

Pračky

Na délce praní
záleží

Listová těsta

Chlazená jsou
lepší

Domácí pekárny

Kde je háček?

Dlouhé běžecké kalhoty

Vaše druhá kůže

Sportovní kamery

Autenticita
především



Vyrovnaný souboj v pečení

89 Kč



Testy a rady ve vašem mobilu

Mobilní aplikace dTest

Stojíte v obchodě před regálem s potravinami, víte, že dTest dané výrobky testoval, ale ne a ne si vzpomenout na výsledek. V takové a mnoha dalších situacích pomůže **mobilní aplikace dTest**. Za necelé dva roky od spuštění si ji pořídilo už více než 60 000 uživatelů.

Mobilní aplikace dTest je k dispozici pro chytré telefony s operačními systémy Android a Apple iOS a je ke stažení zdarma. Kromě **výsledků testů**, které jsou dostupné přihlášeným uživatelům, nabízí zdarma několik dalších praktických funkcí všem:

- Díky katalogu éček zjistíte, které přídavné látky jsou bezpečné a které ohrožují zdraví.
- Nákupní průvodci poradí, na co se zaměřit při výběru konkrétního zboží.
- Databáze nebezpečných výrobků ukáže všechny zachycené nebezpečné výrobky tříděné do kategorií.
- Rychlá spotřebitelská poradna přináší odpovědi na nejčastější spotřebitelské dotazy.

Na základě podnětů od uživatelů a uživatelék jsme do aplikace přidali některé další funkce. Přihlášení uživatelé mají možnost prokliknout se z aplikace na detailnější hodnocení testovaných výrobků na webových stránkách. Nově jsou všechny popisy přídavných látek (éček) k dispozici i bez připojení k internetu.



Přímé odkazy ke stažení aplikace získáte po načtení QR kódu nebo na adrese www.dtest.cz/mobilni-aplikace



Máte-li chytrý telefon s jiným operačním systémem než Android a Apple iOS, nemusíte být o informace v mobilu ochuzeni. Webové stránky www.dtest.cz jsou uzpůsobené pro prohlížení v mobilních telefonech.

www.dtest.cz/mobilni-aplikace



Obsah

Testy

Pračky s předním plněním

Na délce praní záleží
06

Listová těsta

Chlazená jsou lepší
16

Domácí pekárny

Kde je háček?
24

Sportovní kamery

Autenticita především
32

Dlouhé běžecké kalhoty

Vaše druhá kůže
41

Informační servis

Jemné pečivo

23

Není mouka jako mouka

31

Právo

Smlouvy s operátory

14

Finance

Lepší vrabec v hrsti, nežli holub na střeše?

47



Jedinými zájmy, které dTest hájí, jsou zájmy spotřebitele. Myslet by na ně měla i platná legislativa, která však někdy není dostatečně pružná a v některých oblastech nemůže být ani úplná. Třeba u potravin vymezuje základní rámec a nabízí definice, ale podrobné požadavky na kvalitu v ní někdy nenajdete. Případně se v čase mění a nároky na výrobky se mohou snižovat, na což upozorňujeme nejčastěji právě u potravin. Stačí méně masa než dříve, obsah vody už není limitován a podobně. Proto v našich testech často jdeme nad rámec platné legislativy – v zájmu spotřebitele.

Zákonem dané požadavky by měly splňovat všechny výrobky uváděné na trh, jinak bychom se s nimi ani neměli v obchodech setkávat. Kupovat však můžeme produkty, které jsou z pohledu zákona v pořádku, ale chceme od nich víc. Dětské sedačky jsou podle staré homologace testované jen pro čelní náraz. Znamená to snad, že zjistíme-li v našich testech bezpečnostní riziko při nárazu bočním, je vše v pořádku? Není a my na to upozorňujeme. Jak naše čtenáře, tak širší veřejnost prostřednictvím tiskových zpráv. A informujeme i dozorové orgány a legislativu. I v tom je poslání spotřebitelských organizací na celém světě jasné – přispívat k vylepšování předpisů a norem, aby se spotřebitel dostal ke zdravotně nezávadným a bezpečným výrobkům vysoké kvality.

Stejný zájem by měli mít i výrobci. Proto vítáme jakékoli snahy o vylepšení produktů, u kterých naše nezávislé testy odhalily nějaké (byť drobné) nedostatky. Týká se to však i nabízených služeb, se kterými nebyli spotřebitelé spokojeni a poskytovatelé se snaží jim vyhovět. S takovým přístupem se setkáváme a jsme za něj rádi. Bohužel jsme někdy vystaveni i nátlaku a kampaním s cílem dTest zdiskreditovat a poškodit. S nemalými náklady a nasazením na straně iniciátorů. Škoda, že tyto prostředky nejsou použity v zájmu spotřebitelů, kteří by jistě kvalitnější výrobky ocenili.

Dan Pavlis

d
Test

XXI. ročník

9. vydání měsíčníku dTest připravili:

Jan Hrouda, Ondřej Jánoška, Olga Šlesingrová, Daniel Pavlis, Lukáš Zelený, Miloš Borovička, Martin Vágnr, neoznačené fotografie PA a archiv časopisu, Jiří Novák (ilustrace).

dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)

se sídlem Černomořská 419/10, 101 00 Praha 10-Vršovice.

Vedoucí redakce: Daniel Pavlis. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

Grafický koncept a layout Olga Benešová (Side2), www.side2.cz.

Technické zpracování Elena Saltuariová, Revoluce 1575/2, Praha 4.

Tisk: Moraviapress a.s. Informace o předplatném podá a objednávky přijímá dTest, Černomořská 419/10, 101 00 Praha 10-Vršovice,

tel.: 241 404 922, e-mail: dtest@dtest.cz. Distribuce: PNS, a.s.

Správa distribuce: STRAPER s.r.o. (straper.cz).

dTest je zahrnut v monitoringu médií Anopress IT. Přetisk zapovězen.

Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha

č. 3105/1994.

MK ČR E 6876 Na titulní straně použita ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 28. 8. 2014

© dTest, o.p.s., Praha

K testu opalovacích krémů

V červencovém vydání jsme zveřejnili každoročně se opakující test opalovacích přípravků. Při letošní publikaci zaměřené na výrobky určené pro děti jsme se setkali s velkým ohlase, významně posíleným aktivitami výrobců, kteří neuspěli podle svých představ. Protože jde o důležité téma, které vzbudilo řadu otázek, a to i od našich čtenářů a příznivců na Facebooku, rozhodli jsme se k němu ještě vrátit.

Test opalovacích přípravků proběhl standardním způsobem v odborné laboratoři, která pro nás a další partnerské spotřebitelské organizace ze zahraničí provedla kompletní testy. Ukazuje se, že pro některé výrobce může být složité dodržet homogenitu výroby (shodnost všech výrobků), což je dle našeho

názoru nejpravděpodobnější zdůvodnění toho, že se mohou zaštitit certifikáty, které odpovídají lepším hodnotám, než jaké jsme naměřili my.

Není žádnou novinkou, že kosmetické přípravky včetně opalovacích krémů obsahují řadu chemických látek různé povahy a vlivu na člověka a životní prostředí. Již loni jsme o této problematice psali (dTest 7/2013) a zmínili, že specifickým opalovacích přípravků je, že jsou nanášeny ve značném množství, opakovaně v průběhu dne a nedochází k jejich okamžitému oplachování jako například u sprchových gelů či šamponů.

Navíc je známo, že jednotlivé chemické látky používané v různých kosmetických výrobcích vytvářejí chemický koktejl, jehož účinky dosud nejsou zcela prozkou-



© kids Apicures / Fotolia

mány, protože se obvykle posuzuje jen jedna jediná látka či jeden jediný výrobek, byť jich spotřebitelé využívají více. Zejména v případě dětí je na místě předběžná opatrnost a snaha předcházet zbytečným a snadno odstranitelným rizikům.

Dobrou zprávou je, že v letošním testu opalovacích přípravků nebyly nalezeny žádné chemické látky, které by byly zakázány. Identifikovali jsme však některé, o jejichž bezpečnosti se diskutuje a u nichž existují určité otazníky. To je i případ slunečního filtru ethylhexyl methoxycinnamátu (OMC) či často diskutovaných parabenů. Na internetu lze najít řadu článků a studií, které se bezpečností těchto látek zabývají, a rodičům doporučujeme, aby se na ně podívali a vytvořili si vlastní názor.

Nezpochybnitelným faktem je, že se bez OMC mohou opalovací přípravky obejít. I bez nich lze vyrobit dobře chránící přípravek, jak ukázaly naše testy – jen tři výrobky tuto látku obsahovaly. Vyzýváme proto výrobce, aby s ohledem na princip předběžné opatrnosti využívali látky, u nichž takovéto otazníky nejsou, a to zejména v přípravcích určených dětem.

Například zmiňované parabeny se již podařilo většině výrobců v opalovacích krémech eliminovat, propyl- a butylparabeny nebyly nalezeny vůbec.

Upozorňovat na možná rizika i nad rámec platných legislativních i technických norem patří k běžným činnostem spotřebitelských organizací všude na světě. Takovýmto systematickým postupem se spotřebitelským organizacím podařilo dosáhnout zavedení pravidel či jejich zpřísnění v řadě oblastí, čímž se zvýšila bezpečnost spotřebitelů. Příkladem může být zahrnutí bočního nárazu do zkoušek nutných k homologaci dětských autosedaček.

Abychom našim čtenářům nabídli i pohled některých producentů na zmiňovanou problematiku v oblasti opalovacích přípravků, rozhodli jsme se zveřejnit reakce dvou výrobců na výsledky našeho testu týkající se jejich produktů.

Oprava

V článku bylo nepřesně uvedeno, že voděodolné přípravky musejí po dvaceti minutách (vysoce voděodolné po dvakrát dvaceti minutách) ve vodě vykazovat alespoň poloviční ochranný faktor ve srovnání s měřením před koupáním. Vyžadována je dvojnásobná doba. Za tuto chybu v textu se omlouváme, na hodnocení neměla žádný vliv.



© minimeira / Fotolia

Evropské spotřebitelské centrum

Past při platbě za letenky



Reakce výrobce

Daylong Kids SPF 50

Výrobek Daylong Kids SPF 50 prošel opakovaně testováním renomovaných a certifikovaných laboratoří, které prokázaly absolutní bezpečnost tohoto výrobku s tím, že výrobek zcela jasně a prokazatelně splňuje veškeré aktuální legislativní a laboratorní podmínky bezpečnosti výrobků. Použití slunečního filtru ethylhexyl methoxycinnamat v kosmetických výrobcích pro děti, které se lokálně aplikují na pokožku, je zcela bezpečné a nemůže nijak ovlivnit fyziologické funkce organismu. Označení této látky za potenciálně nebezpečnou v kosmetických přípravcích se nezakládá na žádném oficiálním legislativním či laboratorním podkladu.

Testování voděodolnosti výrobku Daylong Kids SPF 50 bylo provedeno v souladu s mezinárodně uznávanými metodikami pro určení voděodolnosti. Tyto testy renomovaných a certifikovaných laboratoří prokázaly, že výrobek Daylong Kids SPF 50 zcela splňuje podmínky pro označení vysoké voděodolnosti a navíc, že tyto testy splňuje velmi významně až nadstandardně. Výrobce je tak oprávněn výrobek označit jako extrémně voděodolný.

Reakce výrobce

Avène Minerální mléko SPF 50

Výrobek Avène Minerální mléko SPF 50+ byl ohodnocen jako »nedostatečný, 10 %«, neboť bylo uvedeno, že tento výrobek poskytuje slabou ochranu proti UVA záření a navíc není vysoce voděodolný. Tyto informace jsou nepravdivé. Ochrana proti UVA záření, kterou hodnocený výrobek poskytuje, je dostatečná a výrobek je zcela v souladu s předpisy Evropské unie, což výrobce opravňuje používat na obalech výrobku logo UVA. Voděodolnost výrobku byla důkladně testována a potvrzena v souladu s doporučeními COLIPA. Všechny tyto testy byly provedeny nezávislými laboratořemi v souladu s platnými právními předpisy EU. Tím byla prokázána bezpečnost a účinnost našeho výrobku.

Někteří čeští zákazníci irské letecké společnosti si všimli, že z jejich účtů mizí vyšší částky, než za které jsou lety nabízeny. Důvodem je, že ačkoli jsou ceny letenek uvedeny v českých korunách, během procesu platby dojde hned ke dvěma přepočtům měny – nejprve podle kurzu dopravce a pak i vydavatele platební karty. Klient tak přichází až o stovky korun na jedné transakci.

Cestující si na webu nízkonákladové aerolinky vybere let, jehož cena je při odletu z Česka uvedena v českých korunách. Běžný postup dopravce je, že transakce prezentované v korunách jsou při úhradě platebními kartami k účtům vedeným také v korunách zúčtovávány v této měně. Nicméně v procesu zmiňované problematické objednávky web pravděpodobně mylně posuzuje české debetní karty jako karty vedené v eurech, a proto nabízí automaticky tzv. dynamickou konverzi měny a cenu za letenku přepočte na eura. Transakce je tak zúčtována v eurech, a protože účet spojený s kartou cestujícího je vedený v českých korunách, provede následně vydavatelská banka další převod eur zpět na koruny.

Tímto postupem dojde k dvojnásobné automatické konverzi měny – podle kurzu dopravce a následně i banky. Spotřebitel tak výrazně trátí na dvou převodech, aniž je o nich předem jasně a zřetelně informován. Text informující o automatické konverzi měny je nejasný a pro uživatele matoucí, pro neznalého spotřebitele působí spíše jako informace o ekvivalentu ceny letenek v eurech. Automatickému převodu sice uživatel může zabránit, ale musel by přesně vědět, jak na to. Postup je totiž poměrně složitý.

Do pastí převodů se chytila i jedna česká cestující. Namísto očekávaných 7610 Kč jí bylo z účtu strženo 8280 Kč, tedy o téměř devět procent více. Po výběru daného letu s cenou uvedenou v českých korunách se na stránce s údaji o platební kartě objevil text o částce v eurech, kterou klientka pokládala za informativní a pokračovala v nákupu. Následně na výpisu z účtu zjistila, že namísto avizovaných českých korun zaplatila částku v eurech.

Evropské spotřebitelské centrum nyní české spotřebitelce asistuje ve snaze získat zpět rozdíl uváděné ceny a skutečně zaplacené částky. Současně upozornilo dopravce na tento jev a požaduje prověření a odstranění automatické konverze měny v těchto neopodstatněných případech. Zároveň důrazně upozorňujeme spotřebitele, aby si vždy pečlivě kontrolovali průběh plateb.

Evropské spotřebitelské centrum (ESC) poskytuje spotřebitelům informace o jejich právech na jednotném evropském trhu. Právníci ESC bezplatně pomáhají spotřebitelům řešit jejich problémy s obchodníky z jiných zemí EU, Islandu či Norska.



Kontakty na ESC ČR
Štěpánská 15, 120 00 Praha 2
e-mail: esc@coi.cz; telefon: 296 366 155
www.evropskyspotrebitel.cz

Test Pračky s předním plněním

Praní je v dnešní době poměrně jednoduchá záležitost. Prádlo dáte do automatické pračky, přidáte prací prostředek, případně aviváž, zapnete a máte hotovo. Jenže bude prádlo opravdu dobře vyprané a pořádně vymáchané? Není tříhodinový program moc dlouhý? Nespotebovává přitom pračka hodně vody a energie? A není náhodou čas koupit novou? Pokud vám v hlavě hlodají vyřčené otázky, srovnávací test praček s předním plněním vám může pomoci v rozhodování a hledání odpovědí.



Na délce praní z



záleží

d

dobrá rada

Nejlepší testovanou pračkou s předním plněním je **Miele WKF 130 WCS** (dobře, 35 900 Kč) s kapacitou bubnu na 8 kg prádla. Pere dobře, ale máchá jen dostatečně. Vysoká pořizovací cena praček této značky je však pro mnohé důvodem hledat jinde. Například u značky **Samsung**, jejíž modely **WF80F5E5U4W** (dobře, 17 490 Kč) a **WF70F5E2W2W** (dobře, 10 990 Kč) mají stejnou nebo o jeden kilogram nižší kapacitu bubnu, dosahují stejných výkonů v praní a máchání, ale jejich pořizovací cena je dva- až třikrát nižší. Pro početnější rodiny je dobrou volbou pračka **Hotpoint-Ariston WMD1044BX EU** (dobře, 14 990 Kč) s 10 kilogramovou kapacitou. Praní a máchání zvládá přibližně stejně dobře jako vítěz, potěší také příznivou spotřebou energií. S ohledem na pořizovací cenu dosahuje nejlepšího poměru v praní a máchání pračka **Bosch WAK24268BY** (dobře, 12 490 Kč).

Z výsledků testů z posledních let je patrné, že ve zkouškách praní bavlněného a syntetického prádla dosahují pračky s předním plněním někdy velmi dobrých, ale převážně dobrých nebo průměrných (uspokojivých) výsledků. Pouze modely, které končí na chvostu tabulky, mají špatné známky (dostatečné a někdy i nedostatečné). Výjimkou není ani aktuální test, ve kterém získalo dobré hodnocení za praní 9 ze 13 praček.

V našem testu zjišťujeme účinnost praní tak, že k běžné náplni tvořené oblečením i ložním prádlem připevníme pruhy látky se standardizovanou špinou simulující určitý druh znečištění, například krev, saze, víno, čaj, rtěnku a další. Po skončení programu pak pomocí spektrofotometru zjišťujeme míru vyprání jednotlivých skvrn.

Tato část pracího cyklu pračkám celkem jde. Ve zkouškách máchání, tedy zbavení prádla zbytků pracího prostředku, je však dobrá známka vždy raritou. Nejlepší výrobky dosahují na uspokojivé hodnocení, ale často udělujeme dostatečné i nedostatečné. Například vítěz testu, pračka Miele WKF 130 WCS, pere téměř na jedničku,

ale máchá za čtyři. Nejlepší poměr praní/máchání v testu (dobře/uspokojivě) nabízí pračka Miele WDA 110, která se na českém trhu objeví v průběhu září. Stejný poměr zmiňovaných vlastností nabízí také Bosch WAK24268BY, který je o více než deset tisíc korun levnější.

Pračková algebra

Při zkouškách praní a máchání používáme programy pro bavlnu a syntetiku a pereme na 40 stupňů. Pravidelní čtenáři našeho časopisu jistě znají poučku, že kapacita bubnu by se neměla zcela využívat a vždy by v něm měl zůstat určitý prostor, v návodech k použití často popsáný „na velikost pěsti“. Podstata praní totiž spočívá v dostatečném mechanickém tření jednotlivých kusů prádla o sebe navzájem, a když bude buben úplně plný, prádlo se v něm bude jen lehce převalovat. Při programu bavlna proto využíváme pouze 80 procent kapacity bubnu, při programu syntetika postupujeme podle výrobcem povolené maximální velikosti náplně uvedené v návodu k použití. Většinou je zhruba poloviční oproti maximální kapacitě.

Abychom mohli testované pračky s rozdílnou kapacitou bubnu mezi sebou spravedlivě porovnávat, vypočítáme, kolik je potřeba času, vody a elektrické energie pro vyprání jednoho kilogramu prádla. V tabulce proto můžete najít dva modely se zhruba stejnou délkou pracího cyklu, ovšem s rozdílným hodnocením. Například pračky Hotpoint-Ariston a Gorenje perou bavlnu přibližně stejně dlouho (3:19 hod. vs. 3:12 hod.), ale zatímco první model dostal dobrou známku, druhý pouze dostatečnou. Hotpoint-Ariston má totiž buben s kapacitou pro 10 kilogramů prádla a Gorenje jen pro sedm, takže potřebuje na jeden kilogram prádla více času.

Nejlepší hospodář

Pokud jste se teď podívali do tabulky, všimli jste si v hodnocení délky pracího cyklu, spotřeby elektrické energie a spotřeby vody položky „bavlna 40 %“. Ta značí program pro bavlnu s pouze 40procentní náplní bubnu. Účelem zařazení tohoto programu do testu je zjistit hospodárnost testovaných praček, jinými slovy, zdali se hodnoty naměřené ve třech zmíněných zkouškách budou s menší náplní snižovat. Spotřeba vody klesla v průměru nejvíce,



Při instalování pračky do zrekonstruované koupelny nebo kuchyně někdy hrají roli nejen centimetry, ale dokonce milimetry. V případě praček s předním plněním můžete najít rozdíly hlavně v hloubce. Na trhu jsou mělké modely o hloubce menší než 50 centimetrů, které se hodí do malých koupelen, dále modely o hloubce do 60 centimetrů, které lze snadno zastavět do kuchyňské linky (šířka pracovní desky bývá 60 centimetrů). Nejčastěji zastoupeny jsou však volně stojící pračky o hloubce kolem 64 nebo 65 centimetrů. Šířka pračky s předním plněním je většinou 59,5 centimetru z toho důvodu, aby se dala jednoduše zasunout do kuchyňské linky – skříňky mají běžně rozměr 60 centimetrů. Také výška pračky je více méně stejná. Maximálně 85, nejméně 83,5 centimetru.

Pračky plněné shora jsou díky „štíhlé postavě“ vhodné do menších prostor. Široké jsou pouze 40 centimetrů a vysoké zhruba 90 centimetrů. Hloubka je stejná jako u předem plněných praček.



Kapacita bubnu testovaných praček je převážně sedm nebo osm kilogramů prádla, ale v testu se objevují jak menší (šesti- nebo pětakilové) tak větší bubny (s objemem pro devět nebo deset kilogramů prádla). Při praní je ideální, aby byla kapacita bubnu s ohledem na zvolený program co nejvíce využita. Naplnit 10kilogramový bubn várkou oblečení stejné barvy nebo stejného materiálu (syntetika, bavlna) může dvoučlenné rodině trvat i několik týdnů, naopak vícečlenná rodina s malými dětmi větší kapacitu bubnu jistě využije. Množství prádla, které obvykle perete, je proto důležitým faktorem při výběru pračky.

někdy až na polovinu, spotřeba elektrické energie a délka pracího cyklu už klesá méně. Hospodárné modely (například Hotpoint-Ariston nebo Samsung WF70F5E2W2W) jsou schopné spotřebu elektrické energie a vody snížit až o 40 procent a zkrátí se i doba pracího cyklu. Naopak v případě pračky Miele WKF 130 WCS zůstaly sledované hodnoty téměř stejné.

Vyplývá z toho tedy jednoduchý závěr. Využívejte raději maximální možnou kapacitu bubnu v závislosti na zvoleném programu. Toto pravidlo platí pro praní obecně.

Čím déle, tím lépe?

Na předních příčkách v našich testech se v posledních několika letech umísťují pračky s minimálně dvouhodinovým pracím cyklem pro bavlnu, výjimkou není ani tříhodinový. Někomu se sice může zdát už příliš dlouhý, ale jak se ukazuje, delší doba praní většinou přináší lepší účinek a hlavně automaticky neznamená vyšší spotřebu elektřiny ani vody. Přesnou délku programu, od které lze očekávat dobré výsledky praní, určovat nechceme, ale případy, kdy by pračka získala dobrou známku s 1,5hodinovým pracím cyklem pro bavlnu, jsou opravdu výjimkou. Naopak

v případě syntetiky, která ve srovnání s bavlnou nepotřebuje tak dlouho prát a v bubnu je navíc méně prádla, však na dobré nebo výborné vyprání dvě hodiny bohatě stačí.

Při hodnocení hlučnosti platí obrácený vztah než u praní, tedy čím méně, tím lépe. Moderní pračky jsou většinou hlučné jen ve fázi odstředování, která trvá maximálně 10 minut. Po zbytek pracího cyklu jsou poměrně tiché. Největší „tichošlápek“ v našem aktuálním testu je AEG L89495FLC.

10, 20 nebo 30?

Na otázku, kolik peněz budete muset investovat do kvalitní pračky, sice není jednoznačná odpověď, ale do deseti tisíc ji většinou neseženete. To je spíš spodní hranice. Ovšem pak je to, s nadávkou řečeno, loterie. Výsledky testů totiž opakovaně ukazují, že mezi dvěma stejně dobře hodnocenými pračkami může být až dvojnásobný rozdíl v pořizovací ceně. Jasným příkladem jsou první dvě pračky v našem testu – vítěz stojí v průměru 36 a druhý v pořadí jen 15 tisíc korun. Při výběru se vyplatí zaměřit i na spotřebu, zvláště u početnějších domácností, kde se pere každý den. Počáteční investice se tak může vrátit na účtech za energie. ✖

Praní „na dvacet“

Na trhu jsou k dostání pračky, které nabízejí program na praní ve studené vodě, tedy na 20 stupňů. Výrobci je vychvalují, že dokážou vyprat skvrny stejně účinně jako na 40 stupňů a navíc že ušetří spoustu energie. Udělali jsme proto krátký test, ve kterém jsme vedle sebe postavili sedm praček různých značek s programy praní ve studené vodě, a porovnávali, jak vyperou různé skvrny při teplotě vody 20, 40 a 60 stupňů.

V první řadě bychom měli říct, jestli se prádlo v 20stupňové vodě vůbec vyper. Pokud není silně znečištěno, ale dáváte ho do špiny vlastně jen kvůli nepříjemnému zápachu, studený program stačí. Prádlo se vyper a navíc ušetříte elektrickou energii. Obavy o nízkou teplotu praní, která nedokáže zbavit oblečení bakterií, nejsou na místě, protože toho lze dosáhnout pouze vyvařováním při vysokých teplotách, 40 nebo 60 stupňů je pořád málo. Pokud chcete mít prádlo bez bakterií, musíte žehlit.

Stejně jako při běžném testu praček jsme použili osm druhů nečistot, které jsou ve formě pruhů látky připevněny k běžné náplni pračky (tríčkům, džínům nebo ložnímu prádlu), a pomocí přístrojů jsme měřili míru vyprání skvrn. Zjistili jsme, že zatímco jeden druh nečistot lze s vyšší teplotou vody vyprat lépe, jiný je stejně odolný bez ohledu na použitý program.



Například skvrny na bázi kožního mazu, olivového oleje, sazí, krve, mléka, inkoustu nebo rtěnky se ve 40 stupních vyperou lépe než ve 20. Nejlépe se vyperou skvrny na vinné bázi, pak rtěnka a kožní maz a nejvíce odolné jsou skvrny od oleje nebo sazí. Šedesátistupňová voda účinek praní ještě navýší u rtěnky, kožního mazu, oleje a sazí, ale v ostatních případech výraznější zlepšení už nepřináší. Naopak schopnost praček odstranit skvrny na bázi salátového dresinku, čaje nebo čokoládové zmrzliny se s přibývajícím teplotou vůbec nemění. Také skvrny na vinné bázi se vyperou stejně jak na 40, tak na 60 stupňů.

Říkájí výrobci pravdu?

Program „na dvacet“ většinou trvá kratší dobu než „na čtyřicet“, někdy se zkrátí až o hodinu, a navíc není nutné vodu ohřívat na vyšší teplotu, čímž se výrazně sníží spotřeba elektřiny – ve srovnání se čtyřicítkou je troj- až pětinásobně nižší, oproti šedesátce násobek ještě narůstá. Zato spotřeba vody při studeném praní je naopak většinou vyšší než při 40 stupních, někdy o několik litrů, jindy i o deset.

Z testovaných praček v hlavním testu jsme do tohoto speciálního zařa-

dili modely Gorenje WA74SY2B a Whirlpool AWO/C7440S, které praní ve studené vodě nabízejí. Whirlpool se stejně jako v hlavním testu moc nepředvedl a v účinnosti praní je ve srovnání s ostatními pračkami horší – všechny typy nečistot vyper nejméně. Gorenje je sice lepší než Whirlpool, ale s ohledem na účinnost vyprání skvrn se řadí spíše mezi horší průměr. ✖



Jak testujeme

podrobný postup testu praček najdete na www.dtest.cz/pracky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality praček



Test Pračky s předním plněním



pračky s předním plněním

	Miele WKF 130 WCS	Hotpoint- Ariston WMD1044BX EU	Samsung WF80F5 E5U4W	Samsung WF70F5 E2W2W	Bosch WAK24268BY	Miele WDA 110	AEG L89495FLC
průměrná cena (Kč)	35 900	14 990	17 490	10 990	12 490	22 900	24 990
hodnocení kvality	dobře 68 %	dobře 64 %	dobře 64 %	dobře 63 %	dobře 62 %	dobře 61 %	uspokojivě 58 %
praní	dobře 79 %	dobře 76 %	dobře 79 %	dobře 79 %	dobře 75 %	dobře 74 %	dobře 64 %
bavlna / syntetika	+ / ++	++ / +	++ / +	++ / +	+ / +	+ / +	+ / +
máchání	dostatečně 26 %	dostatečně 33 %	dostatečně 35 %	dostatečně 26 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 49 %	dostatečně 33 %
bavlna / syntetika	- / -	- / -	- / O	-- / O	- / O	O / O	- / O
odstředování	velmi dobře 82 %	dobře 64 %	dobře 77 %	dobře 75 %	dobře 77 %	dobře 76 %	dobře 73 %
bavlna / syntetika	++ / ++	+ / +	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / +
délka pracího cyklu	uspokojivě 48 %	dobře 62 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 41 %	dostatečně 31 %	dostatečně 39 %
bavlna / syntetika / bavlna 40 %	+ / + / --	+ / ++ / -	O / O / -	O / - / O	+ / O / --	+ / - / --	+ / - / -
spotřeba elektrické energie	dobře 65 %	dobře 66 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 47 %
bavlna / syntetika / bavlna 40 %	+ / ++ / -	+ / ++ / O	O / + / -	O / O / O	O / O / --	O / O / --	O / + / -
spotřeba vody	velmi dobře 80 %	dobře 79 %	dobře 68 %	dobře 75 %	dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 70 %
bavlna / syntetika / bavlna 40 %	++ / ++ / +	+ / ++ / ++	+ / + / O	++ / + / +	++ / + / O	+ / + / +	+ / O / +
hlučnost	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 41 %	dostatečně 33 %	dostatečně 37 %	dostatečně 37 %	uspokojivě 58 %
praní / odstředování	+ / -	+ / -	O / -	O / -	O / -	O / -	+ / O
obsluha	uspokojivě 58 %	dostatečně 39 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 57 %
návod k použití	++	O	O	O	O	++	+
vkládání a vyjímání prádla	O	-	-	-	O	-	+
dávkovač pracího prostředku	+	-	++	++	+	O	O
ovládací panel	O	O	-	-	O	O	O
informace o průběhu praní	++	+	++	++	+	+	++
údržba	+	-	O	O	O	O	-
technické údaje							
počet otáček odstředování (ot./min)	1600	1400	1400	1200	1200	1400	1400
maximální kapacita bubnu (kg)	8	10	8	7	8	7	9
rozměry: šířka x výška x hloubka (cm)	59,5x84,4x64,7	59,5x83,7x63,3	59,5x84,4x62,2	59,6x84,5x62,4	59,6x84,4x62,3	59,5x84,5x60,6	59,5x85x65
spotřeba elektrické energie							
bavlna (kWh)	0,67	1,09	0,94	0,84	0,97	0,89	1,03
syntetika (kWh)	0,54	0,72	0,61	0,63	0,73	0,6	0,53
bavlna 40 % (kWh)	0,67	0,71	0,69	0,54	0,81	0,79	0,86
spotřeba vody							
bavlna (l)	52,6	91,5	73	61,4	61,2	67,7	79,5
syntetika (l)	48,5	71,1	54,2	53,5	52,5	47,1	52,2
bavlna 40 % (l)	49,9	47,9	52,1	35,6	56	33,7	48,6
délka pracího cyklu							
bavlna (h:min)	2:23	3:19	2:59	2:57	2:38	2:27	3:00
syntetika (h:min)	1:55	1:43	2:02	2:07	1:59	1:51	1:56
bavlna 40 % (h:min)	2:25	2:41	2:10	1:40	2:40	2:23	2:27

klíč:

++	+	O	-	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.

Gorenje WA74SY2	Philco PLD1473F	Beko WMB91242LC	Electrolux EWP1262TDW	Whirlpool AWO/C7440S	Blomberg WMF8649 WZE60
10 490	9490	9990	8376	9990	19 990
uspokojivě 54 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 45 %
dobře 70 %	dobře 67 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 43 %	dostatečně 39 %	dostatečně 39 %
+ / +	+ / 0	0 / 0	0 / 0	- / -	- / 0
dostatečně 32 %	nedostatečně 3 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 52 %	dostatečně 36 %	dostatečně 20 %
- / 0	-- / --	0 / -	0 / 0	- / +	-- / -
uspokojivě 59 %	uspokojivě 59 %	dobře 62 %	dobře 78 %	dobře 70 %	dobře 64 %
0 / +	+ / 0	0 / +	+ / ++	+ / ++	+ / +
dostatečně 26 %	dostatečně 33 %	dobře 77 %	dostatečně 37 %	dobře 63 %	dobře 71 %
- / 0 / --	- / + / --	++ / ++ / 0	0 / 0 / --	+ / + / 0	++ / ++ / 0
dostatečně 30 %	uspokojivě 52 %	dobře 66 %	uspokojivě 46 %	dobře 69 %	dobře 61 %
0 / 0 / --	0 / + / -	+ / ++ / 0	+ / 0 / -	+ / ++ / 0	+ / ++ / -
dobře 66 %	velmi dobře 83 %	dobře 60 %	dobře 66 %	dobře 66 %	velmi dobře 80 %
++ / + / 0	++ / ++ / +	+ / + / -	+ / 0 / +	+ / + / 0	++ / ++ / +
dostatečně 20 %	dostatečně 25 %	dostatečně 37 %	dostatečně 33 %	dostatečně 20 %	dostatečně 37 %
0 / --	0 / --	0 / -	0 / --	0 / --	0 / -
uspokojivě 46 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 31 %	dostatečně 31 %	uspokojivě 41 %
+	0	0	+	0	0
0	--	-	0	-	-
-	+	0	-	-	+
-	0	-	-	-	-
+	+	+	--	+	0
-	-	0	--	0	0
1400	1400	1200	1200	1400	1400
7	7	9	6	7	8
59,5x84,1x64,5	59,5x84,7x56	59,7x83,7x62,3	59,5x84,8x56,1	59,5x84,9x55,8	59,5x84,3x63,7
0,99	0,8	0,88	0,61	0,57	0,8
0,69	0,58	0,49	0,61	0,42	0,52
0,84	0,6	0,7	0,55	0,5	0,69
58,3	47	84,3	56,8	63,9	60,3
52,6	39,3	55	51,6	49,1	44,5
52,2	39,9	81,2	35,5	46,2	48,2
3:12	3:31	1:58	2:21	2:02	2:01
1:58	1:24	1:27	1:29	1:22	1:32
2:21	2:49	1:55	1:52	1:35	1:47

★ vítěz testu
⊙ výhodný nákup



Miele WKF 130 WCS

dobře (68 %), cena: 35 900 Kč

➕ snadná manipulace s dvířky, velký otvácí úhel; velký zásobník pracího prostředku, snadná údržba; dobrá čitelnost i srozumitelnost popisků; logické uspořádání ovládacích prvků; velmi dobrý přehled o průběhu programu; snadné čištění filtru nečistot (umístěn výše nad podlahou ve srovnání s ostatními přístroji)

➖ nedostatečně velký plnicí otvor; silné sklo dvířek znesnadňuje vkládání a vyjímání prádla; horší manipulace se zásobníkem; kluzký volič programů, příliš malá tlačítka; pro program bavlna nastavena primárně teplota 60 °C



Hotpoint-Ariston WMD1044BX EU

dobře (64 %), cena: 14 990 Kč

➕ ergonomické madlo dvířek; velký plnicí otvor; snadná manipulace se zásobníkem pracího prostředku; velký, přehledný displej; dobrý přehled o průběhu programu; poměrně snadné čištění filtru nečistot (pouze riziko vylití vody na podlahu)

➖ silné sklo dvířek a malý otvácí úhel znesnadňuje vkládání a vyjímání prádla; horší srozumitelnost popisků (na panelu pouze symboly); uspořádání ovládacích prvků není logické; pro program bavlna nastavena primárně teplota 60 °C; komplikované čištění zásobníku

Test Pračky s předním plněním



Samsung WF80F5E5U4W
dobře (64 %), cena: 17 490 Kč

- + velký plnicí otvor; velký, praktický zásobník pracího prostředku; snadná údržba; praktické nastavování programů; dobrá čitelnost popisků; pro program bavlna nastavena primárně teplota 40 °C; velmi dobrý přehled o průběhu programu; poměrně snadné čištění filtru nečistot (pouze obtížnější přístup)
- silné sklo dvířek znesnadňuje vkládání a vyjímání prádla; malý otvácí úhel; kluzký volič programů, tlačítka blízko u sebe; uspořádání ovládacích prvků není logické



Samsung WF70F5E2W2W
dobře (63 %), cena: 10 990 Kč

- + velký plnicí otvor; velký, praktický zásobník pracího prostředku; praktické nastavování programů; dobře čitelné popisky; velmi dobrý přehled o průběhu programu; pro program bavlna nastavena primárně teplota 40 °C; poměrně snadné čištění filtru nečistot (pouze obtížnější přístup)
- silné sklo dvířek a malý otvácí úhel znesnadňuje vkládání a vyjímání prádla; kluzký volič programů, tlačítka blízko u sebe; uspořádání ovládacích prvků není logické



Bosch WAK24268BY
dobře (62 %), cena: 12 490 Kč

- + velký plnicí otvor; velký otvácí úhel dvířek; velký, praktický zásobník pracího prostředku; dobrá čitelnost popisků; dobrý přehled o průběhu programu
- k otevření dvířek je zapotřebí síla; silné sklo dvířek znesnadňuje vkládání a vyjímání prádla; kluzký volič programů, tlačítka blízko u sebe; uspořádání ovládacích prvků není logické; pro program bavlna nastavena primárně teplota 60 °C; komplikovanější údržba filtru nečistot (špatný přístup)



Miele WDA 110
dobře (61 %), cena: 22 900 Kč

- + dvířka se otvírají pomocí tlačítka; velký zásobník pracího prostředku; snadná údržba; dobrá čitelnost popisků; logické uspořádání ovládacích prvků; vhodně orientovaný ovládací panel; dobrý přehled o průběhu programu; snadné čištění filtru nečistot (umístěn výše nad podlahou ve srovnání s ostatními přístroji)
- nedostatečně velký plnicí otvor; obtížná manipulace se zásobníkem pracího prostředku; volič programů klade velký odpor



AEG L89495FLC
uspokojivě (58 %), cena: 24 990 Kč

- + velký plnicí otvor; velký zásobník pracího prostředku; praktické nastavování programů; velká tlačítka; logické uspořádání ovládacích prvků; velký displej; vhodně orientovaný ovládací panel; velmi dobrý přehled o průběhu programu
- silné sklo dvířek; horší manipulace se zásobníkem, obtížnější vyjímání při údržbě; horší čitelnost popisků; pro program bavlna nastavena primárně teplota 60 °C; velmi komplikovaná údržba filtru nečistot (příliš níže u země, špatný přístup, riziko vylití vody na podlahu)



Gorenje WA74SY2
uspokojivě (54 %), cena: 10 490 Kč

- + praktická dvířka, velký otvácí úhel; velký plnicí otvor; snadná údržba zásobníku pracího prostředku; logické uspořádání ovládacích prvků; pro program bavlna nastavena primárně teplota 40 °C; dobrý přehled o průběhu programu
- kluzký volič programů (klade odpor), dotyková tlačítka blízko u sebe; špatná srozumitelnost popisků (na panelu pouze symboly) i čitelnost (malá písmena); obtížnější údržba filtru nečistot (špatné vyjímání, riziko vylití vody na podlahu)



Philco PLD1473F

uspokojivě (52 %), cena: 9490 Kč

➤ velký plnicí otvor; velký, praktický zásobník pracího prostředku; logické uspořádání ovládacích prvků; pro program bavlna nastavena primárně teplota 40 °C; dobrý přehled o průběhu programu
➤ nepraktická dvířka (silné sklo, malý otvírací úhel, otvírání vyžaduje sílu), znesnadňují vyjímání a vkládání prádla; nepraktický volič programů; horší čitelnost popisků (malá písmena); komplikovaná údržba filtru nečistot (špatný přístup i vyjímání, riziko vylití vody na podlahu); obtížnější údržba zásobníku



Beko WMB91242LC

uspokojivě (51 %), cena: 9990 Kč

➤ velký plnicí otvor; velký zásobník pracího prostředku, snadná manipulace i údržba; dobrý přehled o průběhu programu
➤ nepraktická dvířka pračky (silné sklo, malý otvírací úhel, při manipulaci riziko skřípnutí prstů), znesnadňují vkládání a vyjímání prádla; horší srozumitelnost popisků (na panelu pouze symboly); nepraktický volič programů, tlačítka blízko u sebe; uspořádání ovládacích prvků není logické; pro program bavlna nastavena primárně teplota 60 °C; komplikovanější údržba filtru nečistot (riziko vylití vody na podlahu)



Electrolux EWP1262TDW

uspokojivě (47 %), cena: 8376 Kč

➤ praktická dotyková tlačítka i volič programů; logické uspořádání ovládacích prvků
➤ horší manipulace s dvířky (zapotřebí síla); nedostatečně velký plnicí otvor; silné sklo dvířek znesnadňuje vkládání a vyjímání prádla; nepraktický zásobník pracího prostředku (riziko poranění o ostré hrany, malá oddělení pro různé prostředky); špatný přehled o průběhu programu; pro program bavlna nastavena primárně teplota 60 °C; komplikovaná údržba filtru nečistot (uvnitř bubnu, velmi špatný přístup); obtížnější vyjímání zásobníku pracího prostředku při údržbě



Whirlpool AWO/C7440S

uspokojivě (46 %), cena: 9990 Kč

➤ snadná údržba zásobníku pracího prostředku; dobrý přehled o průběhu programu
➤ nepraktická dvířka (silné sklo, malý otvírací úhel), znesnadňují vyjímání a vkládání prádla; nedostatečně velký plnicí otvor; horší manipulace se zásobníkem pracího prostředku, špatný přístup k oddělení „předpírka“; kluzký volič programů; špatná srozumitelnost popisků (na panelu i displeji pouze symboly); uspořádání ovládacích prvků není logické; obtížnější údržba filtru nečistot (špatné vyjímání, riziko vylití vody na podlahu)



Blomberg WMF8649 WZE60

uspokojivě (45 %), cena: 19 990 Kč

➤ velký plnicí otvor; velký, praktický zásobník pracího prostředku, snadná manipulace i údržba; praktické nastavování programů; vhodně orientovaný ovládací panel; dobrý přehled o průběhu programu; poměrně snadné čištění filtru nečistot (pouze obtížnější přístup)
➤ nepraktická dvířka pračky (silné sklo, malý otvírací úhel, při manipulaci riziko skřípnutí prstů); kluzký volič programů, dotyková tlačítka blízko u sebe; horší srozumitelnost popisků (na panelu pouze symboly) i čitelnost některých symbolů; uspořádání ovládacích prvků není logické; pro program bavlna nastavena primárně teplota 60 °C; méně přehledný displej

✚ vítěz testu
⊙ výhodný nákup

Automatické pračky na www.dtest.cz

Na našich webových stránkách najdete v rubrice Domácnost kategorii automatické pračky. Obsahuje výsledky přibližně 130 otestovaných praček s předním i vrchním plněním. Naleznete tu také srovnání kombinovaných praček se sušičkou. Výsledky jsou dostupné našim předplatitelům.

Právo

Smlouvy s operátory

Vztahy s operátory nemusí zahrnovat pouze služby spojené s telefonem, ale i širokou škálu dalších. Například internetové připojení nebo televizní vysílání. Zákon označuje všechny podnikatele v elektronických komunikacích jako operátory, zákazník je v jeho řeci účastník. Přestože stejná pravidla platí v celé telekomunikační branži, pro zjednodušení si je přiblížíme na mobilních službách.

Voláte-li, posíláte SMS či využíváte data, máte s operátorem uzavřenou smlouvu. Je jedno, zda byla uzavřena písemně a na papíře, ústně na pobočce nebo dálkově přes telefon či internet. Smlouva s operátorem se neřídí jen občanským zákoníkem, ale složité odvětví telekomunikací má i svůj vlastní zákon, který řadu věcí upravuje trochu jinak, než jsme zvyklí u jiných smluv. Obsahuje například dlouhý výčet toho, co ve smlouvě musí být, ale kdo někdy smlouvu s operátorem uzavíral, ví, že samotný formulář, který podepisoval, příliš obsáhlý není. Jak je to možné? Formulářové

neboli adhezní smlouvy obsahují odkazy na ceníky a obchodní podmínky, které sice vždy musíte dostat, ale většinou jsou sepsány mimo vlastní smlouvu v samostatné brožůře, aby vás jejich obsah příliš nevyděsil. Celková smluvní dokumentace čítá statisíce znaků, takže vydá za menší román.

Smlouvy

a obchodní podmínky

Pro telekomunikace platí i obecná pravidla, třeba že smlouvy nesmí obsahovat nepřiměřená ustanovení, která by spotřebitele výraznou měrou znevýhodňovala. Obchodní podmínky musejí být čitelné, srozumitelné a vyvážené, nově navíc nesmí obsahovat překvapivá ustanovení, tedy takové pasáže, které by tam člověk nečekal. Příkladem takového překvapení může být smluvní pokuta, kterou v obchodních podmínkách operátorů zakazuje i Ústavní soud.

Zvláštní pravidla platí pro smlouvy uzavřené přes internet či přes telefon (prostředky dálkové komunikace) nebo mimo prostory obvyklé k podnikání (na ulici či při podomním prodeji). Od takových je možné odstoupit do 14 dnů bez udání důvodu a využít toho zatím mohou i podnikatelé, což se ale asi brzy změní, protože poslanci projednávají návrh, jak podnikatele z ochrany vyjmout. Oproti obecné úpravě v občanském zákoníku lhůta pro odstoupení neběží od uzavření smlouvy, ale až od chvíle, kdy operátor zákazníkovi předá všechny informace,



www.dtest.cz/mobily

Řešíte-li spolu s novou smlouvou s mobilním operátorem i nákup nového telefonu, podívejte se do naší online databáze, kde naleznete přes 300 otestovaných mobilních telefonů z posledních čtyř let. Výsledky nezávislých testů můžete mezi sebou porovnávat, a vybrat si tak pro vás nejvhodnější přístroj.

které vyžaduje zákon. Dokud se zákazník nedozví vše, co vědět má, může od smlouvy odstoupit prakticky bez omezení a bez jakýchkoliv sankcí.

Změna podmínek

Pokud chcete změnit smlouvu u svého operátora, budete se s ním muset domluvit. Iniciujete-li změnu vy, musí s ní totiž souhlasit druhá strana. Ta to oproti vám má mnohem jednodušší, protože zákon o elektronických komunikacích jí umožňuje smlouvu měnit jednostranně, tedy i proti vůli zákazníka. Měnit se může téměř cokoliv, a to včetně ceny poskyto-

vaných služeb. Aby změna proběhla v souladu se zákonem, musí být dodržen určitý postup. Předně je třeba dát o změně vědět. Informace musí být minimálně měsíc předem zveřejněna v každé provozovně a na webu. Když se změna týká tzv. podstatných náležitostí (cena, vyúčtování, výpovědní doba apod.) nebo vede ke zhoršení postavení zákazníka, operátor musí prokazatelně své zákazníky informovat nejen o změně, ale i o možnosti smlouvu bez sankce vypovědět, pokud s novými podmínkami nesouhlasí. Není sice moc fér, že operátor nemusí smlouvy dodržovat, na dru-



hou stranu změna podmínek může pomoci uniknout ze smluv na dobu určitou, které vám už nepříjdou tak výhodné, jak tomu bylo na začátku. Informaci musíte získat stejným způsobem, kterým dostáváte vyúčtování, proto na faktuře nekontrolujte jen, kolik máte zaplatit, ale i poznámky o změnách smlouvy. Pozor na situaci, kdy operátor musí změnit smlouvu kvůli nové legislativě. Zdraží-li kvůli vyšší DPH, od smlouvy odstoupit bez sankce nepůjde.

Změna operátora

a odstoupení od smlouvy

Měnit operátory není úplně složité, ale než se k tomu odhodláte, zjistěte si, jak vás váže smlouva se stávajícím poskytovatelem. Máte-li závazek na dobu neurčitou, pak stačí vypovědět smlouvu, operátor vám sdělí jedinci číslo výpovědi, to oznámíte novému poskytovateli služeb a do čtyř dnů už voláte z nové sítě. Ne vždy to ale jde jako po másle. Problémem může být třeba výpovědní doba u starého operátora. Najdete ji v obchodních pod-

mínkách a nebývá nejkratší. Dokud výpovědní doba neuběhne, operátor vás k novému poskytovateli nepustí.

Zákazníci se závazkem na dobu určitou mají situaci trochu složitější, nikoliv však neřešitelnou. Od loňského srpna lze ukončit jakýkoliv závazek s operátorem předčasně, jen to není zadarmo. Smluvní pokuta za předčasné ukončení smlouvy nesmí přesáhnout jednu pětinu dosud nezaplacených paušálů nebo minimálních plnění. Zákazník samozřejmě musí vrátit i jinou výhodu, kterou ze smlouvy získal, nejčastěji doplatit zvýhodněný mobil. Vypovídat smlouvu chvíli po uzavření se stále moc nevyplatí a vždy je třeba od úspory u nového operátora odečíst náklady na opuštění starého.

Automatické prodloužování

Komplikací ve smlouvě může být tzv. automatická prodloužení. Taková doložka znamená, že jakmile uplyne lhůta, na kterou jste byli vázáni na dobu určitou, smlouva se sama prodlouží na úplně stejnou dobu. Kdo si dříve nehlídal konec smlouvy, mohl v ní uváznout dvojnásobně dlouho. Už rok však platí novela, která operátorům přikazuje každého zákazníka ve vyúčtování informovat, zda se smlouva může prodloužit, a jak tomu předejít. Důkladně studovat vyúčtování se tak vyplatí i v tomto ohledu. ✕



Důležité body, které musejí být vždy ve smlouvě s operátorem

- **Identifikace stran:** název, IČ a adresa operátora; jméno, příjmení, bydliště a datum narození uživatele.
- **Popis poskytované služby:** informace o tísňových linkách, podmínky omezení přístupu ke službám, minimální nabízená a zaručená úroveň kvality, informace o řízení provozu komunikace, omezení koncových zařízení, informace o zařazení do telefonního seznamu a zveřejnění osobních údajů.
- **Informace o servisních službách a zákaznické podpoře.**
- **Cena služeb či způsob jejího určení.**
- **Termín a způsob vyúčtování.**
- **Doba, na kterou je smlouva uzavřena, a výpovědní doba.**
- **Podmínky ukončení a obnovení služby.**
- **Způsob uplatnění reklamace, lhůty a místa, kde lze reklamaci uplatnit.**
- **Smluvní pokuty.**
- **Ujednání o náhradě škody v případě nedodržení úrovně kvality.**
- **Informace o mimosoudním řešení sporů.**
- **Způsob vyznění zákazníka o změně obchodních podmínek.**
- **Opatření, která může operátor přijmout v případě narušení bezpečnosti.**
- **Cena a podmínky přenesení čísla.**
- **Výše úhrady při předčasném ukončení smlouvy.**

K testu sušiček

V minulém vydání (dTest 8/2014) jsme publikovali test kondenzačních sušiček. Při tvorbě srovnávací tabulky s výsledky došlo k chybě při přenosu dat a celkové hodnocení tří modelů bylo kvůli tomu uvedeno nesprávně.

Candy EVOH 971 NA2T dosáhla na celkové hodnocení 46 % (místo uvedených 51 %), AEG T61270AC na 50 % (místo 53 %) a AEG T76280AC na 39 % (místo 52 %). Celkové hodnocení těchto modelů limitovala špatná známka za přesnost sušení, která byla dostatečná či nedostatečná.

Za chybně publikované údaje v časopise se omlouváme, na webových stránkách www.dtest.cz byla všechna data včetně celkového hodnocení uvedena správně již při publikaci tohoto testu.



Test Listová těsta

Upéct štrúdl z domácího listového těsta znamená plánovat alespoň dva dny dopředu, příprava samotného těsta totiž zabere dost času. Proto spousta z nás spoléhá na hotové listové těsto prodávané v obchodech. Jaká je jeho kvalita? Ukázalo se, že většinou vyhovující. Ale narazili jsme i na dva výrobky, které by se kvůli vysokému podílu škodlivých trans-mastných kyselin v použitém tuku nesměly v některých evropských státech prodávat. V senzoričtém hodnocení obstála lépe těsta chlazená než mražená.



Chlazená jsou l

dobrá rada

Celkově nejlépe vyšla z testu listová těsta chlazená, rozválená na pečicím papíře. Vítězem testu je **korrekt Listové těsto na pečicím papíru** z Globusu (dobře, 8 Kč/100 g). Mimo jiné jako jediné z rozválených těst netají, jaké konkrétní tuky a oleje obsahuje. Co se týče kvality použitého tuku, o jediné procento mu utekla dobrá známka, velmi dobře pak bylo hodnoceno v senzorické části testu a problém nemělo ani s plísňemi. Dobré výrobky naleznete i mezi klasickými chlazenými těsty a mraženými polotovary, které vycházejí nejlevněji, ale v senzorech byly hodnoceny o něco hůře. Dva testované výrobky (Sláma/Listové těsto a Nowaco/Dobroty babičky Kláry) obdržely nedostatečnou známku kvůli vysoké koncentraci škodlivých transmastných kyselin v použitém tuku. Ty totiž mají nepříznivé dopady na lidské zdraví, mezi které patří kornatění tepen, růst hladiny LDL (zlého) cholesterolu v krvi, riziko cukrovky druhého stupně a další.

U potravin platí, že tuk je nositelem chuti. V případě těsta i křehkosti. V dnešních listových těstech máslo nebo sádlo z tradičních receptur sto procentně nahrazují tuky rostlinné, které mají jiné přednosti, než je výrazná lahodná chuť. Snáze se zpracovávají, déle vydrží a jsou levné. My jsme za nejlevnější testované listové těsto, čtyřsetgramové, zaplatili 11 korun. S takovými náklady doma dobré těsto nevyrobí ani kouzelník (viz box o domácí výrobě).

Když napsala v roce 1905 Anuše Kejřová Úspornou kuchařku, vycházela ze svých kulinářských zkušeností i z ověřených postupů. Že se recepty z více než stoleté kuchařské knihy v domácnostech stále osvědčují, dokazuje fakt, že vycházejí v reedicích i dnes. Kdyby však paní Kejřová viděla, jakou cestu za posledních několik desetiletí „listkové“ těsto urazilo, zřejmě by jej nepoznala. Základní postup výroby se však nezměnil. Těsto se skládá ze dvou částí: ze základního, tzv. vodánku, který tvoří hlavně mouka a voda, a z másla. To se na počátku do vodánku zabalí a společně s ním rozválí. Ná-

sledně se těsto v časových intervalech chladí a znovu rozvaluje a překládá, dokud se nedosáhne kýžené mnohovrstevnatosti, tedy budoucích lístků. Zjednodušeně řečeno. Časově náročnou proceduru, která vyžaduje průběžné chlazení, tak raději domácí pekaři a pekařky přenechávají výrobcům, u kterých práci na těstě zastanou stroje. Jak ale taková těsta chutnají, jak vypadají po upečení a jaké tuky obsahují? Odpověď jsme se rozhodli hledat v laboratorii.

Tuk a jeho zákeřné podoby

Kvalita tuku se zásadně odráží v kvalitě těsta, patří totiž k jeho důležitým složkám. Rostlinné oleje a živočišné tuky mají odlišné vlastnosti, různě se s nimi pracuje, těsta se proto chovají jinak a jiný je i výsledek po upečení. Tuky z výživy člověka odstranit nelze, jsou její důležitou součástí. Dívat bychom se však měli na jejich přijímané množství a zejména na jejich kvalitu. Jedním z ukazatelů nekvalitního rostlinného tuku je vysoký obsah transmastných kyselin, které mohou vznikat při průmyslovém ztužování olejů, použije-li se špatná technologie (hydrogenace).

Transmastné kyseliny v průmyslově ztužených rostlinných tucích jsou látky, které nevznikají přirozenou cestou, a tak není divu, že si s nimi příroda, v tomto případě lidské tělo, neumí poradit. Jakkoli se mohou v různých oblastech výživové teorie lišit, v pohledu na transmastné kyseliny nacházejí jasnou shodu: prokazatelně škodí, jejich vliv na kardiovaskulární systém je jednoznačně negativní. Důkazy jsou natolik neprůstředlné, že zástupce některých zemí již dávno zvedly ze židle. Jako první vtrhlo do boje s „transtuky“ Dánsko, které si v rámci Evropské unie vymohlo výjimku a legislativně ukotvilo limity pro nevhodnou výrobu vzniklé transmastné kyseliny v potravinách už před deseti lety. Od roku 2004 výrobky na dánském trhu smí obsahovat maximálně 2 gramy průmyslově vyrobených transmastných kyselin ve 100 gramech použitého tuku. Za potraviny prosté transmastných kyselin považují Dánové takové výrobky, které jich obsahují méně než 1 gram na 100 gramů tuku. V průběhu posledních šesti let se k dánskému odboji přidaly i další evropské země (podrobnosti viz článek „U nás jedlé, jinde zakázané“, dTest 11/2013). Omezení transmastných kyselin vznikajících při hydro-



genaci olejů však legislativně řeší i Argentina, Brazílie, Austrálie, Nový Zéland nebo Kanada.

Výrobci listových těst v Česku ani jejich dovozci žádnými legislativními opatřeními limitováni nejsou. Proto jsme rádi, že můžeme s jistotou dávkou úlovy říci, že valná většina námi testovaných těst se hranici dvou gramů ani zdaleka neblížila – naměřené hodnoty se pohybovaly v řádech setin procenta. Druhým dechem však dodáváme, že dva výrobky tento limit více než dvojnásobně překročily a v mnoha státech by nesměly přijít vůbec do oběhu. Šlo o chlazené těsto Sláma a mražené těsto od Nowaca s názvem Dobroty babičky Kláry. Po testu jedlých rostlinných tuků (dTest 11/2013) a testu oplatek a hořících trubiček (1/2014) se tak opět ukazuje, že existují výrobci, kteří rizikové tuky ve svých recepturách používají a že zavedení legislativních limitů by dávalo smysl i v Česku. Výsledky potvrzují, že dobré výrobky se dají vyrábět i bez těchto škodlivých látek.

Nepříliš žádoucí je i vysoký obsah nasycených mastných kyselin, kterých bychom podle doporučení Světové zdravotnické organizace neměli přijmout více než 20 gramů za den. Jejich konzumace je v západní společnosti

obecně vysoká, proto je lepší příjem omezovat. Z nasycených mastných kyselin je pak za jednu z nejhorších považována kyselina palmitová, které obsahuje nejvíce palmový olej. Právě ten byl na několika výrobcích deklarován na prvním místě a obsah nasycených mastných kyselin v použitém tuku kolem 50 procent napovídá, že se pravděpodobně ukrývá i ve výrobcích, které druh použitého tuku zamlčely.

Největší množství nasycených mastných kyselin ve 100 gramech výrobku (14,73 gramu) obsahovalo Listové těsto chlazené z Penny. Nejmenší podíl jsme naměřili u trojice chlazených produktů těchto výrobců – Svoboda (8,42 g/100 g), Sláma (8,63 g/100 g) a Nowaco (9,79 g/100 g). Jenže poslední dva jmenované obsahovaly zároveň vysoký podíl transmastných kyselin v tuku.

Pro všechny testované výrobky platí, že upečete-li z půlkilového těsta dva menší štrůdly, snědením jednoho z nich vyčerpáte zmiňovaný doporučený denní limit pro příjem nasycených mastných kyselin.

Nespoléhat jen na smysly

Jak těsto vypadá a chutná, patří mezi důležitá kritéria při výběru potravin, které se člověk chystá jíst. Problém

dnešní doby však je, že průmysloví výrobci umí lidskou sensoriku celkem dobře ošálit přidáváním nejrůznějších přísad. Těsto pak voní jako máslo, přestože v něm máslo není (máslové aroma deklarují Sláma/Listové těsto a Nowaco/Dobroty babičky Kláry, aroma obsahuje většina těst, avšak nespecifikuje jejich druh), po vytažení z trouby hezky vypadá, protože těsto bývá vylepšeno barvivou, přidanými emulgátory a stabilizátory. Konzervanty zaručí, že polotovar dlouho vydrží. A to jsou důvody, proč by omámené sensorické smysly neměly o koupi rozhodovat samy, ale s přispěním dalších informací a zkušeností.

Senzorické hodnocení v rámci našeho testu provádělo sedm vyškolených odborníků, kteří anonymní vzorky těst známkovali. Celkově nejlepší sensorické vlastnosti vykazovala těsta chlazená rozválená, která dopadla velmi dobře nebo dobře, horší (uspokojivé) známky obdržela těsta mražená.

Všechna těsta se nejdříve hodnotila zasyrova vizuálně. Posuzovala se barva a jejich fyzikální vlastnosti – zda byla při rozvalování a manipulaci elastická, hladká a tažná. Těsta chlazená v kuse a těsta mražená jsme známkovali i za to, jak vypadala na řezu. Dobrou známku obdržely polotovary, u kterých bylo patrné pravidelné střídání vrstev tuku a základního těsta. Nejlépe dopadly v hodnocení syrových těst výrobky chlazené rozválené, které také díky pečicímu papíru, jenž je chrání, méně osychají, a které mají příjemnou barvu i elasticitu.

Chlazená a mražená těsta po rozmrazení jsme vyváleli na stejnou tloušťku jako těsta rozválená a ze všech se vykrajovala kolečka o průměru 10 centimetrů. Ta se následně pekla deset





Lístkování podomácku

Abychom věděli, jak má poctivé listové těsto vypadat, sáhli jsme po receptuře z dob rakousko-uherských. Na „lístkové“ těsto podle kuchařské bible začátku 20. století, Úsporné kuchařky od Anuše Kejřové, jsme potřebovali celkem 200 g hladké mouky, 200 g másla, 1 žloutek, lžičku soli a lžici octa. Tři čtvrtiny mouky, čtvrtinu másla a všechny ostatní suroviny jsme zpracovali na základní těsto, tzv. vodánek. Do mírně rozváleného vodánku jsme zabalili jako do obálky zbylou většinu másla s moukou, zformovanou do úhledného čtverce. Těsto jsme po minimálně dvouhodinových odpočincích v chladničce rozváleli a přeložili dvakrát na třetiny. Postup jsme opakovali celkem šestkrát – akce se protáhla i na druhý den. Výsledkem bylo 440 g domácího tisícivrstevnatého máslového listového těsta bez škodlivých trans-mastných kyselin a přídavných látek. Když jsme proměnili vláčné a dokonale elastické těsto na šátečky s marmeládou, získali jsme voňavé, nadýchané, křehké, a přece soudržné pečivo s viditelným lístkováním.

Náklady:

hladká mouka 2 Kč (1 kg/10 Kč),

másla 32 Kč (250g/39,90 Kč),

žloutek 3 Kč (1 vejce 4 Kč),

ocet, voda, sůl – vše 1 Kč.

Celkem = 38 Kč/440 g (8,60 Kč/100 g)

Práce, čistý čas: cca 25 minut.

Celkový čas: min. 12 hodin.



minut při teplotě 200 stupňů Celsia. Při vyhodnocování kůrky jsme se zaměřili na její barvu, neporušenost a hladkost. Všechny testované výrobky v této zkoušce obstály velmi dobře nebo dobře. Odchylky se objevily až v hodnocení celého upečeného výrobku. Nepravidelné tvary po vytažení z trouby měla listová kolečka z chlazeného vyváleného těsta Billa/Puff Pastry, z chlazených polotovarů Melites/Listové těsto chlazené a Svoboda/Listové těsto, i valná většina upečená z mražených těst.

Chuťově vyšla lépe chlazená těsta než mražená, podobně na tom jsou těsta z mrazničky i se soudržností a masností. Neznamená to ovšem, že z nich neupečete relativně dobrý závin. Jen ten z chlazeného těsta bude o trochu lepší.

Mykotoxiny pod limitem

Plísňe, které napadají obiloviny a vytvářejí jedovatou látku deoxynivalenol, se mohou při nedostatečné kontrole dostat do výrobku a následně i na talíř ke spotřebiteli. Proto nás zajímalo, jak si v tomto ohledu stojí těsta, u nichž je mouka jednou z hlavních složek. Náš mykotoxinový test ukázal na tři výrobky, které obsahovaly více než 100

mikrogramů zmiňované látky na kilogram výrobku. Všechny se ukrývaly v mrazicím pultu: Nowaco/Dobroty babičky Kláry se 172,9 mikrogramu deoxynivalenolu na kilogram výrobku, Lando/Listové těsto hluboce zmrazené se 152,1 a Albert Quality/Listové těsto hluboce zmrazené se 144,2 mikrogramu. Ani v jednom případě však nebyl překročen limit stanovený v nařízení Evropské komise č. 1831/2003 udávaný pro pečivo. Zmiňované výrobky neobsahovaly ani polovinu z povolených 500 mikrogramů na kilogram výrobku. Z tohoto pohledu jsou tedy všechna testovaná listová těsta v pořádku.

Co je na obalu?

Aby spotřebitel věděl, co kupuje a jí, potřebuje znát složení výrobku. Informace uvedené na etiketě jsou prakticky jediným vodítkem pro výběr. Aby byl opravdu kvalifikovaný, musí výrobce nabídnout maximum údajů, z nichž některé mu ukládá zákon a jiné přidává (alespoň zatím) dobrovolně. Například množství tuku ve výrobku budou muset výrobci na obalu povinně uvádět až od poloviny prosince 2016, stejně jako obsah nasycených mastných kyselin ve sto gramech potraviny. Konkrétní druh použitých tuků nebo



Test Listová těsta chlazená



listová těsta chlazená rozválená

	Globus / / korrekt Listové těsto na pečicím papíru	Kaufland / / K Classic Listové těsto chlazené	Wewalka Listové těsto	PěCé Babičino listové těsto	Lidl / Belbake Listové těsto	Billa Puff Pastry, listové těsto
cena (Kč)	24	22	33	29	22	27
hmotnost balení (g)	300	275	275	300	275	275
cena za 100 g (Kč)	8	8	12	9,60	8	9,80
hodnocení kvality	dobře 74 %	dobře 65 %	dobře 65 %	dobře 64 %	dobře 63 %	uspokojivě 59 %
hodnocení kvality tuku	uspokojivě 59 %	uspokojivě 58 %	dobře 63 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 57 %	dobře 61 %
nasycené mastné kyseliny	○	○	○	○	○	○
nenasycené mastné kyseliny	+	+	○	+	+	+
transmastné kyseliny	+	+	+	+	+	+
transmastné kyseliny v tuku (%)	++ 0,57	++ 0,06	++ 0,06	++ 0,05	++ 0,09	++ 0,07
senzorické hodnocení	velmi dobře 85 %	velmi dobře 85 %	dobře 71 %	velmi dobře 90 %	dobře 69 %	dobře 63 %
syrové těsto	++	++	++	++	++	++
upečené těsto: kůrka	++	++	++	++	++	++
upečené těsto: objem a tvar	++	++	○	++	++	—
upečené těsto: vůně	++	++	++	++	++	++
upečené těsto: listování	++	++	++	++	+	+
upečené těsto: chuť	++	+	+	++	○	+
upečené těsto: křehkost a soudržnost	+	++	++	+	○	+
upečené těsto: mastnost	++	++	○	++	++	++
mykotoxiny	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %
deklarace	dobře 76 %	dostatečně 22 %	uspokojivě 49 %	nedostatečně 5 %	uspokojivě 54 %	dostatečně 32 %
obsah tuku	+	○	○	—	+	+
obsah nasycených mastných kyselin	+	—	++	—	++	—
druh tuku	✓	×	×	×	×	×
obsah tuku: deklarovaný / zjištěný (g/100 g výrobku)	26 / 24,19	27,8 / 24,78	23,8 / 21,54	×	23 / 24,79	28 / 26,97
obsah nasycených mastných kyselin: deklarovaný / zjištěný (g/100 g výrobku)	14 / 12,82	×	11,7 / 10,74	×	13 / 13,56	×
informace						
výrobce / dodavatel	Globus ČR k.s., Praha	Kaufland Česká rep. v.o.s., Praha	Wewalka GmbH Nfg. KG, Rakousko	Pekárny a cukrárny Náchod, a.s., Náchod	Lidl Česká rep. v.o.s., Praha	Billa, spol. s r.o., Říčany u Prahy
datum spotřeby / minimální trvanlivost	19.7.2014	28.7.2014	21.7.2014	23.7.2014	14.7.2014	29.7.2014

klíč:

++	+	○	—	—
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano × ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Pokud bylo hodnocení podílu transmastných kyselin v použitém tuku nedostatečné, byla limitována známka za kvalitu tuku, která limitovala celkové hodnocení.

Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.



listová těsta chlazená					
Penny Listové těsto chlazené	Melites Listové těsto chlazené	Globus / / korrekt Listové těsto chlazené	Šetra Babické listové těsto	Svoboda Listové těsto	Sláma Listové těsto
22	25	30	31	33	30
275	500	500	500	500	500
8	5	6	6,20	6,60	6
uspokojivě 57 %	dobře 68 %	dobře 64 %	dobře 64 %	uspokojivě 56 %	nedostatečně 9 %
uspokojivě 55 %	uspokojivě 59 %	dobře 62 %	uspokojivě 58 %	dobře 65 %	nedostatečně 9 %
○	○	○	○	+	+
+	+	○	+	○	○
+	++	+	+	+	○
++ 0,06	++ 0,04	++ 0,07	++ 0,05	++ 0,07	-- 4,42
dobře 60 %	dobře 66 %	dobře 65 %	velmi dobře 89 %	uspokojivě 52 %	dobře 74 %
++	++	++	++	++	++
++	++	++	+	++	++
+	-	++	++	-	+
+	++	+	++	○	++
+	++	+	++	-	++
○	+	○	++	-	++
-	++	○	++	○	○
++	-	++	++	++	○
velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %
uspokojivě 41 %	velmi dobře 88 %	uspokojivě 57 %	nedostatečně 4 %	dostatečně 36 %	nedostatečně 9 %
○	++	+	--	--	--
+	++	--	--	--	--
x	✓	✓	x	✓	x
23,4 / 26,88	26 / 25,25	20,8 / 19,15	x / 28,65	x / 16,07	x / 19,49
13,5 / 14,97	14 / 13,48	x / 10,06	x / 14,73	x / 8,42	x / 8,63

Landmanns GmbH, Německo	Melites, spol. s r.o., Uničov	Globus ČR k.s., Praha	Šetra spol. s r.o., Brno	Svoboda – výroba domácích knedlíků s.r.o., Blučina	Uzenářství a lahůdky Sláma s.r.o., Velká Bíteš
17.7.2014	23.7.2014	11.7.2014	13.7.2014	9.7.2014	18.7.2014



★ vítěz testu
⊙ výhodný nákup

olejů bude povinně uváděn už od letošního prosince.

Právě na zmiňované údaje jsme se zaměřili při posuzování deklarace u listových těst. Zajímalo nás samozřejmě i to, jak se rozcházejí s naměřenými hodnotami. Výsledek nás příliš nepotěšil, protože všechny sledované údaje měla na obale jen třetina produktů, některé neuváděly žádné z nich. Největšími hříšníky byly výrobky PěCé/Babiččino listové těsto, Šetra/Babické listové těsto, Sláma/Listové těsto a Albert Quality/Listové těsto hluboce zmrazené. Z jejich obalů se spotřebitel nedozví nic o obsahu nasycených mastných kyselin nebo druhu tuku, ale ani o celkovém obsahu tuku ve sto gramech výrobku. ✗



Jak testujeme

podrobný postup testu listových těst najdete na www.dtest.cz/listova-testa

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality listových těst

hodnocení kvality tuku 40 %
senzorické hodnocení 40 %
mykotoxiny 5 %
deklarace 15 %



Test Listová těsta mažená



listová těsta mražená

	Globus / / korrekt Listové těsto	Lidl / Frozen Dream Original Blätterteig	Melites Listové těsto	Billa / Clever Listové těsto hluboce zmrazené	Lando Listové těsto hluboce zmrazené	Albert Quality Listové těsto hluboce zmrazené	Nowaco Dobroty babičky Kláry Listové těsto
cena (Kč)	11	14	11	12	11	19,50	19
hmotnost balení (g)	400	500	400	400	400	400	350
cena za 100 g (Kč)	2,70	2,80	2,70	3	2,70	4,90	5,40
hodnocení kvality	dobře 70 %	dobře 63 %	dobře 63 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 45 %	nedostatečně 3 %
hodnocení kvality tuku	uspokojivě 58 %	dobře 60 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 58 %	dobře 62 %	dobře 61 %	nedostatečně 3 %
nasycené mastné kyseliny	○	○	○	○	○	○	+
nenasycené mastné kyseliny	+	○	+	+	○	+	○
transmastné kyseliny	+	+	+	+	+	++	—
transmastné kyseliny v tuku (%)	++ 0,07	++ 0,07	++ 0,07	++ 0,07	++ 0,06	++ 0,04	-- 5,37
senzorické hodnocení	dobře 71 %	dobře 65 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 43 %	uspokojivě 53 %
syrové těsto	++	++	++	++	++	++	++
upečené těsto: kůrka	++	++	++	+	++	++	++
upečené těsto: objem a tvar	+	++	—	—	—	—	++
upečené těsto: vůně	++	+	++	++	+	++	+
upečené těsto: listování	++	++	++	++	—	—	+
upečené těsto: chuť	+	○	—	○	○	—	—
upečené těsto: křehkost a soudržnost	++	+	○	—	+	—	—
upečené těsto: mastnost	—	—	—	—	—	—	—
mykotoxiny	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %
deklarace	velmi dobře 91 %	uspokojivě 56 %	velmi dobře 93 %	dostatečně 39 %	dobře 62 %	nedostatečně 6 %	dobře 68 %
obsah tuku	++	+	++	+	++	--	○
obsah nasycených mastných kyselin	++	--	++	—	--	--	+
druh tuku	✓	✓	✓	x	✓	x	✓
obsah tuku: deklarovaný / zjištěný (g/100 g výrobku)	26 / 25,69	20,5 / 22,07	26 / 26,11	26,6 / 25,03	20 / 20,79	x / 25,27	17,7 / 21,55
obsah nasycených mastných kyselin: deklarovaný / zjištěný (g/100 g výrobku)	14 / 13,56	x / 11,82	14 / 13,57	9,2 / 13,3	x / 10,84	x / 12,63	8,5 / 9,79
informace							
výrobce / dodavatel	Globus ČR, k.s., Praha	Lidl Stiftung & Co. KG, Německo	Melites, spol. s r.o., Uničov	Melites, spol. s r.o., Uničov	Kaufland Česká rep., v.o.s., Praha	Four Food- service s.r.o., Slovensko	Bidwest Opava s.r.o., Kralupy nad Vltavou
minimální trvanlivost	16.6.2015	6.11.2015	16.6.2015	9.6.2015	5.5.2015	26.5.2015	03/2015

klíč:

++	+	○	—	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Pokud bylo hodnocení podílu transmastných kyselin v použitém tuku nedostatečné, byla limitována známka za kvalitu tuku, která limitovala celkové hodnocení.

Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.

★ vítěz testu

🎯 výhodný nákup

Informační servis

Jemné pečivo

Je velmi rozšířené a oblíbené, v každém obchodě narazíte na spoustu různých výrobků. Objem výroby jemného pečiva je však nižší než v případě běžného pečiva a chleba. Od těchto druhů, kterým jsme se věnovali v minulém vydání, se liší vyšším obsahem tuku nebo cukru. Minimální množství jedné či druhé složky v těstu vymezuje legislativa, na naplně už ale žádný předpis neexistuje, což dává výrobcům volnou ruku. Ne vždy tomu tak ale bylo.

Koláče, buchty, hřebeny, plundry, šátečky, kapsy, ale i koblihy, vdolečky, loupáky, croissanty nebo záviný. Sortiment jemného pečiva je velmi široký a o jeho oblíbenosti svědčí i fakt, že některé původně sváteční druhy se dnes prodávají celoročně, jako například mazance či vánočky, ze kterých se stal pekařský výrobek každodenní spotřeby. Mezi jemné pečivo je třeba zahrnout i slané produkty, například škvarkové pagáče. Všechny mají jedno společné. Obsahují více než 82 gramů bezvodého tuku nebo 5 gramů cukru na kilogram použité mouky.

Pečeme jemně a podle zákona

Čím více tuku se do těsta zapracuje, tím vláčnější, jemnější a trvanlivější je výsledný výrobek. Na druhou stranu platí, že mouka je levnější než tuk, takže právě na něm se vyplatí výrobcům šetřit. A vyhláška 333/1997, která specifikuje požadavky na jemné

pečivo, jim to umožňuje – stačí totiž, když splní podmínku o obsahu cukru.

Z obalu či popisu, který musí být u nebalených výrobků k dispozici spotřebiteli, se musíme dozvědět, že se jedná o jemné pečivo a zda je čerstvé, rozmrazené nebo ze zmrazeného polotovaru. V případě plněných či potahovaných produktů také druh náplně a polevy. Vedle povinných údajů může výrobce informovat i o tom, zda bylo pečivo čerstvě dopečeno nebo rozpečeno, což předpokládá přítomnost pece přímo v místě prodeje. Jemné pečivo může být také označeno podle receptury či technologického zpracování, to znamená, zda se jedná o těsto listové, tažené nebo křehké, výrobek smažený, z litých, šlehaných, třených hmot a podobně. Co však v legislativě zcela chybí, je jakákoli norma pro složení náplně.

Náplň podle fantazie

Zatímco v minulosti platily české státní normy, které jasně určovaly podstatný podíl dané suroviny, z níž byla náplň vyrobena, dnes takový předpis neexistuje. Stačí, když si výrobce nadefinuje vlastní recepturu, kterou pak dodržuje. To znamená, že například závin s tvarohovou náplní musí sice nějaký podíl



© MIGUEL GARCIA SAWED / Fotolia

tvarohu obsahovat, ale kolik přesně, to už záleží jen na výrobcu. Podle zrušených norem však bylo jasně dané, že to musí být 76 procent tvarohu, například u jablečné náplně alespoň 78 procent jablek a podobně.

I proto je potřeba číst etikety a zajímat se o složení. Bohužel ani pečlivé čtení někdy nezaručí, že se spotřebitel dopídí k informaci o množství náplně. Velmi často totiž výrobce uvádí pouze procentuální vyjádření obsahu celkového množství náplně, nikoli surovin, ze kterých byla vyrobena. Jediným vodítkem, které alespoň prozradí, čeho je v náplni nejvíce, zůstává požadavek na uvádění složení potravin od nejvíce po nejméně zastoupenou složku.

Zatímco dříve používali pekaři poctivou náplň chuti čisté po použité surovině, dnes je zvykem náplně nastavovat a upravovat chuť a kon-



Některé suroviny, které se do jemného pečiva zapracovávají, například skořápkové plody, mohou mít alergenní účinky. Proto Evropská komise zavedla nařízením č. 1169/2011 povinnost informovat spotřebitele o přítomnosti alergenů i v případě nebaleného výrobku. Platit bude od 13. prosince letošního roku.

zistenci pomocí přidávaných složek, jako jsou cukry, škroby, konzervanty, stabilizátory, barviva, aroma a další.

Minimální množství suroviny pro vybrané náplně je stanoveno pouze pro cukrářské výrobky, které se zpracovávají až po upečení těsta a zahrnují nejrůznější druhy zákusků. Ořechová náplň musí v těchto produktech obsahovat minimálně 25 gramů jader suchých skořápkových plodů v 1 kilogramu hmoty, kakaová 2,5 procenta hmotnostních kakaa, čokoládová pak 5 procent čokolády. Do máslové náplně musí přijít jen máslo, žádný jiný tuk. Pokud jsou náplně cukrářských výrobků ochuceny pouze látkou určenou k aromatizaci, místo aby obsahovaly původní suroviny, najdete u nich označení „s příchutí“. ✖



© M.studio / Fotolia

Test Domácí pekárny

Domácí pečení není na ústupu, ani se k němu nechystá. Naopak. K tomuto trendu přispívají i domácí pekárny, ve kterých si můžete snadno připravit vlastní čerstvý chléb. Jak se od posledního testování před dvěma lety změnily? Jsou bezpečnější, o jejich vnější plášť se již nikdo nepopálí, a celkově jsou méně hlučné. S různými chleby si však i nadále poradí každý přístroj různě. Rozdíly odhaluje náš test deseti domácích pekáren.



Kde je háček?



d dobrá rada

Domácí pekárna vám zaručí, že můžete mít vždy po ruce čerstvý chléb. Jaké suroviny použijete a jak práci s pekárnou „vyladíte“, záleží jen na vás. Pekárna tak může být zdrojem nejen čerstvého, ale i zdravějšího chleba bez přídavných a nežádoucích látek. Pokud vám jde v první řadě o to, jak která pekárna peče, nemůžete při výběru v podstatě sáhnout vedle. Vítězem našeho testu je nejlevnější pekárna, **Zelmer 43Z011** (dobře, 1500 Kč), která sice nabízí nejmenší počet programů, dva ze tří typů chleba však upekla dobře. Celozrnný, se kterým měly pekárny obecně největší problémy, byl hodnocený uspokojivě. Mezi její výhody patří zejména ukázněné hnětací háky, které zůstávaly v chlebu po upečení zhruba jen v polovině případů, na rozdíl od ostatních testovaných pekáren, jejichž háky bylo třeba z chleba vyndávat téměř vždy.

Přestože se najdou i zavilí odpůrci domácích pekáren, jedno těmto přístrojům nelze upřít. I s minimem lidské námahy dokážou upéct čerstvý a voňavý chléb. Jaké bude kvality, ovlivňuje jak výběr pekárny, tak osobní preference. Máte rádi chléb hutnější celozrnný nebo světlý, nadýchaný francouzský? Upřednostňujete speciální chleby s ovocem, anebo bochníky bez lepku? Toužíte péct s živým chlebovým kváskem, nebo si vystačíte s připravenou směsí ze supermarketu? Máte pro pekárnu místo v kuchyni, nebo bude mít útočiště ve skříni a vy ji budete muset pokaždé vytahovat? To jsou otázky, na které si musíte odpovědět sami a které hrají roli při výběru. My přinášíme odpovědi na to, jak si která pekárna poradí s pečením různých typů chleba, jak snadno se obsluhují, jaká je jejich spotřeba či hlučnost. S bezpečností neměl problém žádný z testovaných výrobků.

Laboratorní pečení

To, jak pekárna peče, zajímá domácího pekaře ze všeho nejvíc. Proto jsme testovali, jak dobře upečou chléb bílý, celozrnný a speciální, v našem případě slunečnicový. Bílý chléb jsme upekli

z vlastních surovin, další dva typy ze zakoupené připravené směsi.

U bochníků jsme po upečení hodnotili propečení a tloušťku vrchní kůrky i takzvané spodní kůrky, která vznikla uvnitř pečicí nádoby. Pozorovali jsme, jestli je po celém obvodu stejně tlustá, zda není shora popraskaná a neodděluje se jako poklička, není-li spadlá na jedné straně či úplně propadlá, případně není-li její povrch nerovnoměrný a kostrbatý. Příčinou odchylek od pěkně klenutého vypečeného bochníku bylo nerovnoměrné pečení nebo špatné zpracování těsta.

Chléb jsme také rozkrojili a testování podrobili i jeho texturu. Rovnoměrné množství stejně velkých vzduchových bublin po celé ploše řezu a středka i spodní kůrka bez viditelných moučných ploch poukazují na to, že pekárna těsto správně uhnětl a dobře upekla. Snížené známky jsme udělovali chlebům, které měly malé bubliny vespodu a větší nahoře nebo které měly „děravou“ středku jen na jedné straně. Nakonec jsme středovou část chleba ochutnali a posuzovali, jestli je upečená.

Celkově nejlépe upekly pekárny chléb slunečnicový, polovina z testovaných přístrojů si s ním poradila velmi dobře – měl ideální tvar, kůrku i středku. Hlavní složkou směsi na slunečnicový chléb je pšeničná mouka, která při pečení vykazuje lepší vlastnosti než mouky celozrnné. Na kvalitě upečení slunečnicového chleba ze směsi nic nezměnila ani 12% příměs žitné mouky, která obsahuje jen málo lepku a tím pádem hůř kyne – výsledné pečivo jejím použitím zpravidla ztuhne. Na rozdíl od bílého chleba, který jsme pekli podle vlastního receptu a který dopadl v testu o trochu hůř než slunečnicový, směs na pečení slunečnicového bochníku obsahuje přídavné látky, které mohou mít na lepší výsledek pečení vliv. Jsou to látky zlepšující mouku – fosforečnan vápenatý, který působí jako stabilizátor, kypřidlo a protispěková látka, a také kyselina askorbová, která usnadňuje zpracování těsta a zvyšuje trvanlivost mouky i celého pekařského výrobku.

Chléb celozrnný dal pekárnám nejvíce zabrat, příčinou byl s největší pravděpodobností obsah celozrnných mouk ve směsi (pšeničné a žitné). Těsto z celozrnné mouky je hutnější a k nepřilíhnutí ochotnému kynutí potřebuje v ideálním případě několik hodin. Většímu podílu žitné mouky také lépe svědčí použití



Kvásek, pekárna a špendlíková mapa

Kvásek do českého chleba historicky i chufově patří, proto pokud vám to čas dovolí, určité ho při pečení domácího chleba používejte. Ideální klasický nakyslý bochník, na který v zahraničí Češi tak rádi vzpomínají, má obsah pšeničné a žitné mouky zhruba 1:1. Mouka vymletá ze žitných zrn se však při přípravě chleba vzpouzí spolupráci. Vyžrát na ní lze dlouhým kynutím s použitím chlebového kvasu. Do formy je třeba ho přidat jako první s trochou vody, potom přisypte suché ingredience a hned nechte prohníst. Není od věci hnětení sledovat, případně hákům stěrkou pomoci nebo přilít vodu, pokud to těsto vyžaduje. Až pak nastavte program s odloženým startem, aby mohl chléb dlouho kynout a měl čas se na pečení řádně připravit. Pečení s kváskem a jeho předávání úspěšně popularizuje projekt www.pecempecen.cz, který mimo jiné spravuje interaktivní mapu dárců chlebového kvasu nejen v Česku a na Slovensku, ale po celém světě.

žitného chlebového kvásku. Ten sice směs obsahovala, ale jen v sušené podobě a navíc spolu se sušeným droždím. I sušený kvásek totiž správně potřebuje pár dní na oživení, aby se lépe využil jeho potenciál. Klasické kvasnice žitné mouce příliš „nadlehčit“ nepomohou. Chleby ve zkoušce získaly nejlépe uspokojivou známku, rozhodně však nelze říct, že je doma nedokážete udělat s použitím vlastních ingrediencí lépe.

S celozrnným chlebem nejvíce bojovaly pekárny Moulinex a Kenwood. Jejich chleby měly po upečení výrazně propadlou a popraskanou vrchní kůrku. Středovou část celozrnného chleba z pekárny Kenwood laboratoř vyhodnotila dokonce jako nedopečenou. Hutné těsto dalo zjevně zabrat hlavně hnětacím hákům obou pekáren – v horní části bochníků z Moulinexu se objevily velké vzduchové bubliny a ve spodních kůrkách pak moučné plochy; spodní kůrka chleba z pekárny Kenwood měla díry a byla nerovnoměrná. Všechny tyto nedostatky vznikají špatným smísením surovin a nedostatečným prohnětením příliš tuhého těsta.



Pekárny Philips a Kenwood měly problémy i s přípravou chleba bílého. Obě dokázaly upéct světlý bochník z pšeničné mouky, soli a sušených kvasnic jen uspokojivě. Na jejich známkách nesly vinu velké vzduchové bubliny v horní polovině bochníku a příliš světlá, popraskaná kůrka.

Háky v háku

Součástí pečicí zkoušky byl i test toho, jak často zůstávají hnětačí háky po vyjmutí chleba na svém místě, tedy v pečicí nádobě. Valná většina pekáren v této zkoušce neobstála, ponechávala své háky na hnětení těsta uvnitř bochníku. Na jejich vyjímání sice poslouží speciální pomůcka dodávaná výrobcem (výjimkou je pekárna Kenwood, která ji v balení nemá), ale lovení háku už je práce navíc a pekař na tuto skutečnost musí myslet, aby do něj posléze nezakrojl.

Některé výrobky obsahují hnětačí háky dva, i práce s jejich vyjímáním je tedy dvojnásobná. Na druhou stranu tyto modely (Domo, Bravo, ETA, Gorenje a ECG) v testu pečení chleba dosáhly lepších výsledků.

Dotyková tlačítka se lépe čistí

Při testu nás samozřejmě zajímala i snadnost obsluhy domácích pekáren. Sedm z deseti testovaných výrobků obdrželo dostatečné hodnocení za vyjímání chleba, je totiž třeba použít hrubé (nebo hrubší) síly na to, abyste vycvakli pečicí formu z pekárny. Modely ETA, Gorenje, ECG, Bravo ani Domo nemají při ukotvování formy do pekárny polohu, do které forma s cvaknutím zapadne, a uživatel tak nepozná, zda nádoba sedí na správném místě. I za to jsme snižovali hodnocení.

Nejlépe se obsluhuje pekárna Domo B3990, která má velmi dobře čitelný displej s vysokým kontrastem, časovačem a šikovným umístěním – dobře na něj vidí lidé různého vzrůstu. Pekárnu Domo lze snadno a intuitivně naprogramovat podle typu chleba a má dotykové ovládání, nikoliv klasická tlačítka, takže ji lze snáze otírat. Její pečicí formu a odnímatelné části vnitřku také není třeba mýt v ruce, lze je bez obav vložit do myčky. To platí i pro pekárny Bravo a ECG, u ostatních tuto práci budete muset zastat sami.

U modelu značky Philips jsme nara-

zili na problém s průhledností okénka, které se během hnětení a kynutí zcela zapatí a znemožňuje průhled dovnitř. V průběhu pečení se však zkondenzovaná vlhkost odpaří a skrz okénko je vidět dobře. Při pečení celozrnného chleba v této pekárně se ve všech třech případech stalo, že těsto přeteklo přes okraje pečicí formy a připeklo se na ni zvenčí (viz foto na straně 30). Vzhledem k tomu, že vyjimatelné části pekárny nejsou vhodné k mytí v myčce, byla snadnost čištění značně omezena. U pekárny Bravo byste pak jako u jediného modelu marně hledali recepty k pečení chleba, i proto jsme snižovali známku za snadnou přípravu surovin k pečení.

Vyřešeno bytelně

Všechny testované pekárny získaly velmi dobré nebo dobré hodnocení za kvalitu zpracování. Z hlediska bytelnosti nejde o žádné „třasořítky“, které se po prvním hnětení rozpadnou. O něco nižší hodnocení jsme udělovali pouze za nedokonalé povrchové přechody dvou různých materiálů – tedy zejména v místech, kde plast přechází v kov. Modelu Philips se zvlínil okraj kovové části, podobný problém měla i pekárna Moulinex.

Dvě dvojice modelů (Domo/Bravo a Eta/Gorenje) se testujícím vizuálně jevily jako identické, stejné byly i jejich pečicí výkony. Rozdíl mezi přístroji Eta a Gorenje byl pouze v barvě, výrobky Domo a Bravo se lišily v tom, že Bravo nabízí ve své výbavě navíc ještě dvoukomorovou pečicí formu, která umožňuje péct dva různé chleby zároveň.

➤ str. 30

i

Jak testujeme

podrobný postup testu domácích pekáren najdete na www.dtest.cz/pekarny

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality domácích pekáren

pečení chleba 60 %
obsluha 25 %
spotřeba el. energie 10 %
hlučnost 3 %
kvalita zpracování 2 %



domácí pekárny

	Zelmer 43Z011	Domo B3990	Moulinex OW 110131	Philips HD9046/90 Viva	Bravo B-4392	ETA 3150 Crustum	ECG PCB 538
cena (Kč)	1500	2690	2390	3100	2690	2600	1500
hodnocení kvality	dobře 61 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 54 %
pečení chleba	uspokojivě 53 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 49 %
bílý chléb	+	+	+	○	+	+	+
celozrnný chléb	○	○	—	○	○	○	○
slunečnicový chléb	+	++	+	+	++	++	++
hnětací hák ¹⁾	○	—	—	—	—	—	—
obsluha	dobře 72 %	dobře 77 %	dobře 75 %	dobře 64 %	dobře 72 %	dobře 64 %	dobře 70 %
návod k použití	○	+	+	+	○	+	+
příprava přísad	○	○	—	—	—	○	○
programování	++	++	+	++	++	++	++
displej	+	++	++	++	++	○	○
viditelnost skrz okénko při pečení	++	++	+	○	++	+	++
vyjímání chleba	○	—	+	○	—	—	—
čištění vnitřku / celkové čištění	+ / ○	++ / ○	+ / +	— / ○	++ / ○	+ / +	++ / +
spotřeba el. energie	dobře 73 %	uspokojivě 42 %	dobře 68 %	velmi dobře 80 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 33 %
hlučnost	dobře 75 %	dobře 75 %	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %
kvalita zpracování	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %

technické údaje/vybavení

deklarovaný příkon (W)	660	815	600	600	815	800	800
rozměry: výška x šířka x hloubka (cm) ²⁾	28 x 26 x 37	31 x 40 x 27	29 x 27 x 34	30 x 25 x 31	31 x 40 x 27	27 x 26 x 43	28 x 43 x 27
hmotnost (kg)	4,6	8	5,8	5,1	8	6,1	6,5
délka přívodního kabelu (cm)	112	71	107	115	82	102	93
počet programů	8	12	12	14	12	12	10
nastavení hmotnosti chleba (g)	1000	1000, 1200, 1400	750, 1000	750, 1000	1000, 1200, 1400	900, 1130	1000, 1200
nastavení opečení kůrky	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
max. nastavení časovače (h)	13	13	15	13	13	13	13
udržení teplého chleba	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
odpočítavač času	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zvukový signál konce pečení	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
dávkoavač ořechů a semínek	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
počet hnětacích háků	1	2	1	1	2-2 ³⁾	2	2
pomůcka na vyjímání háků z chleba	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
forma a háky omyvatelné v myčce	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓
odměrný hníček / odměrná lžička	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓

klíč:

++	+	○	—	—
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.



¹⁾ Čím horší známka, tím častěji zůstává hák po upečení v chlebu.

²⁾ měřeno se zavřeným víkem



³⁾ dva hnětací háky pro jednokomorovou formu, dva odlišné háky při použití dvoukomorové pečicí formy

Gorenje BM 1200	Unold 68415	Kenwood BM450
2690	2800	3400
uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 51 %
uspokojivě 49 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 42 %
+	+	o
o	o	—
++	+	+
--	--	--
dobře 62 %	dobře 62 %	dobře 64 %
o	+	++
o	o	+
++	++	+
o	++	++
+	—	—
—	—	—
+ / +	+ / o	+ / +
uspokojivě 46 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 52 %
velmi dobře 100 %	dobře 75 %	dobře 75 %
velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %

800	615	780
27 x 26 x 43	33 x 38 x 25	34 x 38 x 26
6,1	7,3	8,9
92	94	96
12	11	15
900, 1200	750–1200	500, 750, 1000
✓	✓	✓
13	13	15
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
x	x	✓
2	1	1
✓	✓	x
x	x	x
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓

 vítěz testu
 výhodný nákup



 
 Zelmer 43Z011
 dobře (61 %), 1500 Kč



Domo B3990
 uspokojivě (56 %), 2690 Kč



Moulinex OW 110131
 uspokojivě (56 %), 2390 Kč



Philips HD9046/90 Viva
 uspokojivě (56 %), 3100 Kč



Bravo B-4392
 uspokojivě (55 %), 2690 Kč



ETA 3150 Crustum
 uspokojivě (55 %), 2600 Kč



ECG PCB 538
 uspokojivě (54 %), 1500 Kč



Gorenje BM 1200
 uspokojivě (54 %), 2690 Kč



Unold 68415
 uspokojivě (54 %), 2800 Kč



Kenwood BM450
 uspokojivě (51 %), 3400 Kč



Základní pravidla pro přípravu

Při pečení v domácí pekárně je důležité dodržovat posloupnost přidávaných ingrediencí. Pekárny ve svých návodech uvádějí výčet surovin podle pořadí, ve kterém mají přijít do pečicí formy. Do pekárny však obecně vždy jako první patří tekuté složky těsta (voda, mléko, podmáslí, jogurt), mouka a pak droždí.

Pro droždí je lepší udělat malý důlek v mouce, aby se při prvním otočení hnětacích háků nespojilo se solí.

Sůl totiž omezuje růst kvasinek, a tak by jejich prvotní vzájemný kontakt chlebu neprospěl. Ke straně nádoby pak nasypete na mouku sůl, koření (kmín, fenykl, anýz) nebo sušené bylinky (oregano, tymián, rozmarýn) a také olej, popřípadě ocet.

Používáte-li k pečení chleba chlebový kvásek, pak je jeho místo mezi tekutými ingrediencemi. Suroviny je však třeba hned promíchat a potom nechat kynout o dost déle než s běžným droždím (5–9 hodin). Kváskový chléb je lepší nepřenechávat automatickému programu, kvásek má jiné vlastnosti než kvasnice, proto těsto může během hnětení vyžadovat přidání mouky nebo vody.

Bohatství ve výbavě

O výběru vhodné pekárny pro vaši domácnost mohou rozhodovat drobnosti. Až na jedinou výjimku nabízejí všechny testované modely možnost nastavení hmotnosti chleba – některé zvládnou upéct až 1400g bochník (Bravo, Domo), nejmenší, půlkilový umí připravit pekárna Kenwood. U všech pak lze zvolit míru opečení kůrky, přednastavená je střední hodnota. S volbou velikosti bochníku a opečení kůrky si pekárny automaticky přeprogramují čas potřebný k dosažení požadovaného výsledku.

Velkou výhodou domácích pekáren a jedním z hlavních důvodů, proč jsou tolik oblíbené, je možnost pečení odložit, což umožňuje časovač. Většina námi testovaných přístrojů upeče chléb s maximálně třináctihodinovým zpožděním, pekárny Kenwood a Moulinex umí hotový chléb načasovat ještě o další dvě hodiny déle. Pokud patříte mezi milovníky teplého pečiva, určitě oceníte funkci „keep warm“, tedy udr-



žení chleba v teplém stavu po dalších 60 minut po skončení pečení.

Dobré řešení v podobě tlačítka on/off, díky kterému nemusíte pekárnu vyta-hovat po každém pečení ze zásuvky, nabízí pekárna Kenwood. Mezi zajímavé funkce tohoto výrobku patří dávkovač ořechů, který má ve výbavě jako jediná. Zásobník umístěný uvnitř pekárny nad pečicí formou se umí ve správnou chvíli otevřít a vsypat do těsta ořechy, semínka nebo rozinky. U výrobků ETA, ECG, Unold a Kenwood napoví správný čas k přidání těchto surovin zvukový signál. Ořechy lze samozřejmě přidat k základním surovinám hned na začátku, musíte však počítat s tím, že je háky během hnětení mohou rozdrtit a že nemusejí být v chlebu rozmístěny rovnoměrně. Zcela jistě pak jimi nebude chléb posypaný shora.

K čemu všemu mohou sloužit

Všechny pekárny se do rukou zákazníka dostávají alespoň se základními recepty na pečení chleba, výjimku tvoří model Bravo, který návody k pečení v balení nemá. Recepty, které lze k pečení využít, jsou vždy k nalezení buď v přibalené brožurce nebo jako součást přiloženého návodu k použití. Obsáhlou



Špatné dávkování nebo nevhodná receptura mohou způsobit překynutí těsta přes okraj formy. Zapečená rukojeť pak ztěžuje manipulaci, bez komplikací není ani čištění. Zvenčí formy nepokrývá nepřilnavý povrch.

Všechny pekárny mají bytelnou konstrukci, nedostatky ve zpracování jsme zjistili jen v povrchových úpravách, zejména při přechodech plastu v kov. V některých případech se kovová lamela začala po pečení vlnit a odchlípat.

Celozrný bochník dal všem pekárnám zabrat. Jeho hlavními nedostatky byla propadlá vrchní kůrka.

knížečku s návody na pečení 77 druhů chleba má pekárna ECG, receptová knížka k modelu Eta obsahuje 40 receptů v 7 jazycích. Přístroj Gorenje na-proti tomu v jinak přehledném českém návodu uvádí jen recepty na základní chleby pro každý program.

V počtu programů se testované pekárny významně liší. I když je pravda, že zdaleka ne všechny najdou ve všech domácnostech uplatnění. Nejméně, celkem osm, jich nabízí Zelmer, nejširší škálu použití najdete u pekárny Kenwood (15) a Philips (14). Kromě základních programů na světlý a celozrný chléb lze u většiny produktů narazit na zrychlený pečicí program, program pro pečení korpusů na dort a sladkých chlebů, toastový nebo francouzský chléb i program pro samotné hnětení a samotné pečení. Ve všech testovaných přístrojích kromě pekárny Zelmer uvaříte také džem nebo kompot, Philips má i vlastní program na hnětení těsta na těstoviny. Zároveň mu však jako jedinému chybí program pro přípravu těsta na pizzu. ✖

Informační servis

Není mouka jako mouka

Bez mouky se sice při pečení obejdete, ale s jejím použitím to jde daleko snáz. Zejména použijete-li správnou mouku, značně tím můžete vylepšit upečený výsledek. Většina z nás si vystačí s hladkou, polohrubou a hrubou, ale na trhu jsou i další druhy.

Podíl mouky mezi použitými surovinami při pečení může činit až 70 procent, a tak její kvalita zásadně přispívá k pekařskému zdaru či nezdaru. Pro běžného spotřebitele bez citlivosti na lepek má největší význam mouka pšeničná a žitná. Použití správného typu mouky se odvíjí od toho, jaké vlastnosti od konečného produktu požadujete.

Do supermarketů se dostávají mouky pojmenované podle takzvaného stupně granulace, tedy podle toho, na jak velké částice je mouka semleta. Výrobci podle vyhlášky č. 333/1997 o potravinách a tabákových výrobcích rozlišují mouku hladkou, polohrubou, hrubou a celozrnnou. Hladká mouka se pak dále člení na pšeničnou světlou, pšeničnou polosvětlou, pšeničnou chlebovou, žitnou výražkovou a tmavou žitnou (chlebovou). Rozdíly jsou v původu obiloviny, ze které jsou mouky vymlety (pšenice a žito), a v maximálním podílu minerálních látek v sušině (obsah popela). Pro přípravu pekařských výrobků se ve většině případů používá mouka hladká, protože její jemné částice snáze podléhají činnosti enzymů a dobře bobtnají.

O čem svědčí popel?

Obsah popela, ačkoli to může znít podivně, patří mezi hlavní kritéria, podle kterých lze teoreticky určit jakost mouky. Popel totiž ukazuje, kolik obsahuje minerálních látek, jejichž přítomnost se prokáže spálením. Čím více popela mouka po spálení obsahuje, tím vyšší je její nutriční hodnota. Z tohoto pohledu můžeme rozdělit mouky na vysokovymleté, tedy takové, které obsahují více povrchových částí zrna, jsou tmavší a mají výraznější chuť, a na nízkovymleté, které se melou ze zrn bez povrchových částí, jsou tedy světlejší a trvanlivější. Na druhou stranu nízkovymleté mouky nejsou příliš zajímavé z výživového hlediska.

Podle popelového ukazatele bylo za druhé světové války zavedeno typování mouk, dnes se však používá slovní označení, které může přímo udávat, k jakému účelu je nejlepší mouku použít. Do takového označení vstupuje i stupeň granulace a obsah lepku. Můžeme například narazit na mouku hladkou „pekařskou speciál“ nebo „extra“ (jde o „sílnou“ mouku, má vyšší obsah lepku a je vhodná například pro pečení mazanců a běž-



© photomrew / Fotolia

ného i jemného pečiva), mouku konzumní či světlou chlebovou (je více vymletá, má vyšší obsah minerálů) nebo na hrubou s označením „Zlatý klas“.

Mouky s vrtochy

Při pečení chleba je třeba před koupí mouky učinit zásadní rozhodnutí, a sice, jaký chléb chcete péct. Chleba lze totiž upéct v podstatě z jakékoli mouky, po každé však s jiným výsledkem. Hladká světlá pšeničná se výtečně hodí na toastový (sendvičový) bochník, klasický chléb světlý zvládnete z hladké světlé pšeničné chlebové, tmavší pak z tmavých hladkých mouk chlebových. S rozmachem domácího pečení výrobci nabízejí pšenično-žitné a žitno-pšeničné směsi, čímž se lze snadno a bez zkoumání stupně vymletí dopracovat k ideálnímu chlebovému stavebnímu materiálu.

Celozrnné mouky vznikají rozemletím celého zrna, obsahují proto více vlákniny než ostatní (necelozrnné) mouky. Z hlediska pohledu domácího pečení patří mezi skvělé příměsi do těsta, mají totiž výraznější chuť. Celozrnné mouky příliš ochotně nekynou, za čímž stojí i nižší obsah lepku. Proto je lepší k celozrnné mouce přidávat také podíl hladké mouky pšeničné, aby se z upečeného bochníku nestal kámen. Podobně problematické pečení může nastat s žitnou moukou, ke které je ze stejného důvodu lepší přidávat mouku pšeničnou. Se vzrůstajícím podílem žitné mouky v re-



Mouky (nejen) do chleba

Hladká – jemně umletá zrna bez vnějších obalů. Podle obsahu bílkovin (lepku) ji lze dále rozčleňovat. Univerzálně je nejvhodnější k pečení sladkého i slaného pečiva.

Chlebová (výražková) – vysokovymletá mouka, která se mele z obilnin s vyšším obsahem lepku, aby těsto i výsledný chléb měly co nejlepší technologické a chuťové vlastnosti.

Celozrnná – mouka vyrobená rozemletím celých zrn. Je tmavší a obsahuje více vlákniny než mouky vymleté bez obalových částí zrna.

Grahamová – směs namletých jednotlivých částí zrna. Jde o kombinaci bílé mouky, namletých klíčků a otrub. Výsledkem je moučná směs s hrubými částicemi.

Semolinová – typ mouky z tvrdozrnné pšenice s vyšším obsahem lepku. Výtečná pro pečení baget a italského chleba ciabatta.

ceptuře na domácí chléb počítejte s tím, že k jejímu „nadvzdnutí“ během pečení a nadýchanosti je zapotřebí chlebový kvásek a mnoha-hodinové kynutí. Chcete-li, aby nebyl chléb po upečení mazlavý, těžký a aby vůbec vykynul, na klasické droždí se v takovém případě spolehnout nelze. ✕



© barbas / Fotolia

Test Sportovní kamery

Zatímco zájem o běžné videokamery v poslední době upadá, odolné sportovní minikamerky jsou stále populárnější. Pokud vám jde o zachycení vašich dobrodružství a jejich sdílení na internetu, jsou pro vás tou pravou volbou. Kvalitu srovnatelnou s klasickými kamerami od nich sice zatím čekat nelze, mají však jiné přednosti. Přežijí i v náročnějších podmínkách a snadno je připevníte například k řídkům, ke snowboardu nebo přímo na tělo. Autentický záznam akce a nevšední perspektiva jsou v tomto případě důležitější než prvotřídní obraz a kvalitní zvuk.



Autenticita přec

dobrá rada

Nejlépe hodnocenou a technicky nejvyspělejší testovanou kamerou je **Sony HDR-AS100V** (dobře, 9990 Kč). Dobře natáčí ve dne i pod umělým osvětlením a její záznam má nejvyšší datový tok. Vyšší objem dat uložených za sekundu znamená kvalitnější, detailnější a plynulejší video. Provozní doba Sony činí nadprůměrných 130 minut. Na dalších pozicích se umístila dvojice modelů GoPro Hero. Dražší verze **GoPro Hero3+ Black Edition** (dobře, 11 190 Kč) nabízí vyšší rozlišení, lepší kvalitu obrazu nebo přibalený dálkový ovladač, zklamáním je však poměrně krátká provozní doba pouhých 90 minut. **GoPro Hero3+ Silver Edition** (dobře, 8890 Kč) je určena méně náročným uživatelům, z hlediska detailnosti či podání barev za pokročilejší variantou mírně zaostává, na jedno nabití však vydrží o 45 minut déle a je o zhruba dva tisíce levnější. Stejně celkové hodnocení jako oba zmíněné modely získala také kamera **Garmin VIRB Elite** (dobře, 10 050 Kč). Uspokojivá kvalita videa představuje v této oblasti nadprůměr, výhodou je stejně jako u vítězného modelu Sony rovněž dobrá stabilizace obrazu. Potěší i klasický náhledový displej, provozní doba 100 minut je však pouze uspokojivá. V prodeji je i levnější varianta Garmin VIRB bez wi-fi, GPS, akcelerometru a výškoměru.

Začalo to GoPro Hero, malou vodotěsnou videokamerou určenou pro surfaře, kteří chtěli natáčet působivá videa přímo z rozbouřených mořských vln. Popularita sportovních neboli akčních kamer se zanedlouho rozšířila i mezi další příznivce vodních a zimních sportů, mezi cyklisty, motorkáře a milovníky adrenalinových zážitků všeho druhu. K vzestupu vlny zájmu významně přispěly také fenomény sdílení videa a sociálních sítí, díky kterým se tyto šikovné kamery dostaly do širšího povědomí i mimo původní cílovou skupinu sportovců a dobrodruhů.

Akční kamery se staly oblíbeným nástrojem generace amatérských filmařů, jejichž útočišti jsou YouTube a další servery pro sdílení obsahu. Poslední dobou je pak čím dál častěji vyhledává i širší veřejnost. Chcete-li si o možnostech sportovních kamer udělat lepší představu i vy, stačí, když otevřete internetový prohlížeč. Na YouTube najdete milióny videí nahraných samotnými uživateli kamer, přičemž mnohé z nich se staly virálními internetovými hity, jejichž počty zhlédnutí se počítají na statisíce. GoPro si ostatně sílu online kanálů dobře uvědomuje a aktivně komunitu svých fanoušků podporuje například každodenními soutěžemi o nejlepší video nahrané na jejich online profil. V dnešní době má šanci užít si svých pět minut slávy každý a povedené video pořízené sportovní kamerou je pro to dobrou příležitostí.

Odolné a flexibilní

Sportovní kamery disponují řadou unikátních vlastností, které umožňují jejich použití i v extrémnějších podmínkách. Jsou nejen malé a lehké, ale v závislosti na modelu také vodotěsné až do hloubky 60 metrů a odolné vůči pádu či nízkým teplotám. Důležitou součástí jejich výbavy tvoří všelijaké úchyty a držáky umožňující připevnění na rozličné povrchy. Kamerku tak můžete snadno umístit třeba na helmu, řídítka, surfové prkno nebo na kapotu vozu. K dispozici jsou také úchyty přímo na tělo nebo na tyč, která je stále častěji k vidění například mezi návštěvníky hudebních festivalů. Fantazii se zkrátka meze nekladou, záleží jen na dostupném příslušenství a vaší kreativitě.

Abychom vám pomohli si ve stále rostoucí nabídce akčních kamer lépe vybrat, otestovali jsme 17 přístrojů v cenovém rozpětí od jednoho do jede-

**Sportovní kamery v kostce**

- Malé a flexibilní kamery jsou jako dělané pro milovníky sportu, akce a adrenalinu. Holdujete lyžování, cyklistice nebo vodním sportům? Akční kamery zachytí jakékoliv dobrodružství z bezprostřední blízkosti.
- Ideální jsou pro kratší videa s autentickou atmosférou vhodná k umístění na YouTube a podobné servery. Typický je pro ně širokoúhlý záběr s různě výrazným efektem rybiho oka. Kvalitou obrazu ani zvuku se tradičním kamerám nevyrovnají, strhující záznam z perspektivy uživatele však tyto nedostatky vynahradí.
- Nemají optický zoom, často postrádají stabilizaci obrazu. Nenabízejí komfortní obsluhu a mnohé ani nemají displej. Místo něj můžete v mnoha případech použít bezdrátově připojený mobil nebo tablet.
- Důležitou roli hraje dostupné příslušenství: vodotěsné pouzdro, držáky a úchyty, dálkové ovládání, záložní baterie nebo volitelný displej. Před nákupem si ověřte, co je součástí balení a co si můžete v případě potřeby dokoupit.

nácti tisíc korun. Hodnotili jsme celkovou kvalitu videa pořízeného v různých světelných podmínkách, účinek stabilizace obrazu či zvukovou složku záznamu. Kamery jsme rovněž vystavili pádovým zkouškám a testu vodotěsnosti v simulované hloubce až 30 metrů. Zajímala nás samozřejmě i snadnost obsluhy a v neposlední řadě také provozní doba. Výsledky jednotlivých modelů najdete v hodnotící tabulce

**Jak testujeme**

podrobný postup testu sportovních kamer najdete na www.dtest.cz/kamery

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality sportovních kamer



devším



a stručných popisích na následujících stránkách.

Při výběru je vhodné zaměřit se kromě celkové kvality přístroje také na již zmíněné možnosti montáže či upevnění na tělo – přehled dodávaných držáků rovněž uvádíme v popisech konkrétních přístrojů. Pro pořádek dodáme, že některé modely se prodávají v různých variantách, které se od testovaných verzí mohou počtem a typem přibaleného příslušenství lišit. Před nákupem si tedy pro jistotu výhavu daného modelu ověřte. Pokud jde o množství volitelných doplňků, navrch mají vzhledem k nejdelší tradici a nejpočetnější komunitě uživatelů výrobky GoPro. To ovšem neznamená, že byste v ostatních případech nutně museli přijít zkrátka. Širokou nabídku příslušenství nabízí také Sony i další.

Malé velké kompromisy

S malými rozměry a specifickou konstrukcí akčních kamer souvisejí některá technická i praktická omezení. Kromě nižší kvality obrazu a zvuku, k čemuž se ještě vrátíme, to je zejména nepřítomnost optického zoomu a dalších pokročilejších obrazových funkcí a také méně komfortní obsluha. Mnoho modelů například není vybaveno náhle-



dovým displejem, jiné mají jen malý černobílý pro zobrazení základních informací o zvoleném režimu, času nebo stavu baterie.

U kamer, které klasický displej mají, je samozřejmě třeba počítat s jeho omezenými rozměry a s tím související nižší kvalitou obrazu. Ke sledování natočených záběrů se tak příliš nehodí. Ale pořád lepší nějaký než vůbec žádný displej a pro kontrolu rámování i miniaturní úhlopříčka postačí. Je ovšem třeba dodat, že v mnoha situacích je displej beztak k ničemu, například pokud si kamerku připevníte na hlavu nebo hrud.

Uvedené obtíže lze v mnoha přípa-

dech řešit kontrolou obrazu pomocí displeje chytrého telefonu nebo tabletu. Většina testovaných kamer dokáže komunikovat s mobilním zařízením přes rozhraní wi-fi, jediné co je k tomu třeba, je instalace speciální mobilní aplikace. Ta umožní použití telefonu či tabletu také jako dálkového ovladače. Dvě z testovaných kamer ovšem nedisponují ani klasickým displejem ani wi-fi připojením a živý náhled ani kontrola záznamu tak u nich nejsou možné. Zda jste video pořídili podle svých představ, tedy zjistíte až doma u počítače. Případně vám zbývá poněkud nepraktická možnost vyjmout z kamery paměťovou kartu a vložit ji do svého chytrého telefonu nebo tabletu.

Celkově nicméně platí, že ani u modelů s displejem či mobilní aplikací není obsluha tak pohodlná jako u běžných kamer, jejichž tvar a ovládací prvky jsou ergonomicky uzpůsobeny pro držení v ruce. Chce to zkrátka trochu cviku a dobrého odhadu, ale i to patří k dobrodružství.

Působivá videa

v průměrné kvalitě

Výrobci sportovních kamer leckdy nešetří na adresu videa superlativy a setkáme se i s tvrzeními o profesionální kinokvalitě záznamu. Testované modely jsme tedy hodnotili podle podobných kritérií, která uplatňujeme na standardní videokamery. Jak ukázalo přímé srovnání, propagačním řečem o vysoké kvalitě videa není radno slepě věřit – výkonům tradičních kamer se testované přístroje zkrátka zcela nevyrovnají.

Specifika a technické nedostatky sportovních kamer se projeví zejména na velké obrazovce televizoru. Jejich obraz je často výrazně širokoúhlý a se zřetelným geometrickým zkreslením zvláště v okrajích obrazu (efekt rybího oka). Poměrně obvyklým jevem je moaré a také stabilita obrazu, kvalita expozice nebo věrnost barev či ostrost zachycených detailů obvykle za klasickými videokamerami zaostávají. V některých případech je pak i za příznivých světelných podmínek patrnější obrazový šum.

Dobré známky jsme ve vizuální části testu udělovali jen výjimečně. Za denního světla dobře natáčí pouze vítěz testu Sony HDR-AS100V a dále už jen modely GoPro Hero3+ Black Edition a Intova SportHD. Zmíněný model Sony

pak dosahoval slušných výsledků i pod umělým osvětlením, společně s kamerou Toshiba Camileo X-Sports. Kvalita videa je zkrátka až na výjimky spíše průměrná a v mnoha případech pouze dostatečná.

Sedm ze sedmnácti testovaných přístrojů navíc nedisponuje stabilizací obrazu. Nepřítomnost této funkce je však u sportovních kamer celkem pochopitelná. S otřesy způsobenými při jízdě terénem nebo nárazy vln si dost dobře neporadí ani kvalitnější stabilizace. Leckdy je dokonce pro výslednou kvalitu videa lepší tuto funkci deaktivovat. Odlišná situace ovšem nastává při natáčení z ruky. V takových případech je účinná stabilizace přínosem a vede ke klidnějšímu a méně se třesoucímu videu.

Nicméně pokud vám jde hlavně o stabilní a co nejkvalitnější videa snímána z ruky, raději než po sportovní kameře sáhněte po běžné videokameře nebo kvalitním fotoaparátu. K záběrům pořízeným akčními kamerami třas a další nedokonalosti obrazu neodmyslitelně patří. Při sledování kratších, neotřelých videí sdílených na internetu diváci určité nedostatky snadno a rádi odpustí. Prim tu hraje autentičnost, zábavnost a adrenalin, samotná kvalita obrazu je až na druhém místě.

O zvuk tady nejde

Dalším obvyklým neduhem sportovních kamer je velice nízká kvalita zvukového záznamu. Až na pár výjimek jsme udělovali samé dostatečné či nedostatečné známky. Zvuk je často výrazně zkreslený, zastřený a s vysokou hladinou šumu. Počítejte také se zřetelně slyšitelnými nárazy větru. Celkem ucházející zvuk nabízejí pouze modely Sony HDR-AS100V a GoPro Hero 3+.

Plánujete-li se o své zážitky podělit s širším publikem, uděláte nejlépe, když původní záznam doplníte třeba oblíbenou hudební skladbou. Mnozí majitelé akčních kamer i výrobci v propagačních videích ostatně často dělají to samé. Pokud byste přece jen rádi zaznamenali okolní zvuky v lepší kvalitě, můžete sáhnout po externím mikrofону. Ne každý přístroj však disponuje příslušným vstupem. Poslední možností je pak samostatný audio rekordér. ✖



Hodnotitelé posuzují ostrost, reprodukci barev, šum a celkovou kvalitu videa na profesionálních monitorech ve studiu, kde byly testovací záznamy pořízeny. Mají tedy možnost přímého srovnání se snímanou scénou.

Kvalitu zvukového záznamu testujeme v anechoické (zvukově izolované) komoře.

Na třetí fotografii vidíme speciální otočný buben používaný při testování odolnosti vůči nárazům. Každá kamera absolvuje celkem 50 pádů z výšky půl metru. Po 20, 40 a 50 pádech ověřujeme, zda nedošlo k uvolnění pohyblivých částí, mechanickému poškození těla či omezení funkce přístroje.



Jak utopit kameru

Zkoušky vodotěsnosti jsme prováděli ve speciální tlakové komoře, která umožňuje testovat přístroje v simulované hloubce až 30 metrů. Řídili jsme se výrobci deklarovanými údaji, kamery jsme tedy nevystavovali větší hloubce, než do jaké jsou určeny. V testu obstála naprostá většina kamer, jedinou výjimkou byl model Trevi GO 1200HD (viz foto). Do jejího vodotěsného pouzdra pronikla voda v místě gumového krytu ovládacích prvků. Vodotěsnost v hloubkách větších než zmíněných 30 metrů jsme sice neověřovali, nicméně je dobré zmínit, že amatérští potápěči se zřídka kdy noří hlouběji než do 15 až 18 metrů. Pro hlubší ponory je třeba použít upravených dýchacích směsí a pečlivě plánovat zastávky při stoupání, jedná se tedy o aktivitu vhodnou pouze pro zkušené a trénované potápěče.





sportovní kamery

	Sony HDR-AS100V	Garmin VIRB Elite	GoPro Hero3+ Black Edition	GoPro Hero3+ Silver Edition	JVC GC-XA2 Adixxion	Sony HDR-AS30V	Nilox Tube
průměrná cena (Kč)	9990	10 050	11 190	8890	6910	7290	4190
hodnocení kvality	dobře 68 %	dobře 64 %	dobře 64 %	dobře 64 %	dobře 61 %	dobře 61 %	uspokojivě 56 %
video	dobře 60 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 34 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 48 %	dostatečně 31 %
denní světlo / umělé světlo	+ / +	o / o	+ / o	o / o	o / o	o / o	- / -
nízké osvětlení	o	o	o	-	o	o	-
stabilizace obrazu	+	+	--	--	-	o	-
zvuk	uspokojivě 50 %	dostatečně 30 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 45 %	dostatečně 20 %	dostatečně 30 %	nedostatečně 10 %
fotografie	uspokojivě 45 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 30 %	dostatečně 20 %	dostatečně 30 %
obsluha	dostatečně 36 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 24 %	dostatečně 28 %
návod k použití	+	-	++	++	--	--	--
natačení / fotografování	o / o	o / ++	- / ++	- / ++	o / o	- / o	- / ++
displej / přehrávání na TV	-- / --	- / -	-- / -	-- / -	o / o	-- / --	-- / --
výměna paměťové karty / baterie	o / o	-- / o	++ / +	++ / +	++ / o	o / o	o / x
mobilita	velmi dobře 100 %	velmi dobře 98 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
zkoušky odolnosti	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
pádový test / test vodotěsnosti	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++
provozní doba	dobře 66 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 40 %	dobře 70 %	uspokojivě 53 %	dobře 73 %	velmi dobře 100 %
provozní doba (min)	130	100	90	135	110	140	191
vybavenost	uspokojivě 54 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 53 %	dostatečně 20 %
vybavení a technické parametry							
rozměry: šířka x výška x délka (cm) ¹⁾	2,5 x 5,5 x 8,5	5 x 3 x 11	6 x 4 x 3	6 x 4 x 3	5 x 5 x 7,5	2,5 x 5 x 8	4 x 4,5 x 9
hmotnost kamery / s pouzdrům (g)	105 / 155	174 / x ²⁾	74 / 134	74 / 134	134 / x	87 / 176	105 / x
vodotěsnost kamery / s pouzdrům (m)	x / 5	1 / 50 ²⁾	x / 40	x / 40	5 / x	x / 60	10 / x
záznamové médium	microSDXC, MS Micro	microSDXC	microSDXC	microSDXC	SDXC	microSDXC, MS Micro	microSDHC
maximální rozlišení záznamu (pixely/snímky za sekundu)	1920x1080/60	1920x1080/30	4096x2160/12	1920x1080/60	1920x1080/60	1920x1080/60	1280x720/30
maximální datový tok (Mbit/s)	50	20	30	25	14	25	8
digitální zoom	1x	4x	1x	1x	5x	1x	1x
světelnost objektivu	3,2	4,0	3,2	3,2	3,6	3,2	3,2
nastavení vyvážení bílé	x	x	✓	✓	✓	x	x
záznam zpomaleného videa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x
rozměry barevného displeje (cm)	x	33 x 39	x	x	29 x 36	x	x
černobílý stavový displej	✓	x	✓	✓	x	✓	x
dálkové ovládání / wi-fi / GPS	x / ✓ / ✓	x / ✓ / ✓	✓ / ✓ / x	x / ✓ / x	x / ✓ / x	x / ✓ / ✓	x / x / x
aplikace pro chytré telefony či tablety	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x
HDMI výstup / vstup pro mikrofon	✓ / ✓	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / ✓	✓ / x

klíč:

++	+	o	-	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.



Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.

¹⁾ Rozměry uvedeny bez pouzdra.

²⁾ Volitelné pouzdro, není součástí balení.

Rollei Bullet 5S WiFi Outdoor Edition	Toshiba Camileo X-Sports	Easypix GoXtreme	Rollei S-50 WiFi	Rollei S-30 WiFi	Intova SportHD	iSaw Extreme	ActionPro X7	Nilox F-60	Trevi Go 2100HD
6320	6690	1790	6190	3540	6390	8880	8960	8500	1280
uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 40 %
uspokojivě 51 %	uspokojivě 54 %	nedostatečně 14 %	uspokojivě 44 %	dostatečně 25 %	dostatečně 38 %	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	dostatečně 36 %	dostatečně 29 %
○ / ○	○ / +	— / —	○ / —	— / —	+ / ○	○ / ○	○ / ○	○ / ○	— / —
—	○	—	—	—	○	—	—	—	—
○	○	—	○	—	—	—	—	—	○
nedostatečně 0 %	nedostatečně 15 %	nedostatečně 10 %	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	nedostatečně 10 %	dostatečně 20 %	nedostatečně 10 %	dostatečně 20 %	nedostatečně 15 %
dostatečně 30 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 30 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 45 %	dostatečně 30 %	uspokojivě 40 %
uspokojivě 49 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 49 %	dostatečně 38 %
—	++	—	+	+	○	+	+	—	+
○ / ++	+ / ○	○ / +	○ / ++	○ / ++	○ / ++	— / ○	— / ○	○ / ++	— / +
○ / —	○ / —	○ / ○	○ / —	○ / —	— / —	○ / —	○ / —	○ / —	— / —
○ / ○	○ / +	○ / x	○ / ○	○ / x	++ / x	++ / ○	++ / ○	○ / ○	○ / x
dostatečně 38 %	dostatečně 36 %	velmi dobře 100 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 38 %	dostatečně 36 %	dostatečně 34 %	dostatečně 36 %	velmi dobře 100 %
velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	dostatečně 30 %
++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / —
velmi dobře 100 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 40 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 86 %	dobře 60 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 27 %	dostatečně 20 %
180	105	108	90	150	160	120	100	71	60
uspokojivě 57 %	dobře 63 %	dostatečně 20 %	uspokojivě 47 %	dostatečně 33 %	dostatečně 31 %	dobře 62 %	dobře 62 %	dostatečně 38 %	nedostatečně 17 %
6,5 x 4,5 x 5,5	7,5 x 5 x 3	7 x 5 x 3	4 x 5 x 4	3 x 5 x 8	9 x 7,5 x 6	6 x 4,5 x 5	6,5 x 4,5 x 4,5	6 x 4,5 x 5,5	2,5 x 3,5 x 5,5
115 / 220	95 / 225	45 / 115	55 / 145	75 / 155	181 / x	110 / 190	110 / 190	115 / 220	25 / 60
x / 60	x / 60	x / 10	x / 60	x / 10	60 / x	x / 60	x / 60	x / 60	x / 3
microSDXC	microSDXC	microSDHC	microSDHC	microSDHC	microSDHC	microSDXC	microSDXC	microSDXC	microSDHC
1920x1080/50	1920x1080/60	1280x720/30	1920x1080/60	1920x1080/30	1920x1080/30	1920x1080/60	1920x1080/60	1920x1080/60	1280x720/30
14	25	23	14	13	12	15	17	13	25
10x	10x	4x	1x	1x	4x	4x	1x	10x	1x
3,2	2,4	2,9	3,2	neuvedeno	3,6	3,6	3,6	neuvedeno	3,2
x	x	x	✓	x	✓	x	x	x	x
✓	x	x	x	x	x	✓	✓	✓	x
29 x 35	40 x 50	41 x 51	40 x 50	30 x 37	30 x 37	41 x 51	41 x 51	29 x 36	x
✓	x	x	x	x	x	x	x	✓	✓
✓ / ✓ / x	✓ / ✓ / x	x / x / x	✓ / ✓ / x	x / ✓ / x	x / x / x	x / ✓ / x	x / ✓ / x	✓ / x ³⁾ / x	x / x / x
✓	✓	x	✓	✓	x	✓	✓	x	x
✓ / ✓	✓ / x	x / x	✓ / x	✓ / x	x / x	✓ / x	✓ / x	✓ / ✓	x / x

³⁾ Zabudované bezdrátové rozhraní lze použít pouze s bezdrátovým displejem Nilox.

 vítěz testu
 výhodný nákup



Sony HDR-AS100V
dobře (68 %), 9990 Kč
držáky: rovný a zakřivený
nalepovací, adaptér pro stativ
+ dobré video při denním
a umělém světle; nejvyšší datový
tok z testovaných modelů; dobrá
stabilizace obrazu; lepší zvuk než
u většiny modelů; s přibaleným
pouzdrům vodotěsná do 5 m;
aplikace pro chytré telefony; NFC
pro snadné spárování s mobilem;
GPS; vyjímatelná baterie; vstup
pro mikrofon; volitelné dálkové
ovládání s bezdrátovým displejem
- průměrné video za nízkého
osvětlení; menší úhel záběru
při aktivní stabilizaci obrazu



Garmin VIRB Elite
dobře (64 %), 10 050 Kč
držáky: rovný a zakřivený
nalepovací, vícesměrný otočný
kloub
+ dobrá stabilizace obrazu;
vodotěsná do hloubky 1 m,
s volitelným pouzdrům do 50 m;
displej; aplikace pro chytré
telefony; GPS; akcelerometr
(režim záznamu při detekci
pohybu); výškoměr; vyjímatelná
baterie; volitelný adaptér se
vstupem pro mikrofon
- průměrná kvalita videa;
nekvalitní zvuk; po uzavření
do pouzdra není přístup ke všem
ovládacím prvkům



GoPro Hero3+ Black Edition
dobře (64 %), 11 190 Kč
držáky: rovný a zakřivený
nalepovací, vícesměrný otočný
kloub
+ dobré video za denního světla;
rozšířená nabídka režimů
záznamu (např. 4096x2160
s 12 snímků/s, 3840x2160
s 15 snímků/s či 2704x1524
s 30 snímků/s); lepší zvuk než
u většiny modelů; přibalené
pouzdro vodotěsné do hloubky
40 m; dálkové ovládání; aplikace
pro chytré telefony; vyjímatelná
baterie; volitelný odnímatelný
dotykový displej a adaptér se
vstupem pro mikrofon
- průměrné video při umělém
a nižším osvětlení; nemá
stabilizátor obrazu; provozní doba



GoPro Hero3+ Silver Edition
dobře (64 %), 8890 Kč
držáky: rovný a zakřivený
nalepovací, vícesměrný otočný
kloub
+ lepší zvuk než u většiny
modelů; přibalené pouzdro
vodotěsné do hloubky 40 m;
provozní doba; vyjímatelná
baterie; aplikace pro chytré
telefony; volitelný odnímatelný
dotykový displej a adaptér se
vstupem pro mikrofon
- průměrné video za denního
a umělého světla, dostatečné
při nižším osvětlení; nemá
stabilizátor obrazu



JVC GC-XA2 Adixxon
dobře (61 %), 6910 Kč
držáky: univerzální
flexibilní nalepovací
+ vodotěsná do hloubky
5 m; displej; vyjímatelná
baterie; aplikace pro
chytré telefony; závit
pro stativ
- průměrná kvalita videa;
menší úhel záběru při
aktivní stabilizaci obrazu;
stabilizace je málo účinná;
nekvalitní zvuk; průměrná
provozní doba



Sony HDR-AS30V
dobře (61 %), 7290 Kč
držáky: rovný a zakřivený
nalepovací
+ přibalené pouzdro
vodotěsné do hloubky
60 m; aplikace pro chytré
telefony; NFC pro snadné
spárování s mobilem;
GPS; provozní doba;
vyjímatelná baterie; vstup
pro mikrofon; volitelné
dálkové ovládání
s bezdrátovým displejem
- průměrná kvalita videa;
menší úhel záběru při
aktivní stabilizaci obrazu;
nekvalitní zvuk



Nilox Tube
uspokojivě (56 %), 4190 Kč
držáky: standardní, kulový,
pravoúhlý, na helmu,
fixační plocha, krátký
a střední popruh
+ automatická rotace
obrazu; vodotěsná do
hloubky 10 m; závit pro
stativ
- pouze dostatečná
kvalita videa; není Full HD;
menší úhel záběru při
aktivní stabilizaci obrazu;
stabilizace je málo účinná;
velmi nekvalitní zvuk



**Rollei Bullet 5S WiFi
Outdoor Edition**
uspokojivě (56 %), 6320 Kč
držáky: 2 ploché lepidlo,
2 zahnuté lepidlo pásky,
držák kamery,
bezpečnostní popruh
+ automatická rotace
obrazu; přibalené pouzdro
vodotěsné do hloubky
60 m; odpojitelý displej
a wi-fi modul; vyjímatelná
a záložní baterie; provozní
doba; dálkové ovládání;
aplikace pro chytré telefony;
laser pro usnadnění
komponování; vstup pro
mikrofon; závit pro stativ;
volitelné dálkové ovládání
s bezdrátovým displejem
- průměrné video za
denního a umělého světla,
dostatečné při nízkém osvět-
lení; velmi nekvalitní zvuk



Toshiba Camileo X-Sports
uspokojivě (56 %), 6690 Kč
držáky: rovný připevňací,
rovný a zakřivený
nalepovací, postranní,
na kolo, na helmu, na surf
+ dobré video při umělém
osvětlení; účinná stabili-
zace obrazu; v přibaleném
pouzdrům vodotěsná do
60 m; displej; dálkové
ovládání; vyjímatelná
baterie; závit pro stativ
- průměrné video za den-
ního a nízkého osvětlení;
menší úhel záběru při
aktivní stabilizaci obrazu;
velmi nekvalitní zvuk;
průměrná provozní doba



Easypix GoXtreme
uspokojivě (53 %), 1790 Kč
držáky: na kolo, na helmu, s přísavkou do auta
+ přibalené pouzdro vodotěsné do hloubky 10 m; displej; nabíječka do auta
- dostatečné video za denního a nízkého osvětlení; nedostatečné při umělém světle; není Full HD; nemá stabilizátor obrazu; velmi nekvalitní zvuk; průměrná provozní doba



Rollei S-50 WiFi
uspokojivě (53 %), 6190 Kč
držáky: standardní, na helmu, rovný a zakřivený nalepovací
+ poměrně účinná stabilizace obrazu; přibalené pouzdro vodotěsné do hloubky 60 m; displej; dálkové ovládání; aplikace pro chytré telefony; závit pro stativ
- průměrné video za denního světla, dostatečné při umělém a nízkém osvětlení; menší úhel záběru při aktivní stabilizaci obrazu; nekvalitní zvuk; provozní doba; po uzavření do pouzdra není přístup ke všem ovládacím prvkům



Rollei S-30 WiFi
uspokojivě (52 %), 3540 Kč
držáky: na helmu, na kolo, zahnuté, horizontální a vertikální rozšíření, adaptér pro stativ
+ přibalené pouzdro vodotěsné do hloubky 10 m; displej; aplikace pro chytré telefony; provozní doba
- pouze dostatečná kvalita videa; nemá stabilizátor obrazu; nekvalitní zvuk; po uzavření do pouzdra není přístup ke všem ovládacím prvkům



Intova SportHD
uspokojivě (51 %), 6390 Kč
držáky: žádný součásti balení
+ dobré video za denního světla; integrované pouzdro vodotěsné do hloubky 60 m; displej; provozní doba; detektor pohybu (režim záznamu při detekci pohybu); závit pro stativ
- průměrné video při umělém a nižším osvětlení; nemá stabilizátor obrazu; velmi nekvalitní zvuk; nemá HDMI výstup



iSaw Extreme
uspokojivě (50 %), 8880 Kč
držáky: velký, malý, 90stupňový třisměrný, 2 rovné a zakřivený nalepovací, na surf, adaptér pro stativ
+ přibalené pouzdro vodotěsné do hloubky 60 m; displej; aplikace pro chytré telefony; vyjímatelná baterie
- průměrné video při denním a umělém světle, dostatečné při nízkém osvětlení; nemá stabilizátor obrazu; nekvalitní zvuk



ActionPro X7
uspokojivě (48 %), 8960 Kč
držáky: rovný a zakřivený nalepovací, krátký a dlouhý, 3 spojky, adaptér pro stativ
+ přibalené pouzdro vodotěsné do hloubky 60 m; displej
- průměrné video při denním a umělém světle, dostatečné při nízkém osvětlení; velmi nekvalitní zvuk; nemá stabilizátor obrazu; průměrná provozní doba



Nilox F-60
uspokojivě (46 %), 8500 Kč
držáky: 3 nalepovací, držák pro pouzdro
+ přibalené pouzdro vodotěsné do hloubky 60 m; odpojitelný displej; dálkové ovládání; vyjímatelná a záložní baterie; laser pro usnadnění komponování; závit pro stativ; lze přikoupit bezdrátový externí displej
- průměrné video za denního a umělého světla, dostatečné při nižším osvětlení; menší úhel záběru při aktivní stabilizaci obrazu, stabilizace je málo účinná; nekvalitní zvuk; provozní doba; po uzavření do pouzdra není přístup ke všem ovládacím prvkům



Trevi Go 2100HD
uspokojivě (40 %), 1280 Kč
držáky: na helmu, na kolo
- neuspěla v testu vodotěsnosti (voda vnikla skrz gumový kryt ovládacích prvků na pouzdrů); pouze dostatečná kvalita videa; není Full HD; menší úhel záběru při aktivní stabilizaci obrazu; velmi nekvalitní zvuk; krátká provozní doba; nemá HDMI výstup

★ vítěz testu
⊕ výhodný nákup

Test kamer na www.dtest.cz

Sháníte klasickou videokameru? Zamířte do naší aktualizované online databáze na www.dtest.cz/kamery, kde naleznete výsledky 19 letos otestovaných modelů včetně první běžně dostupné Ultra HD kamery Sony. Nabízíme přehled deseti nej-lépe hodnocených modelů a stručný komentář výsledků.

Sportovní kamery jsou ideální pro dobrodružnější povahy, mnoha ostatním však bude vyhovovat spíše tradiční videokamera. Proč pořizovat samostatnou kameru, když video dnes natočíte prakticky jakýmkoliv chytrým telefonem nebo fotoaparátem? Hlavními argumenty jsou lepší kvalita obrazu zejména za zhoršených světelných podmínek, lepší záznam zvuku, komfortnější obsluha nebo pokročilejší funkce nabízející více kreativních možností.

Videokamery jsou obvykle vybaveny účinnou stabilizací obrazu a chvění videa do určité míry zamezuje také jejich praktický, do ruky padnoucí tvar. Další výhodou je plnohodnotný optický zoom, který mobily nemají a u kompaktních fotoaparátů zpravidla není tak pohodový. Letos testované kamery nabízejí dvanácti až padesátinásobný zoom, v případě většího přiblížení však počítejte s nutností použití stativu.

Současné kamery jsou ve srovnání s minulostí kompaktnější, obvykle váží jen pár set gramů, byť najdeme i větší a těžší modely. Standardem se i v této oblasti stává bezdrátová konektivita umožňující například spojení s chytrými mobilními zařízeními. Dražší modely pak nabízejí vedle o něco vyšší kvality záznamu například praktický hledáček, více možností nastavení a další vybavu pro náročnější filmaře.

Nejvýhodnější a nejlepší

Nejlepší poměr cena/výkon nabízí z nově otestovaných modelů Sony HDR-CX330E za necelých 8000 korun nebo o zhruba tisícikorunu dražší Panasonic HC-V250. Sony je vybavena třicetinásobným optickým zoomem, Panasonic pak dovolu- je až padesátinásobné přiblížení, obě umožňují ruční nastavení clony a závěrky a jsou vybaveny wi-fi či NFC. Sony je k dostání také v dražší variantě HDR-PJ330E, která je stejně jako mo-



deset nejlepších otestovaných klasických videokamer

	cena (Kč)	hodnocení kvality	video	zvuk	obsluha
Sony FDR-AX100E	54 660	dobře (76 %)	++	+	+
Sony HDR-CX900E	40 180	dobře (75 %)	++	+	+
Sony HDR-PJ810E	25 910	dobře (73 %)	++	+	+
Panasonic HC-V750	15 520	dobře (70 %)	+	o	+
Panasonic HC-W850	20 070	dobře (70 %)	+	o	+
Sony HDR-PJ530E	15 930	dobře (68 %)	+	o	+
Panasonic HC-V250	8 790	dobře (64 %)	+	o	+
Panasonic HC-V550	12 210	dobře (64 %)	+	o	+
Sony HDR-CX330E	7 710	dobře (62 %)	+	o	+
Sony HDR-PJ330E	10 530	dobře (62 %)	+	o	+

dely HDR-PJ530E a HDR-PJ810E navíc osazena malým projektozem. Jas a velikost promítaného obrazu jsou pochopitelně značně omezené, ale pokud jste na dovolené a není v dosahu televizor nebo počítač, může tzv. pikoprojektor přijít vhod.

Nejzajímavější novinku představuje Sony FDR-AX100E, první běžně dostupná kamera s tzv. ultravysokým rozlišením 3840 x 2160 pixelů (Ultra HD či 4K). Na prvním místě žebříčku se umístila zejména díky velmi dobré kvalitě videa, které pořizuje i v běžnějším formátu Full HD (1920 x 1080 pixelů). Nejlepší známku získala nejen za video pořízené za denního světla a v interiéru, ale také za výkony při nízkém osvětlení. Srovnatelnou kvalitu, byť ne v rozlišení 4K, nabízejí rovněž Sony HDR-CX900E a HDR-PJ810E. Trojice nejlepších videokamer je na rozdíl od ostatních přírůstků v naší databázi vybavena také velmi dobrým hledáčkem, zvláště první dvě však patří mezi větší a těžší modely.



Ultra HD kamera
Sony FDR-AX100E

Pro mnohé bude překážkou také jejich vyšší pořizovací cena.

Ultra HD vs. Full HD

Video s ultravysokým rozlišením, která jsme se Sony FDR-AX100E natočili, jsou úchvatná. Ve srovnání s referenčními záznamy ve Full HD se vyznačují ostřejším, detailnějším a průzračnějším obrazem. Abyste si však video v Ultra HD kvalitě naplno užili, budete potřebovat také televizor či monitor s odpovídajícím rozlišením. Ultra HD televizory jsou od letošního roku běžně v prodeji, byť zatím nejsou příliš rozšířeny.

Pro zajímavost jsme srovnali pořízená Ultra HD videa s Full HD záznamy také na standardní televizi. Přestože pochopitelně dochází k jisté ztrátě detailů, UHD video i na obrazovce s nižším rozlišením vypadá o něco lépe než video natočené ve Full HD. Na druhou stranu není rozdíl tak zřetelný, aby se pořízení Ultra HD kamery vyplatilo, pokud nemáte televizor s patřičným rozlišením. Zároveň platí, že i na Ultra HD obrazovce je jemnější kresba videa patrná jen do určité sledovací vzdálenosti, a zůstává tak otázkou, jak velký přínos v běžných podmínkách domácností navýšené rozlišení představuje. Na kvalitě obrazu se podílejí i jiné faktory než jen počet obrazových bodů a zachycení nejjemnějších detailů. ✖

Test

Dlouhé běžecké kalhoty

Běhání je jeden z nejnáze provozovatelných sportů. Vyběhnout můžete kdekoliv, i profesionálům přitom stačí jen kvalitní obuv a oděv. Až začnou být rána chladná, přijde čas vyměnit krátké nebo 3/4kalhoty za dlouhé nohavice. Jestli ještě žádné nemáte, můžete být díky našemu srovnávacímu testu při výběru ve výhodě. Naši běžci se proběhli v deseti dlouhých elastických kalhotách různých značek v průměrné ceně okolo jednoho tisíce korun a hledali jejich přednosti a zápory. Kromě praktických zkoušek jsme se zaměřili i na funkční vlastnosti materiálu a jeho odolnost za pomoci laboratorních přístrojů.



Vaše druhá kůže

Běhání, běhání, všechny smutky zahání, dal by se parafrázovat refrén písničky z jedné známé české pohádky. Stejně jako při fyzicky náročné manuální práci i při běhu lze jednoduše zapomenout na problémy. Stačí se jen plně soustředit na sportovní výkon. Nádech, výdech, správně došlápnout, pozor na kámen... K nerušenému výkonu přispěje i kvalitní oblečení, které dobře sedí a neomezuje v pohybu, udrží svaly ve vhodné provozní teplotě a zároveň se postará o rychlý odvod potu z povrchu pokožky, čímž usnadní tělu vlastní termoregulaci pomocí pocení a odpařování. Tyto vlastnosti najdeme u moderního sportovního oblečení vyrobeného ze syntetických materiálů, které díky struktuře vláken nebo vhodně zvolené kombinaci materiálů a vrstev schnou rychleji než přírodní vlákna.

Po testech běžeckých bund (dTest 10/2012) a ponožek (dTest 9/2013) jsme se tentokrát zaměřili na dlouhé elastické kalhoty na běhání. Výše zmíněné vlastnosti jsme testovali na přístrojích v laboratoři i společně s 19 zkušenými běžci v praxi (devíti ženami a deseti muži). Každý vyzkoušel tři modely, přičemž všechny oblékl alespoň třikrát.

Jak se v nich běhá?

Jednoduchá otázka, která může mít, soudě podle výsledků našeho testu, i jednoduchou odpověď. Dobře. Nebo dokonce skvěle, jak odpověděli běžci a běžkyně v případě téměř poloviny modelů včetně vítězných kalhot Adidas Supernova. V praktických zkouškách získal pánský model této řady velmi dobré známky ve všech důležitých oblastech komfortu. Co to konkrétně znamená a jak toho dosáhnout?

„Skvělé“ běžecké kalhoty nesmějí být vyrobeny z moc silného materiálu, protože pak vám v nich může být horko; více materiálu i zbytečně obtěžkává. Měly by být dobře prodyšné a na exponovaných místech, kde se člověk při běhu nejvíce potí – na zádech a pod koleny – by kvůli vyšší propustnosti měl být tenčí materiál nebo například síťovina. Dále by měly dobře padnout – ať nejsou příliš těsné, ani příliš volné – a po celou dobu by v oblasti kolen, rozkroku a pasu měly zůstat na místě. K tomu dopomůže například možnost upravit obvod pasu pomocí tkaničky nebo silikonové proužky dole na vnitřní straně nohavic, které zabraňují jejich vyhrnování.

d dobrá rada

Běžecké kalhoty vám musejí v první řadě dobře sednout. V žádném případě je proto nekupujte bez předchozího vyzkoušení. A nestyďte se v nich i trochu „zacvičit“. Zjistíte tak, jestli vás někde netlačí a jaký pocit vyvolávají při kontaktu s pokožkou. V ideálním případě by vám měly padnout tak jako vítěz testu **Adidas Supernova Long** v pánském provedení (velmi dobře, 1200 Kč). Dámský model se kvůli nižší odolnosti materiálu proti oděru umístil na čtvrtém místě. Kalhoty jsme testovali jak v praxi, tak v laboratoři. Velmi dobré hodnocení si z obou „stanovišť“ odnesly kromě vítěze testu ještě modely **Salomon Trail Tight** (velmi dobře, 1290 Kč) a dámské provedení kalhot **Asics Adrenaline Tight** (velmi dobře, 1050 Kč). Pánské dostaly kvůli horší elasticitě materiálu nižší celkovou známku.



© underdogstudios / Fotolia

i

Jak testujeme

podrobný postup testu dlouhých běžeckých kalhot najdete na www.dtest.cz/bezecke-kalhoty

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality dlouhých běžeckých kalhot

funkční vlastnosti 35 %
odolnost/životnost 25 %
praktické zkoušky 40 %



Kvalitní běžecké kalhoty by vás také neměly omezovat v pohybu a zároveň byste se v nich měli cítit dobře, tedy například by vás neměly nikde škrábat nebo tláčit. Zvlášť vystouplé švy v oblasti rozkroku nebo vnitřní strany stehen jsou nepříjemné a při delším nošení mohou i odřít kůži. Výhodou je přítomnost zipů na nohavicích, které usnadňují svlékání a oblékání. Reflexní prvky také nejsou na škodu. A zapomenout bychom neměli ani na praktickou kapsičku, která bude umístěna nejlépe na zádech a nebude příliš volná, aby při běhu neobtěžovala plandáním.

V těch bych i spal

U vítězných „adidasek“ najdeme z uvedených vlastností všechny. Na naše běžce udělaly velmi dobrý celkový dojem a všichni by je bez váhání koupili. Někteří je dokonce nazvali druhou kůží. Jsou to podle nich stylové kalhoty, kde výrobce dbal na funkčnost i vzhled. I když otázka vkusu je dost subjektivní, takže toto plus ponechme stranou. Zajímavé však je, že pánské a dámské provedení se liší ve výsledcích laboratorních zkoušek, nejvíce v životnosti materiálu – dámské kalhoty mají trochu nižší odolnost proti oděru. Čím větší je náchylnost k oděru, tím rychleji se zhoršují originální vlastnosti látky, hlavně její pevnost, a vytvářejí se žmolky. Z praktických zkoušek si však stejně jako pánské odnesly velmi dobré hodnocení a obsadily celkově čtvrtou příčku.

Na druhém místě skončily běžecké kalhoty Salomon Trail Tight, ze kterých byli naši běžci nadšeni a vysloveně se těšili, až si je znovu obléknou. V poznámkách z testování stálo, že jsou technologicky na výši, což znamená, že měly propracovaný střih složený z jednotlivých panelů, díky kterému dobře padnou na tělo. Pro někoho byly právě Salomony nejlepšími kalhotami v testu. Doporučení ke koupi získaly od všech běžců.

Na třetím místě skončily kalhoty Asics Adrenaline Tight v dámském provedení. Toto je druhá a poslední „anomálie“ našeho testu, kdy jsme našli rozdíly mezi dámským a pánským provedením totožného modelu, opět v oblasti životnosti. Tentokrát dopadlo lépe to dámské, které testující shledaly jako velmi pohodlné a dobře padnoucí. U pánské verze si někteří stěžovali na trochu těsnější střih nebo nutnost si při běhu kalhoty občas upravovat, ale

jinak byl celkový dojem dobrý. Na výraznější nedostatky jsme však narazili v laboratoři při zkoušce elasticity. Po padesáti cyklech, kdy byl materiál opakovaně natahován a uvolňován, byl naměřen přibližně 15procentní rozdíl oproti původní délce. Jinými slovy, látka se už nevrátila do původního tvaru. U běžeckých kalhot je ztráta elasticity problémem, protože po čase už nebudou postavu tak pevně obepínat, což může vadit.

Ve stínu vavřínů

Dlouhé běžecké kalhoty od Craftu se v našem hodnocení řadí mezi dobré modely. Při praktických zkouškách běžcům většinou zcela vyhovovaly, hodnotili je jako stylové a funkční, pohodlné pro běhání a poskytující volnost pohybu. Někomu však trochu vadil například vyšší pas nebo to, že při běhu mírně padaly. Ovšem celkový dojem byl ve všech případech výborný a stejně jako všechny dosud zmiňované modely by si testující i tyto bez váhání koupili. V laboratoři se však objevil stejný problém jako v případě pánských Asicsů, tedy ztráta elasticity.

Model Nike Filament byl kladně hodnocen za dobré zpracování a volnost pohybu, kalhoty také dobře seděly a nebyly nepříjemné. Každý testující si na nich našel nějaké mínus, jako například volnější kalhoty u kotníků, ale po funkční stránce neměl nikdo žádné výhrady. Doporučení ke koupi získaly téměř od všech běžců.

Něco mi na nich nevonia

Do testu jsme zařadili ještě jedny běžecké kalhoty značky Nike, model Tech Tight. Naši běžci si je pochvalovali pro volnost pohybu a příjemný pocit na kůži, na druhou stranu zmínili, že v oblasti kotníků dostatečně neobepínají. S průměrnou cenou 1240 korun patří mezi nejdražší v testu, ale jak odhalila zkouška v laboratoři, už ne mezi nejodolnější. Materiál je velmi náchylný k oděru a na kalhotách se rychle vytvoří žmolky. V této zkoušce byly dokonce hodnoceny jako nejhorší z testovaných.

Stejný problém s rychlou tvorbou žmolků se objevil i u kalhot Newline Base Dry n Comfort Tight, ovšem v tomto případě nebyl jediný. Přidala se k němu horší známka v testu elasticity, tedy stejně jako v předchozích případech se kalhoty trochu natáhly. Přestože získaly velmi dobré hodnocení



v praktických zkouškách a všichni testující by je bez váhání koupili, patří jim kvůli těmto nedostatkům poslední místo v testu.

Pohledem přístrojů

V laboratoři jsme kromě zkoušek odolnosti materiálu proti oděru zjišťovali také odolnost barev proti pocení, tedy jestli nedochází k zešednutí látky. Simulovali jsme působení zásaditého i kyselého potu. Pouze v případě kalhot Silvini Running Pants a Asics Adrenaline Tight v pánském provedení jsme sledovali mírné zešednutí látky při testu se zásaditým potem, u modelu Silvini se v malé míře objevila také reakce na kyselý pot. Přístroje dále ukázaly špatnou elasticitu materiálu, což se projevilo i při praktických zkouškách. Po několika vypráních si naši běžci všimli, že kalhoty Silvini jsou volnější než na začátku. Na zadní straně kolen je sice síťovina, ale v jiných oblastech někteří zaznamenali horší propustnost vlhkosti a nepříjemný pocit po navlhnutí látky. Celkové dojmy testujících byly smíšené.

Vedle odolnosti nás zajímaly také funkční vlastnosti materiálu, v laboratoři jsme proto měřili propustnost vlhkosti, pevnost v tahu a míru prodlou-



Na co si dát pozor

- Opatrně při zapínání zipů na nohavicích. Během testu jsme při neopatrném pohybu roztrhli látku v okolí.
- Dodržujte doporučené teploty praní, protože jinak dochází k natahování vláken a ztrátě elasticity materiálu. V případě syntetických materiálů a sportovního oblečení obecně je lepší, aby doporučená nejvyšší teplota praní byla 40 °C.
- Kalhoty perte naruby. Předejdete tak poničení látky například zipem nebo jiným ostrým předmětem.
- Prát funkční prádlo ve speciálních přípravcích není nutné. Doporučujeme používat prací gely bez bělidel. Klasické prášky, které se hůře odstraňují a mohou zhoršovat funkci oblečení, vhodné nejsou.
- Rozhodně nepřidávejte do pračky aviváž, protože ta naprosto degraduje funkčnost materiálů.

Test Dlouhé běžecké kalhoty



dlouhé běžecké kalhoty

	Adidas Supernova Long	Salomon Trail Tight ²⁾	Asics Adrenaline Tight	Adidas Supernova Long	Craft PR Tights	Asics Adrenaline Tight	Nike Filament Tight
průměrná cena (Kč)	1200	1290	1050	1075	1060	1170	970
provedení ¹⁾	M	M / Ž	Ž	Ž	M / Ž	M	M / Ž
hodnocení kvality	velmi dobře 85 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 81 %	dobře 77 %	dobře 73 %	dobře 72 %	dobře 71 %
funkční vlastnosti	dobře 69 %	dobře 71 %	dobře 68 %	dobře 71 %	dobře 65 %	dobře 69 %	dobře 62 %
propustnost vlhkosti	+	+	+	+	+	+	○
pevnost v tahu	○	○	○	+	+	+	+
prodloužení	+	+	○	○	+	○	++
odolnost/životnost	velmi dobře 98 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 93 %	dobře 75 %	dobře 75 %	dobře 73 %	velmi dobře 83 %
odolnost proti oděru	++	++	++	+	++	++	+
odolnost barev proti pocení	++	+	++	++	++	+	++
elasticita	++	++	++	++	—	—	++
praktické zkoušky	velmi dobře 91 %	velmi dobře 89 %	velmi dobře 85 %	velmi dobře 84 %	dobře 79 %	dobře 73 %	dobře 72 %
pocit tepla	++	++	++	++	++	++	+
pohodlnost nošení, střih	++	++	++	++	++	++	++
volnost pohybu	++	++	++	++	++	+	++
propustnost vlhkosti	++	++	+	++	+	++	++
pocit na kůži	++	++	++	++	++	++	++
posun po těle ¹⁾	++	++	++	++	+	+	++
nepříjemný pocit	++	++	++	++	++	++	++
pas	++	++	++	+	++	++	+
švy	++	+	++	+	+	+	++
délka nohavic	++	+	++	++	++	++	+
kapsy	+	+	++	++	+	++	+
zdrhovadla	+	++	++	++	○	++	×
reflexní prvky	+	○	+	++	○	+	—
přítomnost pracích symbolů	○	+	○	+	+	++	○
celkový dojem	++	++	++	++	++	+	+
doporučení ke koupi	++	++	++	+	++	+	+

klíč:

++	+	○	—	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.

¹⁾ Označení „M / Ž“ znamená, že v jedné modelové řadě je jak dámské, tak pánské provedení kalhot se shodnými výsledky v testu.

²⁾ Model Trail Tight bude na podzim nahrazen modelem Start Tight se stejnými vlastnostmi. Výrobce potvrzená cena nástupnického modelu je 1490 Kč.



Silvini ³⁾ Running Pants Lambro / Savuto	Pro Touch ⁴⁾ Paddington / Palani	Benger ⁵⁾ dlouhé	Nike Tech Tight	Newline Base Dry n Comfort Tight
980	650 / 600	900	1260	870
M / 2	M / 2	M / 2	M / 2	unisex
dobře 67 %	dobře 62 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 40 %
dobře 76 %	dostatečně 39 %	uspokojivě 54 %	dobře 74 %	uspokojivě 52 %
+	—	○	+	○
++	○	+	+	+
○	+	○	++	○
dobře 69 %	velmi dobře 89 %	dobře 79 %	dostatečně 37 %	dostatečně 36 %
++	++	++	--	—
○	++	+	++	++
—	++	○	++	○
uspokojivě 57 %	dobře 65 %	dostatečně 39 %	dobře 73 %	velmi dobře 83 %
+	+	○	+	+
○	+	—	+	++
+	++	+	++	++
+	+	○	+	++
+	+	○	++	++
+	++	+	++	++
○	+	+	+	+
—	+	○	+	++
+	○	○	++	+
+	++	○	++	++
+	+	○	++	++
+	+	○	++	x
○	++	○	++	+
++	++	○	++	++
○	○	—	+	++
○	+	--	+	++

žení. Při zkoušce propustnosti materiálu dopadly nejhůře běžecské kalhoty Pro Touch, ovšem běžci v praktických zkouškách zmínili horší propustnost pouze jednou, jinak jim přišla v pořádku. Příčinou je fakt, že v praxi mohou být funkční vlastnosti ovlivněny i jinými faktory, například počasím nebo vrozenou dispozicí k pocení. Kalhoty Pro Touch některým testujícím moc neseděly, přišly jim ve vrchních partiích příliš těsné, naopak v dolních volnější. Objevila se také poznámka o omezení pohybu. Celkový dojem kazily nepříjemné švy v oblasti rozkroku a zad a také volnější kapsička.

Kompletní výčet uzavírají běžecské kalhoty značky Benger. Testujícím nepřipadaly patřičně elastické, ale spíše volnější. Nepůsobí dojmem běžecských elastáků, jsou ze silnějšího materiálu, což omezuje volnost pohybu. Naším běžcům a běžkyním se celkově moc nelíbily, obzvláště vystouplé švy. Nevyhovovala ani délka nohavic, které byly příliš dlouhé. Některým připadaly kalhoty Benger spíše jako tepláky a jako jediné nezískaly ani jedno doporučení ke koupi. Laboratorní měření opět poukázala na horší elasticitu materiálu. x



³⁾ Dámské provedení má název Savuto, pánské Lambro.

⁴⁾ Dámské provedení má název Palani, pánské Paddington. Kalhoty Pro Touch jsou k dostání pouze v síti prodejen Intersport.

⁵⁾ označení dle katalogového čísla: 1545011 (dámské), 1600141 (pánské)

⁶⁾ Velmi dobré hodnocení znamená, že kalhoty nekloužou po těle a zůstávají na místě.

★ vítěz testu
⊙ výhodný nákup

Z naší poradny

Nechali jsme si u jednoho truhláře podnikajícího na živnost zhotovit kuchyňskou linku na míru. Už to bude půl roku, co nám ji přivezl a namontoval. I poslední fakturu jsme uhradili a vše se zdálo být v naprostém pořádku. Nedlouho na to jsme si všimli některých vad a nedodělků. Na telefonu nebyl k zastizení, proto jsme reklamaci sepsali a poslali doporučeně na adresu jeho místa podnikání uvedenou v živnostenském rejstříku. Dopis se nám však vrátil s tím, že adresát se na dané adrese již nezdržuje. Jak máme uplatnit reklamaci kuchyně, když se nám její zhotovitel vyhýbá?

Vladimír D.

Přestože se vám listovní zásilka vrátila jako nedoručená a osoba, které byla adresována, ji prokazatelně neotevřela a nečetla, i tak došla a vyvolala zamýšlené právní účinky, a to uplatnění reklamace v záruční době. Pokud totiž někdo maří doručení tím, že se na oficiální adrese místa podnikání nezdržuje a poštovní zásilky nepřebírá, nemůže toto jednání být ke škodě odesílatele. Podle zákona se zásilka považuje za došlou třetí pracovní den po odeslání, dokud adresát neprokáže, že si ji nevyzvedl z omluvitelných důvodů nebo že například došla v jiný den. Po této lhůtě začíná běžet zákonná třicetidenní lhůta k vyřízení reklamace se všemi důsledky spojenými s jejím nedodržením. Pokud v této lhůtě vady neodstraní a ani neposkytne slevu,

vznikne vám právo na odstoupení od celé smlouvy.

Moji rodiče se rozhodli prodat osobní automobil přes inzerát. Našli si kupce, sepsali s ním jednoduchou kupní smlouvu a vůz se všemi doklady mu předali oproti zaplacení kupní ceny. Souběžně kontaktovali pojišťovnu kvůli zrušení povinného ručení na tento vůz. Pojišťovna však od nich vyžaduje předložení velkého technického průkazu, který již nemají. Bez toho průj pojištění ukončit nelze. Je ho skutečně nutné doložit ke zrušení povinného ručení?

Romana V.

Není to vůbec nutné. Zákon pro zánik povinného ručení z důvodu změny vlastníka vozidla vyžaduje oznámení této skutečnosti pojišťovně nejlépe předložením kopie kupní smlouvy uzavřené mezi původním a novým vlastníkem. Na platnost smlouvy nemá vliv její jednoduché pojetí. Pokud je z ní patrné, kdo, co a komu přenechává, za kolik, kdy a kde se tak stalo, je smlouva platnou právní listinou. Oznámení je žádoucí učinit písemně a ponechat si o jeho předání doklad (podací listek, vyznačení potvrzení o převzetí na vlastní kopii). Ke dni oznámení pojištění zanikne, a proto jakékoliv další požadavky pojišťovny nejsou oprávněné.

Objednal jsem si v jednom e-shopu s cyklistickým vyba-



© EpicStockMedia / Fotolia

vením pár doplňků na kolo v celkové hodnotě 1498 korun. Stál jsem o rychlé dodání, proto jsem zaplatil předem. Zboží mělo dorazit do tří dnů od platby, ale ani po týdnu nic nepřišlo. Pokoušel jsem se obchodníka kontaktovat, ten však na mé e-mailů nereaguje. Mohu objednávku bez jakéhokoliv sankce zrušit, když jsem zboží objednal přes internet?

Miloš N.

Objednávku, přesněji řečeno kupní smlouvu uzavřenou přes internet, zrušit můžete, nicméně důvodem pro vaše odstoupení od smlouvy v tomto případě není skutečnost, že smlouva byla uzavřena za využití prostředků umožňujících komunikaci na dálku, ale je jím nedodání zboží ve sjednané lhůtě. Nesplněním termínu dodání obchodník porušil smlouvu a dostává se do prodlení. Vaším právem je buď na dodání trvat, nebo bez jakéhokoliv postihu odstoupit a zaplacenou kupní cenu požadovat zpět. Je ovšem nezbytné se zasláním odstoupení posečkat, zda zásilka nedorazí ani ve lhůtě přiměřené po sjednaném termínu. Za přiměřené lze pokládat u sjednané lhůty tři dnů stejně dlouhé období.



© RAM / Fotolia



© dmitas1205 / Fotolia



Spotřebitelská poradna dTestu

Do nepříjemné situace se může dostat každý, proto vám přinášíme informace, jak se co nejefektivněji domoci svých práv s naší pomocí.

■ Uložte si do telefonu číslo poradenské linky dTestu 299 149 009. Každý všední den od 9 do 17 hodin jsou vám k dispozici naši poradci.

■ Setkáte-li se při nákupu, reklamaci či v jiné situaci s problémem, se kterým si nevíte rady, a je všední den mezi 9. a 17. hodinou, volejte hned.

■ Potřebujete-li vyřešit složitější problém, mějte po ruce všechny písemnosti (např. účtenku, smlouvu, záruční list) a připravte si stručné shrnutí problému, aby se náš poradce mohl v dané věci rychle zorientovat a poradit vám, jak postupovat.

Finance

Lepší vrabec v hrsti, nežli holub na střeše?

Tradiční přísloví pasuje i na moderní finanční trh. U investic dokonce odhalí hned dvě pravdy. Ta první je zjevná – holub má na sobě sice víc masa, ze střechy však uletí spíš než pověstný vrabec třímaný v hrsti. Nad druhou pravdou se už musíte zamyslet. Uvažovali jste někdy nad spotřebou? Holub totiž sežere víc zrní, a kdybyste ho pár let chovali, náklady na krmivo z vás třeba udělají zaryté přívržence vrabců. A ve světě financí je to ještě o trochu složitější. Na trhu totiž létají i značně nenažraní vrabci, jak dokazuje naše analýza poplatků spojených s investováním.

Nejdříve si položte otázku: jaký je rozdíl mezi spořením a investováním? Spoření obvykle předpokládá předem známý výnos a minimální riziko. Investice sice nabízejí vyšší zhodnocení, ale to je teoretické a musíte počítat i s rizikem ztráty – vklad se může zmenšit, nebo zmizet docela.

Jste připraveni riskovat? Potom můžete vykročit do burzovní džungle a začít „točit“ akcie, dluhopisy nebo nakupovat komodity. Pokud je to pro vás velká neznámá, můžete využít další možnosti, kterými finanční instituce zpřístupnily investování také laikům. Stále se sice pouštíte do neznámého lesa, tentokrát ale půjdete po vyznačených stezkách kolektivního investování.

Tři investiční cesty

V zásadě máte na výběr tři



„barvy“. Pravděpodobně nejednodušší (a zpravidla nejdražší) cestou je pořídit si investiční životní pojištění. To je určené zejména pro ty, kteří se nechťejí o investované peníze moc starat a nevdají jim, že „na výletě“ nevědomky minou lepší příležitosti. O něco větší snahu předpokládá investování do otevřených podílových fondů, kde ale stále většinu povinností zastává „průvodce“ – správce fondu. Jednodušší než nakupovat jednotlivé akcie, ale složitější než předchozí dvě stezky, je pochod za burzovními fondy.

Obecně platí, že čím víc práce přenecháte profesionálům, tím víc jim zaplatíte na poplatcích. Bohužel není vždy pravdou, že za vyšší poplatky dostanete lepší služby, tedy vyšší zhodnocení. V praxi dražší produkty naopak právě kvůli nafouklému

sazebníku vydělají méně. Pamatujte na to, až k vám jednoho dne zavítá finanční poradce s deskami plnými propagačních letáků v podpaždí.

Investiční životní pojištění

O životním pojištění jsme psali samostatně loni v květnu (dTest 5/2013). Co když ale získá přídomek investiční? Pojistná složka pak často ustupuje do pozadí. Česká národní banka sice zakázala prodávat investiční životní pojištění jako spoření, ne všichni prodejci ale toto nařízení respektují a nezřídkavě vám ho nabídnou jako alternativu ke spořicímu účtu. A to je špatně.

Předně se jedná o investici, nikdo vám tedy nezaručí jistý výnos. Platby rozdělíte na pojistnou a investiční složku, kterou pojišťovna in-

1

K tabulkám

Na následující dvoustraně nabízíme přehled nejdražších a nejlevnějších investic (metoda TOP/FLOP) pro investice na peněžním trhu, do dluhopisových fondů a fondů globálních akcií z pohledu poplatků spojených s investičním produktem (a nakupovanými fondy). V uvedených produktech lze pořídit i další fondy, které mohou být levnější i dražší. Uvedené údaje odpovídají vždy konkrétní modelové situaci uvedené nad jednotlivými tabulkami, které počítají s pravidelným investováním a určitou mírou zhodnocení (pro všechny fondy dané kategorie shodnou).

Ukazatel aTANK udává, kolik procent z celkové částky na účtu v průměru padne každoročně na poplatky. O toto procento je třeba snížit zhodnocení generované cennými papíry ve fondu.

vestuje do podílových fondů. Důležité je uvědomit si, že „investičko“ je z pohledu zprostředkovatele, co se týká provizí, velmi dobře ošetřený produkt. Za jeho nasmlouvání se platí zhruba dvacetinásobek vaší měsíční platby. Finanční dům si samozřejmě tuto provizi následně vybere od vás.

Záleží také na tom, jak se provize splácí – zda je uměřována postupně a delší dobu, nebo se splátky koncentrují do počátečního období. V takovém případě totiž přicházíte jednak o výnosy z investice (peníze

► str. 50

Údaje v tabulce odpovídají této modelové situaci: Pravidelný vklad 2000 Kč měsíčně po dobu 10 let + 30 000 Kč jednorázově. Modelové zhodnocení 6,5 %. Celkem vloženo 270 000 Kč.

Fondy globálních akcií TOP 10 – nejlevnější investice

instituce	název smlouvy	fond, který se nakupuje	konečná částka (Kč) ^{*)}	aTANK	typ produktu
brokerjet České spořitelny	BrokerJet, ETF trhy USA	iShares Core S&P Total U.S. Stock Market ETF	347 243	0,07 %	ETF/OCP
Fio banka	Fio, ETF trhy USA	iShares Core S&P Total U.S. Stock Market ETF	347 243	0,07 %	ETF/OCP
Patria Finance	Patria, ETF trhy USA	iShares Core S&P Total U.S. Stock Market ETF	347 243	0,07 %	ETF/OCP
brokerjet České spořitelny	BrokerJet, ETF trhy SRN	UBS-ETF MSCI World I	342 480	0,31 %	ETF/OCP
Fio banka	Fio, ETF trhy SRN	UBS-ETF MSCI World I	342 480	0,31 %	ETF/OCP
Patria Finance	Patria, ETF trhy SRN	UBS-ETF MSCI World I	342 480	0,31 %	ETF/OCP
ČSOB pojišťovna	Maximal – pravidelné investování	ČSOB Akciový mix	301 680	2,53 %	IŽP
Conseq	Classic Invest akciový	HSBC – GIF Global Equity	301 442	2,54 %	OPF
ČSOB Investiční společnost	ČSOB – OPF akciový	ČSOB Akciový mix	300 733	2,59 %	OPF
MetLife pojišťovna	Vision 5.0	MetLife Akcie světové – World Index	300 719	2,59 %	IŽP

Údaje v tabulce odpovídají této modelové situaci: Pravidelný vklad 2000 Kč měsíčně po dobu 5 let do dluhopisových fondů v českých korunách. Modelové zhodnocení 4 %. Celkem vloženo 120 000 Kč.

Dluhopisové fondy TOP 10 – nejlevnější investice

instituce	název smlouvy	fond, který se nakupuje	konečná částka (Kč) ^{*)}	aTANK	typ produktu
ČSOB Investiční společnost	ČSOB – OPF dluhopisový	ČSOB bond mix	122 098	1,32 %	OPF
Investiční společnost České spořitelny	ISČS – pravidelné investování konzervativní	ISČS Sporobond	121 449	1,53 %	OPF
Pioneer Investments	Pioneer obligační plus	Pioneer – obligační plus	120 808	1,74 %	OPF
IKS KB	IKS KB – OPF dluhopisový	IKS Dluhopisový PLUS	120 380	1,88 %	OPF
Pioneer Investments	Pioneer obligační fond	Pioneer – obligační fond	119 648	2,12 %	OPF
Conseq	Active Invest konzervativní	Conseq – Active Invest Konzervativní portfolio	119 298	2,23 %	OPF
ING Investment Management	ING – OPF dluhopisový	ING Fond obligací	119 284	2,23 %	OPF
Conseq	Classic Invest dluhopisový	Conseq – Dluhopisový	119 091	2,30 %	OPF
ČP Invest	Program pravidelného investování – Fond korporátních dluhopisů	ČP Invest – Fond korporátních dluhopisů	118 621	2,45 %	OPF
Komerční pojišťovna	Vital Invest Premium	KP – Konzervativní fond	118 243	2,58 %	IŽP

Údaje v tabulce odpovídají této modelové situaci: Pravidelný vklad 2000 Kč měsíčně po dobu 5 let do fondů peněžního trhu v českých korunách. Modelové zhodnocení 2 %. Celkem vloženo 120 000 Kč.

Peněžní trh TOP 10 – nejlevnější investice (krátkodobé dluhopisy)

instituce	název smlouvy	fond, který se nakupuje	konečná částka (Kč) ^{*)}	aTANK	typ produktu
ČP Invest	Program pravidelného investování – Fond peněžního trhu	ČP Invest – Fond peněžního trhu	118 062	0,66 %	OPF
Investiční společnost České spořitelny	ISČS – pravidelné investování peněžní trh	ISČS – Sporoinvest	117 502	0,85 %	OPF
ČSOB Investiční společnost	ČSOB – OPF peněžní trh	KBC Multi Cash CSOB CZK	117 436	0,87 %	OPF
IKS KB	IKS KB – OPF peněžní trh	IKS Peněžní trh PLUS	117 108	0,98 %	OPF
Pioneer Investments	Pioneer Sporokonto	Pioneer – Sporokonto	117 083	0,99 %	OPF
Investiční společnost České spořitelny	ISČS – pravidelné investování peněžní trh	ESPA Český fond peněžního trhu	116 519	1,18 %	OPF
Conseq	Classic Invest peněžní trh	Conseq Invest – Konzervativní	114 887	1,73 %	OPF
Kooperativa pojišťovna	Perspektiva 7BN s maximální obchodní slevou	AXA – Fond peněžního trhu	110 251	3,34 %	IŽP
Kooperativa pojišťovna	Perspektiva 6BN	ESPA Český fond peněžního trhu	109 386	3,65 %	IŽP
AXA životní pojišťovna	Partners Comfort Exclusive T100E	AXA – Fond peněžního trhu	104 696	5,36 %	IŽP

Údaje v tabulce odpovídají této modelové situaci: Pravidelný vklad 2000 Kč měsíčně po dobu 10 let + 30 000 Kč jednorázově. Modelové zhodnocení 6,5 %. Celkem vloženo 270 000 Kč.

Fondy globálních akcií FLOP 10 – nejdražší investice					
instituce	název smlouvy	fond, který se nakupuje	konečná částka (Kč) ^{*)}	aTANK	typ produktu
Česká pojišťovna	Dynamik, Dynamik PLUS, Manažer	ČP Invest – dynamický fond fondů	nelze určit	poplatky zatajeny	IŽP
CYRRUS	Cyrrus, ETF trhy SRN	iShares MSCI ACWI	157 494	15,09 %	ETF
ČSOB pojišťovna	Bez Obav	ČSOB Akciový mix	178 979	12,10 %	ETF/OCP
CYRRUS	Cyrrus, ETF trhy USA	Wilshire 5000 Total Market ETF (WFVK)	195 852	10,38 %	ETF/OCP
UNIQA pojišťovna	RŽP s div. G	Uniqa – Investiční program akciový	198 740	10,11 %	IŽP
UNIQA pojišťovna	LOGIKA 2013	Uniqa – Investiční program akciový	201 075	9,89 %	IŽP
UNIQA pojišťovna	LOGIKA 2014	Uniqa – Investiční program akciový	216 763	8,49 %	IŽP
ČSOB pojišťovna	Variace E	ČSOB Akciový mix	220 665	8,16 %	IŽP
AEGON Pojišťovna	AEGON VIA	C-Quadrat ARTS Total Return Dynamic	222 019	8,05 %	IŽP
Česká podnikatelská pojišťovna	OK1 (od 21.12. 2012)	C-Quadrat ARTS Total Return Dynamic	235 726	6,95 %	IŽP

Údaje v tabulce odpovídají této modelové situaci: Pravidelný vklad 2000 Kč měsíčně po dobu 5 let do dluhopisových fondů v českých korunách. Modelové zhodnocení 4 %. Celkem vloženo 120 000 Kč.

Dluhopisové fondy FLOP 10 – nejdražší investice					
instituce	název smlouvy	fond, který se nakupuje	konečná částka (Kč) ^{*)}	aTANK	typ produktu
Česká pojišťovna	Dynamik, Dynamik PLUS, Manažer	ČP Invest – Fond korporátních dluhopisů	nelze určit	poplatky zatajeny	IŽP
UNIQA pojišťovna	RŽP s div. G	Raiffeisen Tschechischer Anleihen – Český dluhopisový fond	78 145	18,66 %	IŽP
UNIQA pojišťovna	LOGIKA 2013	Raiffeisen Tschechischer Anleihen – Český dluhopisový fond	79 374	18,06 %	IŽP
MetLife pojišťovna	Garde	MetLife – Dluhopisy	84 431	15,68 %	IŽP
UNIQA pojišťovna	LOGIKA 2014	Uniqa – Investiční program Stabilní	85 652	15,13 %	IŽP
MetLife pojišťovna	Garde	WOOD & Company Dluhopisový fond	86 179	14,89 %	IŽP
MetLife pojišťovna	Invest 2014	MetLife – Dluhopisy	87 905	14,13 %	IŽP
MetLife pojišťovna	Futurum 2014	MetLife – Dluhopisy	87 905	14,13 %	IŽP
MetLife pojišťovna	Komfort	MetLife – Dluhopisy	89 650	13,37 %	IŽP
Aviva	Easy Life	MetLife – Dluhopisy	90 669	12,93 %	IŽP

Údaje v tabulce odpovídají této modelové situaci: Pravidelný vklad 2000 Kč měsíčně po dobu 5 let do fondů peněžního trhu v českých korunách. Modelové zhodnocení 2 %. Celkem vloženo 120 000 Kč.

Peněžní trh FLOP 10 – nejhorší investice (krátkodobé dluhopisy)					
instituce	název smlouvy	fond, který se nakupuje	konečná částka (Kč) ^{*)}	aTANK	typ produktu
Česká pojišťovna	Dynamik, Dynamik PLUS, Manažer	ČP Invest – Fond peněžního trhu	nelze určit	poplatky zatajeny	IŽP
AXA životní pojišťovna	Kumulativ MAX	AXA – Fond peněžního trhu	45 062	37,71 %	IŽP
AXA životní pojišťovna	Kumulativ Life 2014	AXA – Fond peněžního trhu	69 364	21,26 %	IŽP
AEGON Pojišťovna	Global 2000	Conseq Invest – Konzervativní	89 617	11,40 %	IŽP
AEGON Pojišťovna	IBS Rentier 2014	AE01 AEGON – Fond peněžního trhu	89 631	11,39 %	IŽP
AEGON Pojišťovna	ZFP Život 2012	AE01 AEGON – Fond peněžního trhu	91 600	10,55 %	IŽP
AEGON Pojišťovna	ZFP Důchod 2010	AE01 AEGON – Fond peněžního trhu	93 049	9,95 %	IŽP
AEGON Pojišťovna	Global Live 2016/2017	AE01 AEGON – Fond peněžního trhu	93 096	9,93 %	IŽP
AEGON Pojišťovna	VIA 2028, 2018	AE01 AEGON – Fond peněžního trhu	95 299	9,02 %	IŽP
AEGON Pojišťovna	AEGON VIA	AE01 AEGON – Fond peněžního trhu	95 299	9,02 %	IŽP

Poznámka: Všechny kalkulace počítají s inflací 2 %.

Vysvětlivky:

^{*)} Odpovídá modelovému zhodnocení.

OPF – otevřený podílový fond

IŽP – investiční životní pojištění

ETF – akciové burzovní fondy

OCP – obchodník s cennými papíry

Hledáte informace?

Přehled vybraných testů z posledních let. Výsledky všech testů a další informace najdete na www.dtest.cz.

Auto + doprava

Bezpečnost automobilů	8/13
GPS navigace	1/13; 1/14
Letní pneumatiky	3/13; 4/14
Zimní pneumatiky	10/12; 10/13

Děti

Autosedačky	11/13; 6/14
Dětská jízdní kola	3/11
Dětská odrážedla	7/10
Dětské kočárky	5/13; 12/13
Dětské nosiče (klokaniky)	3/14
Dětské postýlky	12/09
Dětské vozíky za kola	7/13
Chůvičky	7/11
Opalovací přípravky pro děti	7/14

Domácnost

Detektory kouře	12/13
Domácí pekárny	9/12
Chladničky	6/12
Kávovary	12/13
Kuchyňské roboty	5/13
Mikrovlnné trouby	1/13; 5/14
Myčky nádobí	6/13; 5/14
Odstraňovače skvrn	8/13
Parní hrnce a trouby	2/12
Prací koule, mýdlové ořechy	1/12
Prací prostředky	12/11; 7/14
Prací prostředky alternativní	3/13
Prací prostředky na vlnu	10/13
Pračky	9/13; 4/14
Pyrolytické trouby	11/13
Robotické vysavače	3/14
Rychlovarné konvice	4/13
Ruční šlehače	4/12
Stolní mixéry	1/14
Sušičky prádla	8/14
Šicí stroje	2/11
Topinkovače	2/14
Týčové mixéry	3/13
Úsporné zdroje světla	4/12; 8/13
Vysavače	6/13; 8/14
Zmrzlinovače	7/14
Žehličky	2/13; 6/14

Obraz + zvuk

AV receivery	2/14
Baterie a nabíječky	1/11; 6/14
Bezdrátové headsety	8/12
Blu-ray přehrávače	9/12
Čtečky elektronických knih	1/11
Digitální videokamery	6/11
Domácí kino	12/12
Externí pevné disky	9/10
Fotoaparáty	2/14; 7/14
Hi-fi systémy	1/14
Monitory	1/11

MP3 dokovací stanice	1/12
MP3 a multimediální přehrávače	1/12; 12/12
Projektory	8/14
Sluchátka	10/11
Sportovní kamery	6/13
Televizory	9/13; 3/14
Ultra HD a OLED TV	3/14
Videokamery	6/12

Telefony + počítače

Bezpečnostní aplikace	8/13
Mobilní telefony	11/12; 11/13
Mobily pro seniory	4/10
Navigace pro mobily	8/14
Ochrana počítače	4/13; 3/14
Přepětové ochrany	7/13
Tablety	11/12; 12/13
3D tiskárna	8/13
Tiskárny	10/13; 5/14
Vodotěsné obaly	4/12

Sport + hobby

Běžecské bundy	10/12
Běžecské lyže	1/12
Běžecské ponožky	9/13
Cyklistické přilby	5/14
Digitální píana	4/12
Elektrické vertikutátory	2/13
Kotoučové pily	5/13
Lyžařské brýle	1/11
Lyžařské přilby	1/13
Přilepkové a aku vrtačky	2/14
Přimočaré pily	5/11
Řetězové pily	9/13
Sekačky benzinové	3/13
Sekačky elektrické	3/12
Sekačky robotické	4/14
Spací pytle	5/11
Sporttestery	4/11
Štípače dřeva	12/11
Trekkingová obuv	8/12
Zahradní drtiče	8/11
Zahradní nůžky	9/10
Zahradní pilky	2/13
Zámky na kolo	5/13

Zdraví + kosmetika

Antiperspiranty	8/11
Elektrické zubní kartáčky	1/14
Holící strojky a holítka	7/12; 11/13
Krémy na ruce	10/10
Krémy proti vráskám	6/14
Mezizubní péče	11/12
Měřiče krevního tlaku	1/11
Opalovací přípravky	7/12; 7/13
Sílonky	10/13
Spodní prádlo	5/12
Šampony pro barvené vlasy	6/12
Šampony pro regeneraci	8/10
Tělová mléka	11/10
Univerzální pleťové krémy	7/10
Ústní vody	2/10

Jídlo + pití

Citróny, limetky, máta	8/13
Černý čaj	9/12
Čokolády	7/12
Hořčice	4/14
Hořčické trubičky a oplatky	1/14
Jahodové džemy	6/14
Jedlé tuky	11/13
Jogurty jahodové	9/13
Káva instantní, mletá	10/11; 1/13
Kečupy	9/11
Kysané a sterilované zeli	2/13
Ledové čaje	8/14
Majonézy	12/12
Másla	12/11
Med	5/12
Mléko	3/14
Mykotoxiny v pivu	5/13
Mykotoxiny v rozinkách a arašidech	12/13
Olivové oleje	10/12
Párky vídeňské	4/13
Poličan krájený	7/13
Pstruzi	6/12
Rybí filety a filé	11/12
Smetany	3/12; 2/14
Syrová kuřata	2/12
Špagety	7/14
Špekáčky	5/14
Tavené sýry	3/13
Vanilkový a vanilinový cukr	4/14
Vejce (čerstvá)	6/13
Vepřová šunka dušená	10/13

Právo + finance

Aukční portály	12/13
Běžné účty	5/12; 5/14
Cestovní pojištění	6/14
Cestovní smlouvy	5/14
Daně	3/14
Dětské účty	7/14
Dodavatelé plynu	7/13
Dovolená bez zájezdu	8/14
Kreditní karty	3/13
Mobilní tarify	11/13
Nákup na internetu dle NOZ	4/14
Nový občanský zákoník	1/14
Platba kartou	3/13
Pojištění nemovitosti	4/14
Povinné ručení	2/14
Přenesení telefonního čísla	2/13
Převzít či nepřevzít?	10/13
Příliš drahé investice	8/13
Reklama služeb	7/14
Reklama zájezdu	6/14
Slevové portály	4/13
Smlouva o dílo	3/14
Spotřebitelské úvěry	12/13
Spořicí účty	8/14
Úpadek cestovní kanceláře	8/13
Záruka a NOZ	2/14
Ztráta radosti z dovolené	9/13
Životní pojištění	5/13



Předplatte si dTest a ušetříte

Výsledky testů a spousta užitečných informací každý měsíc ve vaší schránce a denně na www.dtest.cz.

Roční předplatné časopisu dTest v ČR: 849 Kč

Roční předplatné časopisu dTest v SR: 32,90 EUR

Cena zahrnuje:

- 12 vydání časopisu
 - zdarma roční přístup do online databáze více než 12 000 výrobků otestovaných od roku 2005
 - přístup k výsledkům testů v mobilní aplikaci dTest
 - speciální poradenskou linku s přednostním servisem
 - zdarma bonus v podobě praktické brožury vzorů pro řešení spotřebitelských problémů podle nového občanského zákoníku v hodnotě 200 Kč
- Pro srovnání: Ve stánkovém prodeji stojí 12 vydání časopisu dTest 1068 Kč bez přístupu do online databáze a dalších výše uvedených předplatitelských výhod.

Jak předplatné objednat?

Nabízíme několik možností:

- elektronicky: vyplněním objednávky na www.dtest.cz/predplatne nebo www.dtest.sk/predplatne
- telefonicky: na čísle 241 404 922
- zasláním SMS na číslo 604 556 874 ve formátu: dtest jméno příjmení ulice číslo popisné PSČ obec e-mail
- výsledky jednotlivých testů a krátkodobé předplatné lze získat přes SMS nebo platbou kartou; informace u jednotlivých testů na www.dtest.cz / www.dtest.sk

5 důvodů, proč si předplatit dTest

1. Peníze vložené do předplatného se vám mohou vrátit už během jediného nákupu. Naše nezávislé testy ukazují, že dražší výrobky nemusí být lepší než levnější konkurence. S dTestem efektivně nakoupíte a ušetříte.

2. Jako předplatitelé získáváte zdarma přístup do unikátní databáze tisíců testů na našich webových stránkách www.dtest.cz.

3. S předplatným dTestu se stanete součástí velké rodiny spotřebitelů, kterou jen tak někdo neoklame. Informujeme o nástrahách trhu a bojujeme za spotřebitelská práva.

4. Praktické dárky, které dostávají naši předplatitelé, potěší a usnadní život.

5. Pro zachování skutečné nezávislosti nezveřejňujeme žádnou reklamu. Příjmy z předplatného jsou hlavním zdrojem financování našich testů i ostatních aktivit.

www.dtest.cz

Nahlédnutí do dTestu 10–2014



© Hájíř / Fotolia



© Karin & Uwe Annas / Fotolia



© chontez / Fotolia

Zimní pneumatiky

Při teplotách pod sedm stupňů Celsia se výrazně zhoršují jízdní vlastnosti letních pneumatik. Čas na přezutí se tedy blíží. Proto vám v říjnu nabídneme výsledky testu zimních pneumatik s rozměry 175/65 R14 a 195/65 R15.



Džusy a mošty

Co se skrývá v krabicích a lahvích s jablečnými džusy a mošty? Dodržují výrobci 100% obsah ovoce? A nemůže se stát, že zpracují i plesnivá jablka? Odpovědi na tyto otázky přineseme v příštím vydání.

Světelné zdroje

Světelný výkon, rychlost rozsvícení, podání barev, odolnost a životnost. To všechno jsou parametry, které by vás měly zajímat při výběru vhodného úsporného světla. Letos jsme otestovali všesměrová a bodová.

Sluchátka

V testu sluchátek jsme se zaměřili na kvalitu reprodukce zvuku, komfort nošení, odolnost i únik zvuku do okolí. V říjnu přineseme přehled nejlepších modelů v různých kategoriích.

změna vyhrazena



Testy pro dobré nákupy Objektivně

Výrobky nakupujeme anonymně v běžné obchodní síti. Výrobci ani prodejci nemohou ovlivnit náš výběr. Testy probíhají v nezávislých laboratořích. Pro hodnocení výrobků použijeme objektivní kritéria.

Nezávisle

Náklady na testy a další naši činnost hradíme z předplatného a veřejných zdrojů. Spolupracujeme s největšími evropskými a světovými spotřebitelskými organizacemi.

Bez reklam

Inzerenti ovlivňují nezávislost médií. V našem časopise ani na našich webových stránkách žádnou reklamu nenajdete.