

Kečupy

Chyby napraveny

Vysavače

Prach je v prachu

Sušičky potravin

Ať (pře)žijí
vitamíny

Sporáky s indukční plotnou

Uvnitř teplotně
nestálé

Kolik stojí fotbalový dres?

CSR sportovních
řetězců



Rajčaty se nešetřilo

89 Kč



9 771210 731015

08

Již 17 000 rad od začátku roku Spotřebitelská poradna dTestu

Jednou z mnoha oblastí, které se v dTestu věnujeme, je i poradenská činnost. Kdokoliv s jakýmkoliv spotřebitelským problémem se na nás může obrátit a my mu pomůžeme s jeho řešením. Od začátku letošního roku jsme v naší poradně řešili **přes 17 000 stížností a dotazů** a od spuštění poradny v roce 2010 jsme pomohli s řešením více než 135 000 potíží.

Kdy se na nás můžete obrátit? Jsme tu pro vás v případech, kdy řešíte reklamaci zboží, potřebujete poradit s uzavíráním smluv či s odstupováním od nich, když vám přišlo podezřele vysoké vyúčtování za objednané služby, nebo když narazíte na nekalé praktiky obchodníků či nabídky podomních prodejců. **Kdykoliv potřebujete pomoci nebo jen nevíte, jaká práva jako spotřebitel máte, my vám poradíme.**

Naši právní poradci a poradkyně jsou vám k dispozici každý všední den **mezi 9. a 17. hodinou** na telefonním čísle **299 149 009**. Případně nám můžete svůj dotaz poslat přes naše internetové stránky www.dtest.cz/e-poradna.

Díky vašim podnětům můžeme společně pomoci i dalším spotřebitelům. Na základě vašich dotazů a stížností **odhalujeme nesprávné jednání prodejců a poskytovatelů služeb**. V minulosti jsme tak například upozornili na nové finty nepoctivých prodejců a pořadatelů předváděcích akcí, e-shopy a slevové portály, které nedodávají zboží, či poskytovatele úvěrů a jejich problematické nabídky.

Na telefonu i na webu, spotřebitelská poradna dTestu je tu pro vás každý všední den.



Předplatitelům dTestu poskytujeme poradenství přednostně. Máte-li předplatné a potřebujete se poradit v oblasti spotřebitelských práv, volejte ve všední den mezi 9. a 17. hodinou na linku 272 272 273, kde se vám budou naši poradci a poradkyně přednostně věnovat.

www.dtest.cz/poradna



8



16



24



31

d
Test

XXIII. ročník

8. vydání měsíčníku dTest připravili:

Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Ondřej Jánoška, Olga Šiesingrová, Michal Mikoláš, Jana Šulcová, Jan Maryška, Lukáš Zelený, Petr Opršal, Soňa Libigerová, Martin Vágner, neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu, Jiří Novák (ilustrace).

dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)

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

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

Grafická úprava a zlom: Akcent s. r. o.

Grafický koncept a layout: Side2

Informace o předplatném podá a objednávky přijímá dTest,

tel.: 241 404 922, e-mail: dtest@dtest.cz.

Distribuce: PNS a.s. Správa distribuce: STRAPER s.r.o.

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

Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha

čj. 3105/1994.

MK ČR E 6876 Na titulní straně použita ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 4. 8. 2016

© dTest, o.p.s., Praha

Obsah

Testy

Kečupy

Chyby napraveny
8

Vysavače

Prach je v prachu
16

Sušičky potravin

Ať (pře)žijí vitamíny
24

Sporáky s indukční

Uvnitř teplotně nestálé
31

Informační servis

Spotřebitel ve světě

6

Kolik stojí fotbalový dres?

37

Ovocné knedlíky

43

Píšete nám

4

Novinky

LG Cam Plus

5

Právo

Problémy s dodávkami energií

43

Finance

Plyn: vlažně zlevňující topení

48

Milí čtenáři



Vždy, když po nějaké době opakujeme testy určitého zboží, jsme zvědaví, jestli zaznamenáme trend zlepšující se kvality, nebo spíše ten opačný. Tentokrát nás potěšily kečupy, které jsme poslali do laboratoře téměř přesně po pěti letech od jejich předcházejícího testování. V roce 2011 byla z výsledků patrná snaha výrobců šetřit nejen na množství rajčat, ale i na jejich kvalitě – v kečupech se vyskytovaly pesticidy a mykotoxiny a uděleno bylo dokonce šest nedostatečných celkových hodnocení. V letošním roce je situace výrazně lepší, jak se můžete přesvědčit v článku na straně 8. Kečupy jsou nejhůře uspokojivé a vítěz testu si odnesl hodnocení velmi dobře.

Bohužel jde ale o jedinou velmi dobrou známku nejen v rámci testu kečupů, ale v celém tomto vydání našeho časopisu. Žádný jiný produkt z dohromady 69 otestovaných kečupů, vysavačů, sušiček potravin a sporáků na nejlepší známku nedosáhl. Sporáky s indukční varnou deskou ztrácely body ponejvíce za přesnost nastavení teploty v troubě a za její udržení. Některé nastavenou teplotu překročily o celých 30 °C. Pro sušičky potravin byla často kamenem úrazu příliš dlouhá doba potřebná k vysušení vloženého ovoce. Rekordem bylo 37hodinové sušení hroznového vína. Výrobci vysavačů se sice bez větších potíží vyrovnali s evropským nařízením, jenž snížilo maximální možný příkon na 1600 W, ale stále nedokázali přivést na trh univerzální přístroj, který by uměl na výbornou odstranit prach ze všech typů podlah i z rohů.

Netradiční téma a námět k zamyšlení přináší článek Kolik stojí fotbalový dres? na straně 37. Přibližuje pozadí výroby oděvů pro nadnárodní sportovní řetězce. Velká část jejich zboží se šije v asijských textilních továrnách. Podmínky, za jakých tam převážně ženy pracují, jsou nesmírně tvrdé a neférové. Není to sice lehké prázdňinové čtení, ale jde o téma, před kterým nemůžeme zavírat oči.

Přeji vám krásné srpnové dny.

Hana Hoffmannová

Každý den nám prostřednictvím e-mailu, facebookového profilu a dalších komunikačních médií přicházejí vaše podněty, dotazy a názory na časopis dTest a na informace, které v něm publikujeme. Všechny si velmi vážíme a na všechny se snažíme v rámci našich možností reagovat. V této rubrice vám přinášíme odpovědi na ty nejzajímavější nebo nejčastěji se opakující.

Triclosan v zubní pastě
Přeposílám hodnocení zubní pasty Colgate Total. Nevím, nejde-li o hoax. Můžete tuto informaci buď vyvrátit, nebo potvrdit? Cituji: „Zubní pasta Colgate Total obsahuje triclosan – antibakteriální činidlo, které může za určitých okolností v kombinaci s chlórem v pitné vodě vytvářet chloroform. Tento plyn se snadno vstřebává do pokožky nebo vdechuje a může způsobit deprese, problémy s játry či rakovinu.“

Ivan J.

Přítomnost triclosanu v zubní pastě Colgate Total je veřejně dostupná a pravdivá informace. Množství potenciálně vzniklého chloroformu je ale nižší než jeho přítomnost v obyčejných chlorovaných vodách. Pro upřesnění – chloroform není plyn, ale kapalina. Studie naznačují, že jeho účinky na lidský organismus jsou skutečně spojené s možností výskytu rakoviny a dalšími možnými negativními vlivy, nicméně bychom

vás rádi uklidnili tím, že v roce 2005 Americká stomatologická asociace prohlásila množství triclosanu v zubních pastách za nevýznamné. Používáním Colgate Total byste tedy neměl svému zdraví škodit.

Zrada

Bez komentáře...

Aleš M.



Doporučujeme podat podnět ke Státní zemědělské a potravinářské inspekci, může se jednat o klamání spotřebitele. Využít můžete online formulář na webových stránkách www.szpi.gov.cz/podnety-ke-kontrola.aspx.

Značení potravin v Německu a u nás

Zajímalo by mě, jestli nejsou v jednotlivých zemích rozdíly v povinnosti výrobců informovat o složení. Kdysi jsem slyšel, že zatímco český výrobce

musí u uzenin a masných výrobků složení „rozpitvat“ např. na maso, sádlo a kůže, německý to hodí do jednoho pojmu maso. Faktem je, že když si čtu složení třeba německých klobás, mluví se tam o 95% podílu masa, ale nic o sádle, přitom tam viditelně je.

Petr S.

V současné době platí v rámci celé Evropské unie stejná pravidla pro označování potravin, včetně zásad pojmenování složky „maso“. Jak u nás, tak v ostatních členských zemích se jako maso smí označit pouze vybrané části zvířat a jen tehdy, pokud obsahují legislativou dané množství tuku a vazivové tkáně.

Testy sezónního zboží

Uvítala bych posunutí testů aktuálních – sezónních věcí o chvíli dříve. Např. aby test opalovacích krémů vyšel v květnu nebo maximálně v červnu.

z anonymního
dotazníku dTestu

Vždy se snažíme zařazovat výsledky testů do časopisu jak nejdříve je to možné. Celý proces přípravy testu od průzkumu trhu přes nákup vzorků a samotné testování až po zpracování výsledků ale zabere několik měsíců. U nákupu sezónního zboží jsme časově limitováni tím, kdy je uváděno na trh. Abychom mohli uveřejnit výsledky opalovacích krémů již v květnu, museli bychom nákup realizovat v zimních měsících, kdy se v obcho-



dech doprodávají loňské řady této kosmetiky, a to by postrádalo smysl. Bohužel tedy nemůžeme posun publikace slíbit.

Proč tajíte laboratoře?

Tvrdíte, že nic netestujete sami v redakci, tak proč ale nikdy nenapišete, která laboratoř test dělala? Zvýšilo by to dost vaši důvěryhodnost.

Hana J.

Máme k tomu dva dobré důvody. Jednak proto, aby na pracovníky laboratoře nemohl být činný nátlak ze strany výrobců nespokojených s výsledky našich testů, což se v minulosti dělo. A také nás k tomu zavazují pravidla organizace ICRT (International Consumer Research & Testing), jejímž jsme členem.

Chemie na jablkách

Proč se na povrchu jablka po polití horkou vodou vytvářejí bílé mapy?

Marta S.

Povrch ovoce se upravuje například za účelem zvýšení atraktivity plodů nebo zamezení vysychání. Používat se při tom smí pouze legislativně povolený úzký okruh přídatných látek (vosků), jejichž bezpečnost byla úředně prověřena. Zákazník o úpravě povrchu nemusí být vždy informován, použité ošetřující látky se deklarují jen u vybraných druhů ovoce, například u citrusů. ✕

Novinky

LG Cam Plus: fotomodul pro telefon LG G5

V minulém čísle jsme psali o chytrém telefonu LG G5 s takzvaným modulárním designem, umožňujícím připojovat speciální výměnné příslušenství. Prvním z modulů je LG Cam Plus, který má telefon přiblížit plnohodnotnému kompaktnímu fotoaparátu. Poslali jsme jej do laboratoře a bohužel zjistili, že výsledný produkt působí poněkud rozpačitě.

LG Cam Plus je doplňkový modul pro LG G5, díky kterému byste měli získat pocit, že v ruce držíte kompaktní fotoaparát. Nabízí úchop pro snadnější držení telefonu v jedné ruce, dodatečnou baterii, fyzická tlačítka pro pořizování fotografií a nahrávání videa či zoomovací kolečko. Modul nemá vlastní objektiv, pouze má vést k lepší obsluze zabudovaného (a vůbec ne špatného) fotoaparátu LG G5.

V době uzávěrky tohoto vydání se LG Cam Plus teprve připravoval k uvedení na český trh a cena ještě nebyla upřesněna. V sousedním Německu je však k dostání za 99 eur, tedy za zhruba 2700 korun.

Myšlenka proměnit chytrý telefon v regulérní kompakť je jistě zajímavá, ale v případě LG Cam Plus nedotažená. Pohodlnost držení a celkový pocit z používání telefonu s modulem jsou totiž opravdovému kompaktu stále poměrně vzdáleny. Dodatečná baterie navíc nefunguje tak, jak byste si asi představovali.

Připojení modulu k telefonu není příliš obtížné, ale vyžaduje trochu síly i odvahy, neboť můžete mít zprvu strach, abyste přitom něco nepoškodili. Po získání cviku už však celý proces nepředstavuje problém. Po zapojení modulu je telefon o poznání tlustší a hůře padne do kapsy.



Nečekejte příliš

Jakmile dojde na samotné používání, dostaví se určité zklamání. Fyzická spoušť s možností předstření je jistě přínosem, zejména v náročnějších situacích, kdy se hodí držet telefon v jedné ruce. Obsluhu jednou rukou však trochu znesnadňuje povrch modulu,

který je poněkud kluzký (přístroj tak musíte držet pevněji, aby nevyklouzl), a ne zcela vhodně rozmístěné ovládací prvky.

Například pro uživatele s velkýma rukama je spoušť příliš blízko okraje zařízení, ti s malýma zase mohou mít obtíže pohodlně dosáhnout na vypínač. Rovněž zoomo-

vací kolečko není umístěno nejšťastněji, je poměrně kluzké a neposkytuje jasnou hmatovou odezvu. Zoomování tak není plynulé, ale trhané. Kolečko navíc působí trochu laciným dojmem.

Výrobce by zkrátka příště mohl věnovat větší pozornost rozvržení ovládacích prvků. Dodejme, že méně



pohodlné je také focení v jiné než horizontální poloze, opět kvůli k rozmístění tlačítek.

Trable s baterií

Již jsme zmínili, že LG Cam Plus obsahuje dodatečnou baterii. I v tomto případě však modul v praxi pokulhává. Provozní dobu prodlužuje primárně jen tehdy, když používáte fotoaparát či kameru, a to ani kdovíjak dramaticky. Pro představu: samostatný LG G5 vydržel v našem testu natáčet video 2,5 hodiny, s připojeným modulem zhruba o 40 minut déle.

Hlavní baterii telefonu lze z baterie v LG Cam Plus dobít, ovšem pouze po stisknutí tlačítka na modulu. Nabíjení se však vždy po několika minutách zastaví, a tlačítko tak musíte mačkat opakovaně, což je otravné. Telefon navíc z modulu vůbec nedobijete, pokud stav hlavní baterie klesne pod 3 %, protože se neustále vypíná.

Závěr

Celkově lze tedy říci, že nevýhody spojené s většími rozměry kombinace telefonu a LG Cam Plus přebíjí potenciální výhody z hlediska obsluhy, neboť ty nejsou plně a důsledně rozvinuty. I vzhledem k tomu, že druhý výměnný modul LG Hi-Fi Plus se zatím na náš trh nechystá, zůstává přínos modulárního designu LG G5 za očekávání. ✕



Nové testy na www.dtest.cz

Jako každý měsíc jsme aktualizovali databáze vybraných testů na našem webu. Nové výsledky najdete v kategorii **fotoaparátů, mobilních telefonů či tiskáren**. Výrobky lze třídit a řadit podle různých kritérií a vzájemně porovnávat. Výsledky jsou dostupné předplatitelům.

Informační servis Spotřebitel ve světě

Každý všední den najdete na webu spotrebitele.dtest.cz nové zprávy týkající se spotřebitelské problematiky v ČR i v zahraničí. Výběr těch nejzajímavějších vám přinášíme na této stránce.

Aby motor šel

■ **Evropská komise (EK) se dohodla se zástupci jednotlivých členských států na změně testovacího cyklu automobilů.** Emise i spotřeba pohonných hmot by se nově měly měřit podle modernějšího postupu Worldwide Harmonized Light Vehicles Test Procedures, který by měl nahradit zastaralý New European Driving Cycle. Zastaralý test NEDC se výrobci naučili obcházet například zalepováním veškerých spár na vozidle, používáním speciálních maziv či testováním ve vysokých nadmořských výškách za letních teplot. EK očekává spuštění změn na podzim 2017, návrh ovšem musí ještě schválit Evropský parlament.

■ **Ačkoliv prodejci benzínu i někteří výrobci automobilů vychvalují výhody prémiových vysokooktanových paliv, pro běžného spotřebitele je jejich používání většinou zbytečné.** Uvádí to americká spotřebitelská organizace Consumer Reports, která účinky vysokooktanového benzínu ověřovala na zkušebním okruhu. Použití prémiového benzínu ve voze, které jezdí

na běžný, nijak nezlepší jízdní vlastnosti vozu, ani není šetrnější k motoru.

Na zdraví!

■ **Po dlouhých odkladech představila Evropská komise (EK) v polovině června letošního roku navrhované znění definice endokrinních disruptorů,** tedy škodlivých látek, které působí na hormonální soustavu, zvláště pak u dětí a mladistvých. Tato definice se setkala s jasným odmítnutím u odborné veřejnosti včetně francouzské spotřebitelské organizace UFC Que Choisir. UFC se nelíbí, že u disruptorů musí být prokázána škodlivost na lidech, nestačí jen studie provedené na zvířatech. Taková definice dělá podle francouzské spotřebitelské organizace z lidí pokusná morčata.

■ **Někteří rodiče se v současnosti nadchlí pro jantarové náramky a náhrdelníky, které slouží i jako kousátka** pro jejich ratolesti. Italská spotřebitelská organizace Altroconsumo ovšem jejich pořízení nedoporučuje. Korále žádné pozitivní účinky nenabízejí, slibovaná blahodárná kyselina jantarová se z nich

totiž uvolňuje až při teplotě několika set stupňů, která v dětských ústech rozhodně nemůže nastat. Dítě se navíc snadno může zadusit případným utrženým korálkem.

Staré dobré potraviny

■ **Vzhledem ke stoupající poptávce po kávě za nízkou cenu se na trhu objevila zrna arabiky, která mohou být stará až devět let.** Spotřebitelský server Consumerist ovšem uvádí, že milovníci kávy se nemají čeho obávat, většina objemu starých zrn pravděpodobně skončí v instantní kávě v různých jídelnách či v automatech. Část zrn sice obchodníci přepažují a míchají s novějšími, takové směsi však většinou končí v nejlevnější neznačkové kávě.

■ **I když jsou v plném proudu různé kampaně proti plýtvání potravinami, odpadkové koše jsou stále plné.** Španělská spotřebitelská organizace OCU se zamýšlí nad tím, proč někteří spotřebitelé, ale i producenti a prodejci vyhazují potraviny, jež jsou stále vhodné ke konzumaci. Může za to skutečnost, že si mnozí spotřebitelé pletou



datum spotřeby s datem minimální trvanlivosti a vyhazují tak zcela bezvadné potraviny s prošlým DMT. Dalším důvodem je, že prodejci odmítají přijímat či na prodejně vyhazují ovoce a zeleninu, které je například pouze pomačkané. Přitom by podle OCU stačilo, aby je nabízeli se slevou jako druhou jakost.

Nepoctivci na netu

■ **Britský spotřebitelský server Bitterwallet varuje před stahováním aplikace WhatsApp Gold.** Údajně se jedná o prémiovou verzi populární chatovací aplikace, kterou využívají sportovci a celebrity, ve skutečnosti se však jedná o virus, jenž krade uživatelskou osobní data.

■ **Rezervační servery či služby sdílené ekonomiky, jako je Booking.com či Airbnb, se s blížícím létem plní inzeráty na ubytování.** Italská spotřebitelská organizace Altroconsumo ovšem spotřebitele varuje, aby se nenechali napálit od nepoctivých hoteliérů či jiných ubytovatelů. Ti často nabízejí fiktivní pokoje či vily z fotografiemi z fotobanky, píšou si falešné recenze a pouze vybírají poplatky za rezervace předem. Někteří nepoctivci jsou také schopni pronajmout jeden existující pokoj či jinou ubytovací kapacitu více zájemcům na stejný čas. ✗

spotrebitele.dtest.cz

Portál přináší aktuální zprávy ze zahraničí i z České republiky. Jeho smyslem je nabídnout informace, které se v médiích obvykle neobjevují a které přispívají k lepší orientaci v oblasti spotřebitelské problematiky. Články jsou přehledně tříděny podle sledovaných kauz, nejčastějších problémů, zákonů, institucí a spotřebitelských organizací.

Evropské spotřebitelské centrum

Sedm tipů pro dovolenou bez potíží



www.dtest.cz
Co vás nejvíc zajímalo

Na dovolené rádi odpočíváme, nepřemítáme nad problémy v životě, snažíme se nabrat síly. Přitom ale ani na dovolené nemáme jistotu, že se nám coby spotřebitelům vyhnou nejruznější potíže. Proto pro vás máme sedmero tipů, na co před cestami za hranice všedních dní i během nich myslet.

1. Ubytování přes CK

Přijedete do hotelu nebo penzionu a nemáte pokoj, který jste si u cestovní kanceláře objednali a zaplatili? Je menší nebo s jiným než avizovaným výhledem? Požadujte hned na místě po delegátovi správný typ pokoje, případně ubytování v jiném hotelu za srovnatelných podmínek. Případně další nedostatky v pokojích si vyfotíte pro následnou reklamaci.

2. Zájezd

Při sjednávání zájezdu si můžete pojistit jeho storno. Pečlivě si předem přečtěte pojistné podmínky, abyste věděli, před čím vás případně pojištění neochrání.

3. Pronájem vozu v autopůjčovně

Vůz si při převzetí dobře prohlédněte a případná poškození si nafotíte. Totéž při vrácení vozu. Vůz vraťte nejlépe osobně oproti písemnému potvrzení (protokol) o předání vozu v souladu se smlouvou a bez nových poškození. Budete mít důkazy o tom, že jste auto neponičili, i kdyby autopůjčovna tvrdila opak.

4. Letecká doprava

– zpoždění a zrušení letu

Pokud je váš let zrušen nebo významně zpožděn, máte právo na bezplatnou péči ze strany dopravce v podobě občerstvení, případně ubytování po dobu nezbytně nutnou. Můžete mít právo na náhradu škody ve výši 250–600 eur v závislosti na délce letu, pokud bylo zrušení

nebo zpoždění letu způsobeno vinou dopravce.

5. Letecká doprava – zavazadla

Pokud je vaše zavazadlo poškozeno, zpožděno nebo ztraceno, můžete požadovat náhradu skutečně vzniklé škody až do výše zhruba 35 000 Kč. Dopravci předložíte zprávu PIR, kterou vyplníte u příslušné přepážky na letišti, a obraťte ho písemně kontaktujte i s kopií účtenek od věcí, které se ztratily nebo které jste si zakoupili v místě pobytu místo těch zpožděných.

6. Vlak, autobus, trajekt

Pamatujte na svá práva také při významném zpoždění nebo zrušení spoje v železniční, autobusové a vodní dopravě. Za určitých okolností můžete požadovat občerstvení a v případě potřeby ubytování či slevu z ceny dopravy, odstoupení od smlouvy a vrácení peněz.

7. Zdraví a pomoc

Pokud jste ze zákona pojištěni, máte právo na rychlou zdravotnickou pomoc v souladu s právními předpisy státu, ve kterém jste ošetřováni. Je vhodné se připojistit. V mnoha zemích budete pravděpodobně muset hradit náklady za ošetření předem. Uchovejte si faktury a účtenky. Zapamatujte si celoevropské telefonní číslo 112 pro policii, hasiče a záchrannou službu.

Svá spotřebitelská práva pro cestování v EU si také můžete stáhnout do mobilního zařízení – jedná se o mobilní aplikaci „ECC-Net: Travel“. Najdete v ní i fráze v 25 evropských jazycích pro konkrétní situace, ve kterých se můžete ocitnout, a také kontakt na ambasády ČR. ✕



Kontakty na ESC ČR

Štěpánská 15, 120 00 Praha 2

e-mail: esc@coi.cz; telefon: 296 366 155

www.evropskyspotrebitel.cz

Dnešní spotřebitel má ke každému svému rozhodnutí k dispozici takové množství informací, že kdyby chtěl, může se jimi probírat několik dní a stejně neuvidí konce. Je ale mnoha-hodinové pátrání opravdu tím, po čem toužíme, když se třeba náš mobilní telefon odebere do křemíkového nebe a my ho potřebujeme rychle nahradit? Nebo když se rozhodneme po letech rozloučit s pračkou, která sice ještě pere, ale její spotřeba energie odpovídá menší továrně? V dTestu se domníváme, že moderní spotřebitel potřebuje především přehled o trhu a o svých spotřebitelských právech. Proto se snažíme o pestrost témat i spotřebitelských rad, čímž zároveň reagujeme na poptávku čtenářů a čtenářek – každého aktuálně zajímá něco trochu jiného. Podíváme-li se na témata, jež ve druhém čtvrtletí letošního roku zaujala nejvyšší počet z téměř milionu návštěvníků našich webových stránek, je to opravdu pestrá směsice od praček přes kočárky a autosedačky po telefony, vysavače a mobilní tarify.

Top 10

1. databáze testovaných praček
2. test kočárků 2016
3. databáze testovaných telefonů
4. test chytrých telefonů 2016
5. nejčastější spotřebitelské problémy
6. databáze testovaných opalovacích přípravků
7. srovnávač mobilních tarifů
8. test praček 2016
9. databáze testovaných autosedaček
10. databáze testovaných vysavačů

Zpracováno podle statistik návštěvnosti stránek www.dtest.cz od dubna do června 2016.

Test Kečupy

Od posledního testu kečupů uplynulo už pět let. Za tu dobu z trhu zmizelo několik privátních značek, některé i s obchodními řetězci, které je prodávaly. Ovšem hlavní výrobci tu stále jsou, a tak jsme je mohli opět prověřit. Nakoupili jsme celkem 23 vzorků, pro jeden jsme kvůli porovnání jeli do Německa. Laboratoř zkontrolovala všechny důležité parametry a potěšila nás – oproti minulému testu se situace ohledně obsahu rajčat i přítomnosti nežádoucích mykotoxinů zlepšila.



Chyby napraven

dobrá rada

Jak poznat dobrý kečup? Samozřejmě platí úměra, že čím vyšší podíl rajčat, tím lépe. Na testovaných vzorcích se nejčastěji uvádí obsah rajčat použitých ve 100 g kečupu. Aby byly splněny požadavky vyhlášky, mělo by být na výrobu 100 g kečupu použito alespoň 140 g rajčat. Naším testováním prošel vůbec nejlépe **Otma Gurmán Extra kečup s vysokým podílem rajčat** (velmi dobře, 9,60 Kč/100 g), u kterého jsme zjistili vysoký obsah rajčat a nasbíral body i při ochutnávce. Výhodnou kombinací ceny a dobrého hodnocení všech hlavních parametrů jsme našli u výrobku **Lidl/Pagusa Kečup jemný** (dobře, 2 Kč/100 g). Na posledním místě skončil **Hamé Kečup sladký** (uspokojivě, 7,60 Kč/100 g), u kterého byl naměřen nejnižší podíl rajčat.

Pro někoho chuťový doplněk k čemukoliv, pro jiného nejjednodušší rajská omáčka na špagety. Kečup zkrátka patří mezi stálice na českém trhu ochucovadel a omáček. Ze statistik o nákupním chování českých domácností vyplývá, že každá ho ročně spotřebuje čtyři kilogramy. Kečup se pro svou všestrannost kupuje celoročně, ale největší nárůst poptávky je spojen s letní grilovací sezónou. A ještě jeden poznatek o našich chutích: nejoblíbenější je kečup jemný. Proto jsme se rozhodli otestovat právě tento druh.

Každý z nás si kečup představuje trochu jinak. Pokud však chce výrobek nést název „kečup“, musí splňovat požadavky zakotvené ve vyhlášce č. 157/2003 Sb. Ta jej řadí mezi zpracovanou zeleninu, konkrétně jde o zeleninový protlak. Od jemného kečupu zákonodárce vyžaduje alespoň 12 % refraktometrické sušiny, což si můžeme zjednodušeně představit jako množství cukru. Množství obsažených rajčat vyhláška stanovuje tak, že alespoň 7 % refraktometrické sušiny výrobku musí pocházet z rajčatové suroviny, nejčastěji z rajčatového protlaku, případně přímo z rajčat.

Výrobci mají dvě cesty ke splnění předepsaných limitů. Buď použijí vyzrálá rajčata, nebo větší množství méně sladkých, proto vyhláška nemůže snadno stanovit minimální obsah použitých plodů. Vedle těchto dvou stěžejních parametrů jsou dále upraveny maximální limity pro kyselost kečupu a obsah soli.

Hlavně rajčata

Testované kečupy jsme pracovní rozřídili na dvě skupiny podle množství rajčat použitých na přípravu 100 g výrobku. Do první jsme zařadili výrobky s vyšším deklarovaným obsahem rajčat, mezi nimi i dva kečupy označené slovem „extra“. Přídomky speciál, prima nebo extra avizují vyšší kvalitu, pro kterou je předepsán nejméně 30 % obsah refraktometrické sušiny a nejméně 10 % sušiny musí pocházet z rajčat. Ve druhé skupině skončily kečupy ze 140 g rajčat, což představuje porci zhruba dvou a půl průměrného rajčete s „tabulkovým“ obsahem sušiny právě dostačující na splnění příslušné části vyhlášky. Více rajčat nemusí nutně znamenat více sušiny, mezi oběma skupinami však rozdílky vynikly.

Laboratorně se podíl sušiny z rajčatové suroviny stanovuje výpočtem.

Z několika změřených parametrů se spočítá, kolik sušiny z teoretického modelového rajčete výrobek obsahuje. Rajčata jsou stejně jako veškerý přírodní materiál velmi proměnlivá a tento fakt patřičně zohledňuje i 20 % nejistota měření.

Mezi kečupy s vyšším podílem rajčat jsme zaznamenali nejvíce rajčatové sušiny u výrobku **Boneco Dětský kečup extra** (14,3 %), u pěti dalších vzorků naměřené hodnoty přesáhly 10 %. Ve druhé skupině vzorků se nejvyšší podíl rajčatové sušiny (9,3 %) ukrýval také v kečupu pro děti, tentokrát pod značkou **Otma**. Zbylé vzorky se pohybovaly okolo minimálně požadovaných 7 %. Kečupům značek **Hamé**, **Albert** quality a klasik se vyhláškóvému množství rajčat podařilo dostat jen po započítání nejistoty měření, za což si odnesly dostatečné hodnocení.

Po konfrontaci s výsledky z roku 2011 je jasné, že se situace na trhu výrazně zlepšila. Tehdy byl totiž u čtyř kečupů zjištěn nedostatečný podíl rajčat a další čtyři vzorky si ke splnění požadavků musely dopomáhat nejistotou měření.

Sladké a kyselé

Spolu s obsahem rajčat definuje kečupy i 12 %, respektive 30 % obsah refraktometrické sušiny, podle toho, zda jde o kečup obyčejný nebo extra. Sušinu z většiny tvoří obsažené cukry (ale i glukózový sirup) a přispívají k ní i další rozpustné látky. Testované vzorky prošly zkušebním refraktometrem se ctí, naměřené hodnoty s rezervou odpovídaly legislativním požadavkům. Nejvyšší hodnoty sušiny (přes 34 %) jsme zaznamenali u dvou extra kečupů značek **Otma Gurmán**.



Jak testujeme

podrobný postup testu kečupů najdete na www.dtest.cz/kecupy

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kečupů

splnění legislativních

požadavků 40 %

senzorické hodnocení 25 %

zbožiznalecké posouzení 15 %

deklarace 15 %

nežádoucí látky 5 %





Vychválit až do nebes

Některé marketingové texty na obalech překvapují. Rekordmanem v jejich počtu je kečup Spak, který se označuje za českou potravinu vyrobenou v České republice z italských rajčat. V současné době mu to ještě můžeme prominout, ovšem v polovině září by se už dostal do konfliktu se zákonem. Za českou potravinu totiž bude možné označit jen tu, která obsahuje alespoň 75% surovin českého původu. V souvislosti s označením nás zaujaly i etikety výrobků určených pro děti. Hurvínkův kepuč z produkce Kandu sliboval méně cukru a soli. V porovnání s ostatními vzorky u něj laboratoř skutečně zjistila nižší obsah obou zmíněných živin, navzdory tomu však jeho chuť byla výrazně sladká.

Přečetli jsme si i několik tvrzení, o jejichž vhodnosti lze přinejmenším pochybovat. Například kečup značky Pagusa z Lidlu sliboval na obalu chuť čerstvých rajčat, přičemž je stejně jako ostatní vyroben z rajčatového protlaku a ani chuť se od zbytku neliší. Příliš se nám nelíbilo ani tvrzení „bez konzervace“ na dětském kečupu extra od Boneca. Výrobce tím měl zřejmě na mysli nepřítomnost chemických konzervantů, ovšem takto kategoricky vyloučil jakýkoliv zásah zajišťující trvanlivost.

zásluhou atypické, připálené a zatuchlé chuti i vůně získal pouze dostatečnou známku. Je možné, že v jeho případě se na nestandardní chuť podílelo i nevhodně použité náhradní sladidlo. To se nacházelo i v kečupu Oak Lane, privátní značce společnosti Tesco, jeho chuť však tak výrazné vady neměla.

Součástí hodnocení byl i obvyklý popis zjištěných nedostatků. Nejčastěji zaznívaly výtky za škrobovitou konzistenci a chuť. Dále se objevovaly poznámky k nevyvážené sladkosti nebo kyselosti chuti a k netypickému okoření. Je však třeba vzít v úvahu místní spotřebitelské zvyklosti, protože podobné komentáře sklídily i oba vzorky značky Heinz, která v řadě zemí světa platí za „ten pravý“ kečup. Tři vzorky značek klasik, Hamé a Oak Lane působily na hodnotitele dojmem nízkého obsahu rajčat. Tento dojem se pak u klasiku a Hamé potvrdil i zjištěným nižším obsahem rajčatové sušiny.

a Boneco. U žádného ze vzorků naměřená hodnota neklesla pod 20%.

Kečup bývá sladkokyselý, ale nesmí být kyselý příliš. Podle předpisu smí obsahovat nejvýše 2,2% kyseliny octové. Ani s tímto požadavkem neměli výrobci problémy. K vyhláskové laťce se nejvíce přiblížily oba vzorky kečupu Heinz a spolu s nimi ještě dětský kečup od Boneca. Zatímco u kečupů Heinz byla kyselost znát i v chuti, u kečupu Boneco se ji podařilo zamaskovat.

Jak má chutnat kečup?

Ani u kečupů jsme nevynechali senzorické zkoušky. Hodnotitelé posuzovali chuť, vůni, konzistenci a celkový dojem z výrobku. Vyhláška č. 157/2003 Sb. popisuje kečup dost obecně. Měl by být řidce kašovitý, homogenní, jemný, případně s hrubšími částicemi přísad, bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření.

Každý výrobce však má ten svůj správný recept a každému z nás vyhovuje něco jiného. Někdo vyhledává kečup intenzivně kořeněný, jiní upřednostňují nekonfliktní rajčatovou chuť. Proto jsme definovali základní znaky, které jsou obecně preferované – při-

měřeně červená barva, polotekutá až kašovitá konzistence a rajčatová, vyváženě sladkokyselá chuť. Vedle žádoucích znaků jsme hledali i evidentní vady, například škrobovitou nebo připálenou chuť, málo intenzivní rajčatovou či příliš hnědou barvu. Při ochutnávce samotných kečupů případné nesrovnalosti v chuti dobře vynikly, protože při běžné konzumaci kečupu s „něčím“ se může jeho chuť tlumit.

Barva vítězí

Dobré senzorické hodnocení si odneslo 14 výrobků a vůbec nejlepšího výsledku dosáhl dětský kečup Boneco. Zbytek byl hodnocen uspokojivě, s výjimkou kečupu značky Delipo, který



Tabulky nelžou?

Všechny testované výrobky nesly tabulku s výživovými údaji. Toho jsme využili a nechali změřit obsah cukru a soli, abychom mohli prověřit správnost deklarovaných hodnot. Při ověřování obsahu soli jsme vzali navíc v úvahu i fakt, že česká vyhláška povoluje v kečupech nejvíce 3,5 %. Vůbec nejslanější byl kečup značky Ikea (3 %). Do vyhláškou daného limitu se tak vešly všechny vzorky a nejméně soli (1,1 %) laboratoř změřila v dětském kečupu společnosti Kand. Při ověřování správnosti údajů v tabulce výživových hodnot jsme vycházeli z doporučení Evropské komise, které připouští odchylku $\pm 20\%$ od udávaného množství. V případě soli se všechny vzorky do mezí tolerance vešly.

Nejvíce cukru jsme zjistili u Dětského kečupu extra společnosti Boneco (26 g/100 g), nejméně u kečupů značek Oak Lane a Benita (oba 15,5 g/100 g). Dodržení deklarovaného obsahu cukru činilo výrobcům větší problémy, u sedmi vzorků se deklarace od skutečnosti lišily o 15 % a více. Sladký kečup značky Hamé na svém obalu uváděl obsah cukru o 25 % vyšší, což přesahuje přijatelné meze. Tento vzorek vykazoval

nedostatky i v dalších parametrech a celkově dopadl vůbec nejhůře ze všech.

Čtení o ingrediencích

V rámci hodnocení deklarace jsme posuzovali i případné přídavky škrobu. Modifikované i nemodifikované škroby působí především jako zahušťovadla a vylepšují konzistenci výrobku. Od nás získalo lepší hodnocení osm kečupů, které se bez něj dokázaly obejít.

V úvahu jsme brali i způsob, jakým je spotřebitel informován o obsahu rajčat ve výrobku. V podstatě jsou dvě možnosti. První, z našeho pohledu srozumitelnější, je uvedení množství rajčat použitých na výrobu 100 g kečupu. Druhou možností je uvedení množství použitého rajčatového protlaku, který je hlavní rajčatovou surovinou téměř všech kečupů. Potřebný podíl protlaku se však odvíjí od stupně jeho zahuštění a zákazník si podle něj nemůže udělat přesnou představu o množství rajčat. Například podle údajů na etiketách kečupů Heinz a McDonald's tak množství okolo 60 % protlaku může odpovídat 148 až 184 g rajčat použitých na 100 g výrobku. Z důvodu této nejednoznačnosti jsme dali lepší známky výrobcům,



Historie kečupu

Kečup je často vnímán jako symbol „amerického“ stylu života. Pravdou je, že jeho současné pojetí má původ skutečně ve Spojených státech, ovšem tam se dostal z Anglie, která ho převzala z Asie. Stejně jako dlouhá byla cesta kečupu i zajímavá. Původní asijský kě-tsiap byla fermentovaná omáčka z ryb. V Anglii se začal napodobovat na přelomu 17. a 18. století. Angličané převzatou ideu univerzálního ochucovacla postupně upravovali – vyrábělo se z ančoviček, hub nebo ořechů. Rajčata se v kečupu objevila počátkem 19. století. Začala se do něj přidávat na základě tehdejšího zjištění, že nejsou jedovatá, ale naopak zdraví prospěšná. Za další mezník můžeme považovat rok 1876, kdy svůj kečup představila firma Heinz. Díky velkému úspěchu na americkém trhu se z výrobku stal jistý vzor, i když v České republice mu co do oblíbenosti silně konkurují tuzemské značky.

kteří zvolili první variantu označení.

Za zmínku stojí i použití chemických konzervačních látek, kterým se řada spotřebitelů snaží vyhnout. Při výrobě kečupů se uplatňují tři metody konzervace – chemická (spočívá v přídavku například sorbanu draselného), dále pasterace neboli zahrnutí zabalného výrobku na teplotu do 100 °C a takzvaný horký rozliv, kdy se kečup pasteruje prohrátím mimo obal, do láhví se lije horký (přes 90 °C) a následně se obaly uzavírají.

Zjednodušeně lze říci, že výrobky ve skleněných láhvích jsou pasterované. Překvapivou výjimkou byl kečup Oak Lane prodávaný v řetězci Tesco, který i ve skle obsahoval konzervant sorban draselný.

Nalít a zavřít

Náš test se nezaměřil jen na chemické, fyzikální a senzorické parametry, ale nechali jsme provést i hodnocení několika ryze praktických aspektů. Jedním z nich byla etiketa a správnost označení.

Hodnocení kvality provedení etikety dopadlo pro většinu testovaných dobře. Výjimkou byl kečup značky Ikea, který svým velice osobitým designem ani nepřipomínal potravinu, a také bio kečup Alnatura, na němž posuzujícím vadilo malé a špatně natištěné písmo. Spíše





kečupy s vyšším obsahem rajčat

	Otma Gurmán Extra kečup s vysokým podílem rajčat	Kand Tomato Ketchup sladký	Boneco Dětský kečup extra	Lidl/ Mikado Jemný kečup	Billa Tomaten-Ketchup	McDonald's Tomato Ketchup	Billa/ Naše bio Kečup jemný
cena (Kč)	29,90	32,90	23,90	21,90	69,90	49,90	39,90
cena za 100 g (Kč)	9,60	6,30	12	4,40	7,70	11,10	12,10
hmotnost (g)	310	520	200	500	910	450	330
celkové hodnocení	velmi dobře 80 %	dobře 78 %	dobře 77 %	dobře 77 %	dobře 76 %	dobře 76 %	dobře 74 %
splnění legislativních požadavků	velmi dobře 85 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 87 %	dobře 74 %	dobře 78 %	dobře 77 %	dobře 76 %
podíl rajčat (%) ¹⁾	++ 13	+ 12,7	++ 14,3	○ 8,9	+ 11,3	○ 9,8	+ 11,1
celková sušina (%)	++ 34,4	+ 27,6	++ 34,3	++ 30,1	+ 29,7	++ 32,3	+ 29,1
celková kyselost (%)	++ 1,3	++ 1	++ 1,6	++ 1,1	++ 1,4	++ 1,3	++ 1,5
senzorické hodnocení	dobře 71 %	dobře 62 %	dobře 76 %	dobře 74 %	dobře 62 %	dobře 68 %	uspokojivě 58 %
barva	++	++	++	++	+	+	+
konzistence	+	+	+	++	+	+	+
vůně	+	+	++	+	+	++	+
chuť	+	○	+	+	○	+	○
celkový dojem	+	○	+	+	○	+	○
slovní popis odchylek	×	atypická kořeněná chuť	×	×	atypická, kořeněná, kyselá chuť	×	atypická, kyselá, octová chuť
zbožíznalecké posouzení	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	dobře 76 %	velmi dobře 90 %
etiketa	++	++	+	++	++	○	++
dávkování výrobku	++	++	++	++	++	++	++
opětovné uzavírání	++	++	++	++	++	++	++
deklarace	dobře 69 %	velmi dobře 81 %	uspokojivě 53 %	dobře 69 %	velmi dobře 82 %	velmi dobře 87 %	velmi dobře 82 %
deklarovaný / zjištěný obsah soli (g/100 g)	1,7 / 1,8	1,5 / 1,5	1,3 / 1,2	2,8 / 2,6	2,4 / 2,4	2,1 / 2,2	2,5 / 2,4
deklarovaný / zjištěný obsah cukru (g/100 g)	31,2 / 24,1	19 / 22,4	20 / 26	24 / 22,2	21,6 / 22,6	21,1 / 19,1	21 / 22,4
použití škrobu	×	×	✓	✓	×	×	×
označení obsahu rajčat	✓	✓	✓	×	✓	✓	✓
nežádoucí látky	velmi dobře 97 %	velmi dobře 95 %	dobře 60 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	dobře 60 %
mykotoxiny	++	++	++	++	++	++	++
pesticidy / počet nálezů	++ / 0	++ / 0	+ / 1	++ / 0	++ / 1	++ / 1	+ / 1
informace							
množství použitých rajčat (g/100 g)	240	200	170	72 % ²⁾	210	184	230
použití konzervantů / náhradních sladidel	×	×	×	×	×	×	×
výrobce/prodejce	Otma Sloko s.r.o., Uherské Hradiště	Kand s.r.o., Dobruška	Boneco a.s., Praha	Lidl Česká republika v.o.s., Praha	Billa s.r.o., Říčany	Develey Polska Sp. z o.o., Polsko	Spak Foods s.r.o., Sušice
datum minimální trvanlivosti	3/8/2018	3/3/2018	23/7/2016	2/2/2017	14/3/2017	3/6/2017	17/8/2017

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 celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Heinz Tomato ketchup	Alnatura Tomaten ketchup	Kand Hurvínkův keču	Ikea Ketchup	Heinz Tomato ketchup ³⁾	Felix Jemný kečup	Spak Gourmet Ketchup jemný
93,90	58,90	26,90	39	67,50	42,90	50,90
9,40	10,50	8,70	7,80	9,60	9,50	5,70
1000	563	310	500	700	450	900
dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 72 %	dobře 70 %	dobře 69 %	dobře 66 %	dobře 66 %
dobře 69 %	dobře 70 %	dobře 71 %	dobře 69 %	dobře 67 %	dobře 67 %	dobře 67 %
○ 7,8	○ 8,6	+ 10,1	○ 7,4	○ 7,8	○ 7,4	○ 7,6
+ 28,9	+ 27,5	+ 24,2	+ 29,3	+ 27,6	+ 27,1	+ 27,1
++ 1,6	++ 1,1	++ 0,8	++ 1,3	++ 1,6	++ 1,1	++ 1,3
uspokojivě 58 %	dobře 73 %	uspokojivě 59 %	dobře 64 %	uspokojivě 59 %	dobře 61 %	uspokojivě 54 %
+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+
+	++	+	+	+	+	○
○	+	○	○	○	+	○
○	+	○	○	○	○	○
příliš kyselá chuť	×	atypická, příliš sladká chuť, řídký	kyselá, škrobovitá chuť	výrazné koření, kyselejší	atypická, kyselá chuť	škrobovitá konzistence a chuť, kyselá chuť
velmi dobře 90 %	dobře 76 %	velmi dobře 90 %	dobře 76 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 83 %	dobře 76 %
++	○	++	○	++	+	++
++	++	++	++	++	++	++
++	++	++	++	++	++	○
velmi dobře 82 %	dobře 68 %	dobře 69 %	dobře 66 %	velmi dobře 80 %	dobře 64 %	dobře 63 %
1,8 / 1,8	2,9 / 2,4	1,2 / 1,1	3 / 3	1,8 / 1,9	2,8 / 2,7	2,6 / 2,4
22,8 / 24	21 / 21,5	21 / 18,9	21 / 21,6	22,8 / 24	18 / 18,6	19 / 19,8
×	×	✓	✓	×	✓	✓
✓	×	✓	×	✓	✓	✓
velmi dobře 96 %	velmi dobře 96 %	velmi dobře 96 %	velmi dobře 95 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 40 %	velmi dobře 96 %
++	++	++	++	++	++	++
++ / 0	++ / 0	++ / 0	++ / 0	○ / 3	○ / 3	++ / 0
148	70 % ²⁾	150	56 % ²⁾	148	172	150
× / ×	× / ×	× / ×	✓ / ×	× / ×	× / ×	× / ×
Maresi Foodbroker s.r.o., Praha	Alnatura GmbH, Německo	Kand s.r.o., Dobruška	Ikea Food services AB, Švédsko	H.J.Heinz GmbH, Německo	Felix Austria GmbH, Rakousko	Spak Foods s.r.o., Sušice
1/2/2017	28/7/2017	25/2/2018	11/12/2016	1/6/2017	31/7/2016	10/3/2017



Lycopen

Jednou z výživově nejcennějších složek rajčat je lycopen. Jedná se o červené karotenoidové barvivo s antioxidačními vlastnostmi. Podle řady studií konzumace rajčat přispívá k ochraně před oxidativním stresem a lycopen se zmiňuje jako jeden z faktorů tohoto účinku. V celém rajčeti se obvykle nachází lycopen v množství 30 mg/kg, přičemž nejvíce lycopenu obsahují rajčatové slupky. Proto by se rajčata neměla loupat. Jeho využitelnost z rajčatových výrobků závisí na řadě faktorů. Například z tepelně opracovaných rajčat se lycopen vstřebává lépe než ze syrových. Pozitivní vliv na využitelnost lycopenu má i přidavek oleje do výrobku, protože je rozpustný v tucích.

estetické výhrady pak směřovaly k odlepujícím se etiketám kečupů značky McDonald's.

Dále se laboratoř zaměřila na hodnocení detailů, které dokážou znepříjemnit život. Těmi byla jednak snadnost dávkování kečupu a také snadnost opětovného uzavření. Dávkování nečinilo problémy, situace „všechno, nebo nic“ na pokusných talířích nenastala. Zkouška opětovného uzavření dopadla o něco hůře pro kečup Spak, jehož uzávek byl nespolehlivý. U ostatních žádné problémy nalezeny nebyly.

Nežádoucí látky

Stejně jako u všech výrobků z ovoce a zeleniny je také u kečupů třeba hlídat obsah pesticidů a mykotoxinů. Nalezená množství pesticidů se i tentokrát pohybovala hluboko pod maximálními povolenými limity a jako obvykle jsme známky udělovali s ohledem na to, kolik stop pesticidů se v daném výrobku našlo. Nejvíce, rezidua tří pesticidů, laboratoř našla u kečupů značek korrekt, Felix a u německého vzorku Heinz. V dalších případech se našel maximálně jeden pesticid.

Trochu nás mrzí nález pesticidu haloxyfop u dětského kečupu značky Boneco. Kdyby se totiž oficiálně jednalo o potravinu určenou dětem do tří let, byla by aplikace pesticidu haloxyfop při ošetření rajčat zakázána. Nicméně kečup od Boneca pro

¹⁾ podíl refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou
²⁾ Výrobek uvádí pouze množství použitého rajčatového protlaku.
³⁾ Vzorek koupený v Německu.

★ vítěz testu
 Ⓢ výhodný nákup



kečupy se základním obsahem rajčat

	Otma Otmánek Dětský kečup	Lidl/ Pagusa Kečup jemný	Kaufland/ Benita Ketchup mild	Tesco/ Oak Lane Mild Ketchup	Globus/ korrekt Kečup jemný	Penny Market/ Delipo Kečup jemný	Albert quality Kečup jemný
cena (Kč)	23,90	19,90	19,90	26,90	19,70	19,90	19,90
cena za 100 g (Kč)	8	2	2	5,40	2	2,20	4,10
hmotnost (g)	300	1000	1000	500	990	900	490
celkové hodnocení	dobře 75 %	dobře 73 %	dobře 69 %	dobře 68 %	dobře 66 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 58 %
splnění legislativních požadavků	dobře 72 %	dobře 71 %	dobře 66 %	dobře 67 %	dobře 64 %	dobře 65 %	dostatečně 37 %
podíl rajčat (%) ¹⁾	○ 9,3	○ 7,2	○ 7,6	○ 8,2	○ 7,2	○ 7,3	— 6,8
celková sušina (%)	+ 26,7	+ 29,5	+ 24	+ 24,2	○ 23,7	+ 24,5	++ 30,4
celková kyselost (%)	++ 0,8	++ 0,7	++ 0,6	++ 0,8	++ 0,8	++ 0,7	++ 0,7
senzorické hodnocení	dobře 67 %	dobře 70 %	dobře 66 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 54 %	dostatečně 26 %	dobře 65 %
barva	+	+	+	+	+	○	+
konzistence	+	++	+	+	+	+	+
vůně	+	++	+	+	○	—	+
chuť	+	○	+	○	○	—	○
celkový dojem	+	+	+	○	○	—	+
slovní popis odchylek	×	×	pudivková konzistence, nevýrazná chuť	kyselá chuť, nevýrazně rajčatový, škrobový	škrobovitá, málo sladká chuť	atypický ve většině parametrů, zatuchlá chuť i vůně, připálený, moc tmavý, řídký	škrobovitá konzistence, pachuť
zbožíznalecké posouzení	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 90 %
etiketa	++	++	++	++	++	+	++
dávkování výrobku	++	++	++	++	++	++	++
opětovné uzavírání	++	++	++	++	++	++	++
deklarace	dobře 74 %	dobře 62 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 56 %	dobře 75 %	uspokojivě 59 %	dobře 60 %
deklarovaný / zjištěný obsah soli (g/100g)	1,2 / 1,2	2,1 / 2,1	2 / 1,9	2 / 2,06	1,5 / 1,5	1,8 / 1,8	2,2 / 2,1
deklarovaný / zjištěný obsah cukru (g/100g)	23,9 / 21,4	26 / 20,1	21 / 15,5	20,5 / 15,5	16 / 17,9	21 / 16,2	26 / 21,3
použití škrobu	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
označení obsahu rajčat	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
nežádoucí látky	velmi dobře 100 %	velmi dobře 97 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 100 %	uspokojivě 40 %	velmi dobře 96 %	velmi dobře 96 %
mykotoxiny	++	++	++	++	++	++	++
pesticidy / počet nálezů	++ / 0	++ / 0	++ / 0	++ / 0	○ / 3	++ / 0	++ / 0
informace							
množství použitých rajčat (g/100 g)	140	140	140	140	140	140	140
použití konzervantů / náhradních sladidel	× / ×	✓ / ×	✓ / ×	✓ / ✓	✓ / ×	✓ / ✓	✓ / ×
výrobce/prodejce	Hamé s.r.o., Kunovice	Lidl Česká republika v.o.s., Praha	Kaufland Česká republika v.o.s., Praha	Tesco Stores ČR, Praha	Globus ČR, k.s., Praha	Neli, a.s., Vyškov	Neli, a.s., Vyškov
datum minimální trvanlivosti	2/8/2018	22/3/2017	6/4/2017	14/11/2016	24/11/2016	29/8/2016	12/4/2017

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 celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



coop/ klasik Kečup jemný	Hamé Kečup sladký
19,90	22,90
4	7,60
500	300
uspokojivě 57 %	uspokojivě 52 %
dostatečně 38 %	dostatečně 34 %
– 6,9	– 6,6
+ 28,7	+ 25
++ 0,9	++ 0,8
dobře 64 %	uspokojivě 56 %
+	○
+	+
+	+
○	○
+	○
pudinkový, nevýrazně rajčatový	světlá barva, řídký, škrobovitá chuť, nevýrazně rajčatový
velmi dobře 83 %	velmi dobře 90 %
+	++
++	++
++	++
uspokojivě 55 %	uspokojivě 43 %
2,1 / 1,9	2,1 / 1,8
24,7 / 19,8	24,7 / 16,8
✓	✓
✓	✓
velmi dobře 96 %	velmi dobře 95 %
++	++
++ / 0	++ / 0
140	140
× / ×	× / ×
Hamé s.r.o., Kunovice	Hamé s.r.o., Kunovice
6/6/2018	3/10/2018

★ vítěz testu
⊕ výhodný nákup

¹⁾ podíl refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou



tak malé strávníky určen není, takže se na něj vztahují limity pro běžné potraviny. Překvapivý byl i nález pesticidu boscalid u kečupu značky Naše bio z Billy. Ekologická produkce se bez pesticidů musí obejít. Námi zjištěný nález však byl velmi malý a nepřekročil hranici, za níž je již možné mluvit o nedovoleném používání pesticidů.

Výrazné zlepšení jsme, v porovnání s výsledky minulého testu, zaznamenali na poli zjištěných mykotoxinů. V roce 2011 byla v kečupech nalezena široká paleta jedů z rajčatových i jiných plísní. Problémy byly nejen s množstvím nalezených látek, ale i s přítomností několika (tehdy až devíti) mykotoxinů najednou.

Tentokrát se v laboratoři podařilo nalézt pouze jediný plísníový toxin, kyselinu tenuazovou. Ta není příliš nebezpečná, evropská legislativa ani nelimituje její množství v potravinách. V testovaných vzorcích se vyskytovala v množstvích od 0 do 138 µg/kg. Nebezpečná množství se však pohybují v řádech stovek mg/kg, což jsou hodnoty tisícinásobně vyšší. ✗



Dvakrát Heinz

V rámci sledování kvality potravin na českém a německém trhu jsme spolu s tuzemským kečupem značky Heinz poslali do laboratoře i jeho zahraniční protějšek. Žádný významný rozdíl se však mezi nimi nenašel.

U obou reprezentantů naměřila laboratoř takřka totožné hodnoty obsahu sušiny z rajčat, celkové refraktometrické sušiny i kyselosti. Drobný rozdíl se projevil v senzorickém hodnocení – chuť kečupu z Německa byla popsána jako výrazně kořeněná. Nakonec ze vzájemného srovnání vychází lépe český vzorek, a to z důvodu nálezů reziduí pesticidů v německém zboží.

Test Vysavače

Už jsou to téměř dva roky, co vstoupilo v platnost evropské nařízení o ekodesignu. V obchodech tak už nenarazíte na vysavač s příkonem přesahujícím 1600 W. Testy ukazují, že toto omezení nepředstavuje pro výrobce vážný problém. Do výběru jsme zařadili 24 sáčkových i bezsáčkových vysavačů různých cenových kategorií s příkonem mezi 600 a 1000 W. Řada z nich příjemně překvapila, narazili jsme ale i na takové, které špatně filtrují prach nebo jsou nadmíru hlučné. Výsledky dalších 18 otestovaných přístrojů naleznete v naší webové databázi.



Prach je v prac

d

dobrá rada

Z vysavačů zařazených do časopisu jich 14 dosáhlo na celkové dobré hodnocení. První příčka patří modelu **Rowenta Silence Force Extreme RO6477EA AAAA** (dobře, 7500 Kč). Dobře vysává, téměř dokonale zadržuje prach, zátěžovým testem prošel bez potíží a patří mezi tišší přístroje. Stříbro a bronz patří značce **Miele**, která je v testu zastoupena modely **Compact C2 Excellence Ecoline** (dobře, 5990 Kč) a **Complete C3 Silence Ecoline** (dobře, 7990 Kč). První z nich byl vůbec nejlepší ve zkouškách vysávání, zaujal hlavně na kobercích, z nichž prach i vlákna odstranil na jedničku. Výhodný poměr ceny a kvality představují **Eta Manoa 2501** (dobře, 3300 Kč), **Hoover TE70_TE30011** (dobře, 2990 Kč) a **Dirt Devil Rebel24HFC DD2224-1** (dobře, 3190 Kč).

Vysavač je spojencem člověka v boji s nepořádkem již více než sto let. Za tu dobu se postupně vyvinul do nejrůznějších podob. Nejrozšířenějším typem jsou dnes vysavače podlahové, které pravidelně zařazujeme do našich testů. V letošním výběru naleznete přístroje s cenou v rozmezí 1500 až 10 490 Kč. Při pohledu na tabulku s výsledky je patrné, že cena nemusí být spolehlivým indikátorem kvality. Na druhou stranu je pravdou, že přední příčky obsadily spíše dražší přístroje, ty nejlevnější si vedly hůře.

Čtvrtina vybraných vysavačů využívá bezsáčkovou technologii, kterou před více než třemi desetiletími vynalezl sir James Dyson. Vysátý prach a nečistoty se u bezsáčkových vysavačů na rozdíl od běžnějších sáčkových ukládají do prachové nádoby. Na základě výsledků testu nemůžeme jednoznačně říct, která technologie je lepší. Myslete ovšem na to, že vyprazdňování prachových nádob nebývá tak pohodlné jako výměna prachových sáčků. Lidé alergičtí na prach by se jim určitě měli vyhnout.

Sací komando jde do boje

Testovanému druhu vysavačů se někdy říká univerzální. Měly by vám posloužit bez ohledu na typ vysávaného povrchu a vzhledem k všestranné výbavě by nemělo záležet ani na typu nečistot. Realita je pochopitelně trochu jiná a skutečného „univerzála“ abyste pohlédali. Uvědomují si to i výrobci a do názvů svých produktů běžně přidávají slova, která naznačují, k jaké konkrétní činnosti je vysavač nejvhodnější – „pet“ by měl být specialistou na zvířecí chlupy, „parquet“ zase na dřevěné podlahy a podobně.

Nejvšestrannější je nejlépe hodnocený vysavač Rowenta Silence Force Extreme RO6477EA AAAA. Na koberci, tvrdé podlaze i v hůře přístupných místech vysává dobře nebo velmi dobře. Šířka záběru hubice je sice pouze uspokojivá, u ostatních modelů však není o nic lepší. Ještě o procento lepší hodnocení za vysávání získal druhý nejlepší vysavač Miele Compact C2 Excellence Ecoline. Prach z koberce dostává ještě lépe než Rowenta, o něco horší je však při vysávání v rozích a u stěn. Informace o podrobném průběhu zkoušek uvádíme na straně 19.

Osudová chlupová přitažlivost

Pokud s vámi sdílí domácnost osrstěný čtyřnohý kamarád, měli byste při pro-

hlížení tabulky zpozornět u hodnocení vysávání vláken z koberců. Zvířecí chlupy a koberce jako by pojila takřka osudová přitažlivost a při jejich odstranění se v případě koupě nevhodného vysavače budete muset obrnit velkou dávkou trpělivosti. Z našeho výběru se k mazlíčkům vůbec nehodí Electrolux ZUODELUXE+ a UltraSilencer ZEN ZUSANIMA58, Rowenta RO4631EA Silence Force, Samsung VC06H70FOHD, Hoover TS70_TS20011 Thunder Space Parket A3 a Severin MY 7105 S'Power. Modely Samsung, Severin a UltraSilencer ZEN ZUSANIMA58 nedokázaly vlákna simulující zvířecí srst odstranit ani po deseti přejetech.

Některé vysavače jsou vybaveny turbokartáčem. V jejich případě byla zkouška provedena dvakrát – s turbokartáčem i s univerzální hubicí. Přineslo to zajímavé výsledky. U některých vysavačů došlo ke zlepšení – třeba vítězná Rowenta nebo VAX Air Revolve C85-AC-PH-E s turbokartáčem odstranily všechna vlákna na první pokus a získaly nejvyšší známky. Zato u vysavače Eta Manoa 2501 došlo k zajímavému paradoxu. Na stránkách výrobce se dočtete, že přibalený turbokartáč „účinně posbírá vlasy i zvířecí srst“. V testu si však vedl hůře než běžná hubice, která chlupy odstranila velmi dobře.

Zadržet a nepustit

Pouhým okem to nepoznáme, ale domácí prach zdaleka není homogenním shlukem jednoho druhu částic. Většinou je tvořen nevábnou směsí zrn minerálního původu, dřeva, ale také lidské kůže, chlupů, plísni, mikroskopických vláken, pylu, roztočů a jejich fekálií. Řada složek prachu je řazena mezi alergen. Nadmíra prachu je tak



Jak testujeme

podrobný postup testu vysavačů naleznete na str. 19
a na www.dtest.cz/vysavace

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení vysavačů

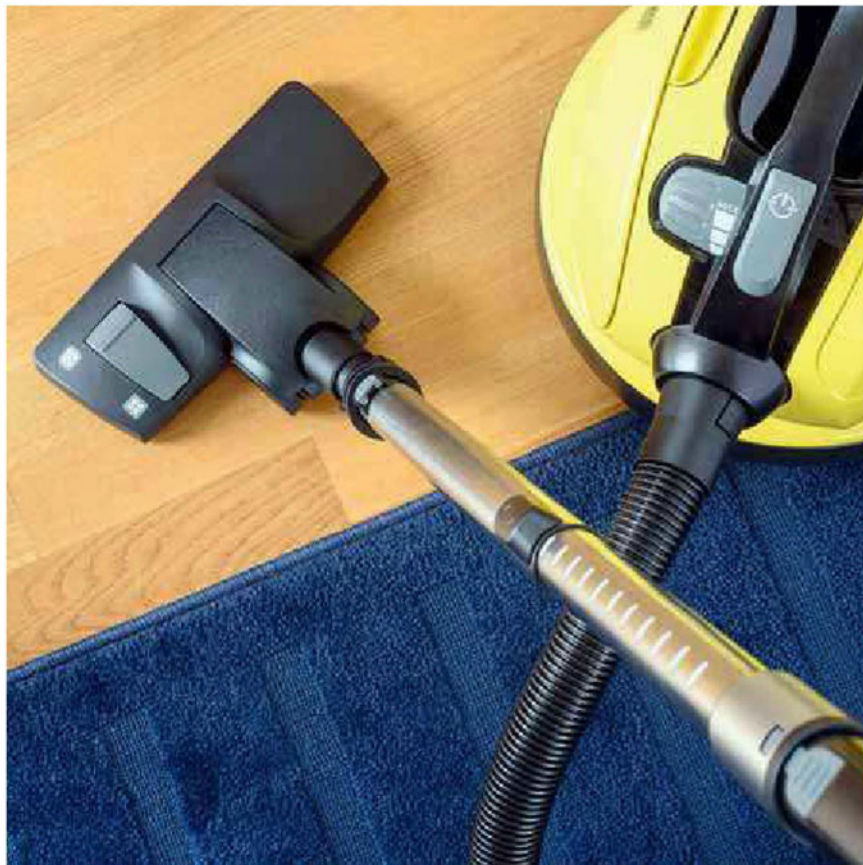
vysávání 60 %
filtrace prachu 10 %
spotřeba a hlučnost 10 %
obsluha 20 %





Co znamená HEPA filtr

V propagačních materiálech vysavačů se můžete setkat s tvrzením, že je daný výrobek vybaven HEPA filtrem (motorovým nebo výfukovým). Za zkratkou HEPA se ukrývá anglické sousloví „high-efficiency particulate arrestance“, které můžeme přeložit zhruba jako vysoce účinné zachytávání částic. HEPA filtry jsou tvořeny shluky náhodně uspořádaných vláken (obvykle ze sklolaminátu) a podle Ministerstva energetiky Spojených států amerických by měly být schopny zachytit 99,97 % částic velikosti 0,3 mikrometru. Až na Sencor byl u všech vysavačů s HEPA filtrem tento požadavek splněn. Pokud váš vysavač HEPA filtr nemá, není to důvod k panice. Řada velmi dobře filtrujících přístrojů používá jiné technologie, které rovněž mohou být vysoce efektivní.



nejen neestetická, ale i potenciálně zdraví škodlivá, a to nejen pro alergiky a astmatiky. Prach z křemene, kůže a dřeva je Mezinárodní agenturou pro výzkum rakoviny řazen mezi karcinogeny.

Velká část testovaných vysavačů se může pochlubit velmi účinnou filtrací prachu s částicemi všech velikostí.

U některých z nich dochází jen k zanedbatelnému úniku prachu (i méně než 0,01 %) zpět do místnosti. Zdaleka nejhorší byl ve filtraci Domo DO7271S, ze kterého uniklo téměř 11 % prachových částic. Největší problémy měl podle očekávání s mikroskopickým prachem o velikosti zrn mezi 0,3 a 0,4 mikrometru. Těch neudržel skoro 14 %.

Poměrně spolehlivým vodítkem pro výběr spotřebiče s kvalitní filtrací jsou informace uvedené na energetickém štítku, konkrétně třída emisí prachu z vysavače. Všechny velmi dobře filtrující vysavače patří do třídy A. Naopak modely s nedostatečnou filtrací spadají do třídy C až F.

I vysavač může být originální

Design vysavačů by měl být účelný a jednoduchý, pro extravaganci tu není místo. To však nutně neznamená, že musí jít o nudné přístroje. Z testovaných modelů hodnotitele zaujal jeden, který vystupuje z davu. Je jím žlutý Kärcher VC 6. Tato německá společnost je spíše než pro své podlahové modely známá díky průmyslovým vysavačům a vysokotlakým čističům. VC 6 na první pohled zaujme nezvyklým kulatým půdorysem. V robustním kopulovitém těle vysavače

se ukrývají nástavce a velký prachový sáček – s objemem 3,2 l jde o největší z testovaných spotřebičů. Díky tomu není nutné sáček měnit příliš často. Navíc se nemusíte bát, že by zvyšující se objem prachu v sáčku negativně ovlivnil sací výkon. Se 400 g náplní byl pokles výkonu sice viditelný, ale nikterak výrazný. Vlivu náplně sáčku na výkon se blíže věnujeme v další části textu.

Zklamání jsme byli z výkonů VC 6 při vysávání prachu ze škvír. Po jednom přejetí škvíry nasál necelých 40 % prachu, což stačí jen na dostatečnou známku. Ve vysávání v rozích a u stěn byl dokonce nedostatečný. Tyto neduhy Kärcher srazily do středních pater tabulky. Vysavač se navíc může při přenášení z místa na místo ztuhlne pronést. S necelými devíti kilogramy je s náskokem nejtěžším mezi testovanými.

Hlavně se nezadusit

Zkouška vlivu naplnění sáčku nebo nádoby na sací výkon dopadla podle očekávání. Přítomnost prachu v sáčku nebo prachové nádobě měla negativní účinky. Není však třeba propadat panice – většinou byly malé, výkon se zhoršil maximálně o tři procenta,



a tak jsme rozdali spoustu dobrých známek. Na této úrovni je změna stěží poznatelná. Slabší sání je možné pocítit přibližně při pětiprocentním snížení výkonu. Od osmi procent už je změna poměrně znatelná. V záplavě dobrých známek jsme museli udělit i jednu nedostatečnou. Vysloužil si ji nejhůře umístěný vysavač Domo DO7271S. Důvodem bylo ucpání filtru prachovými částicemi již při 100 g nečistot v prachové nádobě.

Za zmínku stojí, že jsme nezaznamenali výrazné rozdíly mezi sáčkovými a bezsáčkovými modely. Přestože jsou výsledky při částečném naplnění prachového sáčku povzbudivé, nedoporučujeme ho nechat přeplnit. Na potřebu výměny sáčku umí řada vysavačů upozornit pomocí mechanických indikátorů.



Bubínky se rozechvějí

Testy hlučnosti vysavačů přinesly pestré výsledky. Samotná objektivní úroveň vyluzovaného hluku není rozhodujícím faktorem pro vnímání hlučnosti. Hodnocení je složeno z měření a subjektivního posouzení. V našem případě se ovšem ukázalo, že oba parametry spolu úzce souvisejí. Vysavače, které se v názvu prezentují jako tiché, své sliby splnily. Rowenta Silence Force Extreme RO6477EA AAAA, RO4631EA Silence Force a Miele Complete C3 Silence Ecoline si vysloužily jedničku (65,8, 62,6 a 69 dBA), Electrolux Silent Performer ZSPGREEN dvojku. Vůbec nejtišším vysavačem je Electrolux UltraSilencer ZEN ZUSANIMA58, kterému bylo naměřeno pouhých 57,6 dBA. Zato nejhluchnější vysavač, Severin MY 7105 S'POWER, překonal hranici 90 dBA, což pro představu odpovídá hluku jedoucího vlaku.

➤ str. 23

i

Jak testujeme vysavače

Vysávání

Zkoušky vysávání probíhají dle normy ČSN EN 60312-1. Používají se originální prachové sáčky a, není-li stanoveno jinak, standardní (univerzální) hubice. Při testování **vysávání prachu z koberců** je do koberce typu Wilton mechanicky vpraven prach s přesně definovaným složením a velikostí částic. Vysavače jsou nastaveny na maximální výkon. Vysává se s univerzální hubicí. Pokud je vysavač vybaven turbokartáčem, je vyzkoušen také. Odborníci v laboratoři zjišťují objem vysátého prachu po jednom a po třech pohybech „sem-tam“. Celý proces probíhá minimálně dvakrát, v případě velkých odchylek výsledků je zkouška provedena potřetí. Stejná procedura je aplikována při zjišťování, zda má **obsah prachového sáčku nebo nádoby vliv na sací výkon**.

Změny výkonu sledujeme při postupném naplňování 100, 200 a 400 gramy prachu.

Zbavování se chlupů domácích zvířat z koberce simuluje zkouška **vysávání vláken**. Aby situace odpovídala realitě, kdy chlupy obvykle pouze neleží na povrchu koberce, ale jsou do něj zašlapány, uválíme koberec se syntetickými vlákny těžkým kovovým válcem. Koberec je následně vysáván pohybem „cik-cak“. Panel složený ze tří hodnotitelů zkoumá, kolik je takových pohybů potřeba ke kompletnímu nebo alespoň nejlepšímu dosažitelnému odstranění vláken. Stejně jako v případě vysávání prachu je použita standardní hubice, případně i turbokartáč.

Zkouška **vysávání podlah** je provedena na keramické dlažbě. Průběh zkoušky je obdobný jako při vysávání prachu z koberce, stejně tomu je při testech **vysávání škvír**.

Šířkou záběru hubice je myšlena šířka vyčištěné stopy na tvrdé podlaze při jednom pohybu vpřed.

Schopnost vysavače **vysávat v rozích a u stěn** zjišťujeme srovnáním celkové šířky hubice se šířkou záběru.

Filtrace prachu

Do prachového sáčku nebo nádoby je přidán prach o velikosti částic mezi 0,3 a 20 mikrometry. Poté je pomocí speciálního přístroje měřeno množství a velikost částic, které přes filtr pronikly do okolního prostředí.

Zátěžový test

Test **životnosti motoru** probíhá po dobu 550 hodin. Sací výkon je uměle snížen o 20%. Přístroj je po každých 14 minutách provozu na 30 sekund vypnut. Každých 100 hodin jsou vyměněny filtry a prachové sáčky. Napájecí **kabel** necháváme **navinout** celkem tisíckrát. Zátěžový test neměl na celkové hodnocení vliv, pokud ale motor nebo navíjení kabelu v testu selhaly, bylo celkové hodnocení vysavače limitováno.

Spotřeba a hlučnost

Spotřeba elektrické energie je měřena při vysávání na koberci i tvrdé keramické podlaze. **Hlučnost** spotřebiče zjišťujeme kromě subjektivního hodnocení měřením akustického výkonu. Vysavač je nastaven na maximální výkon, hubice zůstává položena na koberci a regulátor přívodu vzduchu je uzavřený.

Obsluha

Na celkové známce za obsluhu se podílí hodnocení **návodu k použití** (srozumitelnost instrukcí, čitelnost, kvalita ilustračních obrázků), **sestavení a rozložení** vysavače (příprava k vysávání), **úchopu, ovladačů a indikátorů** (umístění a přístupnost, čitelnost indikátorů upozorňujících na výměnu prachového sáčku nebo filtru), snadnosti **vysávání koberců, podlah, schodů nebo jiných povrchů** (přejíždění přes kabely, z podlahy na koberec, vysávání pod nábytkem), **údržby a čištění** (odstraňování nečistot z hubice, výměna prachového sáčku nebo vyprazdňování prachové nádoby), **motorového a výfukového filtru** (přístup, snadnost vyjmutí, čištění a instalace) a **uskladnění** vysavače.



vysavače

	Rowenta Silence Force Extreme RO6477EA AAAA	Miele Compact C2 Excellence Ecoline ¹⁾	Miele Complete C3 Silence Ecoline	Samsung VC07F60 JUVB ²⁾	VAX Air Revolve C85-AC-PH-E	Electrolux SilentPerformer ZSPGREEN	Eta Manoa 2501
průměrná cena (Kč)	7500	5990	7990	5000	10 490	4700	3300
celkové hodnocení	dobře 74 %	dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 71 %	dobře 67 %	dobře 66 %	dobře 64 %
vysávání	dobře 75 %	dobře 76 %	dobře 67 %	dobře 72 %	dobře 74 %	dobře 68 %	dobře 70 %
koberce: vysávání prachu / vláken	++ / ++	++ / ++	++ / +	+ / ++	+ / ++	++ / -	0 / ++
vysávání podlah / škvír	++ / +	+ / +	+ / 0	0 / ++	0 / +	+ / ++	+ / ++
vysávání v rozích a u stěn	+	0	0	0	0	+	0
šířka záběru hubice	0	0	0	-	0	-	0
vliv naplnění sáčku/nádoby na výkon ³⁾	+	+	+	+	+	+	+
filtrace prachu	velmi dobře 99 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 99 %	velmi dobře 98 %	velmi dobře 96 %	velmi dobře 97 %	velmi dobře 94 %
částice všech velikostí (od 0,3 po 20 µm ⁴⁾)	++	++	++	++	++	++	++
částice o velikosti 0,3 až 0,4 µm ⁴⁾	++	++	++	++	++	++	++
zátěžový test	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
životnost motoru / navíjení kabelu	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++
spotřeba a hlučnost	dobře 73 %	dobře 60 %	dobře 79 %	dobře 70 %	dostatečně 33 %	dobře 61 %	uspokojivě 46 %
spotřeba elektrické energie / hlučnost	0 / ++	0 / +	+ / ++	+ / +	+ / --	0 / +	0 / 0
obsluha	uspokojivě 56 %	uspokojivě 59 %	dobře 72 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 49 %	dostatečně 38 %
návod k použití / sestavení a rozložení	-- / +	+ / 0	0 / +	0 / 0	++ / -	-- / -	0 / 0
úchop / ovladače a indikátory	++ / ++	+ / 0	+ / +	++ / +	0 / 0	0 / +	+ / -
vysávání koberce / podlahy	-- / ++	- / ++	- / ++	-- / 0	+ / +	-- / 0	-- / -
vysávání schodů / jiných povrchů	-- / 0	0 / 0	0 / +	- / 0	0 / 0	0 / 0	- / 0
údržba, čištění	+	+	++	+	-	+	0
filtr motorový / výfukový	0 / --	0 / +	++ / +	+ / 0	-- / x	0 / 0	0 / 0
uskladnění	-	+	0	-	-	x	-
technické údaje							
technologie	sáčkový	sáčkový	sáčkový	sáčkový	bez sáčkový	sáčkový	sáčkový
příkon: deklarovaný / změřený (W)	750 / 834,9	800 / 777,4	700 / 683,1	700 / 719,9	750 / 717,6	650 / 765,9	900 / 903,9
změřený sací výkon (W)	246,9	201,6	147,5	207,8	144,5	234,6	263,3
objem prachového sáčku/nádoby (l)	2,5	2,5	3,1	2,2	2,1	3,1	3
HEPA filtr: motorový / výfukový	x / ✓	x / x	x / ✓	x / x	neuvedeno	x / x	x / ✓
automatické navíjení kabelu	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
skladování ve vertikální poloze ⁵⁾	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
délka trubice: max-min (cm)	92,9-61	84,6-51,9	103,7-60,7	94-60	78-53,9	92,6-59,7	90,2-54,2
akční rádius (m) ⁶⁾	11,15	9,75	10,93	9,97	8,58	11,9	11
hmotnost (kg)	7,8	6,3	7,2	7,8	7,5	6,1	6,8

klíč:

++	+	0	-	--
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 celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Hoover TE70_TE30011	Dirt Devil Rebel24HFC DD2224-1	Electrolux ZUODELUXE+	Kärcher VC 6	Electrolux UltraSilencer ZEN ZUSANIMA58	Rowenta RO4631EA Silence Force	Philips Performer Compact FC8379/09	Bosch GL-20 BGL2A100 ²⁾	Philips Performer Active FC8578/09	Samsung VC06H70F0HD
2990	3190	8000	6460	7000	4600	2770	2200	4400	7990
dobře 64 %	dobře 63 %	dobře 63 %	dobře 63 %	dobře 61 %	dobře 61 %	dobře 60 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 58 %
dobře 66 %	dobře 66 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 57 %	dobře 63 %	dobře 61 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 57 %
+ / +	+ / o	+ / --	+ / +	+ / --	+ / --	+ / ++	+ / o	+ / -	++ / --
+ / ++	o / +	++ / -	o / -	+ / --	+ / -	o / o	+ / +	o / -	o / ++
--	+	o	--	--	+	o	o	o	o
--	o	o	-	o	o	o	--	o	-
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
velmi dobře 96 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 84 %	velmi dobře 97 %	velmi dobře 99 %	dobře 76 %	dobře 72 %	uspokojivě 55 %	velmi dobře 81 %	velmi dobře 87 %
++	++	++	++	++	++	+	+	++	++
++	++	+	++	++	+	+	o	+	++
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 %
++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++
uspokojivě 47 %	uspokojivě 48 %	dobře 74 %	dobře 66 %	velmi dobře 88 %	velmi dobře 83 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 45 %	dobře 61 %
+ / -	+ / -	o / ++	+ / +	+ / ++	+ / ++	+ / o	+ / -	+ / -	+ / o
uspokojivě 49 %	uspokojivě 50 %	dobře 61 %	uspokojivě 55 %	dobře 61 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 51 %	dobře 62 %	dobře 61 %	uspokojivě 43 %
- / o	o / o	-- / +	- / +	-- / +	- / o	-- / o	- / o	-- / o	o / o
- / o	+ / +	++ / ++	+ / o	++ / +	o / o	o / o	+ / o	o / o	++ / +
o / o	o / o	-- / +	+ / +	- / ++	-- / ++	o / +	o / ++	+ / ++	o / o
o / o	o / o	- / o	-- / o	o / o	o / o	o / o	o / o	o / o	- / o
o	-	+	+	+	o	o	+	+	--
o / +	o / o	+ / +	- / o	o / +	++ / x	o / --	o / ++	o / o	-- / o
o	o	o	--	o	+	x	+	o	-
sáčkový	bezsáčkový	sáčkový	sáčkový	sáčkový	sáčkový	sáčkový	sáčkový	sáčkový	bezsáčkový
700 / 662,4	700 / 729,1	750 / 825,7	600 / 676,2	650 / 719,9	750 / 740,6	750 / 722,2	600 / 676,2	650 / 770,5	650 / 667
174,6	163,2	219,7	152,4	127,5	157,7	174,5	157	183,7	146,2
2,4	2	2	3,2	1,9	2,1	2,3	1,9	2,5	1,1
x / ✓	x / x	x / x	x / ✓	x / x	neuvedeno	x / x	x / x	x / x	x / ✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓
✓	x	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓	x
94,3–56,1	86,1–51,9	91,1–62,1	90,1–59,3	91,2–62,2	84,1–53,1	83,4–53,4	79,8–50,39	88,8–56,8	80,2–53,4
8,89	9,38	11,94	10,3	11,92	8,82	8,2	7,56	8,92	10,16
5,8	6	7,6	8,6	7,8	6,6	5,9	4,4	6,2	7,2

¹⁾ Na českém trhu dostupný v mangově červené barvě.

²⁾ Jde o výběhový model.

³⁾ výkon se 400gramovou náplní sáčku/nádoby

⁴⁾ µm je značka pro mikrometr, tedy milióntinu metru.

⁵⁾ Vysavač lze postavit „na zadní“ a připevnit k němu hadici s trubicí.

⁶⁾ Vzdálenost od zásuvky ve zdi k místu na podlaze, kde je stále možné vysát nečistoty (tedy včetně délky kabelu a hadice).

★ vítěz testu

⊙ výhodný nákup



vysavače							
	Hoover TS70_TS20011 Thunder Space Parket A3	Rowenta RO2443WA	Zelmer Elf 3 ZVC165EK	Sencor SVC 730RD	Severin MY 7105 S'Power	Hoover CP70_ CP50011 A2	Domo DO7271S
průměrná cena (Kč)	2590	2000	2120	1500	2990	2840	1900
celkové hodnocení	uspokojivě 57 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 43 %	dostatečně 33 %
vysávání	dobře 60 %	dobře 69 %	dobře 66 %	dobře 62 %	dostatečně 39 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 42 %
koberce: vysávání prachu / vláken	+ / --	+ / +	+ / +	+ / +	+ / --	- / -	o / o
vysávání podlah / škvír	+ / ++	+ / ++	o / ++	o / +	- / --	-- / +	- / +
vysávání v rozích a u stěn	+	o	o	o	o	+	+
šířka záběru hubice	-	o	o	-	-	-	-
vliv naplnění sáčku/nádoby na výkon ¹⁾	+	+	+	+	+	+	--
filtrace prachu	velmi dobře 88 %	nedostatečně 13 %	dostatečně 28 %	nedostatečně 0 %	velmi dobře 96 %	dostatečně 31 %	nedostatečně 0 %
částice všech velikostí (od 0,3 po 20 µm ²⁾)	++	--	-	--	++	o	--
částice o velikosti 0,3 až 0,4 µm ²⁾	++	--	-	--	++	-	--
zátěžový test	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	dobře 79 %	velmi dobře 100 %
životnost motoru / navíjení kabelu	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	+ / ++	++ / ++
spotřeba a hlučnost	uspokojivě 42 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 41 %	dostatečně 28 %	nedostatečně 16 %	uspokojivě 43 %	nedostatečně 14 %
spotřeba elektrické energie / hlučnost	+ / -	+ / -	++ / --	o / --	- / --	++ / --	- / --
obsluha	dostatečně 39 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 43 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 47 %	dostatečně 34 %
návod k použití / sestavení a rozložení	o / o	-- / o	- / o	-- / o	o / -	- / -	- / -
úchop / ovladače a indikátory	- / o	o / o	o / o	-- / o	+ / o	- / +	- / o
vysávání koberce / podlahy	- / -	- / --	o / o	++ / ++	+ / ++	- / o	o / +
vysávání schodů / jiných povrchů	o / -	o / o	o / o	o / -	- / o	o / o	- / --
údržba, čištění	--	o	-	--	-	-	--
filtr motorový / výfukový	o / +	- / x	-- / -	-- / o	o / -	+ / o	-- / o
uskladnění	o	x	o	-	-	-	-
technické údaje							
technologie	sáčkový	sáčkový	sáčkový	bezsačkový	bezsačkový	sáčkový	bezsačkový
příkon: deklarovaný / změřený (W)	700 / 715,3	750 / 715,3	700 / 616,4	800 / 770,5	800 / 880,9	700 / 586,5	1000 / 936,1
změřený sací výkon (W)	201,6	196,2	168,6	142,5	151,2	137,3	256,6
objem prachového sáčku/nádoby (l)	2,25	1,67	1,91	1,66	1,21	2,68	1,38
HEPA filtr: motorový / výfukový	x / x	neuvedeno	x / x	✓ / x	x / ✓	x / x	✓ / x
automatické navíjení kabelu	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
skladování ve vertikální poloze ³⁾	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓
délka trubice: max-min (cm)	78,2-48,2	82,2-50,3	95,6-57,5	77,8-47,7	80,9-50,9	79,8-49,8	80,4-48,4
akční rádius (m) ⁴⁾	7,75	7,82	8,12	7,75	8,3	7,6	7,77
hmotnost (kg)	5,5	4,5	5,3	5,7	5,2	5,2	5,9

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 celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.

Dlouhodobé vystavení těmto úrovním hluku může poškodit sluch. Hlučné byly především levné vysavače, ale také nejdražší model VAX Air Revolve C85-AC-PH-E.

Když vysavač doslouží

Zátěžové testy, kterými musely všechny testované vysavače projít, přístrojům nedaly nic zadarmo. Zkouška životnosti motoru simuluje více než pětileté používání vysavače (v případě dvouhodinového vysávání týdně). Motory 23 z 24 vysavačů tímto testem prošly bez potíží. Celý test nevydržel pouze Hoover CP70_CP50011 A2, jehož motor vypověděl službu po 472 hodinách z 550. Přesto to stačilo na dobrou známku. Navinovací systémy napájecího kabelu uspěly bez výjimky – všechny vydržely tisíc navinutí. ✗

Výsledky dalších vysavačů na webu

Na www.dtest.cz/vysavace naleznete podrobné výsledky testu vysavačů zařazených do časopisu plus 14 dalších zajímavých modelů, které se do časopisu nevešly. Výsledky jsou plně srovnatelné s loni otestovanými vysavači, testovací program zůstal nezměněn.

Spolehlivost značek vysavačů

Zátěžové laboratorní testy ve své podstatě nemohou pokrýt veškeré možnosti poruch a technických závad, ke kterým může dojít v průběhu několikaletého používání. Společně s partnerskými zahraničními spotřebitelskými organizacemi jsme se zapojili do velkého dotazníkového průzkumu, který si kladl za cíl zjistit spolehlivost jednotlivých značek vysavačů a obecně přístup uživatelů k vysávání. Celkem se podařilo shromáždit odpovědi od více než 10,5 tisíce respondentů z 11 různých zemí, z toho necelých osm stovek tvořili čeští občané. Zjistili jsme, že první potíží si uživatelé na vysavačích všimají průměrně rok po zakoupení. Nejčastější první závadou jsou prasklé nebo ulomené nástavce, k běžným neduhům patří také prasklé hadice nebo nefunkční navíjení, tedy potíž, se kterou jsme se u testovaných vysavačů nesetkali. Poměrně častou pozorovanou závadou je snížení sacího výkonu, poškozené šasi vysavače, nefunkční motor nebo zablokovaná kolečka. Potěšující ale je, že s vysavačem zažilo problémy pouze 15 % respondentů, zbytek poruchu nezaznamenal.

V minitabulce výše uvádíme přehled spolehlivosti u nás dostupných značek vysavačů, pro které se od respondentů ze zúčastněných zemí podařilo nashromáždit dostatečné množství odpovědí. Jde o agregovaná data, konkrétní výsledky v jednotlivých zemích se proto od sebe mohou mírně lišit, pořadí se však obvykle nemění. Kvalitním dílenským zpracováním se mohou pochlubit produkty značky Miele, která ovšem patří k těm dražším.

V jiné části dotazníku jsme se spotřebitelů ptali, jakým typem vysavače vysávají. Ve většině sledovaných zemí, Českou republiku nevyjímaje, lidé preferují klasické univerzální podlahové vysavače, mezi které patří i testované modely. Výjimkou jsou Italové, kteří mají zhruba stejně rádi tyčové i podlahové vysavače. U nás, ale také například ve Francii nebo Nizozemsku převládají sáčkové vysavače. V Portugalsku je zastoupení sáčkové a bezsáčkové technologie přibližně vyrovnané.

Jak často v průměru vysáváme? Zhruba 60 % Čechů se do bitvy s nečistotami vydává jednou až dvakrát týdně. Tím se nijak výrazně nelišíme od ostatních sledovaných zemí. Většina

značka	spolehlivost
Miele	89%
Vorwerk	84%
Bosch	84%
Philips	83%
Nilfisk	81%
Rowenta	81%
Samsung	81%
Dyson	79%
Hoover	76%
Eta	75%
Electrolux	73%
Zelmer	65%

rozpětí hodnocení:

spolehlivá 94–85 %
méně spolehlivá 84–70 %
nespolehlivá 69 % a méně

tuzemských uživatelů nechce vysáváním zbytečně marnit čas, polovina respondentů uvedla, že vysává jednu až dvě hodiny týdně, takřka stejný počet Čechů vysává po dobu kratší, než je jedna hodina. Samozřejmě zůstává otázkou, do jaké míry jsou tyto subjektivní odhady přesné a zda lidé nemají tendenci dobu vysávání vnímat jako delší, než ve skutečnosti je.



¹⁾ výkon se 400gramovou náplní sáčku/nádoby

²⁾ μm je značka pro mikrometr, tedy milióntinu metru.

³⁾ Vysavač lze postavit „na zadní“ a připevnit k němu hadici s trubicí.

⁴⁾ Vzdálenost od zásuvky ve zdi k místu na podlaze, kde je stále možné vysát nečistoty (tedy včetně délky kabelu a hadice).

Test Sušičky potravin

Zahrádkáře i houbaře v souvislosti s úrodou ovoce, zeleniny či hub koncem léta obvykle trápí okřídlená otázka „kam s nimi?“ Jedním ze šetrných způsobů, jak plody zpracovat a uchovat pro pozdější konzumaci, je sušení. Do laboratoře jsme proto poslali 14 sušiček potravin dostupných na našem trhu a nechali posoudit jejich klíčové parametry, tedy schopnost sušení, jednoduchost obsluhy nebo hlučnost.



Ať (pře)žijí vita

d

dobrá rada

Nejlépe hodnocenou sušičkou potravin je **Domo DO325VD** (dobře, 1000 Kč). Dobře suší, je bytelná, málo hlučná a potřebujete-li ji přenášet či převážet, oceníte i nízkou hmotnost. S necelými dvěma kilogramy je dvakrát lehčí než nejtěžší model v testu. Výrobce u ní navíc slibuje i možnost přípravy sušených ryb, těstovin nebo chlebových krutonů. Celkově dobře dopadl také model **Zelmer FD1000** (dobře, 700 Kč), který nasbíral dobré známky za sušení i obsluhu a jeho plata i víko lze mýt v myčce. Stejně jako u vítěze je i u tohoto přístroje sympatická nižší hmotnost. Na rozdíl od ostatních má však relativně vysokou spotřebu elektrické energie. Trojici dobře hodnocených výrobků doplňuje **Sencor SFD 135E** (dobře, 900 Kč), který stejně jako vítěze testu ocenil milovník ticha.

V dávných dobách lidé sušili potraviny na přímém slunci a větru, dnes tak činí například na topení pokladeném noviny nebo pečicím papírem. Tyto metody jsou však časově náročné a běžný spotřebitel na ně většinou nemá čas ani prostor. Pokud sušíte rádi a často, pořízením sušičky potravin rozhodně neprohloupíte. Velkou díru do rodinného rozpočtu vám její koupě neudělá (modely v našem testu se pohybují v cenovém rozpětí od sedmi set do bezmála dvou tisíc korun) a získáte v ní šikovného pomocníka.

O to cenné nepřijdete

Sušení je ve srovnání se zavařováním či zamrazováním velmi šetrné k vitamínům. Obsah většiny z nich je nedotčen a jejich množství zůstává i po sušení stejné. Výjimkou jsou vitamín C, kterého se při procesu ztrácí přibližně 80 %, a beta karoten, jehož podíl se snižuje o polovinu.

Sušení ve speciálních sušičkách je navíc velmi nenáročné. Vyplatí se vám nejen pro zužitkování přebytků ze zahrádky či lesních plodů, ale třeba i v případě, že chcete sušit maso nebo bylinky. Některé přístroje dokonce avizují i možnost sušit květiny či těstoviny.

Sušené plody jsou díky nízkému obsahu vody a vyššímu podílu cukrů velmi dobrým zdrojem energie. Oceníte je nejen jako lahodný a zdravý zob, když vás během dne „chytne mlsná“, ale i coby praktickou svačinku na horské túře nebo cyklistickém výletě.

Pryč s vodou

Při sušení se potraviny zahřívají a tím se z nich postupně odpařuje přebytečná voda. V praxi to vypadá tak, že je otvory v sušičce nasáván vzduch,

i

Jak testujeme

podrobný postup testu sušiček potravin najdete na www.dtest.cz/susicky-potravin

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení sušiček potravin

sušení 50 %
obsluha 25 %
hlučnost 10 %
konstrukce a zpracování 5 %
bezpečnost 5 %
spotřeba elektrické energie 5 %



Jak správně sušit?

Sušit lze prakticky cokoliv, od ovoce a zeleniny přes maso až po bylinky. Aby bylo sušení úspěšné, je třeba dávat pozor na jeho délku, která se u jednotlivých potravin může lišit až několikanásobně. Například bylinky usušíte za průměrně šest hodin, u melounu stejná akce vyjde na průměrně 1,5 dne. Stejnou dobu může trvat i sušení hroznového vína nebo třeba ananasu. Abyste se po použití sušičky mohli radovat z lahodných křížal, hrozeček či dobře usušeného masa, přečtěte si pár tipů.

- Plody, které chcete usušit, by měly být čerstvé a nepřezrálé.
- Ovoce a zeleninu nakrájejte na plátky silné 0,5 až 1 centimetr. Nekrájejte je na příliš malé kousky, sušením se zmenší.
- Ovoce zbavte pecek a všech nejedlých částí.
- Před samotným sušením se doporučuje nechat plody projít takzvaným blanširováním – rychlým povařením ve vodě či páře, které zamezí změně chuti i vzhledu.
- Abyste předešli nežádoucímu hnědnutí ovoce během sušení, namočte jej předem do roztoku citrónové šťávy a vody, nebo do pomerančového džusu.

■ Některé plody, které obsahují větší množství vody (třeba angrešt), je vhodné před sušením namočit na určitou dobu do vody. Namočení zapříčiní prasknutí slupky, které urychlí proces sušení.

který se ohřívá na předem nastavenou teplotu. Poté je ventilátorem vhnán do vnitřního prostoru sušičky, kolem sušících plat, na kterých jsou rozloženy potraviny. Část vzduchu proudí ven ze sušičky, část se nasává zpět, dohřívá se na požadovanou teplotu a je znovu vhnána mezi plata.

Během testování jsme sušili ve všech modelech pět druhů potravin. Nejlepších výsledků sušičky dosahovaly při zpracování jablek a hub. Naopak u jahod a hroznového vína, které obsahují hodně vody, a masa, které patří z hlediska sušení k náročnějším, činilo vysušení některým přístrojům problémy.



Vůbec nejlépe si v samotném testu sušení vedl výrobek G21 Paradiso Big. Dobré hodnocení si vysloužily ještě modely Gallet DES 117 Saint-Tropez, Concept SO-2010 Quick, Domo DO325VD a Zelmer FD1000.

To je lahoda, pane jahoda

Za nejdůležitější kritérium při posuzování kvality sušení jsme považovali smyslové vlastnosti usušených potravin. Kromě chuti jsme v rámci senzorických zkoušek sledovali i rovnoměrnost usušení kusů ze stejného plátu a také konzistenci po čtyřia dvaceti hodinách. Častými nedostatky v této oblasti byly přesušenost, nerovnoměrné usušení nebo právě změna konzistence „den poté“.

Nejvíce lze ze senzorického hlediska doporučit modely Concept SO-1020 Quick, G21 Paradiso Big či Guzzanti GZ 550. Dobře si vedly i další, například Gorenje FDK24DW, Zelmer FD1000 nebo vítěz testu Domo DO325VD. Tomu se ale podle laboratorních odborníků nepovedlo moc dobře usušit hroznové víno. Některé kuličky z jedné várky přesušil, jiné zase nedosušíl (viz foto na straně 30), a ani jejich chuť nebyla podle expertů ve srovnání s některými jinými modely příliš lahodná. Abychom

však byli spravedliví, dodejme, že hrozinky činily problémy celé řadě výrobců. Smyslově libé připravily pouze již zmíněné modely Concept, G21, Gorenje a Zelmer.

Problémy se objevovaly také při zpracování hovězího masa, jež některé přístroje přesušily. Například u modelu Eta Karina 0301 mělo sice maso krátce „po akci“ dobrou konzistenci, po čtyřia dvaceti hodinách však už bylo moc vyschlé. Přesušenost až spálenost snížily Etě senzorické hodnocení i v případě jahod.

Nejlepších senzorických výsledků dosahovaly přístroje při sušení jablek. Coby příklad mírného nedostatku lze uvést nerovnoměrně usušenou dávku u Sencoru SFD 1205WH. Některé jím vyrobené křížaly příliš křupaly, jiné byly zase moc měkké.

Hodiny a hodiny provozu

I nejlépe hodnocené modely dostaly za sušení celkově pouze dobré známky, a to zejména kvůli dlouhé době, kterou zpracování potravin vyžadovalo. Rekordem bylo 37hodinové sušení hroznového vína v přístroji Guzzanti GZ 550. V průměru ale sušil vůbec nejpomaleji Concept SO-1060 – na houby potřeboval sedm hodin, na jahody,

jablka a maso 12 hodin a na hrozinky 32 hodin.

Nejméně náročné jsou z časového hlediska jahody a houby. Za nejkratší dobu, konkrétně tři hodiny, je zvládl usušit Gallet DES 117 Saint-Tropez. Pro představu dodejme, že u jahod a hub se doba sušení pohybovala v závislosti na modelu od tří do 15 hodin, u jablek od šesti taktéž do 15 hodin. Maso sušily přístroje od sedmi do 19 hodin a hrozinky od desíti do zmíněných závratných 37 hodin.

Do celkové známky za sušení jsme promítli i jeho účinnost, tedy poměr hmotnosti produktů před a po vysušení. I když byla účinnost sušení ve většině případů dobrá nebo velmi dobrá, neznamená to, že výsledný produkt dobře chutnal a vypadal.

Jako ze škatulky

Kromě samotných výkonů jsme již tradičně posuzovali také snadnost obsluhy. Protože sušičky přicházejí při každém použití do styku s potravinami, které je mohou pěkně zaneřadit, bylo tentokrát nejdůležitější částí testu obsluhy čištění. Plusové body jsme udělili přístrojům, které lze velmi snadno a rychle omýt, nehrozí u nich ulpívání zbytků potravin

ve spárách nebo zanechávání otisků prstů na povrchu. Nejméně náročný je z hlediska čištění Zelmer FD1000, který neskrývá žádné „pasti“ na zachytávání nečistot, má povrch odolný vůči otiskům prstů a navíc lze jeho sušicí platu i víko vkládat do myčky. Všechny ostatní testované modely mají za čištění uspokojivé nebo pouze dostatečné hodnocení. Nejčastějšími důvody pro snižování známek byla nesnadná omyvatelnost sušicích plat, nemožnost vkládat je do myčky nebo zmíněné ulpívání otisků prstů na povrchu spotřebičů.

Používání i ovládání sušiček je jinak poměrně snadné a intuitivní. Výjimkou byl v tomto směru pouze model G21 Paradiso Big, u kterého hodnotitelům vadilo nesnadné vkládání plat do přístroje a vyšší hmotnost i rozměry. Další procenta z celkového skóre mu ubrala rovněž relativně křehká konstrukce a viklající se tlačítka.

Je libo tichou domácnost?

Vzhledem k tomu, že sušičky běží celé hodiny, je z uživatelského hlediska vhodné, aby byly co nejtišší. Zkoušky hlučnosti probíhaly jak prostým měřením nejvyššího naměřeného hluku

➤ str. 30

i

Jak testujeme sušičky potravin

Sušení

Hodnotili jsme, jak kvalitně dokážou přístroje usušit jablka, jahody, hroznové víno, houby a hovězí maso. Hlavní částí testu bylo senzorické hodnocení, které zahrnovalo posouzení chuti, vzhledu, textury, konzistence (po usušení i po 24 hodinách) a rovnoměrnosti usušení všech kusů na stejném platu. Měřili jsme také dobu sušení a jeho účinnost, tedy poměr hmotnosti potravin před a po vysušení. Neopomněli jsme ani zhodnocení celkové rovnoměrnosti sušení, která zohledňuje zpracování potravin na různých sušicích platcích.

Při sušení jsme se řídili doporučeními výrobců.

Obsluha

Sušičky jsme posuzovali z hlediska uživatelské přívětivosti. Oceňovali jsme například srozumitelný a jasně členěný návod, snadné sestavení, plnění a zejména čištění přístroje.

Hlučnost

Hlučnost jsme hodnotili na základě měření i subjektivním vnímáním zvuku vydávaného přístroji za provozu.

Spotřeba energie

Zaznamenávali jsme spotřebu energie během sušení i ve stavu stand-by.

Konstrukce a zpracování

Laboratorní experti hodnotili bytelnost konstrukce, vhodnost umístění tlačítek nebo odolnost povrchu vůči poškrábání.

Bezpečnost

Podle příslušné normy jsme ověřovali elektrickou bezpečnost. Dále jsme měřili teploty různých míst na povrchu přístroje a zaznamenávali jsme nejvyšší naměřenou.



Test Sušičky potravin



sušičky potravin

	Domo DO325VD	Sencor SFD 135E	Zelmer FD1000	G21 Paradiso Big	ECG SO 375	Concept SO-2010 Quick	Gallet DES 117 Saint-Tropez
průměrná cena (Kč)	1000	900	700	1600	1100	1600	1100
celkové hodnocení	dobře 67 %	dobře 61 %	dobře 61 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 57 %
sušení	dobře 65 %	uspokojivě 57 %	dobře 65 %	dobře 70 %	uspokojivě 48 %	dobře 68 %	dobře 69 %
jablka: účinnost / doba / senzorika	+ / - / ++	+ / 0 / +	+ / - / ++	+ / 0 / ++	++ / - / +	++ / -- / ++	+ / 0 / +
jahody: účinnost / doba / senzorika	++ / 0 / +	++ / - / +	++ / - / ++	++ / 0 / 0	++ / - / 0	++ / - / +	++ / ++ / +
hrozny: účinnost / doba / senzorika	++ / - / -	+ / -- / --	++ / -- / +	++ / -- / ++	+ / -- / 0	++ / -- / +	++ / -- / -
houby: účinnost / doba / senzorika	++ / + / ++	++ / 0 / ++	++ / 0 / +	++ / 0 / ++	+ / + / -	++ / 0 / ++	++ / ++ / ++
maso: účinnost / doba / senzorika	0 / - / 0	-- / - / +	0 / -- / 0	- / 0 / ++	- / - / ++	0 / -- / +	- / - / ++
celková rovnoměrnost sušení	++	+	++	++	0	++	+
obsluha	dobře 62 %	uspokojivě 56 %	dobře 65 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 53 %	dostatečně 37 %	uspokojivě 40 %
návod k použití	+	+	-	+	+	-	-
sestavení a plnění	+	+	+	-	+	+	+
používání / čištění	0 / 0	++ / -	0 / ++	0 / -	+ / -	+ / -	+ / -
manipulace a skladování	+	0	0	-	0	-	0
hlučnost	velmi dobře 95 %	velmi dobře 95 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 52 %	dobře 72 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 49 %
maximální změřená hlučnost (dbA)	++ 48,7	++ 48,4	0 57,3	0 55,9	+ 52,8	0 59,3	0 57,7
subjektivní hodnocení	++	++	0	0	+	0	0
konstrukce a zpracování	dobře 75 %	uspokojivě 50 %	dobře 75 %	dostatečně 25 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %
bezpečnost	uspokojivě 57 %	dobře 76 %	dobře 67 %	velmi dobře 81 %	velmi dobře 93 %	velmi dobře 80 %	uspokojivě 55 %
elektrická bezpečnost	++	++	++	++	++	++	++
maximální změřená teplota povrchu (°C)	0 61,3	+ 51,9	+ 56,3	++ 49,5	++ 43,1	++ 50	0 62,2
spotřeba elektrické energie	uspokojivě 59 %	dobře 61 %	nedostatečně 2 %	dobře 60 %	dobře 68 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 47 %
technické údaje/vybavení							
maximální příkon (W)	400	250	520	550	250	450	250
celková hmotnost (kg)	1,8	2,5	2,2	3,4	2,4	3,6	2,1
rozměry: šířka x výška x hloubka (cm)	21 x 33 x 34	23 x 33 x 33	23 x 30 x 30	22 x 42 x 29	27 x 32 x 32	38 x 34 x 34	22 x 32 x 32
počet sušících plat	5	4	4	6	5	9	5
celková sušící plocha (cm²)	3880	3176	2828	7140	3855	6894	3830
délka přívodního kabelu (cm)	108	87	140	115	116	121	110
vypínač / časovač	x / x	✓ / x	✓ / x	✓ / ✓	✓ / x	x / x	x / x
zobrazení teploty / času na displeji	x / x	x / x	x / x	✓ / ✓	x / x	x / x	x / x
omyvatelnost v myčce	x	x	sušící plata a víko	x	x	x	x

klíč:

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



Eta Karina 0301	Sencor SFD 1205WH	Severin OD 2940	Gorenje FDK24DW	Domo DO600S	Concept SO-1060	Guzzanti GZ 550
1300	900	1300	1400	1800	1900	1100
uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %
uspokojivě 50 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 54 %	dobře 65 %
+ / + / 0	++ / - / 0	++ / 0 / +	+ / - / +	+ / 0 / ++	++ / - / +	+ / - / ++
++ / 0 / -	++ / 0 / 0	++ / 0 / 0	++ / - / +	++ / 0 / +	++ / - / +	++ / - / ++
+ / - / -	0 / - / --	++ / -- / -	++ / -- / +	0 / - / --	+ / -- / 0	++ / -- / 0
++ / + / ++	++ / 0 / ++	++ / ++ / -	++ / - / ++	++ / + / +	++ / 0 / 0	++ / - / ++
0 / - / 0	0 / -- / 0	0 / -- / 0	0 / -- / ++	0 / 0 / 0	0 / -- / +	- / - / ++
+	0	0	+	+	+	++
uspokojivě 53 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 43 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 43 %	uspokojivě 43 %	uspokojivě 43 %
0	0	0	-	0	0	0
+	+	0	+	-	+	+
0 / 0	++ / -	+ / -	0 / -	- / 0	0 / -	0 / -
0	0	0	+	0	0	0
dostatečně 36 %	velmi dobře 96 %	velmi dobře 94 %	dobře 74 %	uspokojivě 52 %	dobře 70 %	nedostatečně 18 %
0 55,1	++ 47,8	++ 49,3	+ 51,4	0 56	+ 54,3	-- 68,7
-	++	++	+	0	+	-
dobře 75 %	uspokojivě 50 %	dobře 75 %	uspokojivě 50 %	dobře 75 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %
uspokojivě 51 %	dobře 62 %	dobře 67 %	uspokojivě 58 %	dobře 72 %	dobře 79 %	dobře 70 %
++	++	++	++	++	++	++
0 64,3	+ 58,9	+ 56,5	0 60,7	+ 53,6	+ 50,5	+ 54,8
dobře 69 %	dobře 64 %	dobře 67 %	dobře 62 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 58 %

400	250	250	240	700	245	350
2,8	2,4	2,4	1,9	2,7	3,4	2,5
30 x 32 x 32	20 x 33 x 33	20 x 34 x 34	33 x 32 x 32	31 x 34 x 34	38 x 32 x 27	35 x 32 x 32
9	5	5	5	4	9	7
3395	3970	3955	3630	3212	6723	5278
116	88	117	109	155	128	106
x / ✓	✓ / x	✓ / x	x / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
✓ / ✓	x / x	x / x	x / x	x / x	x / ✓	✓ / ✓
x	x	x	x	x	x	x

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.

★ vítěz testu



Jak uchovávat usušené potraviny?

Ležet by měly v chladném a tmavém prostředí. Čím chladnější, tím lepší. Skladovat je můžete v uzavíratelných sáčcích nebo tmavých nádobách, ale nemělo by to být déle než rok.



© jonnysek / Fotolia



Která je ta pravá?

■ Potřebujete-li sušit větší množství potravin, vybírejte z modelů s velkou sušicí plochou. V našem testu se rozměry pohybovaly od necelých tří tisíc centimetrů čtverečních až po více než sedm tisíc.

■ Pokud vám stačí jednou ročně zpracovat přebytečná jablka a hrozny ze zahrádky, bude pro vás zbytečný přístroj, u něhož výrobce slibuje sušení těstovin, ryb nebo květin.

■ Je dobré také zvážit, zda a případně jak často budete s přístrojem manipulovat. Zjistíte si, jak objemný a těžký je ten vámi vybraný. Pro ilustraci dodejme, že výrobky v našem testu se pohybovaly ve váhovém rozpětí od 1,8 do zhruba 3,5 kilogramu.

■ Pokud nemáte rádi hluk, nezapomeňte si zjistit míru hlučnosti, která bývá uvedena na obalu.

■ Některé sušičky disponují platy, která se dají mýt v myčce, což je z uživatelské hlediska jistě výhodou. Sušičku vždy čistěte až poté, co vychladne a je odpojená z elektrické sítě.

během provozu, tak subjektivním hodnocením laboratorních expertů, kteří posuzovali nejen intenzitu vydávaného zvuku, ale také jeho charakter.

Nejvyšší hlučnost, konkrétně 68,7 decibelů, byla naměřena u sušičky Guzzanti GZ 550. To pro představu znamená, že pokud budete chtít v její blízkosti konverzovat, budete muset alespoň mírně zvýšit hlas. Hodnotitelé navíc označili vydávaný zvuk za subjektivně nepříjemný a otravný. Naopak poměrně tichými společníky vám budou vítěz testu Domo DO325VD, oba modely od Sencoru nebo Severin OD2940, které při sušení vydávají ve srovnání s největším křiklounem o zhruba 20 decibelů menší hluk.

Sušičky jsme nechali otestovat i z hlediska spotřeby energie. Pro představu se pohybovala v průměru kolem 6 kWh za sušení časově nejnáročnějšího produktu, tedy hroznů. Z průměru výrazněji vybočil pouze přístroj Zelmer FD1000, který při přípravě hroznů spotřeboval zhruba třikrát více elektrické energie než nejšetrnější Eta Karina 0301 (14,6 oproti 4,6 kWh).

V suchu a bezpečí

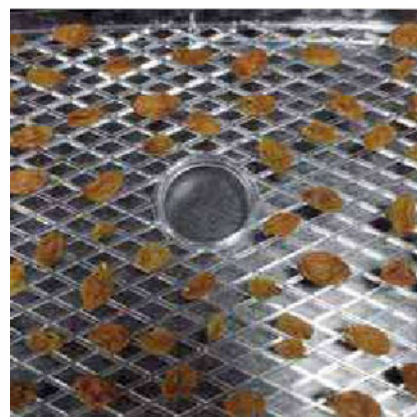
Závěrečnou částí testu bylo ověření elektrické a teplotní bezpečnosti su-



Lahodnými křížalami potěšil vítěz testu Domo DO325VD.



Ani vítěz testu není dokonalý. Na fotce vidíte jím usušené hroznové víno. Některé hrozinky byly vysušené příliš, jiné zase málo.



Rovnoměrně usušenými hrožinkami se pochlubil model G21 Paradiso Big.



šiček. Ani u jedné jsme nenašli žádné prohřešky proti normám. Nejvyšší teplotu jsme naměřili u přístroje Eta Karina 0301, konkrétně 64,3 °C, což lze stále považovat za bezpečné. Modelem s nejnižší dosaženou teplotou byl ECG SO 375, u kterého jsme naměřili o více než dvacet stupňů méně než u Ety. ✖

Test Sporáky s indukční deskou

Přestože jsou současným trendem kuchyně s vestavnými spotřebiči, volně stojícím sporákům s troubou ještě neodzvonilo. Na trhu najdeme kombinace elektrické trouby s plynovou, elektrickou, sklokeramickou i indukční deskou. V testu jsme se zaměřili právě na typ s indukcí, protože ten vyšel z našeho průzkumu mezi čtenáři jako nejžádanější. Vaření na indukční technologii je navíc v západní Evropě nebo ve Skandinávii na vzestupu. Připravili jsme pro vás tedy srovnání osmi modelů o šířce 50 a 60 centimetrů.

d dobrá rada

Nejlepším kombinovaným sporákem v testu je **Siemens HA748540** (dobře, 30 590 Kč). Jeho výkony se však odrážejí v pořizovací ceně. V pořadí druhý **AEG 47036IU-MN** (dobře, 17 710 Kč) nabízí podobnou muziku, ale za méně peněz – je zhruba o 13 tisíc levnější. Ve srovnání s vítězem sice není tak přesný v kontrole teploty pokrmu, nastavení teploty ani její stabilitě (jediný Siemens za tyto zkoušky dostal celkové dobré hodnocení), na druhou stranu se AEG nejlépe obsluhuje.

Uvnitř teplotně nestálé



© Andrey Artyagov / Fotolia

Ještě než se ponoříme do interpretace výsledků našeho srovnávacího testu, měli bychom při pohledu na tabulku zmínit pár slov o trochu chudém výběru testovaných modelů. Osm kousků, navíc dva od jedné značky, se na první pohled nejeví jako reprezentativní výběr, příčinou je však omezená nabídka těchto přístrojů na trhu. V době výběru modelů do testu, který probíhal na konci roku 2015, prodávalo kombinaci elektrické trouby a indukční varné desky jen několik značek – Siemens, AEG, Amica, Mora, Gorenje, Electrolux a Beko. Také firma Brandt vyrábí tento typ přístroje, ale otestovaný model KIP710W už není na trhu dostupný (jeho výsledky proto uvádíme pouze na našem webu).

Nejširší výběr s větším cenovým rozpětím nabízí pouze Amica, což byl také důvod, proč jsme od této značky zařadili do testu dva modely. Naopak takový Siemens nebo Beko mají v sortimentu pouze jediný model, tam tedy nebylo z čeho vybírat. Kvůli omezené nabídce jsme také vedle sebe postavili přístroje o šířce 50 i 60 centimetrů.

Indukční desky všech sporáků jsou vybaveny rozpoznáním velikosti hrnce umístěného na varnou plotnu, jedna nebo více varných zón umožňují turbo

režim neboli boost, žádné desce nechybí indikace zbytkového tepla, zámek ovládání ani automatické vypnutí při nečinnosti. Desky s dotykovým displejem mají ve výbavě časovač neboli kuchyňskou minutku. To není případ testovaných modelů Amica SHI 61784 PX, Gorenje EI 57320 AW a Mora IS 985 MI, které mají klasické otočné ovladače.

Co se týká výbavy elektrických trub, všechny mají digitální hodiny, časovač a zvukovou indikaci konce pečení. Nechybějí ani bezpečné boční závěsné lišty plechů na pečení, které brání samovolnému překlopení při jejich vyjímání. Modely AEG 47036IU-MN a Amica SHI 61784 PX jsou vybaveny dvěma páry teleskopických kolejnic usnadňujících vkládání a vyndávání plechu, Beko CSM 69300 GX a Electrolux EKI 6450 AOX jedním párem. Součástí výbavy trub Amica je speciální otočný rožeň vhodný pro grilování například kuřete. Jeho nevýhodou však je obtížné zapojení do trouby. Všechny trouby také mají několik pečicích programů – kromě běžného (spodního a horního) ohřevu a jejich kombinací i gril a horký vzduch.

Jak umíš vařit?

Pro otestování vlastností varné desky jsme zvolili přípravu palačinek

na pánvi. Na tomto pokrmu se totiž dobře ukáže rovnoměrnost distribuce tepla. Na všech sporácích jsme samozřejmě použili stejnou pánev, vhodnou pro indukční technologii, a umístili ji na velkou i střední plotýnku. Na každé jsme pak opekli tři palačinky. Měřili jsme čas potřebný k nahlátí plotýnky a udělání palačinek, u nich jsme pak hodnotili vzhled (barvu a rovnoměrnost opečení).

Výsledky této zkoušky byly velmi dobré. Pouze Amica SHI 61784 PX dostala „za tři“, protože příprava tří palačinek na středně velké plotýnce trvala více než 17 minut a navíc nebyly rovnoměrně zbarvené. Za „dvojkou“ sporáku Mora stojí také dlouhá doba přípravy (téměř 18 minut). Na velké plotně se ale palačinky dělaly stejně rychle jako u ostatních modelů. Obecně je příprava na velké plotně rychlejší, protože disponuje větším přísunem energie.

Varnou desku jsme prověřili ještě jedním testem, a to vařením při nízkých teplotách. Malou a velkou plotýnku jsme zapnuli na nejnižší stupeň, na ně jsme postavili hrnec s trochou oleje a v průběhu 30 minut jsme měřili teplotu. Na malé plotýnce se pohybovala zhruba od 50 do 60 °C, což odpovídá dobrým nebo velmi dobrým výsledkům. V případě velké plotny byl však rozptýl teplot větší. Nejlepší známku dostal Siemens za 44 °C, teplota u ostatních přístrojů se pohybovala lehce nad 50 °C, což je pro vaření omáček nebo mléčné rýže stále vhodné. Tento typ pokrmu je totiž potřeba vařit pomalu a při nízké teplotě. Ovšem 73 °C u AEG a 78 °C u Electroluxu už je pro tyto účely příliš. Varná deska Electroluxu je však vybavena funkcí „keep warming“, se kterou minimální teplota klesla na 67 °C, u malé plotýnky



Jak testujeme

podrobný postup testu sporáků
naleznete na www.dtest.cz/sporaky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení sporáků

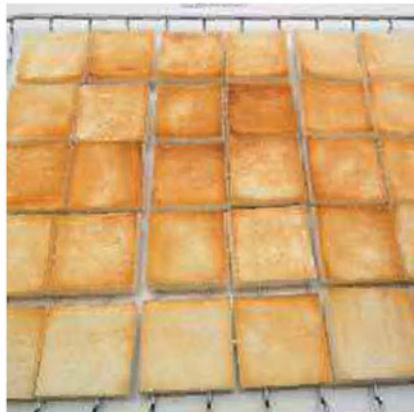
příprava pokrmů 30%
teplota 25%
obsluha 20%
spotřeba el. energie 10%
hlučnost 5%
bezpečnost 10%



dokonce na 43 °C, což je vůbec nejnižší naměřená hodnota.

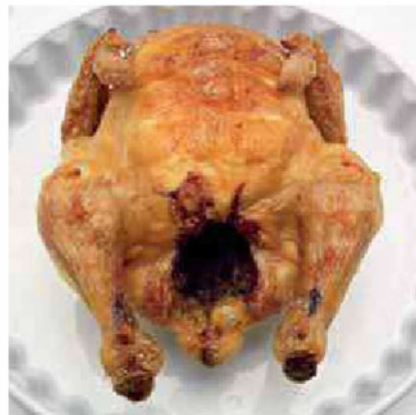
Jak umíš péct?

V rámci testování trouby jsme grilovali kuřátko, pekli koláčky z těsta podobného lineckému a také jsme opékali toastový chléb. Při pečení kuřete jsme používali program se zapnutým grilem a horkým vzduchem a při nastavení jsme postupovali podle doporučení v návodu k použití. Pokud však byl výsledek špatný, test jsme zopakovali a troubu nastavili podle zkušeností laboratoře. Hodnotili jsme dobu pečení kuřete, zbarvení a křupavost kůrky a šťavnatost masa. Nejlepší kuře ohodnocené velmi dobrou známkou upekly trouby značky Amica, které jsou vybaveny speciálním otočným rožněm.



Stoprocentní efektivita grilu sporáku Electrolux vs. 45procentní sporáku značky Mora.

Nejlepší kuře, dobře a rovnoměrně propečené, s křupavou kůrkou a šťavnatým masem, připravily trouby sporáků značky Amica.



Co je to indukce?

Indukční deska funguje na jiném principu než klasické plynové hořáky nebo spirály elektrických či sklokeramických desek. Ty produkují teplo, které ohřívá hrnec a následně i pokrm uvnitř hrnce. Indukční deska však sama o sobě nevydává teplo, ale pomocí magnetické indukční cívky vytváří ve dně nádoby indukované proudy, díky kterým se začne nádoba ohřívát. To se děje až ve chvíli, kdy je na varné desce nějaká nádoba umístěna. Bez ní je i zapnutá varná zóna stále studená a klidně na ni můžete položit ruku.

Na indukčním sporáku je nutné použití vhodného nádobí, které umožňuje využít princip indukční technologie. Poznáte ho jednoduše tak, že se na něj přichytí magnet. Nádoba tedy musí být z kovu, například z nerezové oceli, litiny nebo smaltu. Sklo, keramika, hliník (bez speciálního dna) nebo měď není pro indukční technologii vhodná.



© Pavel Chernobrivets / Fotolia

Potřebovaly na to však nejvíce času, 75 a 80 minut. Ostatní trouby pečou kuře dobře a doba přípravy se pohybuje od 60 do 70 minut.

V dalším testu jsme pomocí toastového chleba prověřili grilovací element. Celý rošt jsme pokryli plátky chleba zbaveného kůrčičky a díky zbarvení jsme mohli jednoduše sledovat efektivitu grilu. V ideálním případě bychom viděli všechny toasty krásně dozlatova opečené. Tomuto stavu se nejvíce přiblížila trouba sporáku AEG s 97 % dozlatova zbarvených toastů. Electrolux EKI 6450 AOX má dokonce stoprocentní efektivitu grilu. Všechny toasty jsou opečené, ale stejnoměrnost zbarvení je trochu horší – hodnocena „jen“ dobře. Nad 90 % zbarvené plochy toastů se dostaly ještě Siemens a Beko, ale dobře hodnocenou stejnoměrnost měl jen Siemens, u Beka byla uspokojivá. Nejhůře v této zkoušce dopadly Gorenje s 54 % a Mora s 45 %, což znamená, že z celého roštu je využita jen plus mínus polovina. Mora jako jediná dostala navíc špatnou známku za nestejnoměrnost zbarvení (viz foto).

Ke kávě nebo odpolednímu čaji

Na závěr testování trub jsme se těšili na sladkou tečku v podobě dvou plechů

malých koláčků. Tato zkouška slouží k prověření horizontální a vertikální distribuce tepla. Podle známek v tabulce je jasné, že to byl pro většinu trub docela oříšek. Problémem jsou nejen rozdíly v barvě horní a spodní strany koláčků na jednom plechu, ale také rozdíly mezi oběma plechy. Pouze Siemens dostal dobrou známku za stejnoměrné zbarvení všech koláčků, bohužel dlouhá doba přípravy (37 minut) mu neumožnila získat celkově velmi dobrou známku (viz foto na str. 36). Také u AEG jsme hodnotili stejnoměrnost dobře, příprava trvala bezmála půl hodiny. Pro obě trouby to znamenalo dobrou známku, ostatní skončily kvůli velkým rozdílům v barvě koláčků s uspokojivou nebo dostatečnou.

Po stránce přípravy pokrmů na varné desce i v troubě je nejlepší zmiňovaný sporák AEG, který je na celkovém druhém místě. Vítěz testu Siemens HA748540 je o 2 % za ním. Dobře hodnocení dostaly ještě modely Amica 58IE3. 320 HTaDQ(W), Electrolux a Beko, ale Beku patří v testu nezáviděníhodné poslední místo.

Když říkám 80, tak 80

Vedle schopnosti uvařit a upéct dobré jídlo jsme prověřili také technickou

Test Sporáky s indukční deskou



sporáky s indukční deskou

	Siemens HA748540	AEG 47036IU-MN	Amica 58IE3. 320 HTaDQ(W)	Mora IS 985 MI	Amica SHI 61784 PX	Gorenje EI 57320 AW
průměrná cena (Kč)	30 590	17 710	12 660	14 930	19 800	13 160
celkové hodnocení	dobře 65 %	dobře 63 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 52 %
příprava pokrmů	dobře 74 %	dobře 76 %	dobře 64 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 56 %
palačinky ¹⁾ / kuře	++ / +	++ / +	++ / ++	+ / +	o / ++	++ / +
efektivita grilu / pečení koláčků	+ / +	++ / +	o / o	- / o	o / -	o / -
teplota	dobře 62 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 30 %
regulace ²⁾ / předehřev trouby ³⁾	++ / +	o / o	+ / o	+ / +	+ / +	+ / o
přesnost nastavení / stabilita	+ / -	o / --	o / -	o / -	- / -	-- / -
obsluha	dobře 64 %	dobře 67 %	dobře 60 %	uspokojivě 58 %	dobře 64 %	dobře 63 %
návod k použití	+	+	+	+	+	-
ovladače trouby / varné desky	o / +	+ / +	o / -	- / ++	+ / ++	+ / ++
dveře / přehled o průběhu pečení	+ / -	+ / ++	+ / +	+ / +	++ / +	+ / o
vkládání a vyndávání pokrmu	+	++	+	+	-	+
čištění varné desky / trouby	+ / +	o / o	+ / +	o / -	+ / +	+ / o
spotřeba elektrické energie	uspokojivě 58 %	dobře 61 %	dobře 62 %	dobře 61 %	dobře 61 %	uspokojivě 59 %
režim stand-by / spotřeba v provozu ⁴⁾	- / +	- / ++	- / ++	-- / ++	- / +	-- / ++
hlučnost	velmi dobře 81 %	dobře 72 %	velmi dobře 85 %	dobře 72 %	velmi dobře 81 %	dobře 72 %
varná deska / předehřev trouby	+ / +	+ / +	- / ++	- / o	- / +	- / o
chlazení (větrák)	++	+	++	++	++	++
bezpečnost	uspokojivě 50 %	uspokojivě 54 %	dostatečně 29 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 58 %
teplotní / elektrická a mechanická	o / +	- / ++	-- / o	+ / ++	- / +	o / +
další testy ⁵⁾	--	+	+	--	+	+
technické údaje / výbava						
deklarovaný příkon (kW)	10,7	10,9	10,2	10,4	10,5	10,5
využitelný objem: deklarovaný / vypočítaný (l)	66 / 58	72 / 65	66 / 59	48 / 48	66 / 60	59 / 54
rozměry spotřebiče: v x š x h (cm)	86,5 x 59,5 x 60	86,5 x 59,5 x 60	87 x 50 x 60	86,5 x 49,5 x 60	86,5 x 59,5 x 60	86,5 x 49,5 x 59,5
změřené vnitřní rozměry trouby: v x š x h (cm)	32,5 x 42 x 42	35,5 x 43,5 x 42	37 x 38,5 x 41	27,5 x 37,5 x 46	37 x 39,5 x 41	34,5 x 38,5 x 40,5
spodní i horní ohřev / horký vzduch	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
spodní / horní ohřev	✓ / x	x / x	✓ / x	x / x	✓ / x	x / x
velký / malý gril	✓ / ✓	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x
gril + ventilátor / spodní ohřev + ventilátor	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
rychlý ohřev	✓	x	✓	✓	✓	x
skládací topné těleso grilu	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 celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Electrolux EKI 6450 AOX ⁶⁾	Beko CSM 69300 GX
15 460	16 000
uspokojivě 51 %	uspokojivě 47 %
dobře 68 %	dobře 61 %
++ / +	++ / ++
++ / -	0 / -
dostatečně 24 %	dostatečně 20 %
+ / 0	+ / 0
-- / -	-- / --
dobře 61 %	uspokojivě 51 %
+	-
0 / +	- / 0
+ / ++	+ / 0
+	++
0 / 0	+ / -
uspokojivě 56 %	uspokojivě 53 %
- / +	- / +
dobře 66 %	dobře 68 %
+ / +	- / -
+	++
dostatečně 33 %	uspokojivě 41 %
- / ++	- / +
--	+

10,9	9,6
72 / 65	72 / 65
86,5 x 59,5 x 60	87 x 59,5 x 60
35,5 x 43,5 x 42	35,5 x 43,5 x 41,5
✓ / ✓	✓ / ✓
x / x	✓ / x
✓ / x	✓ / x
✓ / ✓	✓ / x
x	x
x	x

- ★ vítěz testu
- 👁️ výhodný nákup

- ¹⁾ Palačinky jsme připravovali na pánvi. Tato zkouška je určena k otestování varné desky, ostatní zkoušky jsou pro troubu.
- ²⁾ Účelem zkoušky je otestovat schopnost kontrolovat teplotu pokrmu připravovaného na varné desce.
- ³⁾ Při zkoušce jsme sledovali čas a energii potřebnou k předehřátí trouby jak v režimu běžného ohřevu, tak v režimu rychlého ohřevu.
- ⁴⁾ Spotřebu elektrické energie jsme měřili při jednotlivých praktických zkouškách pečení.
- ⁵⁾ Reakce zapnuté plotýnky na sundání hrnce, reakce plotýnky na přetečení vroucí vody na desku a umístění prázdného hrnce na plotýnku.
- ⁶⁾ výběhový model



© Brad Pict / Fotolia

stránku sporáků. U varné desky jsme se zaměřili na už zmiňované udržení nízké teploty, u trub nás zajímala stabilita teploty, přesnost nastavení a předehřev trouby.

Předehřev trouby jsme testovali jak v běžném režimu (spodní a horní ohřev), tak s horkým vzduchem. Pokud byla přítomna funkce rychlého předehřevu, vyzkoušeli jsme ji v obou režimech. Dobrou zprávou je, že se zapnutým rychlým ohřevem je doba nahřátí trouby kratší – v případě běžného ohřevu i o polovinu. Například vítěz testu Siemens to zvládne v režimu běžného ohřevu za necelých deset minut, s „turbo“ funkcí za ani ne 4,5 minuty, s horkým vzduchem a „turbo“ funkcí dokonce za zhruba 3,5 minuty. Dobrou známku za rychlý předehřev trouby zís-

kaly ještě Amica SHI 61784 PX a Mora, ostatní skončily s „trojkou“.

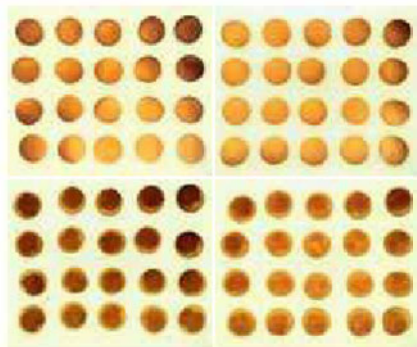
Zkoušky přesnosti nastavení teploty a stability, respektive nekolísání teploty, poukázaly na velké nedostatky některých trub. Test jsme prováděli při teplotách 80, 125 a 200 °C se zapnutým režimem běžného ohřevu i horkého vzduchu. V případě sporáku Beko se nám nejednou „zamlžily brýle“ při pohledu na teploměr – například místo 80 °C se ukázalo průměrných 104 °C a teplota kolísala v rozmezí 28 °C. Místo 125 i 200 °C jsme pak naměřili v průměru o 30 °C více. Stejně velkou kolísavost teploty jsme pozorovali u sporáků značky Amica, ovšem pouze v režimu běžného ohřevu. S horkým vzduchem jsou naopak velmi přesné. Z naměřených hodnot lze obecně říct, že v režimu horkého vzduchu jsou trouby přesnější a stabilnější. Důvodem je rychlejší distribuce tepla a přesnější měření. Příčinou velké odchylky od nastavené teploty může být skutečnost, že na ovladačích není zcela přesně označená hodnota, proto se teplota hůře nastavuje.

Celkově nejpresnější nastavení teploty má trouba sporáku Siemens, odchylka je do 5 °C v obou režimech. V tomto případě si můžete být jisti, že pokrm se opravdu peče při nastavené teplotě.

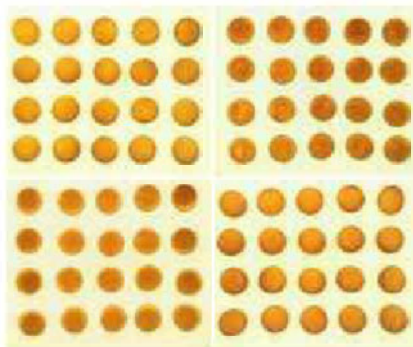
Připravit peněženku a špunty do uší

Když jsme v laboratoři nechali změřit spotřebu energie v pohotovostním režimu – tedy pokud je přístroj zapojen do elektrické sítě, ale není v provozu – překvapily nás hodnoty 0,75 wattu a vyšší. Stanovený limit pro pohotovostní neboli stand-by režim je 1 watt, který sice žádný přístroj nepřesáhl, ale i tak jsme nemohli udělit lepší než dostatečnou známku. V provozu se však přístroje chovaly, dalo by se říct, hospodárně. Spotřebu jsme hodnotili jako nízkou nebo velmi nízkou. Mimochodem, všechny sporáky spadají do energetické třídy A.

Vedle spotřeby nás zajímala také hlučnost sporáků, respektive jejich částí nebo režimů: varné desky, předehřevu trouby a fáze chlazení. Nejhlasi-
tější elementem je varná deska, která v některých případech vydává nepřijemně vysoké nebo pulzující zvuky, k nimž se ještě přidává hluk ventilátoru. Naopak nejtišší je fáze chlazení – u modelů s velmi dobrým hodnocením ani neběží větrák.



Na fotografiích je vidět nesteromerné opečení koláčků v troubě sporáku Amica SHI 61784 PX.



Ukázka stejnoměrného opečení v troubě sporáku Siemens HA748540.

Pozor, páli!

Vzhledem k povaze přístrojů, které pracují s vysokými teplotami, nás zajímalo, jak jsou na tom s bezpečností. Po hodinovém provozu trouby v režimu běžného ohřevu a po 30 minutách se zapnutým grilem jsme proto měřili teplotu na místech, kde člověk přichází s přístrojem do kontaktu, tedy přímo na ovládacích prvcích, na ovládacím panelu, na madlu dvířek a na dvířkách za madlem. Hledali jsme také nejteplejší místo na dvířkách.

Při běžném ohřevu jsme zaznamenali vyšší teploty pouze na dvířkách modelů značek Amica a Electrolux. Se zapnutým grilem se zvětšil počet „nebezpečných“ dvířek, k Amice a Electroluxu se přidalo Beko. Tady je proto při otevírání na místě obezřetnost, protože například u modelu Amica jsme za madlem naměřili teplotu 90 °C a v horní části dvířek dokonce 100 °C.

U varných desek jsme měřili zbytkové teplo všech varných plotýnek po zhasnutí indikace a také čas potřebný k jejich zchlazení na 60 °C. Pouze AEG a Electrolux vypíná varování před zbytkovým teplem příliš brzy, když teplota ještě přesahuje 70 °C, takže tady je třeba opatrnost. Jinak se všechny modely zchladí poměrně rychle – do deseti minut.

Voda na plotně nebo prázdný hrnec

Kromě měření teploty jsme zkoušeli reakce varných desek v určitých situacích – například co se stane, když sundáte hrnec ze zapnuté plotýnky. V tomto testu uspěly všechny desky, protože ihned varovaly obsluhu. Stejnou reakci, kladně hodnocenou, měly všechny i při umístění hliníkového hrnce na plotnu, tedy materiálu, který

není vhodný pro indukční technologii.

Další zádnou zkouškou pro varné desky byl scénář, kdy došlo k přetečení vroucí vody. Dobře zareagovaly a plotýnku ihned vypnuly sporáky AEG, Amica 58IE3. 320 HTaDQ(W), Beko a Electrolux. Ostatní nijak nezareagovaly. Pokud na desce není ovládací panel s dotykovým displejem, není to problém. V opačném případě, jako je tomu u sporáku Siemens, však uživatel nebude schopen plotýnku okamžitě vypnout, aniž by si nepopálil prsty. To je důvodem udělení nedostatečné známky v parametru další testy.

Posledním testem bylo umístění prázdného hrnce na zapnutou plotýnku. Ve všech případech teplota rychle stoupala a během jedné až dvou minut vyšplhala na 400 °C. Přitom však automaticky došlo ke snížení příkonu varné desky, takže dále už teplota nerostla. Sice ani to někdy nemusí stačit, protože může dojít k roztavení hrnce a poškození varné desky, ale brali jsme to alespoň jako nějakou reakci. V případě Electroluxu a Mory ke snížení příkonu nedošlo a teplota se během jedné minuty dostala až na hodnotu 500 °C.

Souhrnná známka z těchto dodatečných testů bezpečnosti odráží nejhorší dosažený výsledek. ✖



Systémy pro čištění trouby

Udržování vnitřku trouby v čistém stavu není důležité jen z hygienického hlediska, ale také kvůli výkonnosti. Usazené zbytky tuku a mastnoty totiž mohou ovlivnit fungování trouby v tom směru, že například na levé straně bude pokrm opečený více než na pravé. Některé trouby jsou proto vybaveny pyrolýzou, což je funkce, která dokáže troubu vyčistit téměř bez lidské pomoci. Princip pyrolýzy je založen na vysoké teplotě 500 °C, při které dojde ke spálení všech organických zbytků uvnitř trouby. Po skončení programu pak už jen setřete mokřým hadříkem prach za dna trouby a je hotovo. Výrobce uvádí, že při pravidelném používání dokáže pyrolýza obnovit troubu do továrního stavu. Cena jednoho vyčištění vychází zhruba na 20 korun, bereme-li v úvahu běžné ceny elektřiny.

Dalším systémem usnadňujícím čištění trouby jsou katalytické stěny. Jsou vyrobeny z mikroporézního smaltového materiálu, který se za určitých podmínek, dalo by se říct, aktivuje a spálí na sobě ulpělé zbytky tuku a mastnoty. Nevýhodou tohoto systému je, že katalytické stěny mají určitou životnost a po několika letech je nutné je vyměnit. Navíc dochází k pronikání „nečistot“ i za tyto stěny. Na stropě, zadní stěně ani na dně trouby navíc žádné katalytické panely nejsou, takže jednou za čas je stejně potřeba vyčistit troubu pomocí chemických přípravků.

Ve výbavě trub můžete najít také funkci aqua clean, která, jak z názvu vyplývá, využívá k čištění vodu. Na dno trouby se umístí hluboký plech s vodou, která se díky teplotě odpařuje, a změkčuje tak spálené zbytky jídla. Ty by pak měly být snáze odstranitelné, ale manuálnímu čištění trouby se nevyhnete.



Na našich webových stránkách www.dtest.cz najdete v sekci Domácnost výsledky testu vestavných pyrolýtických trub z roku 2013. V prosinci minulého roku jsme také publikovali test vestavných mikrovlnných trub s grilem.

Informační servis

Kolik stojí fotbalový dres?

Fotbalový šampionát je za námi, další velká sportovní událost v podobě letní olympiády však právě začíná. Podobné příležitosti více než kdy jindy doprovází prodej dresů, triček, trenýrek a dalšího oblečení, kterým fanoušci vyjadřují podporu svým favoritům. Za velkou slávou a myšlenkou fair play se však ukrývá utrpení lidí, kteří do úmoru šijí a šijí. dTest se proto ve spolupráci se zahraničními partnery rozhodl zúčastnit projektu, který mapoval a hodnotil takzvanou společenskou odpovědnost obchodních řetězců se sportovním oblečením.

Drobná Kambodžanka se sklání nad žehlicím prknem se šedivým dámským trikem. Nožní pumpou vhání pod triko teplý vzduch, který uhlazuje látku, žehličkou dorovnává zbylé sklady a pomáčkání. Větrák na stěně je sice zapnutý, ale potůčkům potu na tváři dělnice nezabrání. Směna začíná v sedm hodin ráno, okolní teplota v průběhu dne běžně dosahuje 30 °C. Žena obvykle dělá přesčasy, musí totiž vydělat dost peněz, aby zabezpečila své dvě děti. Than Mak pracuje v kambodžské továrně čínského vlastníka Jiun Ye, která zásobuje sportovním oblečením evropský obchodní řetězec Decathlon. Patří mezi více než 1800 zaměstnanců, kteří v roce 2015 pracovali do omdlení. Nebylo to pro ni poprvé a sužuje ji obava, že ani naposledy.

„Je to těžká práce. Tehdy jsem se opravdu necítila dobře. Zeptala jsem se svého nadřízeného, zda bych mohla odejít ve čtyři odpoledne po pracovní době, ale odmítl. Měla jsem pracovat přesčas až do šesti do večera. Odpoledne jsem ještě požádala o přestávku, špatně se mi dýchalo. Vedoucí mi řekl, že není nikdo, kdo by mě v práci nahradil,“ popisuje Than Mak den, kdy před dvěma lety poprvé v práci zkolabovala. Tenkrát jí před čtvrtou hodinou odpoledne vyklouzla žehlička z rukou a skácela se k zemi. Poslední, co si pamatuje, jsou obličej kolegu, kteří k ní hned běželi. Jeden byl naštěstí tak blízko, že Than Mak při pádu zachytil. Po dvou hodinách odpočinku byla opět vyslána do práce. Druhý den přišla v sedm ráno jako obvykle.

Pravidla existují, ale nedodržují se
Respektování a dodržování pracovních práv zaměstnanců v exportních a subdodavatelských závodech v Kambodži monitorovala v roce 2014 mezinárodní nevládní organizace Human Rights Watch. V jejích seznámeních častých prohřešků se objevují vynucované přesčasy a postihování zaměstnanců, kteří se jich nechťejí účastnit, nedostatek přestávek k odpočinku, odpírání nemocenské i pracující děti. K tomu se řadí další závažná témata, jakými jsou nízká minimální mzda, diskriminace těhotných žen, sexuální obtěžování, od-



pírání benefitů spojených s mateřstvím a nerovnosti mezi platy mužů a žen. Kambodžské ministerstvo práce evidovalo v uplynulém roce kolaps 1806 dělníků a dělnic ve 32 továrnách po celé zemi. Podle expertů z Mezinárodní organizace práce (MOP) stojí za jejich vyčerpáním kombinace špatné výživy, nedostatečné ventilace a cirkulace vzduchu na pracovišti a k tomu velké množství přesčasů.

Nedodržování sociálních, pracovních a environmentálních standardů patří v Kambodži k obvyklým jevům. Nejde přitom jen o továrny, které vyrábějí pro západní obchodní řetězce se sportovním zbožím, nedostatky se týkají i výrobců konkrétních značek a s největší pravděpodobností i dalších druhů zboží. Přesné údaje, kolik zde pracuje lidí, se rozchá-



Fakta z kambodžského oděvního průmyslu

- V oděvním průmyslu pracuje zhruba 600 tisíc lidí.
- Z 86 % jde o ženy.
- Počet výrobních závodů: 655
- Podíl průmyslu na HDP: 10,2 %
- 70–80 % oděvní výroby jde na export.
- Minimální mzda činí 123 eur.

zejí, přibližně je to však kolem 600 tisíc. Zhruba třetina exportu míří z Kambodže do Evropské unie, což z EU činí největšího odběratele kambodžské produkce. V rámci Unie putuje nejvíce zboží do Německa, Velké Británie a Francie, odkud se

Informační servis

Kolik stojí fotbalový dres?



Oděvní průmysl se v Kambodži vyvíjel od 90. let, kdy skoro neexistoval, až dodnes, kdy míří až 80 % jeho výroby na export. V polovině 90. let přispěchali asijsí investoři, aby využili toho, že kambodžská textilní výroba není zatížena omezením v obchodování s evropskými a americkými trhy v podobě exportních kvót. Oděvní průmysl tak nastartovaly zahraniční investice primárně z okolních asijských oblastí, jako jsou Hong Kong, Singapur nebo Tchaj-wan. Když na konci roku 2004 skončila platnost dohody (Multi Fibre Arrangement), která do té doby uvalovala na řadu zemí třetího světa celní kvóty, uvolnil se obchod s textilními výrobky mezi rozvojovými zeměmi a Západem. Zpočátku to vypadalo, že taková situace může být pro malé vývozce, jakým byla Kambodža, likvidační. Kambodžský textilní a oděvní průmysl však navzdory předpovědím pokračoval a pokračuje ve své expanzi i přes těžkou ránu, kterou pro něj představovala hospodářská krize v letech 2008 až 2011. Spolu s tím, jak se ekonomika vzpamatovávala, se ve dvou konkurenčních zemích – Vietnamu a Číně – zvedly platy a ubylo práce, která se přesunula do Kambodže. Textilní průmysl v Kambodži přináší nejvíce zahraniční měny do státní kasy a podílí se více než 10 % na HDP.



Than Mak žije v neustálé nejistotě, zda jí zaměstnavatel prodlouží krátkodobou pracovní smlouvu v továrně, kde se šije pro Decathlon.

nejspíš dostává dál na menší trhy.

Dřina, pot a málo peněz

V rozvojových zemích vznikly v posledních letech milióny pracovních příležitostí, což pro některé znamenalo velký benefit. Pro zaměstnance samotné však bývá obtížné pracovat v podmínkách, které neodpovídají místní legislativě ani mezinárodním úmluvám. Jednu z nich představují krátkodobé pracovní úvazky na tři až šest měsíců, které zaměstnavatel průběžně obnovuje někdy i po celé roky. Přestože mezinárodní konvence i samotné kambodžské právo považují vykořisťování dělníků krátkodobými smlouvami za nelegální, praxe beztestně pokračuje. Hlavním účelem

používání tohoto nástroje je, že drží zaměstnance v nejistotě a obavách o práci. Lze s nimi snáz manipulovat a porušovat další předpisy. Podle Human Rights Watch a nezávislé investigativní společnosti Danwatch, která pro nás a naše zahraniční partnery situaci v Kambodži monitorovala, se například mnozí neodvážejí vzít si ani nemocenskou kvůli všudypřítomné hrozbě neprodloužení smlouvy.

Podle šetření Danwatch charakterizují kambodžský oděvní průmysl do značné míry přesčas, často neplacené. Místní právo přitom limituje přesčas na 12 hodin týdně (nad odpracovaných 48) a dvě hodiny denně. Přesčas by se měl vztahovat pouze na „výjimečnou a neodkladnou práci“. Kam-

bodžské pracovní právo dále definuje přesčas jako dobrovolné a zaměstnavatel nesmí postihovat zaměstnance, pokud na ně nepřistoupí. Práce navíc (po osmihodinové pracovní době) by měla být navíc i zaplacená.

Z rozhovorů se zaměstnanci napříč továrnami vyplynulo, že tyto podmínky dodržovány nejsou. V továrně Shenzhou se pracuje šest dní v týdnu od pondělí do soboty, pracovní doba trvá od sedmé hodiny ranní do šesti večer s hodinovou přestávkou na oběd. Celkem je to deset hodin denně, osm z nich se počítá jako běžná pracovní doba, zbylé dvě hodiny se považují za přesčas. Za týden zaměstnanec Shenzhou odpracuje šedesát hodin, což je přípustné maximum podle kambodžského práva i podle kodexů nakupčích. Jakýkoliv časový přesah znamená porušení těchto pravidel.

Příliš mnoho odpracovaných přesčasů v kambodžských oděvních továrnách však při svém šetření odhalily jak Human Rights Watch, tak MOP i nezávislá organizace Workers Rights Consortium. Přestože existují lidé, kteří si přesčas chtějí zajistit vyšší příjem, mnoho jiných si stěžovalo, že jim nadřazení vyhrožují propuštěním nebo neprodloužením smlouvy, pokud odmítnou pracovat nad rámec běžné pracovní doby. Jsou zdokumentovány případy, kdy přepracovaní lidé kolabují i umírají. Za vynucenou práci navíc nezřídka

nedostávají žádné příplatky.

Problémů s pracovní a zaměstnaneckou politikou je však daleko více. Výjimkou není sexuální obtěžování žen, které tvoří významnou pracovní sílu v oděvnictví. Těhotné ženy se snaží svůj stav tajit co nejdéle, protože bývá běžnou praxí, že jim zaměstnavatel v souvislosti s mateřstvím neobnoví pracovní smlouvu. Přitom podle místního práva mají zaměstnankyně nárok na tři měsíce mateřského volna, a pokud předtím pracovaly déle než rok v kuse, pak i zaplaceného.

Kambodža podle MOP patří mezi země s nejnižší dělnickou minimální mzdou, která v oděvním závodě činí zhruba 140 amerických dolarů měsíčně. Pro srovnání – Číňané nebo Korejci si za stejnou práci vydělají 800 dolarů. Ženy v Kambodži se navíc ani nemohou spoléhat, že jejich

mzda bude stejně vysoká jako u mužů. Podle průzkumů byla ženská mzda před osmi lety nižší o 13 % než mužská, v roce 2009 činil rozdíl necelých 12 %.

Co na to západní prodejci?

Obchodní společnosti, které dovážejí textilní zboží z Kambodže, se musejí řídit tamní legislativou. Podle MOP jsou textilní a oděvní dělníci a dělnice pod ochranou kambodžské ústavy, pracovního zákona (Labor Law of Cambodia), nařízení královské vlády a ministerstva práce, odborových dohod a dalších úmluv, které Kambodža ratifikovala. Vedle národní legislativy existuje ještě řada mezinárodních doporučení a standardů, které popisují odpovědnost společností zajistit dodržování lidských a zaměstnaneckých práv.

Legislativní ukotvení vypadá neprůstředně, problémem je však jeho prosazování a kontrola. „V továrnách, kde se šije, jsou problémy s lidskými právy a nucenými přesčasy. Na bavlníkových polích existuje dlužní otroctví. S barvením látek jsou spojeny problémy dopadu na životní prostředí, kdy se chemikálie vypouštějí do okolních řek,“ popisuje šíří případů porušování pravidel Morten Lehmann z kodaňské konzultantské firmy Bindslev a bývalý šéf oddělení CSR (korporátní společenské odpovědnosti) v jedné dánské oděvní společnosti.

Jak daleko sahá zájem prodejců?

Společenská odpovědnost firem (Corporate Social Responsibility) představuje zohlednění férových sociálních, ekonomických a ekologických hledisek v každodenním fungování. Jde o dobrovolný závazek chovat se odpovědně k prostředí a společnosti, kde se podniká. Profitovat z toho mohou samy společnosti. Svým odpovědným přístupem získávají lepší reputaci a zvyšují svou důvěryhodnost.

Ve společném projektu se zahraničními partnery jsme se rozhodli zmapovat odpovědnost sportovních prodejních řetězců a nasbíraná data vyhodnotit. Celkové hodnocení reflektuje jejich přístup k sociálním a lidskoprávním tématům, k životnímu prostředí, obchodní etiku, další případné iniciativy v otázce společen-



Co by měli prodejci dělat jinak?

Směrem k dodavatelům:

Tlačit na zajištění více smluv na dobu neurčitou pro zaměstnance svých dodavatelů. Implementovat v souvislosti s obchodními aktivitami principy lidských práv, které doporučuje OSN (United Nations Guiding Principles on Business and Human Rights) v celém dodavatelském řetězci jak v EU, tak mimo ni. Podle těchto pokynů musí EU ochraňovat lidská práva a společnosti mají povinnost je respektovat v celém řetězci dodavatelů. Dobrovolné principy sociální odpovědnosti korporací nemohou respektování lidských práv garantovat.

Směrem k zákazníkům: Zajistit více transparentnosti, která by měla být chápána jako pojítko mezi evropskou společností a jejími zákazníky a mezi obchodní společností a jejími dodavateli.

Směrem ke všem, kteří se společností spolupracují:

Přijmout pro výrobky vlastní značky důvěryhodný systém označování společenské odpovědnosti, jako je například Fair Wear Foundation. Sledování situace a značování zdůrazňuje důležitost adekvátní minimální mzdy, která by neměla být nižší, než je životní minimum.





Společenská odpovědnost prodejních řetězců sportovního zboží

	celkové hodnocení	sociální politika	přístup k životnímu prostředí	kommunikace zúčastněných stran ¹⁾	transparentnost	společnost operuje v ČR
XXL	uspokojivě (58 %)	+	+	—	o	x
Stadium	uspokojivě (51 %)	o	o	—	+	x
Intersport	uspokojivě (45 %)	+	--	o	o	✓
Decathlon	uspokojivě (42 %)	o	o	—	—	✓
Sportia/Team Sportia	dostatečně (32 %)	o	—	—	o	x
JD Sports, Size, Sprinter	dostatečně (22 %)	o	--	--	--	x
Sports Direct	nedostatečně (9 %)	--	--	--	--	✓
Foot Locker	nedostatečně (3 %)	--	--	--	--	✓
Calderon Sport	nedostatečně (0 %)	--	--	--	--	x
Cisalfa Outlet, Longoni, Germani, Este	nedostatečně (0 %)	--	--	--	--	x
Decimas	nedostatečně (0 %)	--	--	--	--	x
Forum Sport	nedostatečně (0 %)	--	--	--	--	x
Sport Zone	nedostatečně (0 %)	--	--	--	--	x
Sportringen	nedostatečně (0 %)	--	--	--	--	x
Universo Sport	nedostatečně (0 %)	--	--	--	--	x

¹⁾ Zúčastněné strany, tzv. stakeholders, představují dodavatelé, management, akcionáři, zaměstnanci, odběratelé, případně spolupracující sdružení (například ekologická, lidskoprávní apod.).

ské odpovědnosti a transparentní chování. Výzkum se týkal 16 obchodních řetězců včetně 12 prodejců, kteří prodávají zboží pod svými vlastními značkami. Na dotazníkovém průzkumu se podílelo pět z 16 oslovených společností plus dvě další, u kterých probíhalo dotazování jinou cestou. Data k vyhodnocování jsme získávali jak skrze dotazníky, tak z veřejně dostupných zdrojů, a ověřovali je na základě interních dokumentů nebo externích zpráv.

Nejlepší sociální politika: Všichni oslovení prodejci, kteří se rozhodli na výzkumu podílet, se chlubí svou sociální politikou, která má pevné body v různých podobách. Od „sociální listiny“ u Decathlonu

až po dlouhý kodex BSCI (Business Social Compliance Initiative), který přijala společnost Intersport. U všech přijatých kodexů běžně platí kaskádovitá odpovědnost. Tedy, že dodavatelé jsou povinni komunikovat a uplatňovat požadavky na společenskou odpovědnost po subdodavatelích. Skandinávské společnosti (Stadium, XXL, Sportia/Team Sportia) a Intersport zahrnují do své sociální politiky například nárok zaměstnanců na zdravotní péči a bezpečnost, odmítají dětskou práci. Žádná ze společností však nehovoří o životním minimu, se kterým by měla být srovnávána minimální mzda zaměstnanců jejich dodavatelů. Nejblíže tomuto konceptu

je řetězec Sportia/Team Sportia, který však tuto odpovědnost přehrává na dodavatele. Intersport hovoří jen o nutnosti „spravedlivé odměny“ za práci, ale o nutnosti zaplatit pracujícím tolik, aby ze mzdy za běžnou pracovní dobu byli schopni uživit svoji rodinu, mlčí. Co se týká monitoringu, nejdále je Intersport, jehož 95 % dodavatelských závodů prošlo v roce 2015 audity.

Nejlepší environmentální politika: Celkově není ochrana životního prostředí v dodavatelském prostředí hlavním tématem prodejců. Pokud se jí někdo zabývá, pak spíše jen v souvislosti s hotovým výrobkem než s předchozím výrobním procesem. Monitoring výrobního procesu prakticky neexistuje, výjimkou jsou Decathlon, Stadium a XXL. Decathlon implementuje



Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení společenské odpovědnosti prodejných řetězců sportovního zboží

pracovní podmínky 50 %
ochrana životního prostředí 30 %
komunikace zúčastněných stran 10 %
transparentnost 10 %





Jak probíhal průzkum?

Výzkum se soustředil na obchodní řetězce se sportovním oblečením, tedy s oděvy určenými pro sportovní aktivity. Cílem bylo poskytnout spotřebitelům informace o přístupu těchto společností k zodpovědnému chování svých dodavatelů, kteří se podílejí na výrobě oblečení privátních značek i značkového oblečení.

Do průzkumu byly zařazeny dvě skupiny prodejců – s vlastními značkami sportovního oblečení (například Decathlon, Intersport, Sports Direct) a bez vlastních značek nebo s jejich zanedbatelným podílem (například Foot Locker). Na našem trhu se v současnosti nacházejí pouze čtyři ze sledovaných – Decathlon, Intersport, Foot Locker a Sports Direct.

U obou skupin jsme zjišťovali, jak mají nastavená pravidla pro své dodavatele. Všichni prodejci sportovního oblečení uvádějí na trh, žádný z nich se však neúčastní na jeho výrobě (střih, šití, úprava oděvů). Žádný prodejce nevlastní nebo neprovozuje závod pro výrobu produktů vlastní značky. Většina z nich deklaruje, že je „závislá na výrobě třetí strany, která dodává požadovaný standard kvality a řídí se při výrobě doporučeními, která jsou v souladu se zákonem“

metodu vypočítávání ekologického dopadu svých produktů, které má v plánu označovat během letošního roku.

Aktivita zainteresovaných stran a transparentnost: Decathlon je jako největší společnost nejvíce vystaven očím veřejnosti a nejvíce se angažuje v komunikaci ohledně obchodu, životního prostředí, sociální politiky i korporátní společenské odpovědnosti s aktivními stranami, které s ním spolupracují. S výjimkou Intersportu a XXL se žádná ze společností neúčastní podpory komunit. Intersport poskytuje podporu uprchlíkům v Německu a v rozvojových zemích, XXL podporuje dětskou nadaci a financuje vzdělávání dívek primárně v rozvojových oblastech.

Informování veřejnosti je v tomto sektoru prakticky nulové, vyjma společností Intersport, Stadium a XXL. První dva a Sportia/Team Sportia patří mezi nejtransparentnější prodejce, co se dodavatelů i interní dokumentace týká. Intersport byl obzvláště komunikativní a sdílí ohledně svých dodavatelů, zrovna tak Stadium a XXL. Naproti tomu Decathlon poskytl jen základní údaje bez hmatatelných důkazů.

Celkové hodnocení: Na dobré cestě jsou obchodní řetězce Decathlon, Intersport, Stadium a XXL. V průměru skončily Sportia/Team Sportia. Mezi opozdilci, kteří mají co dohánět, jsou společnosti JD Sport

a Sports Direct. U zbylých obchodních řetězců jsme nezískali potřebná data, protože nespolečně pracovali a informace spojené se svou činností nikde veřejně neuvádějí. ✕

Puma, Nike a Adidas

Strach a krátkodobé pracovní smlouvy odrazují zaměstnance v kambodžských oděvních závodech od protestů. Mezi takové továrny patří nejen ty, kde si nechávají šít vlastní výrobky přímo prodejnými řetězci. Řadí se sem i globální značky Adidas, Nike a Puma, jež obavy o své dodavatele odmítají.

Pokud patříte mezi čerstvé vlastníky fotbalového dresu národního týmu jakékoliv země, která se účastnila evropského šampionátu, nejspíš bude na cedulce za krkem napsáno „Made in Cambodia“. Právě fotbalová sláva nás přiměla podívat se, jak se k podmínkám pracujících v rozvojových zemích stavějí výrobci, jejichž logy se trika nejvíce chlubí.

V říjnu roku 2015 jsme kontaktovali společnosti Adidas, Puma a Nike s dotazem, kde se bude vyrábět sportovní oblečení jejich značek u příležitosti šampionátu Euro 2016. Zástupci Puma odpověděli rychle a zaslali seznam továren oblečení pro fotbalový svátek. Ze společnosti Nike odpověď nikdy nepřišla. Z Adidasu jsme se dočkali vyjádření: „Seznam dodavatelů Adidas Group vyrábějících produkty

pro UEFA Euro 2016 zveřejníme příští rok, nejpozději do dubna 2016.“ Poslední březnový den letošního roku jsme stále nevěděli, kde se fotbalové produkty Adidas rodí. Překvapilo nás to, neboť se zveřejněním výrobců svých produktů, jejich jmen a adres neměl Adidas v roce 2013 před světovým fotbalovým šampionátem v Brazílii žádný problém.

Jelikož je oděvní průmysl dlouhodobě obviňován, že jej zajímají více peníze a profit než podmínky, za kterých pracují zaměstnanci jejich dodavatelů, rozhodli jsme pátrat na vlastní pěst. Vedle přímého dotazování jsme nechali vyhledat veřejně dostupné informace a zjišťovali, co na sebe světoznámé značky prozrazují.

Každá společnost zveřejňuje jiné údaje, proto je obtížné je mezi sebou porovnat. V roce 2014 pocházelo 64 % zboží značky Adidas z Asie. Podle jejich vlastních údajů společnost využívá více dodavatelských strategií. Buď získává zboží přímo od dodavatele, nebo si nechává dodávky zprostředkovávat skrze agenty a držitele licence. Podle počtu zaměstnanců participujících na výrobě produktů Nike lze vyčíslit, že pilíř tvoří Asiaté. Celkový počet pracovníků pro Nike celosvětově přesahuje milion, počet továren přesahuje šest stovek. Ve zprávě z roku 2013 Nike uvádí, že společnost pracuje se svými dodavateli napřímo.

Asie je hlavním dodavatelským regionem také pro značku Puma, pochází odtud

Informační servis

Kolik stojí fotbalový dres?

89 % zboží. V roce 2013 pocházela necelá třetina výrobků Puma z Číny, z Vietnamu 26 %, na třetím místě asijských dodavatelů byla Kambodža s 9 %.

Cesta do továrny

Na konci ledna letošního roku se naši reportéři vydali do Phnom Penhu, hlavního města Kambodže. S pomocí místního tlumočnicka se spleť uliček dostali až k továrně. V miniaturním prostoru ve 30 °C našli tři ženy s visačkou „Shenzhou“ na krku. Zde mají vznikat sportovní oděvy značek Adidas, Nike a Puma. Ženy, které jsou zde zaměstnané, byly zpočátku zdrženlivé, ale posléze začaly vyprávět.

Dozvěděli jsme se, že pracují na krátkodobé pracovní smlouvě, které jsou z pohledu kambodžské legislativy protiprávní. Jak jsme uvedli v hlavním textu, nejde v tomto směru o výjimku. Továrny v Kambodži často zaměstnávají dělníky na tři až šest měsíců několikrát po sobě místo toho, aby jim po čase nabídli smlouvu na dobu neurčitou. Tuto praxi dlouhodobě kritizují experti na lidská práva a upozorňují na ni, protože krátkodobých úvazků zaměstnavatelé zneužívají k diskriminaci žen, odborů a všech, kteří by si chtěli hlasitě stěžovat na špatné poměry v zaměstnání.

Pořád dokola

Dvaadvacetiletá Rachel žije se třemi dalšími ženami v malinké místnosti bez špetky soukromí. „Pracuji

pro Shenzhou dva roky a jeden měsíc a jsem ráda, že mám práci. Ale žiju pořád ve strachu, jestli mě nevyhodí, když řeknu nebo udělám něco špatně,“ popisuje své pocity mladá žena.

Zaměstnanci s krátkodobými smlouvami mají společné výhody s těmi, kdo pracují se smlouvou na dobu neurčitou. Mají ovšem daleko méně ochrany před vyhozením z práce. Zaměstnavatel se může například rozhodnout, že smlouvu bez vysvětlení neobnoví. Naproti tomu regulérní zaměstnanec dostane výpovědní lhůtu.

Rachel vypráví, jak si po dlouhých vyjednáváních zařídila dva dny volna, aby mohla odjet bratrovi na svatbu. „Když jsem dostala výplatu, strhli mi za dva dny 26,50 eura. Ale já vydělám denně jen čtyři padesát,“ vypráví, kolik jí stály dva dny mimo práci. Podle jejího vysvětlení jí byl stržen i bonus, ale neodvažovala se ohradit. Její smlouva totiž byla těsně před vypršením a ona nechtěla přijít o možnost dostat novou. Článek 67 kambodžského pracovního zákona přitom jasně říká, že krátkodobých smluv nesmí být využíváno déle než dva roky. Po uplynutí této doby musí být smlouva změněna na dobu neurčitou.

„Pracovní smlouva na dobu neurčitou je výhodnější. Můžete vydělat více peněz a cítit se daleko bezpečněji. Mohla bych mluvit nahlas, svobodněji a beze strachu. Přestože mi obnovili krátkodobou smlouvu



Továrny v Kambodži často zaměstnávají dělníky na tři až šest měsíců několikrát po sobě, místo aby jim nabídly smlouvu na dobu neurčitou. Obavy o práci tak tlumí odvahu zaměstnanců ozvat se, i když jsou porušována jejich práva.

třikrát a dosáhla jsem dvouletého maxima, stejně mi ji nabídli znovu. Přijala jsem, nemám na výběr,“ dodává mladá dělnice a potvrzuje, že v továrně vyrábí oblečení značek Puma a Adidas.

Po setkání s Rachel a jejími kolegyněmi jsme napsali firmě Adidas. Chtěli jsme slyšet, co může firma k této situaci říct, a zjistit, jaké typy výrobků pocházejí z „její“ továrny. Společnost Adidas jen potvrdila, že v továrně vyrábí „oblečení“. K situaci zaměstnanců se vyjádřila následovně: „Požádali jsme už dříve dodavatele (závod Shenzhou Cambodia Co., Ltd.) o vytvoření plánu a nastavení jasných cílů, aby se postupně krátkodobé smlouvy přeměňovaly na smlouvy na dobu neurčitou. Shenzhou předložil plán minulý rok, ovšem management čelí silnému odporu ze strany zaměstnanců, kteří preferují finanční kompenzaci spojenou s krátkodobými úvazky. Proto se Shenzhou v současné chvíli soustředí na vzdělávání svých zaměstnanců, aby si

mohli uvědomit výhodnost dlouhodobých smluv.“

Zatímco zaměstnanci se smlouvami na dobu neurčitou dostávají finanční bonus až po skončení pracovního poměru, ti krátkodobí si přijdou na extra peníze po každé, když jejich smlouva vyprší. Rachel vysvětluje, že lidé, kteří kvůli tomu krátkodobé kontrakty upřednostňují, existují. Mají totiž jistotu, že o své peníze nepřijdou, pokud továrna zanikne. Ona a mnoho jejích kolegů se však zániku nebojí a upřednostnily by jistotu práce a větší finanční bonus v dlouhodobém horizontu. „Kdybych měla jistotu příjmu na delší dobu, mohla bych posílat rodině více peněz a také bych mohla vydat více za léky, které potřebuji,“ vysvětluje své priority dělnice. Momentálně si Rachel vydělává i s přesčasy měsíčně kolem 200 eur. Znamená to však pracovat deset hodin denně šest dní v týdnu.

Informační servis

Ovocné knedlíky

Ovocné knedlíky patří k pokladu české kuchyně. Slušelo by se spíše napsat středoevropské kuchyně, protože podobnou pochoutku znají v Rakousku, Bavorsku a Polsku. Náš průzkum mezi prodávajícími ovocnými knedlíky přichází v době, kdy můžeme nejlépe vysledovat rozdíly mezi kupovaným a domácím knedlíkem.

Jahody a meruňky jsou už většinou sklizené, sezóna borůvek je v plném proudu a čekají nás švestky. Milovníci ovocných knedlíků prožívají nejlepší období roku – mohou si dopřávat knedlíky plněné čerstvým ovocem, v ideálním případě z vlastní zahrady. Jak jsou na tom ale ti, kteří si domácí připravit nemohou a jsou odkázáni na polotovary?

Vydali jsme se na průzkum a z obchodů donesli mražené a chlazené výrobky. V případě chlazeného zboží se jedná o hotové knedlíky, které stačí jen ohřát v páře nebo mikrovlnné troubě, naopak v mrazácích se nejčastěji prodávají polotovary, které

musíme nechat projít varem. Celkem jsme z obchodů přinesli dvanáct balení různých knedlíků plněných různými druhy ovoce, pět chlazených a sedm mražených. Z etiket jsme zjišťovali, kolik ovoce se při jejich výrobě použilo, a také jsme se podívali, jak vlastně náplň vypadá.

Kynutý krunýř a tvarohová slupka

První je na řadě těsto. Pokusili jsme se podle typu roztřídit nakoupené vzorky na kynuté, bramborové a tvarohové. Ostrá dělicí linie se ovšem našla jen mezi kynutými, kam patřily všechny chlazené, a nekynutými mraženými. Nekynuté těsto bylo tvarohové, bramborové nebo se jednalo o kombinaci obojího.

U kynutých knedlíků jsme ocenili výrazně vyšší „čistotu“ složení, projevující se především minimálním množstvím přídavných látek. Mražené knedlíky jsou na tom o něco hůře, i když většina „éček“ v těstě pochází z použitého margarínu nebo z bramborových směsí. Zvláště nás zajímaly mražené jahodové



© Family Business / Fotolia



Kraj knedlíků

Ovocné, konkrétně švestkové knedlíky se v našich končinách vyskytují minimálně od 17. století. Ještě na počátku 19. století se ovocné knedlíky značně lišily od těch současných. Hnětly se z rozmočených žemlí a vaječ, pokrájené ovoce bylo součástí těsta, nikoli samostatnou náplní, smažily se na sádle a následně ještě nechaly povařit ve vodě nebo víně. Dnešní ovocné knedlíky (vařené, tvarohové těsto, švestková náplň) můžeme najít v kuchařských knihách M. D. Rettigové. Doporučovala je dochutit strouhaným tvarohem, případně slazeným strouhaným perníkem. Posypy ovocných knedlíků vydají na samostatné téma a značně se krajově liší. Na Moravě je oblíbený mák, v Čechách

tvaroh, smetana nebo pražená strouhanka. Zřejmě poslední novinkou na tomto poli bylo slazené kakao. Ovocné knedlíky jsou typické pro oblast střední Evropy. Kromě České republiky se s nimi můžete běžně setkat i v okolních státech. Nejpodobnější mají v Rakousku. V Horních Rakousích se podávají knedlíky plněné meruňkami nebo švestkami, v oblasti Tyrolska můžete narazit na Germknödel, velký kynutý knedlík plněný povidly. V Polsku vaří knedle stejné jako u nás, často plněné švestkami. Vedle nich mají oblíbené pirohy – ovocem plněné taštičky z nudlového těsta. Ovocné knedlíky znají také v jižním Německu. Asi nejzajímavější variantou jsou jihoněmecké Dampf-nudeln, knedlík připravený v zakryté pánvi tak, že je zároveň opečený i uvařený.



+

Ovocné knedlíky



značka	Pekosa Chodov	Foodspol	Faho	Dobroty Babičky Kláry	Don Pepe	Výroba domácích knedlíků s.r.o.	Albert Excellent
název	Knedlíky kynuté švestkové chlazené	Kynuté knedlíky plněné švestkami	Ovocné knedlíky meruňkové	Taštičky plněné jablky a skořicí	Taštičky s jahodami	Meruňkové knedlíky kynuté	Meruňkové knedlíky
hmotnost (g)	350	300	550	350	500	600	375
cena (Kč)	31,90	29,90	69,90	44,90	64,90	74	59,90
cena za 100 g (Kč)	9,10	10	12,70	12,80	13	12,30	16
chlazené / mražené	✓ / x	✓ / x	✓ / x	x / ✓	x / ✓	✓ / x	x / ✓
obsah náplně (%)	neuvedeno	30	25	neuvedeno	neuvedeno	18	15
obsah hlavní ovocné složky (%)	30	30	25	25	18	18	15
plněno kusovým ovocem	✓	✓	✓	x	x	✓	✓
jednoduchá / kombinovaná náplň	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x
kynuté těsto	✓	✓	✓	x	x	✓	x
použití brambor	x	x	x	✓	✓	x	x
tvah	x	x	x	x	x	x	✓
ztužený tuk	x	x	x	✓	x	x	x
obsah cukru (g/100g)	neuvedeno	7,2	2	14,8	7,9	neuvedeno	12
výrobce	Pekosa Chodov s.r.o., Chodov	Foodspol, s.r.o., Praha	Faho, s.r.o., Krhanice	Bidvest Czech Republic, s.r.o., Kralupy n.Vl.	FrostFood a.s., Rokytice v Orlických horách	Výroba domácích knedlíků s.r.o., Říčany	Svoboda-výroba domácích knedlíků, s.r.o., Blučina
datum spotřeby	20/5/2016	1/6/2016	19/5/2016	17/7/2016	26/8/2017	28/5/2016	4/4/2017

knedlíky značky Nowaco Kids, prezentované jako výrobek pro děti. Složení bylo poměrně čisté, z aditiv se uplatnily pouze kypřicí látky a modifikovaný škrob. Jako jediné obsahovaly v těstě i jogurt.

Potěšilo nás, že s jedinou výjimkou (Meruňkové knedlíky kynuté od firmy Výroba domácích knedlíků) deklarovaly všechny vzorky použití vajec, ať v tekuté či sušené formě. Výhrady bychom měli k tomu, že do těsta některých mražených knedlíků společnost Bidvest přidává ztužený tuk. Navíc nebylo na obalech uvedeno, zda se jedná o tuk plně nebo čás-

tečně ztužený, což je v tomto případě povinná informace.

Když jsme se na knedlíky podívali zblízka a rozkrojili je, nejsilnější vrstvu těsta jsme pochopitelně našli u chlazených kynutých knedlíků. Mražené polotovary si vystačily s tenkou slupkou. Barva těsta byla většinou typicky světlá, pouze ve dvou případech knedlíků z bramborového těsta (Knedlíky s jahodovou náplní Toppo a Tvarohové knedlíky meruňkové Dobroty Babičky Kláry) jsme si všimli výrazně žlutého zabarvení, což by mohlo být způsobeno bramborami nebo přídáním kurkumou,

která v případě knedlíků Toppo oficiálně figuruje jako koření, u meruňkových knedlíků je však uvedena jako barvivo E 100.

Překvapení uvnitř

Třetina výrobků byla viditelně plněna pouze celým kusem ovoce, ve třech případech to byly meruňky a v jednom případě švestka. Další dva výrobky ukrývaly náplň s kusy ovoce (švestky, borůvky). Zbylé vzorky obsahovaly náplň s rozmělněným ovocem připomínajícím džem. Na obalu se taková náplň prozradí přídáním cukru, glukózovým sirupem, případně zahušťovadly,

nejčastěji modifikovaným škrobem. Příliš se při výběru nespolehejte na ilustrační obrázky na obalech. Ne, že by byly vysloveně klamavé, ale téměř všechny knedlíky byly na fotografiích obklopeny celým ovocem. Pokud byl knedlík rozkrojený, vzhled náplně na obrázku se v některých případech lišil od skutečnosti.

Podle údajů na etiketách představují ovocné náplně zhruba 18–30% výrobku. Přesný údaj o množství náplně jsme našli pouze u tří mražených výrobků – malých tvarohových knedlíků s jahodovou náplní značky Nowaco Kids a u tvaroho-



© matas / Fotolia

Nowaco Kids	Toppo	Dobroty Babičky Kláry	Dobroty Babičky Kláry	Tesco
Tvarohové malé knedlíčky jahodové	Knedlíky s jahodovou náplní	Tvarohové knedlíky meruňkové	Tvarohové knedlíky borůvkové	Kynuté knedlíky jahodová náplň
300	450	680	320	200
39,90	19,90	54,90	20,90	19,90
13,30	4,40	8,10	6,50	10
× / ✓	× / ✓	× / ✓	× / ✓	✓ / ×
18	neuvedeno	16	20	33
14,4	10	9,6	6	3,3
×	×	×	✓	×
✓ / ×	✓ / ×	✓ / ×	× / ✓	× / ✓
×	×	×	×	✓
✓	✓	✓	✓	×
✓	×	✓	✓	×
×	×	✓	×	×
14,8	2,7	neuvedeno	13,2	14,6
Bidvest Czech Republic, s.r.o., Kralupy n.Vl.	Lidl Česká republika v.o.s., Praha	Bidvest Czech Republic, s.r.o., Kralupy n.Vl.	Bidvest Czech Republic, s.r.o., Kralupy n.Vl.	Svoboda-výroba domácích knedlíků, s.r.o., Blučina
6/11/2015	2/2017	8/2017	8/2017	18/5/2016

vysvětlivky:
✓ ano × ne

vých knedlíků meruňkových i borůvkových značky Dobroty Babičky Kláry. Dále byl podíl náplně jasný u výrobků plněných pouze kusem ovoce – meruňkových knedlíků značek Albert Excelent, Faho a Výroba domácích knedlíků a u švestkových knedlíků od společnosti Foodspol. U zbylých výrobků může zákazník obsah ovoce jen domýšlet, na etiketách se totiž uvádí pouze množství hlavního ovoce, podle kterého se knedlíky jmenují. Dozvíme se tedy, kolik knedlíky obsahují jahod, meruněk, borůvek či jablek, ty však představují jen část náplně.

Ovoce porůznu

Podíl hlavního druhu ovoce je značně proměnlivý. Nejovocnější ze vzorků, chlazené kynuté švestkové knedlíky od výrobců Pekosa Chodov a Foodspol, slibovaly téměř třetinu, což bylo devětkrát více než u výrobku z opačného konce tabulky (Tesco Kynuté knedlíky jahodová náplň). Nakoupené knedlíky lze rozdělit do tří skupin: výrobky s více než 20 % ovoce, s méně než 10 % a s podílem mezi 10 a 20 %. Někteří výrobci pekařských náplní pro průmyslově vyráběné knedlíky doporučují přípravky kombinované z jablek a menšího množství draž-

šího ovoce, např. borůvek. Možná je k tomu vede cena takových náplní nebo s nimi mají nejlepší technologické zkušenosti.

Mezi našimi vzorky jsme takzvanou kombinovanou náplň našli jen u dvou – jahodové knedlíky značky Tesco, které byly spíše jablečno-jahodové, a borůvkové knedlíky značky Dobroty Babičky Kláry, u nichž celé borůvky plavaly v jablečném a višňovém koncentráte. Ostatní náplně byly jen z jednoho druhu ovoce, ale ani u nich se nešetřilo dalšími přísadami. V soutěži o nejpočetnější složení náplně vyhrály mražené meruňkové knedlíky, které firma Bidvest prodává pod značkou Dobroty Babičky Kláry. Uvádí se zde cukr, glukózový sirup, strouhanka, škroby a mimo jiné

i 18 % meruněk. Tato směs ostře kontrastuje s ostatním meruňkovými knedlíky, které jsou plněny jen meruňkami. Svým způsobem nás zaujaly i jahodové knedlíky značky Toppo z Lidlu, které byly plněny růžovou hmotou se zvláštní pastovitou konzistencí a vzhledem připomínajícím spíše uzené maso.

Je otázkou, zda po sladkých knedlicích sáhne někdo, kdo se snaží regulovat příjem cukru. Pokud by se někdo takový našel, měl by vědět, že obsah cukru ve výrobku nejvíce závisí právě na použité náplni. Zatímco 100 g knedlíků plněných „pouze“ ovocem obsahuje okolo 2 g cukru, u knedlíků s mletinou nebo džemovou náplní ho může být i sedmkrát více. Nejvyšší obsah cukru deklarují dětské knedlíky Nowaco Kids. ✗

t tip dTestu

Když půjdete nakupovat ovocné knedlíky, snažte se vybrat plněné kusovým ovocem. Napoví vám informace na obalu, někteří výrobci upozorňují na kusy ovoce v různých marketingových sděleních. U řady výrobků je složení náplně uvedeno samostatně. Nazíráte-li na ovocnou náplň s modifikovaným škrobem, přidaným glukózovým sirupem nebo cukrem, určitě se nebude jednat o knedlík plněný celými jahodami nebo meruňkou. Další indicií může být i vyšší obsah ovoce ve složení. Pokud se rozhodnete pro chlazené knedlíky, nezapomeňte na jejich velmi krátkou trvanlivost. Naopak mražené zboží můžete mít v zásobě třeba i rok.

Problémy s dodávkami energií

Platby za elektřinu a plyn představují asi deset procent výdajů českých domácností. Věnovat čas se tedy vyplatí nejen výběru dodavatele energií, ale i kontrole vyúčtování. Odhalíte-li v něm chyby, můžete jej reklamovat a obdržet špatně vypočtené částky zpět.

Spotřebitel se může setkat s několika typy vyúčtování. Dodavatelé vystavují řádné, mimořádné či opravné vyúčtování. Řádné vyúčtování dodavatel vystavuje za účtovací období, které zpravidla trvá 12 měsíců. Mimořádné vyúčtování vystavuje dodavatel za část účtovacího období, například při změně dodavatele. Opravné vyúčtování pak vyhotoví v případě, že se ve vašem vyúčtování vyskytnou chyby.

Co se dozvíte z vyúčtování

Obsah vyúčtování upravuje energetický zákon a zvláštní vyhláška. Vyúčtování se skládá ze tří částí – základní, podrobné a doprovodné. V základní části vyúčtování (označované u elektřiny a plynu jako „ČÁST A“) dohledáte kromě jiného zúčtovací období vymezené jeho prvním a posledním dnem, celkové množství dodané energie, celkovou fakturovanou částku, celkovou výši uhrazených záloh a vyčíslení případných přeplatků či nedoplatků včetně způsobu úhrady a data splatnosti. V základní části dále nesmí chybět kontakt na zákaznickou linku.

V podrobné části vyúčtování (označované u elektřiny a plynu jako „ČÁST B“) naleznete EAN kód identifikující odběrné místo, název sjednaného produktu a sazbu distribuce elektřiny. Dále jsou zde rozepsány jednotlivé platby a ceny za dodávky elektřiny nebo plynu. Lze tu dohledat, jaká část plateb připadá na regulovanou složku ceny energií (část ceny určená státem, jejíž výši nemůže dodavatel ovlivnit) i kolik zaplatíte za neregulovanou složkou (část ceny závislá na kupní ceně energií a na obchodním rozhodnutí dodavatele).

Z doprovodné části (označované u elektřiny a plynu jako „ČÁST C“) se můžete dozvědět o původu energie, dopadech výroby energií na životní prostředí, způsobu uplatnění reklamace, právech zákazníka a kontaktních údajích na Energetický regulační úřad a Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR, které jsou příslušnými orgány pro oblast energetiky.

Vyúčtování může dodavatel na základě žádosti zákazníka zasílat v zúženém rozsahu. V takovém případě zákazník obdrží pouze část A, případně část B vyúčtování. Dle dohody se vyúčtování zasílá v písemné nebo elektronické formě. Dodavatel však musí všechny části vyúčtování zákazníkovi zpřístupnit dálkovou formou. A pokud o to zákazník později požádá, musí mu být zasláno vyúčtování v plném rozsahu.

Od 1. června letošního roku musí vyúčtování elek-

třiny a plynu vystavené spotřebiteli za jedno odběrné místo obsahovat i přehled vyúčtování obsahující trvání zúčtovacího období, počáteční a konečný stav energií, údaje o spotřebě a přehled plateb. Do přehledu vyúčtování však bohužel nakonec nebyla zahrnuta povinnost uvádět dobu trvání smlouvy. Vzhledem k současné situaci, kdy mnoho zákazníků neví, na jakou dobu má uzavřenou smlouvu, by bylo užitečné tuto informaci do vyúčtování zahrnout.

Když vyúčtování nerozumíte

Vyhláška stanoví, že údaje ve vyúčtování musejí být přehledné, srozumitelné a čitelné. Přesto se může stát, že vyúčtování nerozumíte ani po pečlivém prostudování. V takovém případě máte právo na jeho vysvětlení od dodavatele. Ten je také povinen vám na základě vaší žádosti poskytnout údaje o spotřebě alespoň za tři poslední roky.

Reklamacie vyúčtování

Domníváte-li se, že ve vyúčtování je chyba, můžete jej reklamovat. Fakturu však musíte zaplatit, jinak se vystavujete riziku, že po vás dodavatel bude chtít úroky a případně další náklady. Podrobnosti o reklamaci najdete v obchodních podmínkách, případně i ve vyúčtování. Obecně platí, že reklamacie musí být vyřízena nejpozději do 15 kalendářních dnů ode dne jejího doručení dodavateli. I když dodavatelé umožňují uplat-



nit reklamaci telefonicky, doporučujeme ji podat písemnou formou z důvodu případného doložení, že jste reklamaci provedli včas. V reklamaci je nutné uvést kromě svých identifikačních údajů (jméno, příjmení a adresa) i zákaznické číslo a číslo odběrného místa. Reklamujete-li vady měření, je vhodné uvést i číslo elektroměru či plynoměru a zjištěné stavy. Můžete navrhnout i důkazy, například fotografie měřičů.

Uzná-li dodavatel reklamaci, musí vyrovnat rozdíly v platbách vzniklé v důsledku nesprávnosti ve vyúčtování či nesprávným měřením do 30 dnů ode dne doručení reklamace. Při nedodržení této lhůty náleží zákazníkovi u elektřiny náhrada ve výši 600 Kč za každý den prodlení, nejvýše však 24 000 Kč, u plynu 750 Kč denně, nejvýše však 7 500 Kč. Pokud dodavatel vaši reklamaci neuzná nebo nevyřídí ve stanovené lhůtě, můžete se obrátit se stížností na Energetický regulační úřad, případně věc řešit soudní cestou.

Neoprávněný odběr

Neoprávněný odběr energie vymezuje energetický

zákon. V první řadě jde o odběr energie bez uzavřené smlouvy o její dodávce. K tomu může dojít i při změně dodavatele, pokud na sebe bezprostředně nebude navazovat odběr energie od stávajícího a nového dodavatele. Jako neoprávněný odběr může být vyhodnoceno i opakované neplnění platebních povinností vyplývajících ze smlouvy či obchodních podmínek.

Ostatní případy neoprávněného odběru se týkají odběru energie bez měřicího zařízení nebo s vadným měřicím zařízením. Může k nim dojít i nevědomě, pokud bude měřicí zařízení poškozeno bez zavinění odběratele. Za stav měřicího zařízení odpovídá odběratel bez ohledu na skutečnost, jak k jeho poškození došlo. Platí to i v situaci, kdy je měřicí zařízení na veřejně přístupném místě a mohl jej tedy poškodit kdokoliv jiný.

Následky neoprávněného odběru

V souvislosti s neoprávněným odběrem elektřiny a plynu se můžete dopustit přestupku, za který se v praxi ukládají pokuty v řádech tisíců korun, je možné však uložit pokutu



až do výše 100 000 Kč. V krajním případě by mohl být neoprávněný odběr energie považován za krádež dle trestního zákoníku, za kterou hrozí v základní sazbě trest odnětí svobody až na dva roky. Následkem může být také přerušení dodávek. Dodavatel je ale především oprávněn požadovat peněžitou náhradu za neoprávněně odebranou energii, jejíž výše může nemile překvapit.

Náhrada za neoprávněný odběr

Je-li zjištěn neoprávněný odběr, dodavatel může požadovat za odebrané množství energie náhradu a náklady spojené se zjišťováním neoprávněného odběru. Pokud se nedá zjistit skutečná výše neoprávněného odběru a odběratel se s dodavatelem písemně na výši náhrady nedohodne, určuje se výše náhrady podle zvláštních vyhlášek. Dodavatel může při výpočtu náhrady vycházet ze spotřeby spotřebičů instalovaných v místě odběru, avšak vyhlášky umožňují dodavateli stanovit náhradu i na základě maximálně technicky možného odběru, který může být až jedenáctinásobně vyšší než běžná reálná spotřeba.

Energetický regulační úřad připustil, že dodavatelé někdy účelově využívají náhradní výpočet dle vyhlášek místo skutečného zjišťování výše odběru, aby náhradu maximalizovali. Ústavní soud ČR několikrát rozhodl, že náhrada za neoprávněný odběr nemá být sankcí, ale má se co nejvíce přiblížit

skutečné škodě. Pokud se vám tedy výše náhrady za neoprávněný odběr bude zdát nepřiměřeně vysoká, můžete se obrátit na soud. Ten by se měl dle názoru Ústavního soudu ČR snažit zjistit skutečnou výši škody. Není vázán vyhláškami o stanovení náhrad za neoprávněný odběr, ale může vzít v potaz okolnosti neoprávněného odběru i například historii.

Jak předejít neoprávněnému odběru

V rámci předcházení neoprávněnému odběru lze doporučit hlídání smluvních závazků vůči dodavateli. Kontrolujte tedy, zda včas a ve správné výši platíte zálohy a nedoplatky z vyúčtování. Průběžně byste měli sledovat i své měřicí zařízení a o jeho poškození informovat dodavatele. Pokud pronajímáte byt či dům, převeďte raději energie na nájemníka, jinak následky za případný neoprávněný odběr ponese te vy.

Zvyšování ceny za energie dodavatelem

Ceny energií jsou pohyblivé, v průběhu trvání vašeho smluvního vztahu se tedy mohou měnit. V případě zvýšení neregulované části ceny můžete od smlouvy odstoupit bez sankce. Změnu ceny by vám měl dodavatel oznámit. Pokud tak učiní individuálně, například poštou, SMS nebo e-mailem, nejpozději 30 dní před účinností změny ceny a zároveň vás poučí o právu na odstoupení od smlouvy,

můžete od ní odstoupit nejpozději deset dní před dnem účinnosti změny, a to bez uvedení důvodu a bez sankce. Nejsou-li podmínky individuálního oznámení splněny, můžete od smlouvy odstoupit do tří měsíců od data zvýšení ceny. Dodavatelé někdy do smluv či obchodních podmínek vkládají ustanovení, dle kterého se za individuální oznámení považuje i zveřejnění informace o zvýšení ceny na webových stránkách dodavatele. Takové ustanovení však není platné.



Odstoupit výše uvedenými způsoby ovšem nelze v případě zvýšení regulované části ceny energií. V každém případě je na místě sledovat aktuální ceníky dodavatelů a obchodní podmínky, abyste v případě individuálně neoznámeného zvýšení neregulované části ceny energií či změny jiných obchodních podmínek stihli od smlouvy odstoupit. Změny obchodních podmínek lze využít i pro odstoupení od nevýhodné smlouvy. ✕

Plyn: vlažně zlevňující topení

Když padaly ceny zemního plynu na burze výrazně, dodavatelé zlevňovali jen mírně. Uvidíme, zda stejně pomalé tempo nabere případné zdražování, neboť burzovní ceny od března opět rostou.

Mezi počátkem roku 2014 a stejným obdobím letošního roku klesla cena zemního plynu na burze přibližně o dvě třetiny. Všimli jste si podobného vývoje na fakturách? Nikoliv. Kdo za to může? Energetický regulační úřad sice „zdražil“ regulovanou složku ceny, jenomže ta v průměru vzrostla sotva o 3%.

Cena plynu po složkách

V minulém vydání našeho časopisu jsme se věnovali rozdělení ceny u elektřiny. U plynu je to velmi podobné a nebudeme proto zbytečně mrhat místem. Upozorníme jen na pár odlišností.

Podobně jako u elektřiny se platí část ceny v regulovaném a část v tržním režimu. Regulovaná složka vyhlašovaná každoročně Energetickým regulačním úřadem tu ale tvoří menší část, v závislosti na spotřebě a volbě dodavatele a tarifu přibližně třetinu.

Napříč různými distribučními oblastmi a tarify vzrostla regulovaná složka o zmíněná 3%. Proti tomuto vzestupu jde zlevňování obchodníků, meziročně o 5–10%. Výsledek je tedy pro spotřebitele pozitivní, avšak ne natolik, jak by naznačoval tržní vývoj. Dost

možná za to může slabší konkurence než v případě nabídek elektřiny. Už jen z principu plyn využívá o něco méně lidí a „rvačka dealerů“ proto není tak ostrá.

Podepsat můžeš, utéct (někdy) musíš

V minulém článku o elektřině jsme slíbili klasický spotřebitelský exkurz mezi nejpálčivější problémy. Elektřina a plyn jsou v tomto ohledu velmi blízcí příbuzní, řídí se stejnými zákony a platí pro ně také stejné neduhy. Na který si dát pozor především? Krom podomních prodejců také na úvazky.

Obecně na trhu narazíte na dva typy smluv – na dobu určitou a dobu neurčitou. Smlouvy na dobu určitou znějí od – do. V čem je problém? Že jdou jen velmi těžko vypovědět před tím „do“. Pokud ano, bývá to za nemalých smluvních pokut, jestliže nevyužijete zvláštních podmínek (jednou z nich je například stěhování nebo převod nemovitosti). U smlouvy na dobu neurčitou máte oproti tomu standardní tříměsíční výpovědní lhůtu, která může začít běžet, kdykoliv dostanete lepší nabídku nebo vás dodavatel něčím přisloučně naštvě.

Jedním z častých nešvarů, na který musíme upozornit, je i „revolving“ smluv na dobu určitou neboli jejich automatická obnova. V praxi to funguje tak, že před koncem smluvního období – typicky měsíc, ale lhůta



Byt

Středočeský kraj, plyn na vaření, spotřeba 1,5 MWh/rok

dodavatel	produkt	ročně (Kč)
Blesk Energie	Individual	3176
Blue – Gas	New	3194
Fosfa	eTarif Standard	3211
Armex Energy	Plyn – domácnost	3374
MDI Energy ¹⁾	Plyn – domácnost	3376
Central Energy ²⁾	Plyn – domácnost	3412
Eneka	E-Tarif	3412
ST Energy ²⁾	Standard	3459
ČEZ Prodej ¹⁾	Praktik A	3479
České teplo	Plyn – domácnost	3483
Obecní plynárna	Standard	3485
Stabil Energy	Volnost	3485
Europe Easy Energy	Easy	3497
Comfort Energy ²⁾	Home Single	3503
Enwox Energy	Garance	3503
Czech Energy ¹⁾	Plyník 24	3507
Ray Energy	Ray Standard	3512
Elimon ¹⁾	Svěží 36	3523
Fonergy	Standard	3530
A-Plus Energie ¹⁾	Fixní cena	3541
Energie na druhou ¹⁾	Nákup Plus	3619
Erste Energy Services	Standard	3666
EP Energy Trading ¹⁾	Klasik Jistota	3693
ENRA Services ¹⁾	efix36	3710
E.ON Energie ¹⁾	Variant24	3719
MND	Plyn z první ruky	3744
Optimum Energy ¹⁾	VIP 2016	3744
Eco Power Energy ¹⁾	FIX 2016	3753
Pražská plynárenská ²⁾	Rodina+	3753
Yello Energy	Yello Joule	3791
Vemex Energie ²⁾	Standard	3830
SPP CZ ¹⁾	uSPPořím 24	3842
Dobrá energie ²⁾	Plyn – domácnost	3846
Maxim Energy ¹⁾	Standard 2016	3848
Česká energie ¹⁾	FIX17	3884
One Energy ²⁾	řada B	3893
Gas International ²⁾	Jistota 2016	3917
Right Power Energy ¹⁾	E-Tarif	3919
RWE Energie ¹⁾	Tip 23	3958
Plynule.cz ²⁾	Plyn – domácnost	3964
Lama energy ¹⁾	Premium	3982
Corasta ²⁾	Plyn – domácnost	3982
Quantum ²⁾	FIX 2016	4004
Energie pro život ¹⁾	Garantovaná úspora	4006
Centropol Energy ¹⁾	Plynek	4012
X Energie ²⁾	Plyn – domácnost	4015
ČM Energetika ¹⁾	Garance Plus	4028
Karlovarská plynárenská ²⁾	Plyn – domácnost	4049
Primagas	Progres	4066
Bohemia Energy ¹⁾	Garance	4241
Carbounion ²⁾	Havelka Tarif	4272
Energy Bees ¹⁾	Plyn – domácnost	4343
Energie2 ¹⁾	Plyn – domácnost	4708
Orion Energy	Trio	5572



Dům

Středočeský kraj, plyn na vytápění, spotřeba 30 MWh/rok

dodavatel	produkt	ročně (Kč)
Czech Energy ¹⁾	Plyník24	29 817
123ušetři.cz	Plyn - domácnost	30 600
Blue - Gas	New 2016	30 739
Blesk Energie	Individual	31 646
Carbounion Bohemia	Havelka Tarif	31 792
Stabil Energy ²⁾	Volnost	33 643
České teplo	Plyn - domácnost	33 752
ENRA Services ¹⁾	efix36	33 882
A-Plus Energie ¹⁾	Fixní cena	33 991
Energie na druhou ¹⁾	Nákup Plus	34 550
E.ON Energie ¹⁾	Variant 24	34 688
MND	Plyn z první ruky online	34 928
ST Energy ²⁾	Standard	35 044
Central Energy ²⁾	Plyn - domácnost	35 276
Elimon ¹⁾	Svěží 36	35 443
Fosfa	eTarif Standard	35 603
Česká energie ²⁾	FIX17	35 712
Ray Energy	Ray Kombi	36 155
Primagas ¹⁾	Jistota 2017	36 474
Eneka	Standard	36 474
Pražská plynárenská ¹⁾	Rodina +	36 692
Energy Bees ¹⁾	Plyn - domácnost	36 874
Orion Energy ²⁾	Plyn - domácnost	37 091
Fonergy	Standard	37 563
SPP CZ 1)	uSPPořím24	37 694
Eco Power Energy ¹⁾	Fix 2016	37 694
Comfort Energy ²⁾	Home Single	37 745
One Energy ²⁾	řada B	37 781
MDI Energy ¹⁾	Plyn - domácnost	37 817
Obecní plynárna ¹⁾	Tři	37 948
Yello Energy	Yello Joule	37 999
Optimum Energy ¹⁾	VIP 2016	38 253
Europe Easy Energy	Easy	38 435
EP Energy Trading ¹⁾	Klasik Jistota	38 529
Armex Energy ²⁾	Plyn - domácnost	39 219
Dobrá energie ²⁾	Plyn - domácnost	39 436
Right Power Energy ¹⁾	E-Tarif	39 487
Maxim Energy 1)	Standard 2016	39 596
ČEZ Prodej ¹⁾	Atraktiv A	39 972
Energie2 ¹⁾	Plyn - domácnost	40 329
Vemex Energie ¹⁾	Standard	40 671
Lama energy ¹⁾	Premium	41 084
Erste Energy Services	Standard	41 302
Karlovarská plynárenská ²⁾	Plyn - domácnost	41 397
Plynule.cz ²⁾	Standard	41 433
Gas International ²⁾	Rodina Plyn	41 629
Quantum ¹⁾	FIX 2016	41 781
X Energie ¹⁾	Plyn - domácnost	41 977
RWE Energie ¹⁾	Tip 23	42 009
Centropol Energy ¹⁾	Plynek	42 173
Energie pro život ¹⁾	Garantovaná úspora	43 316
Corasta ¹⁾	Plyn - domácnost	44 533
ČM Energetika 1)	Garance Plus	45 223
Bohemia Energy ¹⁾	Garance	45 767

může být i násobná – musíte dát písemně najevo, že si již dále nepřejete s daným dodavatelem spolupracovat a přecházíte jinam. Když se neozve, smlouva nepřestane platit sama od sebe. Naopak, obnoví se ve stejných intencích a na stejnou dobu, jakou trval předchozí cyklus. I když se obchodníci tváří, že vám tak šetří starosti, spíše jim vyhovuje, že si vás mohou potichu uvázat na další období a často za staré, vyšší ceny.

Abychom jenom nehaněli, smlouvy na dobu určitou mohou mít i jisté výhody. Jedná se o odměny za věrnost nebo hodnotnější bonusy, například příspěvky na pořízení nového kotle. Časté jsou také garance cen. Zatím trochu pozbývaly smyslu. Proč garantovat cenu, která na trhu klesá? Jenomže ono to tak nemusí být donekonečna a zrovna zemní plyn je komodita cenově citlivá třeba na geopolitické konflikty. Přitom pokud na plynu jen nevaříte, ale vytápíte s ním celý dům, může být jistota stabilní ceny do budoucna lákavá.

Tím nechceme nabádat ke zbrklému uzavírání se prostřednictvím smluv

na dobu určitou. Nicméně za rozumnou úvahu stojí. Vždy si uvědomte, že úvazek vyžaduje stabilního partnera a nejde jen o ceny. Pokud se chcete zavázat na pevnou dobu, dobře si pročtěte smlouvu, podívejte se na různé poplatky a pokuty a také na praktické zkušenosti s dodavatelem – jak komunikuje a jak promptně řeší například poruchy.

Když to nejde po dobrém...

Vrátíme-li se k předchozí kapitole, musíme vás trochu uklidnit. I ze smlouvy na dobu určitou se dá ve specifických případech „vyklouznout“ a nemusí jít zrovna o stěhování. Kromě lhůty určené smlouvou můžete odejít i tehdy, když dodavatel mění podmínky – nejen cenové, ale i smluvní.

Každou takovou změnu vám musí písemně oznámit nejméně v třicetidenním předstihu. Vy pak můžete do deseti dnů před nabytím účinnosti změn beztestně odejít. Pokud by vás dodavatel neinformoval písemně, nebo dokonce vůbec, lhůtu na odstoupení máte celé tři měsíce.

Ze smlouvy se dá vyvlíknout

poznámka:

¹⁾ smlouva na dobu určitou

²⁾ výběr smlouvy na dobu určitou (vč. délky) a neurčitou, možné bonifikace úvazku

Metodika: Zvolili jsme případy dvou domácností, kde první na plynu vaří a případně ohřívá vodu, druhá domácnost sídlí v rodinném domě a je kompletně plynofikovaná vč. vytápění. Za distribuční území jsme vybrali RWE GasNet, které pokrývá nejvíc spotřebitelů. Každá společnost má uvedenu pouze nejvýhodnější nabídku. Omezené nabídky – např. pro nové zákazníky, seniory – nebyly brány v potaz. Data jsou platná k 24. 6. 2016.

nout také krátce po jejím podpisu. Pokud jste ji nepodepsali přímo u dodavatele, můžete uplatnit klasickou dvoutýdenní lhůtu na odstoupení bez udání důvodů platnou pro většinu „prodeje mimo obvyklou provozovnu“ podle občanského zákoníku. Samozřejmě to platí tehdy, pokud vás obchodník o této možnosti řádně poučil, jinak se lhůta prodlužuje na jeden rok a čtrnáct dní.

Široké možnosti ukončení smlouvy pak nabízí energetický zákon a nejde jen o případ, kdy se mění podmínky. Také tento zákon pamatuje na smlouvy uzavírané přes internet či s podomním obchodníkem. Zatímco ještě loni platilo, že jste svůj podpis mohli beztestně odvolat pět dní před zahájením dodávek, dnes je to dokonce patnáct dní po zahájení dodávek. Postačí, je-li výpověď smlouvy odeslána písemně až v onen patnáctý den. Špatný podpis tedy není v žádném případě nevratný.

Šetříme online

Jak se dopracovat k lepší ceně, aniž bychom šetřili na kvalitách dodavatele? Cest je několik. Pomalu mizí ta, kdy se vyplatilo neustále přecházet, protože dodavatelé bonifikovali hlavně nové zákazníky na úkor stávajících. Trh se postupně stabilizoval a je čím dál patrnější, že se společnosti snaží udržet si současné klienty. Spolu s tím se otáčí směr bonusů – u řady společností budete platit méně druhý, třetí a každý další rok, které

u nich vydržíte.

Vyplatí se také zvážít, zda si nevzít jednoho dodavatele na plyn i elektřinu. Spojení dodávek je často doprovázeno slevou a jde mj. o účelný krok i kvůli jednoduššímu účtování v jedné obálce. Máte-li s dodavatelem kladné zkušenosti u jedné komodity, svěťte mu i tu druhou.

Čím dál častější a hlavně výraznější jsou i „online slevy“. Ať už smlouvu uzavíráte po internetu nebo svolíte k elektronické fakturaci, dosáhnete na slevu několika procent. Není to závratná částka, ale mnoho lidí samo preferuje elektronickou komunikaci, proč platit za zbytečné dopisy? Specifické online ceny pak mají vybrané srovnávače, které mají s dodavateli podepsané exkluzivní smlouvy.

Poměrně populární jsou v posledních letech i energetické aukce. Jednu z nich nedávno pořádal i dTest. Dejte si ale pozor, do jaké aukce půjdete – ne všechny dopadají tak, jako ta s naší podporou. V rámci aukce se totiž soutěží hlavně cenou a je otázkou, jak budou vypadat smluvní podmínky vítězné společnosti nebo jak s vámi bude jednat. Dopředu se zavazujete k podpisu kontraktu s někým, koho ještě neznáte. Než začnete „draždit“, zjistěte si, do čeho chcete vlastně jít.

Lákavé mohou být také jednorázové akce. Pozor však na jejich faktický dopad, zvláště vzhledem k předpokládané době trvání smlouvy. Není totiž



© yuratosno / Fotolia

výjimkou, že dostanete například pěknou cenu na odběry v prvním roce, ale bonusy po dvanácti měsících končí, zatímco smlouva je na dobu určitou – na několik let. Podobné to může být i s dotacemi na kotle nebo nejrozumnějšími dalšími dárky. Když si vezmete kalkulačku, často zjistíte, že jiný dodavatel podobnou vymoženost nenabízí, ale je podstatně levnější a nemusíte se u něj uvázat na pět let. Podobné příspěvky spíš než jako dárek vnímejte jako úvěr. Něco nejdříve dostanete a postupně to splácíte. Jde o to, abyste nespláceli s lichvářským úrokem pod smlouvou, ze které se nelze dostat bez pokut. ✕



Napsali jste nám

Paní Marie (68) uzavřela s obchodními zástupci jednoho dodavatele energií dle jejich vyjádření „velmi výhodnou smlouvu“ na dodávku elektřiny. Až po uplynutí zákonné lhůty k odstoupení od uzavřené smlouvy se dozvěděla, že smlouva není zdaleka tak výhodná, jak slibovali obchodní zástupci. Vzhledem k tomu, že smlouva byla uzavřena na dva roky, musí paní Marie (nechce-li se pouštět do nejistých sporů s novým dodavatelem) čekat na zvýšení ceny za elektřinu, které jí umožní smlouvu bez sankce zrušit a přejít k jinému dodavateli.

Hledáte informace?

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

Auto + doprava

Alkoholtestery	1/16
Bezpečnost automobilů	1/15
GPS navigace	1/14; 1/15
Letní pneumatiky	3/15; 3/16
Zimní pneumatiky	10/14; 10/15

Děti

Autosedačky	6/14, 6/15, 6/16
Dětské bezpečnostní zábrany	3/15
Dětské chůvičky	9/15
Dětské nosiče (klokanky)	3/14
Dětské pleny	5/15
Dětské postýlky	12/15
Kočárky	12/13; 11/14; 5/16
Opalovací přípravky pro děti	7/14
Přesnídávky s jahodami	5/15
Škodlivé látky ve výrobcích pro děti	2/15
Školní aktovky	8/15

Domácnost

Detektory kouře	12/13
Digestoře	11/14; 11/15
Domácí pekárny	9/14
Fritézy	6/16
Fotovoltaické panely	2/16
Chladničky	6/12; 12/14; 3/16
Kávovary	12/13; 12/14; 9/15
Kuchařské nože	1/15
Kuchyňské roboty	5/13; 12/15
Kuchyňské váhy	5/16
Mikrovlnné trouby	1/13; 5/14
Myčky nádobí	5/14; 10/14; 11/15
Odšťavňovače	10/15
Prací prostředky	7/14; 8/15; 7/16
Práčky	4/14; 9/14; 5/15; 3/16
Robotické vysavače	3/14
Ruční šlehače	2/15
Sendvičovače	7/15
Stolní mixéry	1/14
Sušičky prádla	8/14; 10/15
Topinkovače	2/14
Týčkové mixéry	4/15
Vestavní mikrovlnné trouby	12/15
Vysavače	6/13; 8/14; 9/15
Zdroje světla	8/13; 10/14
Zmrzlinovače	7/14
Žehličky	6/14; 3/15; 4/16

Obraz + zvuk

AV receivery	2/14
Baterie	6/14
Bezdrátové a dokovací reproduktory	4/15
Blu-ray přehrávače	3/16
Fotoaparáty	7/14; 2/15; 7/15; 2/16
Hi-fi systémy	1/14; 12/15
Pokročilé fotoaparáty	6/16

Projektory	8/14; 7/16
Sluchátka	10/14; 4/16
Soundbary	1/15
Sportovní kamery	9/14; 5/15
Televizory	3/14; 12/14; 10/15

Telefony + počítače

Mobilní telefony	11/14; 6/15; 5/16
Navigace pro mobily	8/14
Ochrana počítače	4/15; 4/16
Pevné disky	2/16
Tablety	12/13; 12/14; 12/15
Tiskárny	5/14; 3/15; 1/16

Sport + hobby

Běžecské kalhoty	9/14
Brusky	11/15
Cyklistické přilby	5/14
Dřevní pelety	9/15
Granule pro kočky	8/15
Chytré náramky	2/15
Nosiče kol	5/15
Outdoorové navigace	6/15
Plotostříhy	7/15
Přímochařské pily	5/16
Sekačky benzínové	4/15; 4/16
Sekačky elektrické	4/15; 4/16
Sekačky robotické	4/14
Turistické boty	6/16
Vrtačky	2/14; 1/16

Zdraví + kosmetika

BB krémy	11/14
Deodoranty	11/15
Elektrické zubní kartáčky	1/14; 2/16
Kloubní výživy	5/16
Krémy proti vráskám	6/14
Opalovací přípravky	7/16
Osobní váhy	1/16
Repelenty	6/15

Jídlo + pití

Balené chleby	6/15
Grilovací klobásky	8/15
Hořčice	4/14
Hořké trubičky a oplatky	1/14
Jablečné džusy a mošty	10/14
Jahodové džemy	6/14
Kakao	11/15
Kávové kapsle	12/14
Ledové čaje	8/14
Listová těsta	9/14
Lovecké salámy	3/15
Máslo	1/16
Mletá masa	2/15
Mletá sladká paprika	4/16
Mléko	3/14
Musli tyčinky	10/15
Mykotoxiny v rozinkách a arašídech	12/13
Pomerančové džusy	7/16
Rajčatové protlaky a pyré	9/15
Rostlinné roztíratelné tuky	4/15
Sardinky v konzervě	2/16

Slunečnicové oleje	11/14
Smetany	3/12; 2/14
Sušené datle a fíky	12/15
Špagety	7/14
Špekáčky	5/14
Švestkové povidla	3/16
Vanilkový a vanilinový cukr	4/14
Vepřové konzervy	6/16
Zelené čaje	1/15
Zmrzliny	7/15

Právo + finance

Autorské právo a ochrana vlastních fotografií	9/15
Běžné účty	5/14; 9/15
Cestovní pojištění	6/15; 5/16
Cestovní smlouvy	5/14
Co s nehodícími se dárky	1/16
Daně	1/15
Dětské účty	7/14
Dovolená bez zájezdu	8/14
Elektřina zlevňuje	7/15; 7/16
Exekuce	4/15
Havarijní pojištění	11/15
Hypotéky	3/15
Investice a poplatky	9/14
Jak na nájem bytu	8/15
Kreditní karty	4/16
Koupě nemovitosti a služby RK	7/16
Mimosoudní řešení sporů	12/15
Mobilní tarify	10/14; 5/15; 3/16
Náhrada újmy a škody	11/14
Nákup na internetu	12/14; 8/15
Nákup na slevových portálech	6/16
Nechtěné dárky	1/15
Než koupíte zájezd	5/16
Nový občanský zákoník	1/14
Operátoři – reklamace vyúčtování	3/16
Operátoři, změny smluv a pokuty	11/15
Plyn	8/15
Pojištění domácnosti	6/16
Pojištění nemovitosti	4/14
Pojištění odpovědnosti	11/14
Pojištění schopnosti splácet	2/15
Povinné ručení	2/14; 2/16
Problémy se zájezdy	6/15
Prodej a nákup použité věci	3/15
Reklamace služeb	7/14; 10/14
Reklamace zájezdu	6/14
Rozhodčí řízení a mediace	5/15
Smlouva o dílo	3/14
Smlouvy s operátory	9/14
Spotřebitelské úvěry	12/14
Spořicí účty	8/14; 10/15
Stavba	7/15
Stavební spoření	12/15
Údržba nájemního bytu	4/16
Záruka a NOZ	2/14
Zdravotní pojištění	4/15
Značení textilu	2/16
Životní pojištění	5/13; 1/16



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: 34,90 EUR

Cena zahrnuje:

- 12 vydání časopisu
- zdarma roční přístup do online databáze více než 13 500 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 číslo 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 lze zaplatit kartou nebo přes SMS; informace u jednotlivých testů na www.dtest.cz/ www.dtest.sk

dTest: Jinak než ostatní

Objektivně, nezávisle, bez reklam

Testuje se v laboratořích, ne v redakci

- Naši redaktori osobně netestují žádné výrobky ani potraviny. Pro tyto účely využíváme profesionální laboratoře vybavené potřebnými technologiemi a zkušenostmi.
- Specializované laboratoře nám poskytují odborné zázemí a know-how. Při vyhodnocování výsledků si na pomoc bereme normy, zkušenosti laboratorů, očekávání spotřebitelů, ale i selský rozum.
- Jména laboratorů nezveřejňujeme, chráníme tak jejich nezávislost. Před zavedením tohoto pravidla bývaly laboratoře v některých případech vystaveny tlaku ze strany výrobců, kteří u nich mohou také zadávat zakázky.

Výrobci nemají žádnou možnost ovlivnit výsledek našich testů

- Vzhledem k tomu, že nejsme klasickým časopisem, ve kterém může i polovinu obsahu tvořit reklama, výrobci na nás nemohou vyvíjet tlak v podobě hrozby ukončení inzerce. Ta je hlavním zdrojem financí pro provoz běžných médií.
- Při nákupu výrobků do testu postupujeme jako běžný spotřebitel. Výrobky nakupujeme anonymně v maloobchodní síti, nikdy je nepřijímáme od výrobců.
- Výběr výrobků vychází z pečlivého průzkumu trhu u nás i v dalších státech, kde působí spotřebitelské organizace účastníci se daného testu.

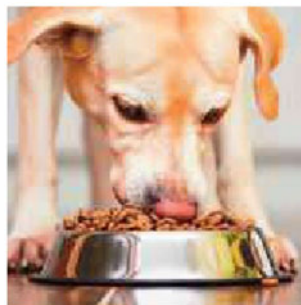
Využíváme mezinárodní spolupráci a zkušenosti našich partnerů

- dTest je jediným českým členem mezinárodní organizace zastřešující nezávislé testování pro spotřebitele (International Consumer Research & Testing).
- Zkušenosti desítek spotřebitelských organizací po celém světě jsou nejlepším předpokladem pro vytvoření optimálních podmínek pro testování.
- Díky dlouholeté praxi a mezinárodní spolupráci s jasně danými pravidly je zajištěno, že v testech se pracuje s relevantními daty, objektivními postupy a reálnými potřebami spotřebitelů.

Více o fungování dTestu najdete na

www.dtest.cz/onas

Nahlédnutí do dTestu 9–2016



© chelabala / Fotolia

Šunkové salámy

V příštím testu věnujeme pozornost vzdálenému příbuznému šunky – šunkovému salámu. Jako vždy laboratoř prověřila, jak se výrobcům daří uspokojit požadavky předpisů i zákazníků.

Krmivo pro psy

Do našeho hledáčku se tentokrát dostalo suché krmivo pro psy. Zjišťovali jsme, zda průmyslově vyráběné granule odpovídají nárokům současných čtyřnohých přátel člověka.

Městské batohy

Uvažujete o koupi elegantního batohu, který kromě notebooku pojme i další nezbytnosti? Za měsíc se dozvíte, které batohy mají kvalitní konstrukci, odolají dešti a jsou pohodlné a praktické.

Myčky nádobí

V zářijovém čísle se můžete těšit také na srovnání 13 modelů volně stojících myček různých značek o šířce 60 centimetrů. Při výběru jsme si stanovili cenový strop deset tisíc korun.



© pixagetur / Fotolia



© cristovao31 / Fotolia



3 důvody, 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 předplatitel získáváte zdarma přístup do unikátní databáze tisíců testů na našich webových stránkách www.dtest.cz.

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

Předplatné objednávejte na www.dtest.cz/predplatne nebo na telefonním čísle 241 404 922.

změna vyhrazena