

d Test

11-2017

25 let
s vámi

Máslo

Drahé, ale férové

Televizory

Na dlouhé
večery...

Elektrické šlehače

Sníh moc neumějí

Digestoře

Voňavá kuchyň
není zadarmo

Majonézy

Balada o žloutku
a oleji

96 Kč



Žlutobílé zlato

Nespalte se při nákupu dárků

Ověřte si solidnost obchodů a e-shopů



Informovaný spotřebitel používá weby www.VaseStiznosti.cz a www.dtest.cz/eshopy, aby si „proklepl“ obchodníky, se kterými má tu čest. Jak jste na tom vy? Slepě důvěřujete, nebo prověřujete obchodníky, u kterých chcete utratit své peníze? Na našich webech si můžete prověřit kamenné prodejny i internetové obchody.

Databázi spotřebitelských zkušeností, i to, jak ochotně jednotliví obchodníci řeší problémy spotřebitelů, najdete na www.VaseStiznosti.cz. Je to služba pro smírné urovnání sporů. Ze zkušeností ostatních zákazníků třeba zjistíte, jestli vám hrozí tahanice na reklamační přepážce.

Službu pro ověření důvěryhodnosti internetových obchodů najdete na www.dtest.cz/eshopy. Třeba už jste se nechali napálit e-shopem, který nabízel bezkonkurenčně nejlevnější zboží, ale nebyl schopen ho doručit. Zjistíte, jestli tuhle zkušenost neudělal už někdo před vámi. Stačí zadat internetovou adresu e-shopu a dozvíte se

základní informace mimo jiné o tom, kdo vlastní doménu, jak je webová stránka zabezpečena, jaké jsou zkušenosti jiných zákazníků a jak obchodník přistupuje k řešení jejich stížností. Buďte opatrní zejména v případě e-shopu, který byl založen teprve nedávno, nemá dostupné veškeré informace nebo jsou na něj vedeny stížnosti z řad zákazníků.



Sdílejte s námi své zkušenosti s nakupováním a řešením problémů u obchodníků. Máte-li podezření, že daný prodejce nejedná poctivě, obraťte se na naši poradnu na čísle 299 149 009. Nejenže vám poradíme, ale pomůžeme tak i jiným spotřebitelům, které můžeme varovat.



8



15



25



34

d
Test

XXIV. ročník

11. vydání měsíčníku dTest připravili:

Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Olga Šiesingrová,
Michal Mikoláš, Jana Nováková, Jan Maryška, Tomáš Haimann,
Lukáš Zelený, Martin Váňa, Jana Zikmundová,
Karolina Tomslová, Vojtěch Dřevíkovský

neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu,

Jiří Novák (ilustrace),

dTest, o.p.s. (IČ: 45770780)

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

Séfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

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

Grafický koncept a layout: Sile2

Informace o předplatném podá 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

53/106/1994,

MK ČR E 8876. Na titulní straně i uvnitř časopisu jsou použita

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 2. 11. 2017

© dTest, o.p.s., Praha

Obsah

Testy

Máslo

Drahé, ale férové
8

Televizory

Pro dlouhé večery
15

Elektrické šlehače

Sníh moc neumějí
25

Digestoře

Vohnavá kuchyň není zadarmo
34

Majonézy

Balada o žlutou a oleji
40

Chytré telefony

Souboj osmiček
46

Informační servis

Reklama zavazadel poškozených při dopravě

48

Herní konzole

50

Finance

Pojištění nemovitosti a domácnosti

54

Právo

Darovací daň

57

Vánoční inspiromat

To nejlepší z dTestu

58

Milí čtenáři



Zvyšující se ceny másla plnily v posledních měsících hlavní stránky médií a z výsluní všeobecné pozornosti je dokázaly sesadit až parlamentní volby. Zahraniční tisk se dokonce nezdáhal mluvit o „Velké maslové krizi“. Příčiny této situace nás pochopitelně zajímaly stejně jako veřejnost (a píšeme o nich na straně 12), ale jako organizace hájící zájmy vás – spotřebitelů jsme si rovněž kladli otázku, jestli alespoň dostáváte za své peníze kvalitní zboží. Impulz pro operativní zařazení testu másla do edičního plánu byl tedy jasný.

Jak to dopadlo? Výsledky přinášíme na straně 8 a můžu představit, že jsou poměrně slušné. Výrobci másla nešídí, dodržují deklarované množství tuku i maximální přípustný obsah vody. Několikero zaváhání jsme odhalili pouze při měření tukuprosté mléčné sušiny, což může signalizovat nedokonalé odstraňování podmáslí během výrobního procesu.

Bez zajímavosti přitom není, že pětice másel pocházela od německých výrobců, si ve srovnání s těmi českými vedla co do kvality podprůměrně a obsadila úplný chvost výsledkové tabulky. Do testu jsme zakoupili celkem šest německých zástupců, z toho čtyři na českém trhu a dva v Německu včetně výrobku Meggle Alpenbutter, který má stejný obal i název jako v ČR prodávané Meggle Alpské másto a vyrábí se v téže německé fabrice. V této dvojici dopadl náš reprezentant lépe než německý a odnesl si dobré celkové hodnocení, zatímco naši západní sousedé se protentokrát musejí spokojit s alpským máslem hodnoceným pouze uspokojivě. Při pohledu do tabulky srovnávající ceny másla v evropských zemích na straně 11 nás tedy může těšit nejen vědomí, že na tom nejsme úplně nejhorší co do ceny, ale ani co do kvality másla.

Přijměme listopadové dny vám přeje

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 nejčastější se opakující.

Test kojeneckých výživ
Dost mě vyděsily výsledky testu kojeneckého mléka. Pokud jste rozdali taková hodnocení, mám to chápat tak, že Sunar je pro dítě nebezpečný? Že je karcinogenní a v žádném případě by ho děti neměly konzumovat? Nebo jak to s ním je? Měla bych krabice Sunaru, které mám doma, vyhodit? Uvědomili jste potravinářskou inspekci?

Jana K.

Výsledky testu batolecích mléčných výživ se týkají dětí starších jednoho roku (tedy nikoliv kojenců). Výrobky, které si od nás odnesly dostatečné hodnocení, si jeji využívají proto, že jejich konzumaci v nejvyšším výrobcem doporučeném množství by se u 9kg dítěte přesahli takzvané tolerovatelné denní příjem.

Tolerovatelný denní příjem (TDI) je odhad maximálního množství konkrétní látky, ve kterém ji lze jíst, pít či dýchat denně po celý život bez zdravotního rizika. TDI představuje hodnotu spočítanou

na základě toxikologických dat z laboratoře, ve které jsou zahrnuty všechny možné (i nejisté) faktory. Prakticky je TDI více než stokrát nižší než takzvaná hodnota NOAEL (no-observed-adverse-effect-level), což je označení pro maximální množství látky, které při testech na zvířatech ještě nezpůsobovalo viditelné nežádoucí efekty.

Krátkodobé překročení TDI není důvodem k obavám, pokud přijem v průměru za delší časové období nastavenou hranici nepřesáhne.

Protože nejde o legislativně ukořetěnou maximální hodnotu, nelze její dodržování vymáhat skrze kontrolní orgány. Tlak na výrobce kontrolovat své výrobky tak v tomto ohledu zůstává na spotřebitelských organizacích, jakou je například dTest.

Pokud máte doma stejný Sunar jako v testu a chcete zůstat v klidu, dávejte svému dítěti nižší denní dávky než 600 ml. Podle doporučení mezinárodní pediatrické obce může batole od jednoho roku již pít kvalitní mléko kravské.

Testy televizorů

Aktuálně se chystám koupit TV. V té souvislosti jsem listoval vašim časopisem a procházel vaše webové stránky. Podle časopisu jste poslední testy TV dělali v září 2016, ale na webu jsem narazil na mladší testy TV – konkrétně z 2/2017, 6/2017 a 8/2017. Jak tomu mám rozumět? Dělal jste tedy od září

2016 i další testy TV, které uvádíte jen na webu a do tištěné podoby se nedostanou? Petr F.

Ano, je to tak. I některé další výrobky (mobily, tablety, fotoaparáty, navigace, autosedadla aj.) spadají pod takzvané kontinuální testy, což znamená, že výsledky testů nových modelů dostáváme z laboratoře vícekrát do roka a ihned je publikujeme na našem webu, neboť se do časopisu všechny nevejdou. Na tyto aktualizace webových databází testovaných výrobků obvykle upozorňujeme v časopisu v rubrice Novinky.

Fosfáty, fosfonáty a fosforečnany

Můžete prosím vysvětlit rozdíl mezi fosfáty, fosfonáty a fosforečnany, a to zejména z environmentálního hlediska? Tomáš S.

Všechny tři zmíněné pojmy označují látky používané při výrobě čistících prostředků. Jejich funkcí je změkčování vody, čímž se zlepšuje účinnost aktivních látek obsažených v přípravku. Všechny zmíněné látky ve své molekule obsahují fosfor, který má negativní důsledky na životní prostředí – v povrchových vodách funguje jako zivina pro sinice. Z toho důvodu je v rámci EU používání těchto látek omezeno. Pro prací prostředky a prostředky do myček nádobí je stanoven maximální limit možného obsahu fosforu.

Fosfáty a fosforečnany jsou dva názvy pro tutéž

skupinu látek. Jde o soli kyseliny fosforečné. Při změkčování jsou dobře účinné, ale mají relativně vysoký obsah fosforu, čímž jsou pro životní prostředí škodlivější. Fosfonáty jsou odvozeny od kyseliny fosfonové a fosfor rovněž obsahují. Ve srovnání s fosfáty je ho v nich však méně.

Nový název výrobce

Nový název výrobce
Jak je možné, že Lidl prodává tatarskou omáčku, která nemá na obale uvedeného výrobce? Dokonce ani pomocí čtečky čárových kódů jsem nedokázal výrobce daného produktu vypátrat, i když se jedná o potravinu obsahující vejce. Martin S.

Uvádění adresy výrobce na obalech balených potravin není povinné. Tato oblast reguluje evropské nařízení č. 1169/2011, které na etiketě vyžaduje adresu podnikatele, jenž zodpovídá za správnost uvedených informací a za dodržení všech legislativních požadavků. Z pohledu tohoto nařízení je lhůstojné, zda jde o adresu výrobce, dovozce, obchodního řetězce, či balírní, podstatné je pouze to, aby se jednalo o podnikatele/firmu se sídlem v EU.

Řada obchodních řetězců této možnosti na obalech výrobků prodávaných pod svými privátními značkami využívá a místo adres výrobce uvádí adresu svého sídla. Pro spotřebitele je tato možnost poněkud nepřehledná, z hlediska potravinářských předpisů je však korektní. ✕

Evropské spotřebitelské centrum

Pozor, „cookies“ neznamená sušenky!



www.dtest.cz
Co vás nejvíce zajímalo

Jistě, v angličtině sice slovo cookies znamená sušenky, ale když internetový obchod použije takový překlad pro upozornění na soubory cookies, pak něco není v pořádku. Vánoční nákupy začínají, a abyste objednali skutečný a ne fiktivní dárek, je radno přečíst si následující varování.

Spotřebitelé se poslední dobou často obrací na Evropské spotřebitelské centrum v případech, kdy nakupovali v e-shopu s doménou .cz (či jinou evropskou), ale zboží jim nepřišlo, nebo přišlo jiné než objednané, případně velmi nekvalitní.

Kdo mi to prodal?

Když chtějí problém řešit, zjistí, že ani neví, od koho výrobek zakoupili, protože neobdrželi fakturu a na webových stránkách takové identifikační údaj zcela chybí, přestože by tam ze zákona měl být uveden. Na e-mailu buď prodejce nereaguje, nebo nabízí zaslání jiného zboží, což je pro nespokojené zákazníky nepřijatelné. Zboží přichází většinou z Číny a zpravidla je nutné zaplatit clo, což je náklad, s kterým spotřebitel nepočítal.

Pokud spotřebitel platil kartou, řešením, jak dostat své peníze zpět, může být takzvaný chargeback, tedy mezibankovní nástroj, díky němuž může banka spotřebitele obrátně řečeno stáhnout zaplacenou částku zpět od banky obchodníka. K využití chargebacku nejsou vydavatelé karet povinni ze zákona, ale někteří jsou k němu ochotní. Ovšem pozor, případně zaplacené clo banka nevrátí. Pokud spotřebitel za zboží zaplatil bankovním převodem, služby chargeback taktéž není možno využít.

Základní znaky

nedůvěryhodného e-shopu:

- Nikde na webu není uvedeno, kdo zboží prodává.

■ Chybí obchodní podmínky (případně jsou zcela nedostačující), včetně informace o možnosti odstoupit od smlouvy do 14 dnů od převzetí zboží.

■ Místo kontaktů je k dispozici jen kontaktní formulář.

■ neprofesionální design webu

■ „Strojová“ čeština – je vidět, že stránku překládal automat. To, že soubory cookies jsou zde uváděny jako „sušenky“, je jen jednou z řady možných chyb.

■ Zaplacené zboží vůbec nepřijde, nebo je doručeno z Číny, a to nekvalitní, nebo jiné a není ho kam vrátit, protože chybí jakákoliv identifikační informace.

■ Doména je často registrována v zahraničí (přestože může mít koncovku .cz).

Jak poznat online podvod

Jevem poslední doby jsou zvláštní názvy domén e-shopů – ty nemusí vůbec souviset s prodáváním sortimentem. Jako příklad lze použít www.cafebalkon.cz – neprodává nic, co by se týkalo kávy, ale prodává obuv.

Doporučujeme prověřit si internetového prodejce díky návodu na www.evropskyspotrebitel.cz/ podvod.

Rizikové e-shopy na webu ČOI

V sekci rizikové e-shopy na webu České obchodní inspekce v posledních měsících přibývá adres s nedůvěryhodnou nabídkou. Informace tohoto dozorového orgánu tedy lze využít při ověřování internetových prodejců před samotným nákupem. ✕

Spotřebitelům se v dnešní době nabízí velké množství informací, kterými by se mohli probírat mnoho hodin a stejně neuvidí konce. Je ale mnohahodinové pátrání to, po čem toužíme, když potřebujeme vybrat nový vysavač, dětský kočárek nebo chytrý telefon?

Moderní spotřebitel potřebuje mít přehled o trhu a o svých spotřebitelských právech. V Dtestu se proto snažíme vybrat nové vysavače, dětské kočárky a chytré telefony? Moderní spotřebitel potřebuje mít přehled o trhu a o svých spotřebitelských právech. V Dtestu se proto snažíme vybrat nové vysavače, dětské kočárky a chytré telefony? Moderní spotřebitel potřebuje mít přehled o trhu a o svých spotřebitelských právech. V Dtestu se proto snažíme vybrat nové vysavače, dětské kočárky a chytré telefony?

Top 10

1. test vysavačů 2016
2. test dětských autosedaček 2017
3. test kočárků 2016
4. test praček 2016
5. test chladniček 2016
6. test vysavačů 2017
7. test sušiček prádla 2017
8. test praček 2017
9. test chytrých telefonů 2017
10. crashtesty

Zpracováno podle statistik návštěvnosti stránek www.dtest.cz za období červenec – září 2017. ✕



Kontakty na ESC ČR

Štěpánská 15, 120 00 Praha 2

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

www.evropskyspotrebitel.cz

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.

Topidlo kapesní velikosti

■ **Přenosné topení, které stačí zapojit do zásuvky a zajistí vám okamžitě spoustu tepla při nízké spotřebě elektrické energie.**

Na to v kostce láká Rovus Handy Heater. Dostojí ale doopravdy svým slibům?

Teplotovzdušný ventilátor Rovus Handy Heater je nabízen jak v tesloshoppingu, tak i ve velkoobchodních řetězcích. Naši kolegové z italské spotřebitelské organizace Altroconsumo ho vyzkoušeli v praxi. Výrobce Top Shop International S. A. tvrdí, že Handy Heater dokáže vyhrát jakoukoliv místnost do 13 m². Kromě toho nabízí velmi nízkou spotřebu energie.

Přístroj skutečně dokáže přeměnit příkon 370 W téměř beze zbytku na teplo, ale tento příkon je tak nízký, že od něj nemůžeme na oplátku očekávat vysoký topný výkon. Handy Heater

tedy není ani tak efektivní – rozuměj výkonně – jako spíš slabé topidlo. Počítejte s tím, že velkou místnost s ním rozhodně nevytopíte, a navíc je přístroj nečekaně hlučný.



Ženy a senioři platí více

■ **Průzkum britské společnosti Anchor Pumps, o kterém informuje tamější spotřebitelská organizace Which?, prokázal, že pokud jste muž mladšího či středního věku, zaplatíte pravděpodobně za službu instalátora mnohem méně než žena nebo senior.**

Společnost Anchor Pumps požádala dobrovolníky obou pohlaví a různého věku, aby oslovili desítky instalatérů po celé zemi s přáním opravit kuchyňský kohoutek. Ceny se v různých regionech lišily, velké rozdíly byly ale také mezi sumami v závislosti na pohlaví a věku objednatelů. Mladý muž

zaplatil za služby v průměru až o 16 % méně než žena, a dokonce o 21 % méně než senior. V některých případech přesáhl rozdíl v ceně dokonce 50 %.

Web britské spotřebitelské organizace Which? proto doporučuje nevybírat si řemeslníky náhodně, ale na doporučení přátel a známých, případně si pročit internetové recenze, které o daném řemeslníkovi také mohou mnoho napovědět.

Pozor na ztrátu klíků!

■ **Spotřebitelská organizace Stiftung Warentest informuje o případu, kdy pojišťovna odmítla vyplácet náhradu po vykradení bytu na základě toho, že postižená osoba přišla o klíče kvůli vlastní nezpůsobilosti. Tyto klíče byly použity k vniknutí do objektu.**

Okradená žena byla pojištěná proti krádeži, avšak v porovnání ze strany pojišťovny se nedočkala. Kámen úrazu věží v tom, jakým způsobem k vykradení bytu došlo, respektive na základě čeho se pachatel či pachatelé vloupali do budovy.

Poškozená se v inkriminovaný den vracela domů pod vlivem alkoholu. Šla pěšky a vedle sebe vedla jízdní kolo, do jehož košíku vložila kabelku s domovními klíči. V nestrážném okamžiku ji kabelku ukradl zloděj a obratem toho využil k vykradení domácnosti.

Podle vyjádření odvolacího soudu by ji peníze pojišťovnou byly vyplaceny v případě, že by například



kabelku nosila s sebou na rameni.

Férovější testy emisí a spotřeby

■ **Nová metodika testů automobilů Europeanum konečně přinese lepší obrázek o jejich emisích a spotřebě paliva. Nizozemská spotřebitelská organizace Consumentenbond si však od změny slibovala více.**

Současné testy spotřeby vykazují zcela nerealistická čísla. Není divu, stávající měření využívá metod ze 70. let. Váš automobil tak často má o poznání vyšší spotřebu i emise, než je uvedeno v katalogu či v technickém průkazu.

Problémy s nepřesnými údaji o emisích a spotřebě by měly vyřešit nové testy, v případě škodlivin vypočítaných autem půjde o zkoušku nazvanou Real Driving Emission Test (RDE), skutečnou spotřebu má zjistit zkouška se zkratkou WLTP. Upravené testovací jízdy budou zahrnovat realističtější cestovní rychlosti i agresivnější rozjezdy a brzdění. Emise pak nebudou měřeny pouze v laboratoři, ale také na silnici.

Spotřebitelská organizace Consumentenbond tyto změny kvituje, zároveň ale namítá, že spotřeba paliva nebude testována na skutečných veřejných komunikacích, ale na uzavřených okruzích. První automobily testované metodami RDE a WLTP budou na trhu již v průběhu příštího roku. ✕

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.



Nově otestované autosedačky

Každý rok čtenářům představujeme dvě várky nově otestovaných dětských autosedaček. Druhá série testů tohoto roku bohužel kromě několika povedených dětských zádržných systémů odhalila dva nebezpečné výrobky. Obě postižené šarže se díky tlaku spotřebitelských organizací podařilo stáhnout z trhu.

V našich testech autosedaček se snažíme pokrýt co možná největší procento produktů, které nově vstupují na trh. Zaměřujeme se při tom na to, aby zkouškami prošly modely různých skupin pro různé velké děti. Od jara do podzimu tohoto roku prošla laboratoří vajíčka pro nejmenší miminka, ale také autosedačky pro batolata a takzvané rostoucí modely, které v různých nastaveních umožňují připoutání dítěte různého věku.

Připomínáme, že současná podoba testovacího programu je jen s miniaturními změnami platná od roku 2015. Doporučujeme proto navštívit naši webovou databázi na www.dtest.cz/autosedačky, kde kromě zde uvedených modelů najdete i stovku dalších dříve otestovaných systémů. Detaily jednotlivých produktů obsahují podrobné výsledky zkoušek, technické parametry a vybavení. Všechny výsledky je

možné různými způsoby třídit a vzájemně porovnávat. Databáze je přístupná všem našim předplatitelům.

Skořápky bez škrábance
Vajíčka, tedy skupinu 0+ a jim odpovídající autosedačky splňující normu i-Size, v našem přehledu zastupují modely Cybex Aton M i-Size, Recaro Guardia a Recaro Privia. Všechny byly otestovány jak samostatně, tak i ve spojení se základnou. Vůbec nejlepe dopadl Cybex „zavaknutý“ do základny M i-Size. Do celkové velmi dobré známky mu chyběl jediný procentní bod. Zahanbit se nenechala ani dvojice modelů Recaro. Čelní náraz zvládly na výbornou, při nárazu zбоку si vedly dobře. Při upevnění do základny Smart Click se však mírně snížila stabilita sedačky na zadním sedadle. Z tohoto

důvodu dopadla zkouška ochrany dítěte v případě Recara lépe ve variantě bez základny.

Dodejme ještě, že uvedený model Cybex zatím není na českém trhu k mání. Zakoupit v současnosti můžete pouze sesterský model Aton M. V okolních trzích včetně Německa již ale Aton M i-Size seženete a není vyloučeno, že se dočkají i Češi.

Neocumliávat Klippan!
Autosedačka Klippan Kiss 2 Plus je určená pro děti od narození do 18 kg. V nárazových zkouškách jí to šlo, za čelní srážku obdržela nejlepší známku, při bouřce zбоку si vykoledovala dvojku. Spíše podprůměr představuje po stránce snadnosti obsluhy – připoutat dítě do sedačky bývá trochu fuška. Také ergonomicky mohl být Klippan povede-

nější – dítě nemá ideální výhled a opěrka nohou neposkytuje správnou oporu. Právě tato část autosedačky si zasloužila pozornost hodnotitelů. Laboratoř v něm totiž našla škodlivou látku DHP (změkčovač plastů dihexyl ftalát). Ovšem vzhledem k tomu, že zbytek autosedačky byl nezávadný a že opěrka jen těžko může přijít do kontaktu s ústí dítěte, jsme se rozhodli celkové hodnocení modelu nelimitovat.

Konec vadných modelů

Testy dětských autosedaček jsou velmi komplexní a mezi nákupem výrobků a sestavením výsledkové tabulky uplyne několik měsíců. V půlce července jsme vás informovali o závazném selhání dvou modelů, Recaro Optia se základnou Smart Click a Jané Grand. Oba zcela propadly při čelní nárazové zkoušce. Optia se ze základny zcela oddělila a předvedla spektakulární salto, v případě Jané Grand vylétla upevňovací kotva. Zveřejnění této znepokojivé zprávy vyvolalo velký zájem veřejnosti i médií a ve spolupráci se zahraničními spotřebitelskými organizacemi se nám podařilo docílit toho, aby byly vadné výrobky zcela staženy z trhu. Zatímco Recaro Optia již neseženete, Jané Grand provedlo úpravy a prodává se dále. Výrobce na svých webových stránkách zveřejnil formulář, kde po zadání čárového kódu vaší sedačky zjistíte, zda patří k vadným šaržím, či nikoliv. ✕



Test Máslo

Nebudeme zastírat, že nás k tomuto testu přivedla aktuální situace na trhu. Původně s ním náš letošní testovací „jízdní řád“ nepočítal, avšak rychlý nárůst ceny másla naše plány změnil. Celkem se másel do testu sešlo 20, přičemž 18 vzorků jsme vzali z českých regálů a zbylé dva přivezli z Německa. Zajímalo nás hlavně, zda si máslo ve svých složitých časech zachovalo čistou pověst. Zprávy z laboratoře jsou převážně dobré. Potíže vyhovět legislativním požadavkům měly jen tři vzorky a ve všech případech šlo o produkty z německých mlékáren.



Drahé, ale féro

d dobrá rada

Celkové hodnocení máseL v tomto testu nezohledňujeme výsledky ochutnávky. Z důvodu nedostupnosti na trhu ji nebylo možné provést u všech vzorků. Na stupínku pro vítěze stanulo **Billa České máslo 84%** (dobře, 23,60 Kč/100 g), které obhájilo své prvenství z loňského testu. Jako druhé skončilo **Tatra Farmářské máslo** (dobře, 26,50 Kč/100 g). Oba výrobky deklarovaly nejvyšší tučnost ze všech testovaných máseL. Poslední místa patří trojici nedostatečně hodnocených máseL **Norma/Landfein Deutsche Markenbutter** (22,80 Kč/100 g), **Molkerei Ammerland Německé máslo** (22,80 Kč/100 g) a v Německu koupenému **Arla Foods Deutsche Markenbutter** (20,70 Kč/100 g). Všechna tři příliš vysoký, předpisům nevyhovující obsah tukuprosté sušiny.

Ačkoliv je máslo pro řadu z nás každodenní položkou jídelníčku, největší shánka po něm nastává v posledních měsících roku. Vánočky, cukroví či stoly se sice dají udělat i bez něj, ovšem chceme-li, aby byl výsledek jako od babičky, bez másla se neobejdeme.

Blíží se sezóna předvánočních příprav však není hlavním důvodem, proč se máslu věnujeme, navíc po poměrně krátké době. Jeho kvalitu jsme kontrolovali na konci roku 2015 a test jste si mohli přečíst v lednu 2016. K jeho opakování nás přivedla především současná evropská „velká máslová krize“ spojená s raketovým růstem cen mléčného tuku. Více si o ní můžete přečíst na straně 12.

Průřez trhem

Na začátku letošního října se už některá másla cenou blížila extra panenskému olivovému oleji. Chtěli jsme si proto ověřit, zda se mohou zákazníci spoolehnot na to, že za své peníze dostanou očekávanou kvalitu.

Do našeho výběru jsme zahrnuli pouze neochucená standardní másla. Snažili jsme se nakoupit všechny nejvýznamnější značky na českém trhu a na nákupy jsme se vydali i za hranice, abychom tamější másla mohli porovnat s těmi, která se prodávají u nás. Z Německa jsme přivezli jedno z nejlevnějších nabízených máseL, **Arla Foods Deutsche Markenbutter**. Spolu s ním jsme koupili i **Meggale Alpenbutter**, s jehož dvojčetem se můžeme setkat i v českých obchodech.

Zajímavou skupinou účastníků testu byla takzvaná německá značková másla. Ta se vyrábějí podle speciálních požadavků německých předpisů a v poslední době se objevují i na českém trhu. Více si o nich můžete přečíst v boxu na straně 14. Dále se našeho testu zúčastnilo jedno čerstvé a jedno bio máslo. Jen připomeňme, že „čerstvým“ rozumí vyhláška máslo s trvanlivostí do 20 dnů od data výroby.

Celkem se v laboratoři sešlo 20 vzorků. Ověřovali jsme, zda výrobci dodržují jakostní parametry stanovené příslušnými předpisy. Mimoto prošla másla ochutnávkou a svůj prostor dostala i kontrola textů na obalech.

Smetanu nenahradíš

Základní složkou másla je mléčný tuk. V České republice jsme zvyklí na máslo s 82% tučností, ta ovšem není jediná možná. V rámci celé Evropské unie

sjednocuje požadavky na kvalitu másla nařízení č. 1308/2013, které pro něj předepisuje obsah tuku od 80 do 90%. Rovnou dodejme, že ani jeden z extrémů se v našem výběru neobjevil. Deklarovaný obsah mléčného tuku se pohyboval od 82 do 84%.

Tučnost jsme zohledňovali dvěma známkami. Množství obsaženého tuku jsme hodnotili podle principu čím více, tím lépe. Podruhé se pak tuk promítal do hodnocení deklarace, kde jsme kontrolovali, zda se naměřená hodnota shoduje s číslem uvedeným na obalu.

Nejmáslovějšími měly podle obalů být **Billa České máslo 84%** a **Tatra Farmářské máslo**. Obě shodně deklarovala 84% obsah tuku a toto množství potvrdila i analýza. V obou případech byl naměřený obsah tuku ještě o zhruba 0,5% vyšší. Zbylých 18 vzorků slibovalo 82% mléčného tuku. Z nich bylo k zákazníkům nejštědřejší **Tesco Máslo**, v němž laboratoř naměřila 83,9% tuku. Hranici 83% spolu s ním překročila i obě másla značky **Milko**, **Dr. Halif** a **Jihočeské máslo** od **Madety**.

Můžete jim věřit

Deklarovanou tučností dodržely všechny vzorky. Tři másla původem z německých mlékáren – **Norma/Landfein Deutsche Markenbutter**, **Molkerei Ammerland Německé máslo** a **Arla Foods Deutsche Markenbutter** – však slibovaným hodnotám dostala jen při započtení nejistoty měření. Tento fakt jsme zohlednili v hodnocení deklarace a za dodržení slibované tučnosti jsme jim udělili dostatečnou známku.

Kromě obsahu tuku jsme se pídili i po jeho čistotě. Jinými slovy, nechali jsme ověřit, zda se v mléčném tuku neobjevuje ještě nějaký jiný, zejména rostlinný. Takový přídavek je pochopitelně vyloučen a ukazoval by na falšování másla.

1

Jak testujeme

podrobný postup testu máseL najdete na www.dtest.cz/masla

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení máseL

obsah tuku 45%

fyzikálně-chem. požadavky 45%

deklarace 10%

Výsledky však ukázaly, že ani v době zvýšeného zájmu neztratila másla svou tvář. Všechny vzorky byly v tomto ohledu poctivé, bez jakýchkoliv stop po rostlinných tucích.

Na pávní neprská

Množství tuku není jediným parametrem, který předpisy u másla hldají. V nařízení č. 1308/2013 kromě něj najdeme i další fyzikálně-chemické veličiny – vlhkost a obsah tukuprosté sušiny. Vody v máse smí být nejvýše 16 %. Množství tukuprosté sušiny, tedy zbytků bílkovin, laktózy a vitamínů, nesmí překročit 2 %.

S přílišnou vlhkostí žádný ze vzorků problém neměl. Naměřené hodnoty se pohybovaly od 13,9 % (Billa České másto 84 %) až po hraničních 16 % (Moravia Másto a Norma/Landfein Deutsche Markenbutter). Dá se tak říct, že ani zde se žádný z výrobců nesnažil ušetřit a nahánět hmotnost másla přidavkem vody. Kromě toho správnou vlhkost oceníte i z praktického hlediska například při smažení – čím více je v něm vody, tím více na pávní prská.

Známkové másto na chvostu

Množství tukuprosté sušiny souvisí s důkladností výroby másla. Její vyšší obsah by mohl vyvolávat například o nedokonalém odstraňování podmásli během výroby.

Obsah mléčné netukové sušiny byl jedním parametrem, ve kterém másla závažně chybovala. Problémy jsme zjistili u tří vzorků, mimo chodem těch samých, které jen tak tak dodržely deklarovaný obsah tuku. Znovu tak na přetřes přichází trojice Norma/Landfein Deutsche Markenbutter, Molkerei Ammerland Německé másto a Arla Foods Deutsche Markenbutter. Všem zmíněným přineslo nedodržení předpisových požadavků celkové nedostatečné hodnocení. U posledně jmenovaného másla byl obsah netukové sušiny nejvyšší – dosahoval 4 %, tedy dvojnásobku maximálního povoleného množství. Zbýlá dvě ukřývala shodně 3,3 % netukové sušiny.

Všechna tři propadla másla pocházejí z Německa, poslední vzorek jsme v Německu i koupili. Dvě z nich navíc nesla označení Deutsche Markenbutter.

Prostudovali jsme raději ještě německý předpis, zda známkovým máslem nedává nějakou výjimku. Žádná však neexistuje, lze tak říct, že



všechny tři vzorky nevyhověly ani evropským, ani německým předpisům.

Více než 2 % netukové sušiny jsme zjistili ještě v máse značky Pilos a také v Meggle Alpenbutter koupeném v německém obchodě. Obě si za to proto odnesla dostatečnou známku. K Meggle ještě doplníme, že u nás prodávané Alpské másto téže značky bylo v tomto ohledu zcela v pořádku.

Másla před komisí

Zatímco chemické zkoušky jely jako po máse, u praktického hodnocení se náš zkušební stroj trochu zaděl. Organizaci nám zkomplikovaly potřeby s obstaráváním vzorků. Nákup másla pro ochutnávku musely v několika případech proběhnout odděleně a při tom se nám nepodařilo sehnat A7B Másto a Německé másto. Aby bylo hodnocení pro všechny spravedlivé, nezapočítali jsme výsledky senzorického posouzení do celkové známky. V tabulce je proto uvádíme jen pro informaci.

Senzorického hodnocení se ujalo devět posuzovatelů, kteří známkovali vzhled, barvu, chuť, vůni a konzistenci. Při hodnocení se sledovalo, jak moc se zkoumané vzorky blíží máselnému

ideálu. Za ten se považuje kostka nažloutlé až slabě žluté barvy.

Másto by mělo být stejnorodé, na řezu matně lesklé a se suchým, případně jemně oroseným povrchem. Chuť a vůně správného másla musejí být čisté, mléčně aromatické a lahodné příjemné. V závislosti na použité surovině mohou nést nádech po sladké nebo zakysané smetaně. Přípustná je i slabě nakyslost.

Konzistenční musejí být másla rovněž stejnorodá, důležitá je dobrá roztrátnost a tažnost. Tou se rozumí možnost roztáhnout másto do délky, vadou však není ani másto, které se po delším tahu přetrhne (takzvané slabě krátké), případně se nedá táhnout kvůli přílišné měkkosti (takzvané slabě masťovité).

Nežádoucími znaky na povrchu másla jsou nejednotná barva až mramorování, vodnatost, vysoká poréznost, eventuálně výskyt cizích částic, či dokonce plísní.

Vadou je i sytější žluté zbarvení a řadu nedostatků může vykazovat i chuť a vůně. Kromě žluklosti, zatuchlosti nebo hořkosti to může být celá plejáda dalších pachutí, například sýrovitá, kovová, olejovitá nebo kvasnicová.

Za vadnou konzistenci se u másla považuje tvrdost, drobitost, přílišná křehkost, hrudkovitost či opačný extrém - měkkost, mazlavost a lepkavost. Mězy chyby se počítá i velmi špatná roztíratelnost.

Radost si namazat

Ochutnávka byla příjemným překvapením, dočkali jsme se zástupu velmi dobrých značek. Celkem si je odneslo devět másel, tedy polovina všech vzorků, které ochutnávkou prošly. Na nejvyšší skóre dosáhly naráz tři vzorky, a s 90 % tak odešla másla značek Billa, Dr. Halif a Olma Olomoucké máslo.

Nejméně u posuzovatelů zabodovalo máslo Lumiko. Podle popisu jeho vad byly na vině žlutější barva, póry na řezu a mazlavější konzistence spolu s nevýraznou vůní a chutí.

Co se chuti týče, nejslabší, uspokojivou známku si odnesla másla Tesco Value a Norma/Landfein Deutsche Markenbutter. V komentářích k druhému jmenovanému se dokonce objevila i stížnost na příchutí rostlinného tuku. Jeho přítomnost však chemické analýzy vyloučily.

Čtení z kostek

Závěr testu patřil obvyklé kontrole obalu - jeho neporušenosti a textů na něm uvedených. Možná namítnete, že na másle se toho moc vyčíst nedá, a pravdou je, že jsme celou etiketu přečetli na jeden nádech. Zastavili jsme se nicméně u několika zajímavých pasáží. První z nich bylo deklarované množství tuku, které jsme, jak již bylo řečeno, porovnali s naměřenou hodnotou.

Po zkušenostech s minulým testem jsme dále věnovali pozornost složení. Mezi másly testovanými před necelými dvěma roky jsme totiž narazili na jedno „obohacené“ barvivem. Předpisy sice obarvování másla pomocí karotenů dovolují, ovšem kvalitní produkt by se měl bez jejich pomoci obejít. Rovněž se nám v minulém testu nelíbily více či méně zavádějící marketingové texty. Proto jsme si všimli i toho, čím se výrobci na obalech chlubí.

Obě kontroly dopadly vcelku dobře. Přítomnost barviva nedeklarovalo žádné z testovaných másel. Na zavádějící tvrzení jsme narazili pouze v jednom případě, kdy Olomoucké máslo

od Olmy hlásalo, že jej vyrobily české ruce.

Současná pravidla označování potravin jsou na české přívlastky velice háklivá. Od letošního roku zná zákon o potravinách a příslušná vyhláška dvě kategorie - českou potravinu a potravinu vyrobenou v České republice. První termín garantuje použití českých surovin, druhý pak místo výroby. Tvrzení o původu rukou výrobců však nikde zakotveno není, a tak není jasný ani jeho význam.

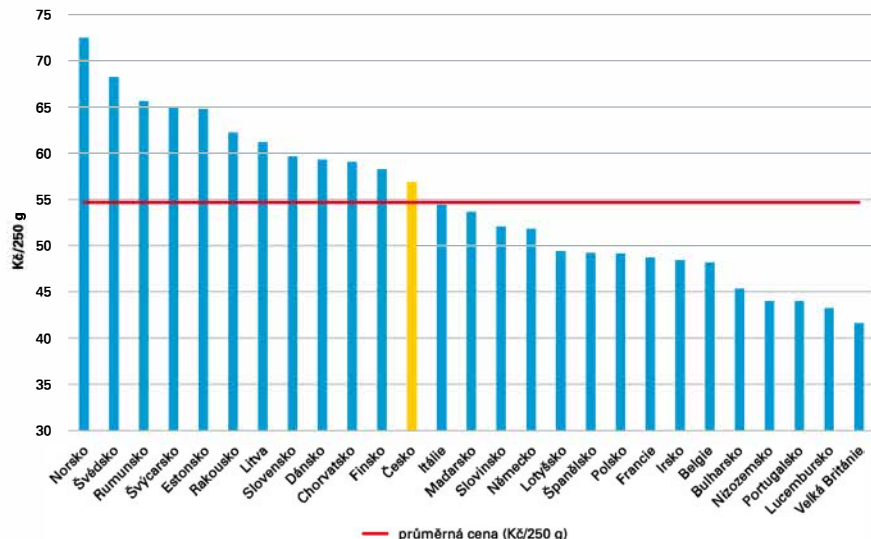
Na obalech německých másel nás zaujaly ještě zmínky o použití kysané nebo sladké smetany. Máslo totiž lze vyrábět buď ze smetany sladké, nebo zakysané. Tradiční způsob výroby másla vycházel spíše z kysané smetany, průmyslově se dnes v České republice vyrábí převážně ze sladké.

Použitá surovina se projevuje v chuti, máslo z kysané smetany bývá lehce nakyslé. Informace o použité smetaně je dobrovolný údaj a čeští výrobci jej v podstatě neuvádějí. Možná by nebylo na škodu, kdyby se v tomto ohledu nechali německými zvyklostmi inspirovat a informace o použité smetaně doplnili.



Ceny másla v Evropě

Graf zachycuje minimální cenu 250g balení másla, za kterou jej bylo možné na začátku října 2017 koupit v e-shopech obchodních řetězců.





	máslo									
	Billa České máslo 84%	Tatra Farmářské máslo	Tesco Máslo	Milko Čerstvé Máslo	Milko Bio Máslo	Madeta Jihočeské máslo	Meggle Alpské máslo	Dr. Halif Máslo	Lumiko Máslo	
cena (Kč)	58,90	52,90	59,90	59,90	49,90	59,90	64,90	59,90	56,90	
hmotnost (g)	250	200	250	250	150	250	250	250	250	
cena za 100 g (Kč)	23,60	26,50	24	24	33,30	24	26	24	22,80	
celkové hodnocení	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	
	75%	74%	73%	70%	67%	63%	63%	62%	61%	
obsah tuku	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	uspokojivě	dobře	uspokojivě	
	74%	75%	69%	67%	64%	60%	58%	62%	59%	
fyzikálně-chemické požadavky	velmi dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	
	80%	75%	76%	70%	68%	65%	68%	60%	62%	
vlhkost	++	++	++	++	+	+	+	+	+	
tukuprostá sušina	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
detekována přítomnost cizího tuku	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
senzorické hodnocení	velmi dobře	velmi dobře	dobře	dobře	velmi dobře	velmi dobře	velmi dobře	velmi dobře	dobře	
	90%	80%	77%	73%	80%	82%	85%	90%	64%	
vzhled a barva	++	+	++	+	++	++	++	++	+	
vůně a chuť	++	++	+	+	++	++	++	++	+	
konzistence	++	+	++	++	++	++	++	++	+	
deklarace	dobře	dobře	velmi dobře	velmi dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	dobře	
	60%	61%	83%	81%	78%	70%	65%	74%	69%	
dodržení deklarovaného obsahu tuku	+	+	++	++	+	+	+	+	+	
zavádějící tvrzení	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
použití barviva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
informace										
použití kysané smetany	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	
obsah tuku deklarovaný / zjištěný (g/100g)	84 / 84,4	84 / 84,5	82 / 83,9	82 / 83,7	82 / 83,4	82 / 83	82 / 82,7	82 / 83,2	82 / 82,9	
vlhkost (%)	13,9	14	14,7	14,6	15,3	15,5	15,9	15,1	15,5	
obsah tukuprosté sušiny (%)	1,8	1,5	1,5	1,7	1,4	1,5	1,4	1,7	1,7	
výrobce	Mlékárna Hlinsko, a.s. Hlinsko	Mlékárna Hlinsko, a.s. Hlinsko	Mlékárna Olešnice, RMD, Olešnice	Mlékárna Čejetický, spol. s r.o., Čejetický	Polabské mlékárny a.s., Varnsdorf	Madeta a. s., Planá nad Lužnicí	Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co. KG, Německo	Mlékárna Čejetický, z o.o., Čejetický	Lumiko Sp. z o.o., Polsko	
datum spotřeby	19/8/2017	1/9/2017	18/9/2017	16/8/2017	5/8/2017	9/5/2017	18/12/2017	15/9/2017	13/9/2017	

klíč:

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

vysvětlivky:

✓ ano X ne
Celkové hodnocení je limitováno nedodržením legislativních požadavků.
Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.

Tuk, jehož cena hvězd se dotýká

Nepřijemnou skutečností letošního roku jsou vysoké ceny másla v obchodech. S máselnou drahotou se však nepotykáme sami, trápí celou Evropu – například francouzští pekaři musejí zdražovat croissanty. Zahraniční tisk dokonce píše o „velké máselné krizi“. Je ale cena másla opravdu nebyvale vysoká?

Nákup čtvrtky másla v 80. letech ukrájalo z průměrné mzdy mnohem větší část než dnes. Prodávala se za 10 Kčs, přitom průměrný výdělek představoval 2 637 Kčs. To je stejné, jako bychom dnes za máslo platili 95 Kč.

Touha po smetaně

Ceny másla setrvaly stoupající už od konce minulého roku a křivka jejich růstu se stále nechce zlomit. Co za tím stojí?

V České republice se vlna hledá především mezi producenty mléka, mlékárnami, obchodníky a největší pozornost se při tom věnuje maržim a výkupním cenám. Pohled do zahraničních médií odhaluje hlubší příčiny, než je obchodní přirážka.

Velkou roli hrají změny spotřebitelských preferencí – Evropané se postupně vracejí k tučnější mléčným výrobkům a máslu. Od názorů o škodlivosti mléčného tuku upouští.



Olma Olomoucké máslo	Tatra Tradiční české máslo	A7B Máslo	Kunin Máslo	Tesco Value Máslo	Moravia Máslo	Meggle Alpenbutter	Lidl/Pilos Máslo	Molkeerei Ammerland Německé máslo	Norma/ Landfein Deutsche Markenbutter	Arla Foods Deutsche Markenbutter
59,90	59,90	56,90	59,90	56,90	50,50 ¹⁾	64,70	56,90	56,90	56,90	51,70
250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
24	24	22,80	24	22,80	20,20	25,90	22,80	22,80	22,80	20,70
dobře 60%	dobře 60%	uspokojivě 58%	uspokojivě 58%	uspokojivě 55%	uspokojivě 52%	uspokojivě 51%	uspokojivě 47%	nedostatečně 17%	nedostatečně 17%	nedostatečně 11%
dobře 60%	uspokojivě 58%	uspokojivě 57%	uspokojivě 59%	uspokojivě 58%	uspokojivě 56%	uspokojivě 56%	uspokojivě 56%	uspokojivě 51%	uspokojivě 50%	uspokojivě 48%
dobře 62%	dobře 60%	uspokojivě 58%	uspokojivě 54%	uspokojivě 50%	uspokojivě 48%	uspokojivě 46%	uspokojivě 41%	nedostatečně 17%	nedostatečně 17%	nedostatečně 11%
+	+	+	+	+	O	+	+	+	O	+
+	+	O	O	O	O	—	—	—	—	—
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
velmi dobře 90%	dobře 78%	X ²⁾	velmi dobře 80%	dobře 68%	dobře 72%	dobře 71%	dobře 76%	X ²⁾	dobře 65%	velmi dobře 83%
++	+	X	+	++	+	++	++	X	++	++
++	+	X	++	O	+	+	+	X	O	+
++	++	X	++	+	+	+	+	X	+	++
uspokojivě 51%	dobře 65%	dobře 60%	dobře 69%	dobře 63%	uspokojivě 50%	uspokojivě 50%	uspokojivě 40%	dostatečně 34%	dostatečně 33%	dostatečně 30%
+	+	+	+	+	O	O	O	—	—	—
✓	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	neuvedeno	X	neuvedeno	X	✓	✓
82 / 83,1	82 / 82,7	82 / 82,4	82 / 82,9	82 / 82,6	82 / 82,2	82 / 82,2	82 / 82	82 / 80,8	82 / 80,7	82 / 80,1
15,3	15,6	15,8	15,2	15,4	16	15,6	15,6	15,9	16	15,9
1,6	1,7	1,8	1,9	2	1,8	2,2	2,4	3,3	3,3	4
Olma a.s., Olomouc	Mlékárna Hlinsko, a.s. Hlinsko	Mathot-Sofra, Belgie	Mlékárna Čejetický, spol. s.r.o., Čejetický	Lumiko Sp. z o.o., Polsko	Mlékárna Olešnice, RMD, Olešnice	Molkeerei Meggle Wasserburg GmbH & Co. KG, Německo	Fude + Serrahn Mil- chprodukte GmbH & Co. KG, Německo	Molkeerei Ammerland eG, Německo	Sachsenmilch Leppersdorf GmbH, Německo	Arla Foods Deutschland GmbH, Německo
19/8/2017	4/9/2017	28/8/2017	8/9/2017	24/8/2017	27/9/2017	5/9/2017	6/9/2017	10/9/2017	24/8/2017	5/9/2017

¹⁾ Cena platná v srpnu 2017. V době vydání testu nebyl výrobek v této gramáži na trhu dostupný.

²⁾ Senzorické hodnocení se neprovádělo z důvodu nedostupnosti vzorku na trhu.

🔴 vítěz testu
🔵 výrobek zakoupený
v SRN

Evropská roční spotřeba másla vzrostla mezi lety 2010 a 2015 z 3,6 na 3,8 kg na osobu. Celosvětově by letos měla podle odhadu amerického ministerstva zemědělství (USDA) vzrůst o 3%. Návrat k tučnějším výrobkům však zvyšuje poptávku po smetaně. Její ceny postupně rostou již od poloviny loňského roku. Letos v září se v EU prodával kilogram smetany za 3 eura, tedy o 1 euro draž než v září minulého roku.

Mlékářské Čiňané

Současná situace se rovněž dává do souvislosti s liberalizací evropského trhu s mlékem. Po ukončení systému kvót se v Evropě objevil přebytek mléka a řada farmářů byla nucena s jeho produkcí skončit. Spolu s tím se zmenšila i stáda krav a proto nyní chybí.

Dále se mluví o vlivu počasí. V důsledku nepříznivých podmínek v Australii a na Novém Zélandu klesl vývoz

tamního mléka, což se podle Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) promítlo do zvýšení cen.

Pro ilustraci uvedme, že v srpnu 2016 se 100 kg surového mléka v evropském průměru prodávalo za 687 Kč, letos v srpnu to bylo 897 Kč, což bylo nejvíce za poslední dva roky.

Výše zmíněné potíže dále zesiluje zvýšení poptávky po mléce v Číně. Jen letos se dovoz mléka do Číny v porovnání s loňským rokem zvýšil o 38%.



Německé známkové máslo

Dříve jste se s ním mohli setkat při nákupu potravin v Německu, dnes jej lze koupit i v některých českých obchodech, například v řetězci Norma. Řeč je o Deutsche Markenbutter neboli německém známkovém másle. Poznáte ho podle názvu a speciálního loga.

Známkové máslo je speciálním obchodním druhem a mělo by představovat výrobky vyšší kvality. Německé předpisy na něj proto kladou několik dodatečných požadavků. Chemicko-fyzikální parametry jsou shodné s požadavky evropského nařízení, upřesněná je pouze tučnost, ta musí být nejméně 82%. Základním rozdílem oproti ostatním máslům jsou jeho pravidelné povinné měsíční kontroly. Pověřené úřady každý měsíc prověřují senzorkové vlastnosti (chuť, vzhled, vůni a texturu), obsah vody a roztíratelnost.

Abyste máslo mohlo označit jako známkové, musí si za každý parametr odnést alespoň čtyři body z pěti. Bohužel, ani takto důkladný dohled nedokázal zabránit vysokému obsahu netukové sušiny, kvůli němuž v našem testu dvě známková másla propadla.



Většinu české spotřeby přitom kryje dovoz z Evropy a Nového Zélandu.

Cím vyšší cena, tím větší obavy

U potravin občas dochází k výrazným výkyvům cen, obvykle však bývají krátkodobé. Připomenout můžeme například předjaří 2017, kdy v důsledku vrtolů počasí na jihu Evropy padaly rekordy cen salátů a zeleniny. Tehdy se ovšem vše vcelku rychle vrátilo do starých kolejí.

Svou roli ve zvyšování cen má také zvyšující se poptávka, za kterou stojí obavy o to, aby máslo bylo na trhu dost.

Ty pomohl rozvířít například Peder Tuborgh, ředitel společnosti Arla Foods, jedné z největších evropských mlékáren. Na začátku července prohlásil, že od zemědělců není možné vypokupit potřebné množství mléka, a naznačil možný nedostatek másla na trhu. Producenti mléka jeho slova následně trochu zmírnili – máslo bude, jen se za něj bude platit ještě o něco více.

Soumrak silně namazaných krajíců

Důsledky uvedených příčin můžeme denně vidět na cenovkách. Zdražení másla je skutečně razantní. Podle dat Českého statistického úřadu došlo k největšímu zdražení na straně mlékáren. V srpnu loňského roku prodávaly máslo obchodníkům v ceně 80 Kč/kg, letos to bylo 149 Kč/kg, tedy o 86% více. V celoevropském průměru se v porovnání s loňským rokem ceny másla zvýšily o 63%. V obchodech vzrostla cena másla mírněji. Srovnání cen z minulého a tohoto testu ukazuje, že například Jihočeské máslo podražilo na pultech „jen“ o 30%.

Odhad dalšího vývoje není snadný. Odborníci se domnívají, že růst cen se v příštích měsících zastaví. Nečeckávají však, že by se vrátila na svou někdejší úroveň.

Spotřebitelé vnímají současné ceny másla velmi citlivě v celé Evropě (ceny másla v evropských zemích najdete v grafu na straně 11) a částečně kvůli nim mění i své zvyky. V České republice přitom máslo nepatří mezi potraviny, které bychom jedli ve velkých množstvích. Na každého vychází ročně okolo 5,5 kg.

V minulosti se máslo holdovalo mnohem více, přestože zasazovalo do rodinného rozpočtu větší rány. Vrchol nastal v 80. letech, tehdy na osobu ročně připadlo přes 10 kg.

Stlučme si ho sami

Zákazníci na drahotu reagují po svém a velká část z nich se snaží máslem předzásobit, což však může paradoxně ceny ještě více vytáhnout. Další vidí možnost úspory v omezení spotřeby másla, přechodu na margaríny nebo v domácí výrobě másla. Posledně jmenovaná možnost má dost příznivců, byť se stále ještě ekonomicky nevyplácí.

Tradičním způsobem výroby je stloukání smetany. Na počátku stloukání vzniká nejdříve šlehačka. Dalším mechanickým působením se tukové částice spojují do větších shluků a ze šlehačkových pěny se stává máslové zrno a tekutý podmásli, které se následně odstraňuje. Na stejném principu je založena většina současných průmyslové výroby i postupy domácí přípravy.

Správná teplota je důležitá

Máslo lze vyrábět ze sladké i zakysané smetany. Historicky se dávala přednost druhé možnosti, protože z kysané smetany vzniklo máslo více. Průmyslově se používá smetana s 40% tučností, v domácích podmínkách pak sahnete po smetaně ke šlehaní. Na výrobu 250 g másla ji budete potřebovat asi 800 ml. Při cenách aktuálních v polovině října tak jen surovina stála 86 Kč.

Klíčem k úspěchu je, aby měla smetana před stloukáním správně nízkou teplotu. Ta je nutná proto, aby v ní krystalizoval mléčný tuk. Optimálně by měla být smetana vychlazená několik hodin na finální teplotu 9 až 10 °C.

Dalším krokem je stloukání. V průmyslových podmínkách probíhá pomocí speciálních strojů, doma poslouží mixér. Na konci této fáze (doma asi po 10 až 15 minutách šlehaní) zbude máselné zrno a podmásli. To je třeba důkladně odstranit, aby se máslo nekalilo. Nestačí proto jen jeho odlít, máselné zrno se musí propat ve studené vodě.

Na konci výrobního procesu se máslo prohněte, aby se z něj odstranil vzduch a poslední zbytky syrovátky. Poté se znovu ochladí studenou vodou. V průmyslové výrobě ještě následuje finální standardizace vlhkosti másla případným přidávkem vody. ✖

Listopad je měsíc, který přímo vybízí k trávení volného času na gauči v obývacím pokoji. Společnost v podobě televizoru pochopitelně nesmí chybět. Přinášíme srovnání téměř padesátky letos otestovaných modelů nejrozšířenějších úhlopříček. Příliš mnoho překvapivých zjištění jsme však v tomto souboji největších značek na trhu nezaznamenali. Na prvních příčkách potkáte samé staré známé.



dobrá rada

Menším televizorům s úhlopříčkou mezi 102 a 109 cm vědovi **LG 43UJ635V** (dobře, 14 990 Kč). Ve většině obrazových zkoušek si vedl obstojně. Jen se příliš nehodí do osvětleného prostředí, kde obraz trpí množstvím nepříjemných odlesků. Za výhodný poměr ceny a kvality si označení výhodný nákup odnáší model **Philips 43PUS6162/12** (dobře, 12 990 Kč).

Kategorie větších televizorů patřila především značce Samsung. Zvítězil **Samsung UE55MU7002** (dobře, 35 990 Kč) společně se svým menším dvojčetem **UE49MU7002** (dobře, 31 990 Kč). Další korejský zástupce **Samsung UE50MU6102** (dobře, 17 950 Kč) si pro změnu odnesl označení výhodný nákup.

Na dlouhé večery...



Jen málokterý segment spotřební elektroniky na náš trh každoročně vyhrál ne desítky, ale rovnou stovky různých modelů. Jako by výrobci tušili, že naše pověst gaučových požitkářů a náruživých konzumentů televizní zábavy nebývá daleko od pravdy. Důsledkem toho je, že si z široké nabídky sortimentu vybere každý. Kdo chce ušetřit a na kvalitě obrazu mu zas tak moc nesejde, může si bez problémů vybrat 32palcovou televizi za méně než pět tisíc. Pošmáknout si ale i fajnšmekři, kterým za luxusní televizor s diagonálou 165 cm přijde v pořádku utratit zhruba tolik, kolik stojí stále ještě slušné ojeté auto.

Uvědomujeme si, že sto lidí rovná se sto televizních chutí, a tak každoročně při přípravě testu televizorů stojíme před zapeklitou otázkou, které kusy do časopisu zařadit a uspokojit tak co největší procento z vás. Vzhledem k tomu, že laboratoř každoročně otestuje několik stovek televizí, museli jsme přikročit k jisté redukční dietě. Srovnání proto zaměřujeme na dvě střežející kategorie – menší televizory s úhlopříčkou 102–109 cm (tedy od 40 do 43 palců) a větší přístroje, které mají příčně 124 až 140 cm (tedy 49 až

55 palců). V případě větších televizorů jsme zařadili modely do 40 tisíc korun.

Výsledky ostatních testovaných modelů si samozřejmě nenecháváme pro sebe, podrobné hodnocení všech u nás dostupných vyzkoušených kusů naleznete v naší webové databázi. Dodejme ještě, že všechny televizory v tomto časopisu jsou vybaveny tunerem DVB-T2 s podporou kodeku HEVC/H.265. To znamená, že jsou připraveny na chystané změny v pozemním televizním vysílání, které by u nás měly nastat v roce 2021. Od tohoto roku nebude na našem území možné přijímat pozemní vysílání přes starší tuner DVB-T.

Co oči uvidí, srdce potěší

Nejdůležitějším parametrem pro celkové hodnocení je v testech televizorů samozřejmě kvalita obrazu. Tu posuzujeme z dvou hledisek – jednou televizor necháváme přezkoumat exaktními optickými přístroji, poté do hry vstupují trénované oči expertů.

Hodnotitelé mají za úkol oznámkovat a okomentovat kvalitu obrazu z různých zdrojů při sledování vybraných scén (jde o venkovní scény, studiové záběry i filmové sekvence). V případě

tunerů pro pozemní (DVB-T) a kabelové (DVB-C) digitální televizní vysílání je zvlášť hodnocen obraz ve standardním a vysokém rozlišení, v případě satelitního digitálního vysílání (DVB-S) jsou různá rozlišení posuzována společně.

Kromě toho necháváme oznámkovat obraz signálu ve vysokém rozlišení přenášený konektorem HDMI a u televizorů, které to umožňují (většina testovaných), také signál v Ultra HD (případně včetně HDR funkce).

Měřicí přístroje si berou na paškál pozorovací úhly, viditelnost obrazu na jasném světle, respektive v přítomnosti silného zdroje světla, rovnoměrnost podsvícení a také kontrastní poměr za optimálního nastavení. Zmínovaného optimálního nastavení dosáhneme tak, že televizor konfiguruje na ideální jas a kontrast. Tyto parametry zjišťujeme měřením při hledání co nejpřirozenější reprodukce barev.

V kategorii TV o úhlopříčce 40–43 palců se ve zkouškách obrazu nejlépe umístila sesterská trojice Full HD televizorů Samsung – UE43M5572, UE43M5672 a UE43M5602. Většina obrazových zkoušek dopadla dobře, pouze rovnoměrnost podsvícení je jen dostatečná a pozorovací úhly uspokojivé.

Na opačném konci hodnocení se co do kvality obrazu umístila dvojice Panasonic TX-40ESW404 a LG 43LJ500V. Porotu ničím nenadchly a zprostředkovaly pouze podprůměrnou podívanou. Jistou čest si přeci jen udržely slušnými pozorovacími úhly a viditelností ve světlém prostředí v případě Panasonicu a dobrým kontrastním poměrem a rovnoměrností podsvícení u LG.

1 Jak testujeme

podrobný postup testu televizorů naleznete na www.dtest.cz/televize

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení televizorů

obraz 40 %
zvuk 25 %
služba 10 %
tuner a připojení 5 %
multimediální přehrávač 5 %
nahrávání 5 %
smart TV 5 %
spotřeba el. energie 5 %

Mezi většími televizory panuje ko-rejská hegemonie. Samsungu patří rovnou prvních osm míst, nejlepším zástupcem jiné značky je Sony KD-49XE7005 a Philips 49 PUS7502/12. Japonci si však paradoxně vysloužili také nejhorší výkon v podání Sony KDL-49WE755.

Hej, mistře basů

K obrazu jak z partesu patří také libý zvuk. Letný pohled do tabulky však prozradí, že kvalitní zvuková kulisa rozhodně není samozřejmostí a rozdíl mezi jednotlivými televizory mohou být obrovské. Velmi dobrou známku za zkoušku zvuku obdržel vítěz mezi velkými modely, 55palcový Samsung

UE55MU7002. Při přehrávání filmů a klasické hudby byl zvuk vynikající. Popová hudba byla o něco málo horší, stále však šlo vysoký nadprůměr. Hodnotitelé tento model pochválili za vyvážený, bohatý zvuk, který je velmi příjemný na poslech.

Zatímco velmi dobrá známka byla jediná, těch nedostatečných jsme bohužel rozdali hned několik. Pouze 15 % získal Philips 49PFS4132/12. V jeho případě experti zaznamenali mnoho vad, stěžovali si na chřastivé zvuky, nedostatečné basy a kovové tóny. Jen o procento lépe než Philips dopadlo výše zmiňované trio Samsung UE43M5572, UE43M5672 a UE43M5602. V případě televizorů s hůře hodnoceným zvukem doporučujeme raději se spolehnout na externí audio soustavu.

Cvrčci a mamuti

Malé 32palcové televizory mohou najít využití v menších domácnostech nebo třeba jako sekundární televizor v ložnici či kuchyni. Obvykle jde o levnější modely – výrobce si vzhledem k menší úhlopříčce může dovolit ušetřit na obrazovce, která obvykle mívá „pouze“ Full HD rozlišení. Skromnější ovšem bývá i vybavení.

V minitabulce na straně 24 naleznete srovnání u nás dostupných televizí právě s 81cm úhlopříčkou. Žádné se nepodařilo přehoupnout na celkovou dobrou známku. Obraz bývá mdlý a veskrze průměrný až podprůměrný – to platí zejména pro model HiSense H32N2100S, u kterého hodnotitelé nepřijemně překvapila kvalita při zobrazování obrazového materiálu z pozemních, satelitních i kabelových digitálních tunerů. Přesnější měřítka v tomto směru snesl z malých televizí pouze Samsung UE32M5602. Žádný z modelů nepotěšil ani zvukem.

Na stejné stránce uvádíme také přehled obřích televizorů s úhlopříčkou 165cm. Většina z nich v obrazových zkouškách uspěla. Ostatně jiný výsledek by byl vzhledem k jejich ceně skoro skandální. Žádná takto velká televize není levný špás. Samsung QE65Q7F, který z obřích TV dopadl nejlépe, stojí takřka 80 000 Kč. Za tento nemalý peníz můžete očekávat povedený obraz, bezvadný zvuk a bohatou výbavu (široké možnosti připojení). Na opačné straně výsledkové listiny visí Philips 65PUS6412/12. Ten je výrazně levnější, stojí „jen“ 43 tisíc. Má ale spíše podprůměrnou kvalitu obrazu, v případě signálu z HDMI v továrním nastavení dokonce pouze dostatečnou. Zvuk je dokonce nedostatečný – hodnotitelé si stěžovali na slabé basy, přepálené výšky a celkové prapodivný, kovový zvuk.

OLED, olé!

Obrazovky s OLED technologií jsou nejlepší. OLED je budoucnost, OLED je logickým pokračovatelem klasických LCD LED displejů. Podobné a ještě bombastičtější označení používají výrobci. A za pravdu se jim snaží dát některé recenze. Stále se jedná o relativně novou a méně rozšířenou technologii (v našem aktuálním výběru tentokrát žádný OLED televizor nenaleznete), několik takových televizorů jsme však již stihli otestovat. A výsledky našich nezávislých testů k překvapení části čtenářů možná nemluví úplně jednoznačně ve prospěch OLED obrazovek. Jinými slovy, historicky nejlepší otestovaná OLED televize neměla tak vysoké hodnocení kvality obrazu jako historicky nejpovednější LCD LED obrazovka.

➤ str. 24

Stovky otestovaných TV na www.dtest.cz

Na www.dtest.cz/televize najdete výsledky dalších nově i dříve testovaných televizorů různých velikostí, detailnější hodnocení zkoušek, přehled vybavení a v testu použité optimální nastavení. Výsledky jsou dostupné předplatitelům.





televizory: úhlopříčky 102–109cm (40–43 palců)

	LG 43UJ63SV	Samsung UE43MU6102	Philips 43PUS6162/12	Samsung UE40MU6452	Panasonic TX-40EX703E	Panasonic TX-40EXW734	LG 43LJ594V
cena (Kč)	14 990	13 900	12 990	20 990	18 990	26 510	11 000
celkové hodnocení	dobře 67 %	dobře 65 %	dobře 63 %	dobře 62 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 56 %
obraz	dobře 61 %	dobře 62 %	dobře 61 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 52 %
DVB-T/C: standardní / vysoké rozlišení	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	O / +	O / +	+ / +
DVB-S: standardní a vysoké rozlišení	+	X	+	+	O	O	+
HDMI: výchozí / optimální nastavení ¹⁾	O / +	O / +	O / +	- / +	O / O	O / O	O / O
Ultra HD / Ultra-HD s HDR	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	X
kontrastní poměr / rovnoměrnost podsvícení	+ / -	+ / -	+ / O	+ / -	+ / O	+ / O	+ / O
pozorovací úhly / viditelnost ve světlém prostředí	O / -	O / +	+ / -	+ / +	+ / ++	+ / ++	O / O
plynulost rychlých scén	+	+	++	+	++	++	-
zvuk	dobře 75 %	dobře 71 %	dobře 70 %	dobře 67 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 49 %
obsluha	dobře 71 %	dobře 70 %	uspokojivě 52 %	dobře 64 %	dobře 62 %	dobře 62 %	dobře 63 %
instalace a nastavení / návod k použití	+ / +	+ / +	O / O	+ / +	O / O	O / O	O / +
běžné používání	++	+	O	+	+	+	+
dálkové ovládání / ovládání na přístroji	O / -	+ / ++	+ / O	O / -	+ / -	+ / -	O / -
programový průvodce	+	++	O	++	+	+	+
umístění na zed (přístup ke konektorům)	+	+	+	+	+	+	+
tunery a připojení	dobře 68 %	uspokojivě 59 %	dobře 68 %	dobře 68 %	dobře 70 %	dobře 70 %	uspokojivě 58 %
multimediální přehrávač	velmi dobře 91 %	velmi dobře 94 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 93 %	dobře 70 %	dobře 70 %	velmi dobře 92 %
prohlížení fotografií / kompatibilita s video soubory	+ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	+ / +	+ / +	++ / ++
použití v domácí síti / streamování ze smartphonů	+ / ++	+ / ++	+ / O	+ / ++	+ / +	+ / +	+ / ++
nahrávání	dobře 73 %	dobře 73 %	uspokojivě 56 %	dobře 73 %	dobře 76 %	dobře 76 %	dobře 70 %
záznam vysílání / časový posun	+ / ++	+ / ++	O / +	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / +
smart TV	dobře 66 %	dobře 70 %	uspokojivě 56 %	dobře 70 %	dobře 64 %	dobře 64 %	dobře 70 %
menu smart TV / obchod s aplikacemi	O / O	+ / O	O / +	+ / O	O / +	O / +	O / O
spotřeba elektrické energie	dobře 72 %	uspokojivě 55 %	dobře 69 %	dobře 68 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 59 %	dobře 76 %
technické údaje							
úhlopříčka (palce)	43	43	43	40	40	40	43
rozlišení	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	1920 x 1080 / Full HD
technologie / zakřivená obrazovka	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X
operační systém	webOS	Tizen	vlastní	Tizen	Firefox OS	Firefox OS	webOS
počet DVB-T/C / DVB-S tunerů	1 / 1	1 / 0	1 / 1	1 / 1	1 / 1	2 / 2	1 / 1
podpora DVB-T2 HEVC/H.265 ²⁾	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
počet HDMI / USB konektorů	3 / 2	3 / 2	3 / 2	3 / 2	3 / 3	3 / 3	2 / 1
wi-fi / 3D / HbbTV	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓
audio výstup: digitální / pro sluchátka	✓ / X	✓ / X	✓ / ✓	✓ / X	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / X
roční spotřeba: deklarovaná / změřená (KWh)	87 / 78,7	98 / 127,2	60 / 96,6	85 / 77,5	88 / 103,1	88 / 103,1	75 / 68,5

klíč:

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

vysvětlivky:

✓ ano X ne

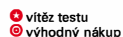
Některá hodnocení mohou být limitována.
Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.

Samsung UE43M5572	Samsung UE43M5672	Samsung UE43M5602	Samsung UE40M5002	Philips 43PUS6412/12	Sony KD-43XE7005	Sony KDL 43WE755	Panasonic TX-40ESW404	LG 43LJ500V
15 920	13 330	15 490	9230	17 990	18 680	16 600	13 510	10 000
uspokojivě 56%	uspokojivě 56%	uspokojivě 55%	uspokojivě 54%	uspokojivě 53%	uspokojivě 52%	uspokojivě 50%	uspokojivě 49%	uspokojivě 45%
dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 80%	uspokojivě 53%	dobře 66%	uspokojivě 50%	uspokojivě 45%	uspokojivě 46%
+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	O / O	+ / +	O / O	O / O	O / O
+	+	X	X	O	+	O	O	O
+ / +	+ / +	+ / +	O / +	O / O	O / +	O / O	- / O	- / O
X	X	X	X	O / +	+ / +	X	X	X
+ / -	+ / -	+ / -	+ / O	+ / +	+ / +	+ / +	+ / -	+ / +
O / +	O / +	O / +	+ / +	O / -	+ / O	+ / O	+ / +	O / -
O	O	O	--	+	+	--	--	-
nedostatečně 16%	nedostatečně 16%	nedostatečně 16%	dobře 61%	uspokojivě 47%	dostatečně 25%	uspokojivě 47%	dostatečně 39%	uspokojivě 49%
dobře 60%	dobře 61%	dobře 61%	dobře 67%	uspokojivě 51%	uspokojivě 46%	uspokojivě 46%	dobře 60%	dobře 61%
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	+
dobře 66%	dobře 68%	uspokojivě 59%	dostatečně 35%	velmi dobře 80%	dobře 72%	dobře 62%	dobře 61%	uspokojivě 42%
velmi dobře 91%	velmi dobře 91%	velmi dobře 91%	dobře 65%	velmi dobře 90%	velmi dobře 91%	velmi dobře 89%	dobře 63%	dobře 62%
++ / ++	++ / ++	++ / ++	+ / +	++ / ++	++ / ++	+ / ++	+ / +	+ / +
+ / ++	+ / ++	+ / ++	X / --	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	X / --
X	dobře 73%	dobře 73%	X	uspokojivě 56%	uspokojivě 50%	uspokojivě 50%	dobře 76%	X
X	+ / ++	+ / ++	X	O / +	O /	O /	+ / ++	X
dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	X	uspokojivě 49%	uspokojivě 47%	uspokojivě 41%	dobře 64%	X
+ / O	+ / O	+ / O	X	O / O	- / -	- / -	O / +	X
dobře 75%	dobře 75%	dobře 75%	dobře 67%	dobře 63%	dobře 74%	dobře 78%	dobře 72%	dobře 76%

43	43	43	40	43	43	43	40	43
1920 x 1080 / Full HD	1920 x 1080 / Full HD	1920 x 1080 / Full HD	1920 x 1080 / Full HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	1920 x 1080 / Full HD	1920 x 1080 / Full HD	1920 x 1080 / Full HD
LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X
Tizen	Tizen	Tizen	není smart TV	Android TV	vlastní	vlastní	vlastní	není smart TV
1 / 1	1 / 1	1 / 0	1 / 0	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3 / 2	3 / 2	3 / 2	2 / 1	4 / 2	3 / 3	2 / 2	2 / 2	2 / 1
✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	přes externí adaptér / X / X	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	X / X / X
✓ / X	✓ / X	✓ / X	✓ / X	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	X / X
79 / 72,9	79 / 72,9	79 / 72,9	82 / 83,4	90 / 105,3	95 / 70,8	74 / 63,1	62 / 70,9	74 / 70,8

¹¹ Většina obrazových zkoušek probíhá při optimálním nastavení: na základě měření je zvolen ideální kontrast a jas, barvy a další parametry jsou upraveny tak, aby bylo dosaženo co nejlepších výsledků. Použité nastavení najdete v profilech televizorů na našem webu. Pro srovnání zde uvádíme i hodnocení výchozího nastavení.

² Formát pozemního vysílání, který v roce 2021 nahradí stávající DVB-T.





televizory: úhlopříčky 124–140cm (49–55 palců)

	Samsung UE55MU7002	Samsung UE49MU7002	Samsung UE49MU8002	Samsung UE49MU7042	Samsung UE55MU6172	Samsung UE55MU6272	Samsung UE50MU6102
cena (Kč)	35 990	31 990	36 990	31 990	21 990	25 990	17 950
celkové hodnocení	dobře 72 %	dobře 72 %	dobře 72 %	dobře 71 %	dobře 69 %	dobře 69 %	dobře 69 %
obraz	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 69 %	dobře 70 %	dobře 69 %	dobře 67 %	dobře 68 %
DVB-T/C: standardní / vysoké rozlišení	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +
DVB-S: standardní a vysoké rozlišení	+	+	+	+	+	+	x
HDMI: výchozí / optimální nastavení ¹⁾	O / +	O / +	O / +	O / +	+ / +	+ / +	+ / +
Ultra HD / Ultra-HD s HDR	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	+ / +	+ / +	+ / +
kontrastní poměr / rovnoměrnost podsvícení	+ / +	+ / O	+ / O	+ / O	+ / -	+ / +	+ / O
pozorovací úhly / viditelnost ve světlém prostředí	+ / O	O / +	O / +	O / +	+ / +	+ / -	O / +
plynulost rychlých scén	+	+	++	+	+	+	+
zvuk	velmi dobře 80 %	dobře 75 %	dobře 75 %	dobře 75 %	dobře 70 %	dobře 73 %	dobře 72 %
obsluha	dobře 71 %	dobře 71 %	dobře 71 %	dobře 64 %	dobře 70 %	dobře 68 %	dobře 70 %
instalace a nastavení / návod k použití	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +
běžné používání	+	+	+	+	+	+	+
dálkové ovládání / ovládání na přístroji	+ / -	+ / -	+ / -	O / -	+ / ++	+ / ++	+ / ++
programový průvodce	++	++	++	++	++	++	++
umístění na zeď (přístup ke konektorům)	++	++	++	+	+	O	+
tunery a připojení	velmi dobře 82 %	velmi dobře 82 %	velmi dobře 82 %	velmi dobře 82 %	dobře 68 %	dobře 68 %	uspokojivě 59 %
multimediální přehrávač	velmi dobře 95 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 95 %
prohlížení fotografií / kompatibilita s video soubory	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++
použití v domácí síti / streamování ze smartphonů	+ / O	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++
nahrávání	dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 73 %
záznam vysílání / časový posun	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++
smart TV	dobře 60 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %
menu smart TV / obchod s aplikacemi	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O
spotřeba elektrické energie	dobře 74 %	dobře 75 %	dobře 75 %	dobře 75 %	dobře 66 %	dobře 68 %	dobře 67 %

technické údaje

úhlopříčka (palce)	55	49	49	49	55	55	50
rozlišení	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD
technologie / zakřivená obrazovka	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x
operační systém	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen
počet DVB-T/C / DVB-S tunerů	2 / 2	2 / 2	2 / 2	2 / 2	1 / 1	1 / 1	1 / 0
podpora DVB-T2 HEVC/H.265 ²⁾	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
počet HDMI / USB konektorů	4 / 3	4 / 3	4 / 3	4 / 3	3 / 2	3 / 2	3 / 2
wi-fi / 3D / HbbTV	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / x
audio výstup: digitální / pro sluchátka	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x
roční spotřeba: deklarovaná / změřená (KWh)	154 / 107,2	125 / 83,5	125 / 85,8	125 / 83,5	154 / 147,7	154 / 134,2	129 / 122,6

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.



LG 55UJ635V	Samsung UE49MU6452	Samsung UE49MU6502	Samsung UE55M5602	Samsung UE55MU6452	Samsung UE49MU6402	Samsung UE49MU5602	Samsung UE49MU6272	Samsung UE55MU6502
21 990	23 990	26 990	20 190	28 990	23 990	17 640	22 390	31 990
dobře 67%	dobře 67%	dobře 67%	dobře 66%	dobře 66%	dobře 66%	dobře 65%	dobře 65%	dobře 63%
dobře 62%	dobře 64%	dobře 63%	dobře 66%	dobře 63%	dobře 64%	dobře 65%	dobře 65%	uspokojivě 56%
+ / +	+ / +	+ / +	O / +	+ / +	+ / +	O / +	+ / +	+ / +
+	+	+	x	+	+	x	+	+
O / +	O / +	+ / +	+ / +	O / +	O / +	+ / +	+ / +	- / +
+ / +	+ / +	+ / +	x	+ / +	+ / +	x	+ / +	+ / +
+ / --	+ / +	+ / O	+ / -	+ / O	+ / +	+ / -	+ / O	+ / -
O / O	++ / +	O / --	+ / +	+ / +	++ / +	O / +	O / --	+ / --
+	+	+	O	+	+	O	+	+
dobře 73%	dobře 72%	dobře 70%	dobře 63%	dobře 70%	dobře 72%	dobře 64%	dobře 61%	dobře 70%
dobře 70%	dobře 64%	dobře 68%	dobře 61%	dobře 64%	dobře 68%	dobře 61%	dobře 68%	dobře 68%
+ / +	+ / +	+ / +	O / +	+ / +	+ / +	O / +	+ / +	+ / +
++	+	+	+	+	+	+	+	+
O / -	O / -	+ / -	+ / -	O / -	+ / -	+ / -	+ / ++	+ / -
+	++	++	++	++	++	++	++	++
O	+	O	O	+	O	O	O	O
dobře 68%	dobře 68%	dobře 68%	uspokojivě 59%	dobře 68%	dobře 68%	uspokojivě 59%	dobře 68%	dobře 68%
velmi dobře 91%	velmi dobře 95%	velmi dobře 95%	velmi dobře 91%	velmi dobře 95%	velmi dobře 95%	velmi dobře 91%	velmi dobře 95%	velmi dobře 93%
+ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++
+ / ++	+ / +	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / O	+ / ++	+ / ++	+ / ++
dobře 73%	dobře 73%	dobře 73%	dobře 73%	dobře 73%	dobře 73%	dobře 73%	dobře 73%	dobře 73%
+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++
dobře 66%	dobře 68%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 60%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%
O / O	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O	+ / O
dobře 71%	dobře 71%	dobře 68%	velmi dobře 83%	dobře 73%	dobře 71%	dobře 79%	dobře 74%	dobře 63%
55	49	49	55	55	49	49	49	55
3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	1920 x 1080 / Full HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	1920 x 1080 / Full HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD
LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / ✓	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / ✓	LCD LED / ✓
webOS	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen	Tizen
1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 0	1 / 1	1 / 1	1 / 0	1 / 1	1 / 1
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3 / 2	3 / 2	3 / 2	3 / 2	3 / 2	3 / 2	3 / 2	3 / 2	3 / 2
✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓
✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x
148 / 125,3	125 / 98,1	125 / 108,3	96 / 87	154 / 111,2	125 / 98,1	86 / 75,4	125 / 95	154 / 162,4

¹ Většina obrazových zkoušek probíhá při optimálním nastavení: na základě měření je zvolen ideální kontrast a jas, barvy a další parametry jsou upraveny tak, aby bylo dosaženo co nejlepších výsledků. Použité nastavení najdete v profilech televizorů na našem webu. Pro srovnání zde uvádíme i hodnocení výchozího nastavení.

² Formát pozemního vysílání, který v roce 2021 nahradí stávající DVB-T.

✓ vítěz testu
✓ výhodný nákup



pokračování tabulky

	LG 49LJ614V	LG 55LJ615V	Philips 49PUS7502/12	Philips 55PUS6262/12	Sony KD-55XE8505	Panasonic TX-50EX703E	LG 49LJ594V
cena (Kč)	16 990	19 940	32 990	22 990	38 030	24 990	13 000
celkové hodnocení	dobře 63 %	dobře 62 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 57 %
obraz	uspokojivě 53 %	uspokojivě 52 %	dobře 65 %	dobře 62 %	dobře 65 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 53 %
DVB-T/C: standardní / vysoké rozlišení	O / +	O / +	+ / +	+ / +	+ / +	O / +	+ / +
DVB-S: standardní a vysoké rozlišení	+	+	+	+	+	O	+
HDMI: výchozí / optimální nastavení ¹⁾	O / O	O / O	+ / +	O / +	O / +	O / O	O / O
Ultra HD / Ultra-HD s HDR	X	X	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	X
kontrastní poměr / rovnoměrnost podsvícení	+ / -	+ / -	+ / O	+ / +	+ / -	+ / -	+ / -
pozorovací úhly / viditelnost ve světlém prostředí	+ / +	O / O	O / O	+ / O	+ / +	+ / ++	O / O
plynulost rychlých scén	---	---	++	++	++	++	-
zvuk	dobře 75 %	dobře 74 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 57 %	dostatečně 35 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %
obsluha	dobře 63 %	dobře 62 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 56 %	dobře 62 %	dobře 63 %
instalace a nastavení / návod k použití	O / +	O / +	O / O	O / O	O / -	O / O	O / +
běžné používání	+	+	O	O	+	+	+
dálkové ovládání / ovládání na přístroji	O / -	O / -	O / O	+ / O	O / -	+ / -	O / -
programový průvodce	+	+	O	O	O	+	+
umístění na zeď (přístup ke konektorům)	+	O	+	+	+	+	+
tunery a připojení	dobře 68 %	dobře 68 %	velmi dobře 80 %	dobře 68 %	velmi dobře 84 %	dobře 70 %	uspokojivě 58 %
multimediální přehrávač	velmi dobře 92 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 89 %	dobře 70 %	velmi dobře 92 %
prohlížení fotografií / kompatibilita s video soubory	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	+ / +	++ / ++
použití v domácí síti / streamování ze smartphonů	+ / ++	+ / ++	+ / +	+ / -	O / ++	+ / +	+ / ++
nahrávání	dobře 70 %	dobře 70 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 50 %	dobře 76 %	dobře 70 %
záznam vysílání / časový posun	+ / +	+ / +	O / +	O / +	O / X	+ / ++	+ / +
smart TV	dobře 66 %	dobře 66 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 48 %	dobře 67 %	dobře 64 %	dobře 70 %
menu smart TV / obchod s aplikacemi	O / O	O / O	O / O	O / +	O / O	O / +	O / O
spotřeba elektrické energie	dobře 78 %	dobře 78 %	dobře 73 %	uspokojivě 59 %	dobře 70 %	dobře 65 %	dobře 76 %
technické údaje							
úhlopříčka (palce)	49	55	49	55	55	50	49
rozlišení	1920 x 1080 / Full HD	1920 x 1080 / Full HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	1920 x 1080 / Full HD
technologie / zakřivená obrazovka	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X	LCD LED / X
operační systém	webOS	webOS	Android TV	vlastní	Android TV	Firefox OS	webOS
počet DVB-T/C / DVB-S tunerů	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	2 / 2	1 / 1	1 / 1
podpora DVB-T2 HEVC/H.265 ²⁾	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
počet HDMI / USB konektorů	3 / 2	3 / 2	4 / 2	3 / 2	4 / 3	3 / 3	2 / 1
wi-fi / 3D / HbbTV	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓	✓ / X / ✓
audio výstup: digitální / pro sluchátka	✓ / X	✓ / X	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / X
roční spotřeba: deklarovaná / změřená (KWh)	96 / 74,4	114 / 93,3	132 / 93,5	92 / 201,8	139 / 130,1	114 / 131	96 / 83,1

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.

Sony KD-49XE7005	Sony KD-55XE7005	Philips 49PUS6412/12	Philips 55PUS6482/ 12	Philips 49PUS6482/12	Philips 55PUS6162/ 12	Philips 55PUS6412/12	Sony KDL-49WE755	Philips 49PFS4132/12
21 510	26 670	21 000	27 990	22 990	16 990	23 990	17 900	12 990
uspokojivě 56 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 41 %
dobře 66 %	dobře 65 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 51 %	dobře 62 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 57 %
+ / +	+ / +	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	x
+ / +	+ / o	+ / o	+ / -	+ / o	+ / o	+ / o	+ / +	+ / o
++ / +	+ / +	o / -	o / o	+ / -	+ / o	o / o	++ / +	+ / o
+	+	+	+	+	++	+	—	—
dostatečně 37 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 47 %	nedostatečně 19 %	dostatečně 28 %	dostatečně 38 %	nedostatečně 15 %
uspokojivě 46 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 48 %
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
dobře 72 %	dobře 72 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	dobře 68 %	velmi dobře 80 %	dobře 62 %	uspokojivě 54 %
velmi dobře 91 %	velmi dobře 91 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 89 %	uspokojivě 59 %
++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	+ / ++	o / +
+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / o	+ / +	+ / +	x / —
uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 56 %
o / x	o / x	o / +	o / +	o / +	o / +	o / +	o / x	o / +
uspokojivě 47 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 41 %	x
— / —	— / —	o / o	o / o	o / o	o / +	o / o	— / —	x
dobře 76 %	dobře 79 %	dobře 65 %	dobře 67 %	uspokojivě 59 %	dobře 71 %	dobře 69 %	dobře 78 %	velmi dobře 80 %
49	55	49	55	49	55	55	49	49
3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	3840 x 2160 / Ultra HD	1920 x 1080 / Full HD	1920 x 1080 / Full HD
LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x	LCD LED / x
vlastní	vlastní	Android TV	Android TV	Android TV	vlastní	Android TV	vlastní	není smart TV
1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3 / 3	3 / 3	4 / 2	4 / 2	4 / 2	3 / 2	4 / 2	2 / 2	2 / 1
✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	✓ / x / ✓	x / x / x
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
121 / 81,9	124 / 92,4	113 / 121,5	149 / 143,3	133 / 141,8	92 / 147,6	125 / 137,5	92 / 76,9	75 / 80,2

¹¹ Většina obrazových zkoušek probíhá při optimálním nastavení: na základě měření je zvolen ideální kontrast a jas, barvy a další parametry jsou upraveny tak, aby bylo dosaženo co nejlepších výsledků. Použité nastavení najdete v profilech televizorů na našem webu. Pro srovnání zde uvádíme i hodnocení výchozího nastavení.

² Formát pozemního vysílání, který v roce 2021 nahradí stávající DVB-T.

Čím je způsobeno, že tato technologická inovace nemusí mít v testech tak pozitivní výsledek, jaké by teoreticky měla mít? S touto otázkou jsme se obrátili na laborator.

Není oko jako oko

Podle názoru expertů z laboratoře nelze veškeré nuance vysvětlit pomocí přístrojů. Lidské oko je jednoduše tak zvláštním a komplexním orgánem, že vnímání optických vlastností při sledování OLED televizoru se u různých párů očí může výrazně lišit.

Nejznatelnější rozdíly byly zaznamenány ve vnímání barevných odstínů. Zatímco u klasických LCD modelů se panely expertů při pozorovacích testech až na výjimky shodují, v případě OLED TV se názory rozcházejí. Někteří členové panelu popisují jejich obraz jako povedený a realistický, jiní pozorují zelenkavé nádechy ve světlých oblastech. V jiných scénách jim zase připadá narušený, oranžový a „poskvrněný“.

Vysvětlením pro tuto zvláštnost může být princip, na kterém technologie funguje. OLED, což je zkratka pro



organické elektroluminiscenční diody, nevyžaduje nezávislé podsvícení jako běžné TV. Každý pixel sám vyzařuje světlo o různých vlnových délkách, které mohou lidské oči zejména v případě zelené a červené barvy vnímat rozdílně.

V čem jsou ale OLED televizory takřka nepřekonatelné, je úroveň kontrastu. Absence podsvícení způsobuje, že černá je skutečně černá a sytější než u běžných modelů. Také pozorovací úhly mívají vynikající úroveň. ✖



Korejská nadvláda

Při letmém pohledu do tabulky může leckdo nabyt pocit, že je v ní poněkud „přesamsungováno“. Není to dáno tím, že bychom snad Samsungu nadřazovali. Korejská společnost má jednoduše zdaleka největší podíl na trhu LCD televizorů. Ten se navíc podle statistického portálu Statista rok od roku zvyšuje. Loni už Samsungy představovaly téměř 22 % všech televizorů na globálním trhu. A aby Koreje nebylo málo, na druhém místě se už léta drží TV od LG, kterých je zhruba 12%. Zato Japonsko, které bylo ještě na přelomu století televizním králem, pomalu vyklíží pozice. Takové Sony má na trhu podíl jen kolem 5,5%.



TV o úhlopříčce 165 cm (65 palců)

	celkové hodnocení	cena (Kč)	obraz	zvuk	tunery a připojení	obsluha	přehrávač
Samsung QE65Q7F	dobře (76%)	79 990	+	++	++	+	++
LG 65SJ850V	dobře (73%)	74 990	+	++	++	+	++
LG 65UJ670V	dobře (66%)	39 990	+	+	++	+	++
Panasonic TX-65EX603	dobře (66%)	35 990	+	+	+	+	+
Panasonic TX-65EX600E	dobře (65%)	39 490	+	+	+	+	+
Samsung UE65MU6102	dobře (65%)	43 610	+	O	O	+	++
Sony KD-65XE8505	uspokojivě (58%)	58 990	+	---	++	O	++
Sony KD-65XE8596	uspokojivě (58%)	55 790	+	---	++	O	++
Philips 65PUS6412/12	uspokojivě (45%)	42 990	O	----	++	O	++



TV o úhlopříčce 81 cm (32 palců)

	celkové hodnocení	cena (Kč)	obraz	zvuk	tunery a připojení	obsluha	přehrávač
Samsung UE32M5602	uspokojivě (58%)	11 490	+	---	O	+	++
Philips 32PFS362/12	uspokojivě (54%)	8990	O	O	+	O	++
LG 32LJ590U	uspokojivě (48%)	9990	O	---	O	+	++
Panasonic TX-32ES400E	uspokojivě (46%)	7450	O	---	O	+	+
Philips 32PFS6402/12	uspokojivě (44%)	9110	O	----	++	O	O
Samsung UE32M5002	dostatečně (39%)	7290	O	----	---	+	+
Philips 32PFS4132/12	dostatečně (37%)	7490	O	----	O	O	+
Philips 32PHS4132/12	dostatečně (36%)	6690	O	----	O	O	+
HiSense H32N2100S	dostatečně (35%)	5500	---	----	+	O	---

Test Elektrické ruční šlehače

Elektrický ruční šlehač by měl pomoci vyrobit různé druhy pokrmů, jejichž příprava by ručně trvala dlouho. Posvítili jsme si na 17 přístrojů dostupných na našem trhu, které jsme nořili do různých těst od litého až po chlebové. Nechali jsme je také šlehat sněh z vaječných bílků a šlehačku. Jaká je výsledná kvalita zpracovaných potravin a jak si přístroje vedly v dalších ohledech, se dočtete v aktuálním testu.

Sníh moc neumějí

d dobrá rada

Vítězem testu se stal Bosch MFO22100 (dobře, 650 Kč). Za šlehání různých druhů potravin obdržel ze všech nejlepší hodnocení, mistr je hlavně v přípravě sněhu z bílků, který vyrobil rychle a velmi kvalitně a mezi dalšími modely nemá konkurenci. Snadno se sestavuje i ovládá a z testované sedmáctky je nejtisší. Díky poměru ceny a kvality si navíc odnesl označení výhodný nákup. Ten jsme přidělili i přístroji Orava SL-109 (dobře, 380 Kč). Nejlépe mu jde šlehačka a linecké těsto, ale dobře si poradí i s tím chlebovým či se sněhem a jednoduše se ovládá. Je ale relativně hlučný, a toužíte-li po klidu, sáhněte raději po jiném výrobku.

S rozšiřující se nabídkou domácích pomocníků na trhu roste i počet přístrojů, kterými vybavujeme svoje kuchyně. Hranice mezi některými z nich, třeba tyčovými mixéry a elektrickými ručními šlehači, se přitom stírají a výrobu stejných pokrmů mohou zvládnout oba druhy výrobků. Zatímco u prvně jmenovaných je ale základní funkcí mixování a ocení je nejvíce rodiče malých dětí a vyznačují polévky a omáčky, druhé užijete primárně na šlehání či přípravu těst.

Ten umí to a ten zas tohle

Na trhu lze nalézt množství elektrických ručních šlehačů. Většinu je nutné při práci držet v ruce, najdou se ale i ty se stabilní základnou (v našem testu šlo o modely Rohnson R-567 a Electrolux ESM3300). Z funkčního hlediska jsou oba druhy stejné, a tak záleží jen na vás, jaký si vyberete. Jednotlivé modely se liší ale také různou úrovní vybavení. Se základním, tedy šlehačím a hnětacím metlami, byste měli zvládnout ušlehat šlehačku či sníh z bílků a zpracovat různé druhy těst. To pokročilé vám umožní i další činnosti, například mixování dětské výživy či smoothie (v našem testu mají

mixovací nástavec modely Braun MultiMix 3 HM 3105, Domo D09010M, Eta 1049 90000 Crema a Tefal HT411138). Před výběrem tedy dobře zvažte, jestli potřebujete pokročilý model, nebo vám stačí ten základní. Jednotlivé výrobky se dále liší i rozptylem rychlostních stupňů nebo přidavnými funkcemi. Mezi ně patří třeba praktické turbo, které umožňují okamžitě zvýšit výkon na maximum.

Nechtěnému klouzání šlehače v ruce může zabránit protiskluzová rukojeť, která není samozřejmostí a mezi námi prověřovanými modely ji disponuje necelá třetina. V obchodě často opomíjená, v kuchyni však velmi důležitá je také dostatečná délka kabelu. Obecně platí, že by kabel neměl být kratší než jeden metr (v našem testu měly takto krátký kabel ECG RS 836 a Rohnson R-657).

Pekárna a cukrárna

Funke, tedy procedury šlehání a hnětení, považujeme u šlehačů za nejdůležitější, proto se na celkovém hodnocení podílejí nejvíce. Pro účely testu jsme část laboratoře proměnili v zázemí pekárny či cukrárny. Na testovacích plochách ležela mouka, vejce, smetana,

kvasnice a další ingredience. Kromě nich a samozřejmě testovaných výrobků byste v laboratoři během testu našli různé odměrky nebo třeba časovače. K posouzení, jak dobře si šlehače poradí s běžnými úkoly, jsme s nimi vyráběli sníh z bílků, šlehačku, lité i lincecké těsto a těsto na chleba. Všechny pokrmy byly připravovány podle předem přesných daných receptů a jejich hodnocení zahrnovalo i dobu přípravy.

Pro přípravu šlehačky jsme použili 250 mililitrů smetany a sledovali dobu ušlehání, kvalitu a nárůst objemu. Většina modelů vyprodukovala kvalitní šlehačku odpovídající konzistenci. Jedinou černou ovci v této části testu byl produkt Philco PHHM 6300, jehož šlehačka byla velmi řídká až tekutá i po více než pěti minutách šlehání. Modely, které ji ušlehaly kvalitně, si přitom většinou vystačily s o něco málo více než dvěma minutami.

Sláva, máme sníh

Poměrně nesnadným úkolem se pro řadu elektrických šlehačů ukázal být sníh z vaječných bílků. V každém přístroji jsme šlehali pět bílků a měřili dobu, za kterou dokážou sníh ušlehat, i jeho kvalitu a objem. Nejlepší a krásně nadýchaný sníh vyrobil vítěz testu, šlehač Bosch MFQ22100. K tomu navíc potřeboval ze všech testovaných produktů nejméně času, konkrétně 1,2 minuty (u ostatních to bylo v průměru dvakrát tolik). Pár dalších výrobků ušlehalo celkem obstojný sníh, u několika jiných byl ale moc tekutý a objem u něj nenabýval tak, jak by bylo žádoucí, a tak dostaly jen dostatečné hodnocení. To byl třeba případ Ety nebo Philipsu. Milovníkům nadýchaných moučníků, pro jejichž



Jak testujeme

podrobný postup testu elektrických ručních šlehačů najdete na www.dtest.cz/ručni-slehače

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení elektrických ručních šlehačů

funkce 55%
hlučnost 10%
obsluha 30%
kvalita zpracování 5%





přípravu je právě snít potřeba, nemůžeme doporučit model Philco. Ten vytvořil velmi řídkou bílou tekutinu (viz foto na straně 29), která měla do sněhu daleko.

Kvalitu zpracování těst jsme se rozhodli otestovat na třech jeho druzích – litém, lineckém a chlebovém. Většinu produktů můžeme v tomto směru pochválit, nejvíce za linecké těsto. U litého a chlebového se našly tu menší, tu větší rezervy.

K přípravě litého těsta jsme použili čtvrt kila bílé pšeničné mouky, půl litru plnotučného mléka, 200 gramů vajec a šest gramů soli. Na pomyslnou jedničku obstály jen Eta a Rohnsen R-567, většina ostatních výrobků dostala dobré nebo uspokojivé hodnocení.

Na známce se podílela doba a rovnoměrnost ušlehání, ale třeba i to, jestli se těsto nelepí nebo neobsahuje nežádoucí sediment. Jedinou nedostatečnou si z testu litého těsta odnesl Electrolux ESM3300, který jej nedokázal pořádně uhníst a na stranách nádoby ulpívaly zbytky surovin.

Vyvinané výkony

U lineckého těsta jsme nezaznamenali vážnější prohřešky (k jeho výrobě jsme použili 150 gramů bílé pšeničné mouky, 150 gramů cukru, 150 gramů másla a tři vejce). Až na dva modely, Gorenje M 605 B a Electrolux ESM3300, kterým jsme snížili hodnocení za kvalitu a rovnoměrnost zpracování těsta, jsme všechny šlehače hodnotili velmi dobře nebo dobře.

Mix dobrých a uspokojivých známek najdete u chlebového těsta. K jeho vytvoření jsme smíchali půl kila bílé pšeničné mouky, 10 gramů soli, 350 gramů vody a 10 gramů čerstvých kvasnic. Aby byl výsledek hodnocen kladně, muselo jít o rovnoměrně uhnětené těsto bez hrudek s průměrným nárůstem objemu, ze kterého se po upečení stlchléb s odpovídající pravidelně pórovitou struktúrou. V chlebovém testu jsme nenalezli ani vložkou hvězdu ani propadák, a tak si testované šlehače mezi sebou rozdělily dobrá a průměrná hodnocení.

Sestav, zapni, umyj

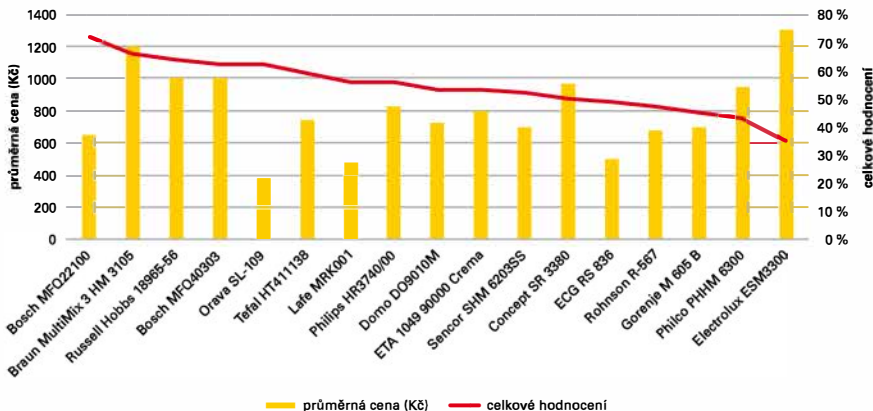
Obtížnější sestavování přístroje a nastavování rychlosti nebo nesnadné čištění. To jsou jen některé z nedostatků, za které jsme kuchyňským pomocníkům snižovali hodnocení v kategorii obsluha. Naopak pozitivně jsme posuzovali jednoduchost sestavení, intuitivní ovládání, protiskluzovou úpravu rukojeti i snadnou údržbu přístroje.

Vůbec nejhorší známku za obsluhu si z našeho testu odnesl Gorenje M 605 B. Sestavení není intuitivní a přístroj je možné zapnout i v případě, že metly nejsou ve správné poloze. Rukojeť není vhodně tvarovaná a nemá protiskluzovou úpravu, navíc je přístroj relativně těžký a držet ho v ruce není moc příjemné. Při maximální rychlosti silně vibruje, což také komfortu moc nepřidá. Obsahuje různé obtížné přístupné části, v kterých mohou zůstat zbytky potravin, a tak není zrovna jednoduché jej čistit.

Tento nedostatek se týká rovněž modelu Domo DO9010M, kterému ulpívání těsta v otvorech pro metly (viz foto na straně 29) snížilo známku i za ovládání během používání.

Dost času a nervů můžete ztratit při čištění šlehače Philco PHHM 6300, u kterého hrozí zachytávání potravin nejen na samotném přístroji, ale také přímo ve šlehačích metlách. Experti mu snížili hodnocení i za sestavení,

Cena vs. kvalita



a to kvůli možnosti zapnutí i přes nesprávnou montáž metel či v případě, že metly nejsou uchyceny vůbec.

Podtrženo, sečteno, kdo nemá moc trpělivosti na seznámení se s chodem šlehače ani na jeho čištění, měl by sáhnout po modelech, které jsou v kategorii obsluha hodnocené dobře. Z hlediska manipulace, ovládání, čištění a vůbec celkové obsluhy je nejlepším Braun MultiMix 3 HM 3105, těsně následovaný vítězem testu, modelem Bosch MFQ22100.

Co vydrží?

Mezi testovanými jsme našli, co se týká kvality zpracování, většinou odolné a bytelné modely. Hodnocení jsme v této kategorii v několika případech lehce snižovali jen za menší nedostatky. Třeba u produktu Rohnsen R-567 kvůli nepříliš bytelnému stojanu, u modelu Gorenje M 605 B kvůli skulinám na těle i rukojeti. Není bez zajímavosti, že celkové poslední přístroj Electrolux ESM3300 je velmi bytelný a odolný, takže za kvalitu zpracování obdržel plný počet bodů.

Ke konci našeho testování jsme si pod pomyslnou lupu vzali motory testovaných modelů. V sedmi desítkách testovacích cyklů jsme pátrali po tom, jestli přístroje obstojí i v náročném šlehačím maratónu, nebo zda se přehřejí či třeba úplně odpadnou. Každý testovací cyklus obnášel minutu šlehání směsi vody a dřevních pilin (2/3 ku 1/3) a minutu pauzy, přičemž po pěti cyklech následovala pauza desetiminutová. Pozitivní zprávou je, že všechny šlehače tyto testy vydržely a obstály v nich na sto procent.

Tiší i křiklouni

Prověre jsme podrobili i hlučnost ručních šlehačů. Zvuk, který vydávají, jsme měřili ve vzdálenosti půl metru a hodnotili jsme jeho intenzitu. Hlučnost hodnotili také tři experti - subjektivně posuzovali sílu i charakter vydávaného zvuku.

Pokud od ručního šlehače žádáte nejen kvalitní, ale i tichou práci, můžeme doporučit vítěze testu model Bosch MFQ22100. Ze všech modelů je nejtišší a dobrou známku si vysloužil i od expertů. Ti kromě něj kladně ohodnotili již jen výrobky Braun MultiMix 3 HM 3105 a Bosch MFQ40303.

Všem ostatním udělili odborníci kvůli otravnosti vydávaného zvuku horší známky. Absolutně největším

1

Jak testujeme

Funkce

Hlavní části testu byly praktické zkoušky. Nižší uvádíme výsledný produkt, použité ingredience a za dvojtečkou faktory podílející se na hodnocení.

■ **Šlehačka** (250 ml smetany): doba ušlehání, kvalita a nárůst objemu během činnosti.

■ **Sníh z bílků** (5 vaječných bílků): doba ušlehání, kvalita a nárůst objemu během činnosti.

■ **Lité těsto** (250 g bílé pšeničné mouky, 500 ml čerstvého plnotučného mléka - 3,5 % tuku, 200 g vajec, 6 g soli): doba umíchání, rovnoměrnost a hladkost, míra pěnovitosti, sedimentace.

■ **Linecké těsto** (150 g hladké mouky, 150 g cukru, 130 g másla, 3 vejce): doba uhnětení těsta, jeho rovnoměrnost, nárůst objemu po upečení.

■ **Chlebové těsto** (500 g bílé pšeničné mouky, 10 g soli, 350 g vody, 10 g čerstvých kvasnic): doba uhnětení těsta, jeho kvalita, nárůst objemu těsta po upečení a struktura chleba po upečení.

Obsluha

V rámci obsluhy jsme posuzovali srozumitelnost a kompletnost návodu

k použití, snadnost manipulace i ovládání nebo možnosti čištění a skladování.

Kvalita zpracování

Hodnotí se celkové zpracování přístroje, bytelnost konstrukce, pečlivost zasazení jednotlivých dílů. Stejně tak umístění ovládacích prvků, odolnost značení i barvy.

Hlučnost

Hlučnost byla měřena v decibelech při nejvyšším rychlostním stupni ve vzdálenosti půl metru od přístroje. Zároveň ji subjektivně hodnotili i tři techničtí experti, kteří posuzovali jak silu vydávaného zvuku, tak jeho charakter.

Bezpečnost

Kromě kontroly přítomnosti výstražných symbolů bylo do testu bezpečnosti zahrnuto i hodnocení bezpečnosti spojené s používáním elektrického proudu (izolace a kontinuita elektrického připojení).

Zátěžová zkouška

Test odolnosti motoru přístroje. Každý absolvoval 70 cyklů (minutu v akci, minutu pauza, po pěti cyklech pauza deset minut). Šlehała se směs vody a dřevních pilin (2/3 ku 1/3). Po každém použití byl přístroj rozebrán a znovu sestaven.



„řvounem“ je Tefal HT411138, který vydává při práci hluk o síle necelých 86 decibelů. Hlasitých produktů je ale celá řada, třeba Rohmson R-567 s více než 85 dBA nebo Concept SR 3380 s 84 dBA. Pro srovnání dodejme, že nejhlasitější myčka v letošním testu vydávala při činnosti hluk o síle 56 decibelů.

Anketa mezi odborníky

Většina z nás sice malé kuchyňské pomocníky používá, ne všichni ale možná vědí, jak o ně správně pečovat, aby nám přístroje vydržely co nejdéle, nebo k jakým nejčastějším poruchám u nich dochází. Zeptali jsme se na to odborníků na opravu malých kuchyňských spotřebičů.

Na co bychom si měli dát pozor, pokud vybíráme nový elektrický šlehač?

Romana Pokorná, Benešov: Především je nutné zvážit, jak často a k jakému účelu bude klient přístroj používat. Pokud s ním bude pracovat často, doporučujeme vybírat z nabídky renomovaných značek, protože jsou u nich lépe dostupné náhradní díly, a je tak možný jejich servis. Oprava levnějších přístrojů není většinou ekonomická a cena opravy přesahuje cenu přístroje, ale také není možná z důvodu nedostupnosti náhradních dílů.

Na občasné použití postačí však i levnější přístroj – poruchovost není podle našich zkušeností ani u levnějších přístrojů vysoká. Ovšem nevíme, zda klienti opravu levnějších přístrojů řeší, či zda rovnou zakoupí přístroj nový.

Marian Baláz, Hodonín: Pozor bychom si měli dávat na původ výrobku a upřednostňovat značkové produkty.

Josef Jeřábek, Praha: Sledovat bychom měli výkon spotřebiče, aby se při delším použití nepřehříval motor, nebo se dokonce nezastavoval. Důležité je určitě hlučnost výrobku, aby se při práci spotřebiče vůbec mohli bavit dva lidé. Důležité je také použitý materiál, zda jsou podstatné použité díly z plastu, nebo více odolného materiálu, třeba z nerez nebo slitin kovových materiálů. Tam je předpoklad delší životnosti. Opomíjet bychom neměli také ergonomický tvar částí držných při obsluze v ruce, zanedbatelná není ani



Výrobek Bosch MFO22100 ušlehal krásně nadýchaný sněh z bílků.



Naopak model Philips PHHM 6300 výrobil kvalitní sněh z bílků nezvládl. Byl příliš tekutý.



Šlehač Domo DO9010M ulpívalo těsto při hnětení v otvorech pro metly.



Kvalitní linecké těsto, které uhnětl Braun MultiMix 3 HM 3105.

jeho váha. Určitě bych si také zjistil, jestli je zajištěn servis i zda jsou dostupné náhradní díly.

Jak o stávající šlehač pečovat, aby nám sloužil co nejdéle?

Romana Pokorná, Benešov: Provádět údržbu podle návodu – zejména čištění průduchů u motoru, kde se často usazují částice těsta (motor bývá často zanesen moukou a jinými potravinami).

Marian Baláz, Hodonín: Nepřetěžovat jej, čistit a dbát na pokyny výrobce.

Co bývá nejčastější poruchou u těchto přístrojů a jak se řeší?

Romana Pokorná, Benešov: K nejčastějším poruchám patří přepálený přírodní kabel, který se musí vyměnit. Často se také, zejména při přetížení motoru či samotného přístroje, opotřebují nebo obrousí ozubená kolečka, která se musejí vyměnit. Poruchové bývají také přepínače zapnutí a volby rychlosti, tady bývá příčinou znečištění

a následně vypálení. Také ty je ale možné vyměnit.

Marian Baláz, Hodonín: Při častém přetěžování dochází ke zničení převodu nebo i motoru. Servisní oprava ale tyto problémy vyřeší. ✖

Test Elektrické ruční šlehače



elektrické ruční šlehače

	Bosch MFQ22100	Braun MultiMix 3 HM 3105	Russell Hobbs 18965-56	Bosch MFQ40303	Orava SL-109	Tefal HT411138	Philips HR3740/00
průměrná cena (Kč)	650	1200	1000	1000	380	740	830
celkové hodnocení	dobře 74%	dobře 66%	dobře 64%	dobře 63%	dobře 62%	uspokojivě 60%	uspokojivě 57%
funkce	dobře 73%	uspokojivě 56%	dobře 67%	uspokojivě 52%	dobře 66%	dobře 65%	uspokojivě 54%
sníh z bílků	++	O	+	O	+	+	—
šlehačka	++	++	++	++	++	++	++
lité těsto	+	O	+	O	O	+	+
linecké těsto	++	++	++	+	++	+	+
chlebové těsto	+	O	+	O	+	+	+
hlučnost	dobře 75 %	dobře 67 %	dostatečně 22 %	dobře 70 %	nedostatečně 19 %	nedostatečně 16 %	uspokojivě 41 %
maximální změřená hlučnost (dBA)	+ 69,5	O 72,1	— 80,9	+ 69,6	— 82,6	— 85,9	— 78,8
subjektivní hodnocení	+	+	—	+	—	—	O
obsluha	dobře 75 %	dobře 78 %	dobře 67 %	dobře 75 %	dobře 69 %	dobře 60 %	dobře 61 %
návod k použití	++	++	O	++	+	+	O
sestavení	+	O	+	+	O	—	+
zapnutí/vypnutí/nastavení rychlosti	+	++	+	+	++	++	++
ovládání během používání	+	+	+	+	+	O	O
čištění	O	+	O	O	O	O	O
manipulace a skladování	O	O	O	O	O	O	—
použití v pravé i levé ruce	++	++	++	++	++	++	++
kvalita zpracování	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	uspokojivě 50 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
zátěžová zkouška	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
bezpečnost	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %

technické údaje a vybavení

příkon (W)	375	500	300	500	300	450	450
maximální doba provozu (s)	neuveďeno	900	300	neuveďeno	300	neuveďeno	neuveďeno
hmotnost (g)	750	900	940	950	922	1010	1160
rozměry: v × š × h (cm)	31 × 8 × 19	30 × 6 × 21	29 × 20 × 9	32 × 8 × 20	27 × 20 × 9	28 × 20 × 9	30 × 20 × 9
délka napájecího kabelu (cm)	135	126	121	135	145	123	117
protiskluzová rukojeť	X	✓	X	✓	X	X	✓
stupně rychlosti	1-2-3-4	1-2-3-4-5	1-2-3-4-5	1-3-5	1-2-3-4-5	1-2-3-4-5	1-2-3-4-5
funkce turbo / puls	X / X	✓ / X	✓ / X	X / X	✓ / X	✓ / X	✓ / X
stojan na šlehač	X	X	X	X	X	X	X
počet šlehačích metel	2	2	3	2	2	2	2
počet hnětacích metel	2	2	2	2	2	2	2
sekáček	X	X	X	X	X	X	X
nástavec pro mixování	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. V tomto případě limitovala celkové hodnocení bezpečnost a zátěžová zkouška. Při shodném celkovém hodnocení je pořadí podle abecedy.



Lafe MRK001	Domo DO9010M	Eta 1049 90000 Crema	Sencor SHM 6203SS	Concept SR 3380	ECG RS 836	Rohnson R-567	Gorenje M 605 B	Philco PHHM 6300	Electrolux ESM3300
480	720	800	700	970	500	680	700	950	1300
uspokojivě 56 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 43 %	dostatečně 35 %
dobře 69 %	dobře 60 %	dobře 60 %	dobře 60 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 26 %
+	o	—	o	—	o	—	+	—	—
++	++	o	++	o	++	+	++	—	+
+	o	++	+	o	o	++	o	o	—
++	++	+	+	+	+	+	o	+	o
+	+	+	+	+	+	+	o	o	o
dostatečně 21 %	uspokojivě 48 %	dostatečně 21 %	uspokojivě 46 %	nedostatečně 17 %	nedostatečně 19 %	nedostatečně 16 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 48 %	nedostatečně 18 %
— 81,5	o 73,8	— 81,1	o 74,9	— 84,1	— 82,7	— 85,3	— 75,3	o 73,6	— 83,5
—	o	—	o	—	—	—	o	—	—
uspokojivě 45 %	dostatečně 37 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 43 %	dostatečně 39 %	dostatečně 28 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 46 %
o	—	++	o	o	o	+	—	—	+
—	+	o	—	+	o	o	—	—	+
—	o	—	+	++	++	++	++	++	o
—	—	—	o	—	—	—	—	+	—
o	—	—	—	o	—	—	—	—	—
o	+	—	—	—	o	—	—	—	—
++	++	++	++	++	++	o	++	++	o
uspokojivě 50 %	dobře 75 %	dobře 75 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	dobře 75 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	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 %	velmi dobře 100 %
dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %
300	210	300	300	400	250	300	425	300	450
300	600	600	300	300	300	600	300	600	300
953	1174	1108	1070	1106	728	1840	1197	1190	2376
27 × 21 × 9	29 × 9 × 22	31 × 19 × 9	30 × 21 × 10	30 × 8 × 18	27 × 9 × 19	34 × 22 × 31	29 × 20 × 9	28 × 21 × 10	38 × 31 × 23
118	145	157	123	125	92	91	114	134	120
x	x	x	✓	x	x	x	x	✓	x
1-2-3-4-5	1-2-3-4	1-2-3-4-5	1-2-3-4-5	1-2-3-4-5	1-2-3-4-5-6	1-2-3-4-5	1-2-3-4-5	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16	1-2-3-4-5
✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	x / x	✓ / x	✓ / x	✓ / x	x / x	✓ / x
x	x	x	x	x	x	✓	x	x	✓
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x

vítěz testu
 výhodný nákup



Bosch MFO22100
dobře (74 %), 650 Kč

● vhodný k výrobě šlehačky, sněhu z bílků i lineckého těsta; intuitivní sestavení; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; jednoduché ovládání; možnost použití v pravé i levé ruce; tichý; nižší cena

● průměrný z hlediska čistění; nemá protiskluzovou rukojeť



Braun MultiMix 3 HM 3105
dobře (66 %), 1200 Kč

● hodí se k výrobě šlehačky a lineckého těsta; intuitivní sestavení; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; jednoduché ovládání; možnost použití v pravé i levé ruce; má protiskluzovou rukojeť; relativně tišší; bytelný; nástavec pro mixování

● průměrný ve výrobě sněhu z bílků, litého a chlebového těsta; dražší



Russell Hobbs 18965-56
dobře (64 %), 1000 Kč

● vhodný pro výrobu šlehačky a lineckého těsta; intuitivní sestavení; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; jednoduché ovládání; možnost použití v pravé i levé ruce; bytelný

● průměrný z hlediska čistění; nemá protiskluzovou rukojeť; hlučnější; dražší



Bosch MFO40303
dobře (63 %), 1000 Kč

● hodí se pro výrobu šlehačky; intuitivní sestavení; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; jednoduché ovládání; možnost použití v pravé i levé ruce; má protiskluzovou rukojeť; tichý

● průměrný ve výrobě sněhu z bílků, litého i chlebového těsta; průměrný z hlediska čistění; dražší



Orava SL-109
dobře (62 %), 380 Kč

● vhodný pro výrobu šlehačky a lineckého těsta; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; jednoduché ovládání; možnost použití v pravé i levé ruce; nízká cena

● průměrný ve výrobě litého těsta; průměrný z hlediska čistění; nemá protiskluzovou rukojeť; hlučnější



Tefal HT411138
uspokojivě (60 %), 740 Kč

● hodí se pro výrobu šlehačky; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; použití v pravé i levé ruce; nástavec pro mixování

● obtížnější sestavení; průměrný z hlediska čistění; nemá protiskluzovou rukojeť; hlučnější



Philips HR3740/00
uspokojivě (57 %), 830 Kč

● hodí se pro výrobu šlehačky; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; použití v pravé i levé ruce; má protiskluzovou rukojeť

● není ideální pro přípravu sněhu z bílků; průměrný z hlediska čistění; hlučnější



Lafe MRK001
uspokojivě (56 %), 480 Kč

● vhodný pro výrobu šlehačky a lineckého těsta; použití v pravé i levé ruce; nízká cena

● obtížnější sestavení; obtížnější ovládání; průměrný z hlediska čistění; nemá protiskluzovou rukojeť; hlučnější



Domo DO9010M
uspokojivě (53 %), 720 Kč

● vhodný pro výrobu šlehačky a lineckého těsta; relativně tišší; použití v pravé i levé ruce; nástavec pro mixování

● průměrný ve výrobě sněhu z bílků a litého těsta; obtížnější ovládání; průměrný z hlediska čistění; nemá protiskluzovou rukojeť



Eta 1049 90000 Crema
uspokojivě (53 %), 800 Kč
 ● vhodný pro výrobu litého těsta; použití v pravé i levé ruce; nástavec pro mixování
 ● není ideální pro přípravu sněhu z bílků; obtížnější ovládání; náročnější na čištění; nemá protiskluzovou rukojeť; hlučnější



Sencor SHM 6203SS
uspokojivě (52 %), 700 Kč
 ● hodí se pro výrobu šlehačky; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; relativně tišší; použití v pravé i levé ruce; má protiskluzovou rukojeť
 ● průměrný ve výrobě sněhu z bílků; obtížné čištění; vzhledem k větší hmotnosti obtížnější manipulace a skladování



Concept SR 3380
uspokojivě (50 %), 970 Kč
 ● snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; použití v pravé i levé ruce
 ● není moc ideální pro výrobu sněhu z bílků; obtížnější ovládání; nemá protiskluzovou rukojeť; hlučnější



ECG RS 836
uspokojivě (49 %), 500 Kč
 ● hodí se pro výrobu šlehačky; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; použití v pravé i levé ruce; nízká cena
 ● průměrný ve výrobě litého těsta a sněhu z bílků; obtížnější ovládání; obtížnější čištění; nemá protiskluzovou rukojeť; hlučnější



Rohrson R-567
uspokojivě (47 %), 680 Kč
 ● hodí se pro výrobu litého těsta; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; nižší cena; stojan na šlehač
 ● není moc ideální pro výrobu sněhu z bílků; obtížnější ovládání; obtížnější čištění; nemá protiskluzovou rukojeť; hlučnější; vzhledem k větší hmotnosti obtížnější manipulace a skladování; stojan vhodný pouze pro praváky



Gorenje M 605 B
uspokojivě (45 %), 700 Kč
 ● vhodný pro výrobu šlehačky; snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; použití v pravé i levé ruce
 ● průměrný ve výrobě litého, lineckého i chlebového těsta; obtížnější sestavení; obtížnější čištění; nemá protiskluzovou rukojeť; obtížnější manipulace a skladování



Philco PHHM 6300
uspokojivě (43 %), 950 Kč
 ● snadné zapnutí, vypnutí a nastavení rychlosti; jednoduché ovládání; má protiskluzovou rukojeť; relativně tišší; použití v pravé i levé ruce
 ● není moc ideální pro výrobu sněhu z bílků ani šlehačky; průměrný ve výrobě chlebového těsta; obtížnější sestavení; obtížnější čištění; obtížnější manipulace a skladování



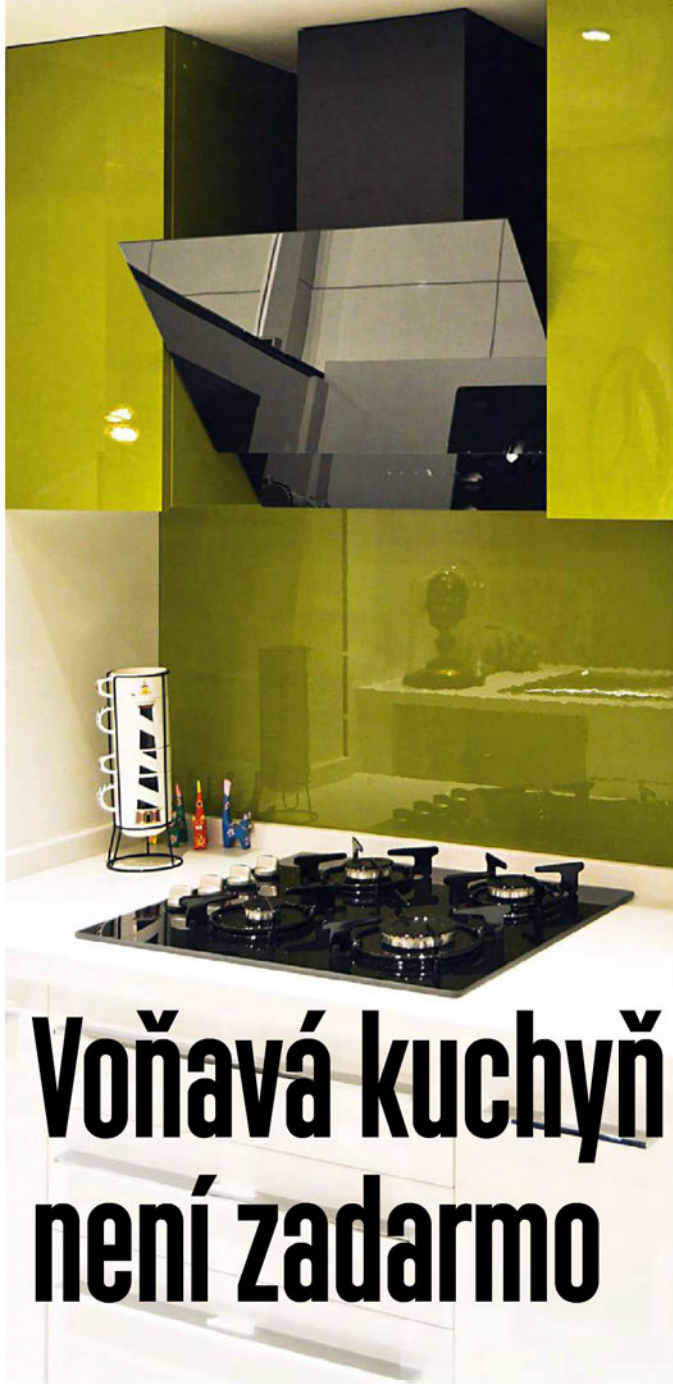
Electrolux ESM3300
dostatečně (35 %), 1300 Kč
 ● snadné sestavení; bytelný; stojan na šlehač
 ● není moc ideální pro výrobu sněhu z bílků a litého těsta; obtížnější ovládání; obtížnější čištění; vzhledem k vyšší hmotnosti obtížnější manipulace a skladování; hlučnější; nemá protiskluzovou rukojeť; dražší



© Ing. J. J. J. J. J.

Test Digestoře

Přesně po dvou letech se vracíme k testu komínových digestoří. Vybrali jsme 21 modelů od různých značek v různých cenových relacích, abychom zjistili, zda má smysl poohlížet se po odťahových systémech v ceně desítek tisíc korun, nebo postačí levnější řešení. Vždyť jde o jednoduchý přístroj, který pouze nasává vzduch... Nebo je to celé trochu složitější?



Voňavá kuchyň není zadarmo

dobrá rada

V testu zvítězila digestoř Miele DA 6096 W (dobře, 34 600 Kč). Nejlépe absorbuje mastnotu, zápach, a kromě toho je ze všech testovaných modelů nejtichší. Na posledním místě naopak skončil Electrolux EFC 60151 X (dostatečně, 3000 Kč), který nepodal přesvědčivý výkon ani v jedné zkoušce. Špatné pohlcuje nečistoty při vaření, v provozu patří k těm nejhluchnějším a ani se pohodlně neobsluhuje. Cenový rozdíl mezi vítězem a poraženým naznačuje trend, který jsme varovali v většině testovaných digestořích. Za kvalitní službu si musíte připlatit. Modely z nejnižší kategorie skončily nejlépe ve střední tabulce, s nižší cenou ale spíše klesalo i hodnocení. Jako výhodný nákup jsme proto vybrali digestoř Siemens LC97BC532 (dobře, 14 400 Kč). Dobře plní svou funkci, v odtahovém režimu je tichá a vyniká i dílenským zpracováním. Zvláštní místo si v našem testu vysloužila digestoř Franke FDF 7457 XS (uspokojivě, 8500 Kč). Ačkoliv se v testu odsávání zafadila po bok dražších modelů, ztratila body za hluchý provoz a za nepřiléhavou precizní zpracování.

Vybíráte digestoř a nevíte, podle čeho se rozhodnout? Na výběr máte dva základní druhy, které se liší způsobem čištění vzduchu. Digestoře s odtahem vzduchu do komína představují neefektivnější způsob, jak se zbavit pachů a mastnoty z vaření. Druhá možnost je digestoř s takzvaným recirkulačním režimem. Ten neodvádí nečistoty ven z domu, ale prožene je přes uhlíkový filtr, který je zachytí a vyčistí vzduch pak vrátí zpět do kuchyně.

Komínové řešení kromě vyšší účinnosti vyniká také nižší hlučností. Bohužel ho kvůli nutnosti řešení odtahu nelze nainstalovat do každé kuchyně, a i v případě, že do té vaší ano, se možná neobejdete bez stavebních úprav. Digestoř s recirkulačním režimem lze naopak umístit kamkoliv a nemusíte si lámat hlavu s vedením odtahu. Další výhodou recirkulace je i větší energetická úspora – neodvádíte totiž teplý vzduch ven z místnosti jako v případě odtahového režimu.

Pryč s mastnotou

My jsme se v testu zaměřili na digestoře s komínovým odtahem. Je ovšem běžné, že komínové modely lze přepnout i do recirkulačního módu. Vyzkoušeli jsme je proto v obou režimech, abychom mohli porovnat jejich účinnost.

Klíčová zkouška v našem testu prověřovala, jak se digestoř vypořádá s mastnotou. Prováděli jsme ji pomocí neslučitelné kombinace vody a oleje. Nejprve jsme přesně zvážili zánovní filtr mastnoty (v režimu recirkulace jsme ho doplnili ještě karbonovým filtrem), umístili ho do digestoře a zapnuli ji na nejvyšší výkon. Poté jsme do pánve rozpálené na teplotu 250 °C začali kapat vodu a kukuřičný olej v přesně odměřených dávkách a v intervalech. Spodní část digestoře byla umístěna ve výšce 60 cm nad sporákem.

Po třiceti minutách jsme přestali pánve trápit naší prskající a kouřící směsí. Digestoř jsme však nechali běžet ještě deset minut, aby mohla vstřebat maximum mastnoty z kuchyně. Nakonec jsme ji vypnuli, vymyli z ní filtr a opět ho zvážili. Výslednou hmotnost jsme porovnali s počáteční a přesně tak zjistili, kolik oleje dokázal filtr zachytit.

S mastnotou v režimu odsávání i recirkulace si nejlépe poradily digestoře Miele DA 6096 W a DA 3466. Pokud

hledáte digestoř s dobrými absorpčními schopnostmi a nemůžete do ní přitom investovat vysokou částku, můžeme vám doporučit modely Franke FDF 7457 XS nebo Beko CWB 6731 W. Obě dobře zachycují mastnotu a patří k cenově dostupnějším modelům, bohužel nás zklamaly v jiných zkouškách – Franke zejména nepřesným dílenským zpracováním, Beko zase hlučností a mizernou filtrací pachů v recirkulačním režimu.

Jak nemít v kuchyni tropický prales

Další důležitou zkouškou výkonu digestoře bylo snížení vlhkosti v odtahovém režimu. Zde jsme namísto pánve umístili na sporák čtyři hrnce plné vody. Přivedli jsme ji k varu a počkali, až vlhkost v naší testovací místnosti o rozměrech 22 m² dosáhla 90 %. V tu chvíli jsme zapnuli digestoř na plný výkon a stopovali čas, za který dokáže snížit vlhkost v místnosti na 60 %. Kromě toho jsme při hodnocení vzali i to, jak se digestoř vypořádává s kondenzující párou. U řady modelů jsme se totiž setkali s tím, že po skončení testu zůstalo na spodní nebo přední části digestoře velké množství kapek vody.

Většina testovaných modelů stihla snížit vlhkost v místnosti o 30 % zhruba za 90 sekund. Jako nejlepší se v tomto ohledu ukázala digestoř Franke, která zvládla úkol splnit za 67 sekund. Stejně tak dopadla nejlépe i v hodnocení kondenzace páry. Po zkoušce zůstalo jen pár kapek vody na spodní části a na zdi, ale ne tolik, aby začaly kapat dolů na sporák.

Nejslabší byla Amica OKC 653T, která pro snížení vlhkosti v místnosti potřebovala 133 sekund. V hodnocení kondenzace nás mimo jiné zklamala

➤ str. 39

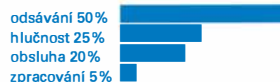
1

Jak testujeme

podrobný postup testu digestořů najdete na www.dtest.cz/digestore

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení digestořů





digestoře

	Miele DA 6096 W	Miele DA 3466	Siemens LC97/BC532	Siemens LF97/BB532	Siemens LC67/BC532	Gorenje WHT641A2X8G	Guzzanti Quatro Black Slim GZ 600
průměrná cena (Kč)	34 600	18 990	14 400	20 990	11 000	13 600	6300
celkové hodnocení	dobře 77%	dobře 68%	dobře 66%	dobře 62%	uspokojivě 59%	uspokojivě 53%	uspokojivě 51%
odsávání	dobře 76%	dobře 70%	dobře 60%	uspokojivě 51%	uspokojivě 52%	uspokojivě 56%	uspokojivě 44%
absorpce mastnoty: odtah / recirkulace	++ / ++	++ / ++	+ / +	O / -	O / O	+ / +	O / O
snížení vlhkosti v odtahovém režimu	++	++	+	++	++	+	+
zbytková vlhkost v odtahovém režimu ¹⁾	-	O	O	+	+	O	O
odstranění zápachu při recirkulaci ²⁾	+	O	O	+	O	-	O
hlučnost	dobře 75%	uspokojivě 55%	dobře 65%	dobře 72%	uspokojivě 55%	uspokojivě 44%	uspokojivě 55%
odtahový režim (dBA)	++ 52,8	+ 56	++ 54,8	++ 50,5	+ 51,4	+ 58,5	+ 58
recirkulace (dBA)	+ 57,8	- 65,5	- 65,2	O 62,8	- 65,9	- 69,8	O 63,2
obsluha	dobře 74%	dobře 69%	dobře 77%	dobře 77%	dobře 77%	dobře 60%	uspokojivě 59%
instalace	O	+	+	O	+	O	+
návod k použití	++	++	++	+	+	O	O
ergonomie	++	+	+	+	+	++	++
osvětlení	++	+	++	++	++	O	O
čištění a údržba	O	+	O	+	+	O	O
zpracování	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	dobře 75%	dobře 75%	uspokojivě 50%	dobře 75%
technické údaje / vybavení							
max. průtok vzduchu: odtah / recirkulace (m³/h)	428 / 320	412,6 / 306,4	472,7 / 328,3	452,6 / 298,7	446,8 / 285,5	459 / 337,4	416,4 / 357,2
max. příkon: odsávání / osvětlení (W)	209 / 2 x 4,5	186 / 2 x 3	139 / 3 x 3	142 / nev.	136 / nev.	265 / 2 x 2,5	240 / 2 x 20
osvětlení: typ / počet	LED / 2	LED / 2	LED / 3	LED / 4	LED / 2	LED / 2	halogen / 2
displej	x	x	x	x	x	x	✓
délka přívodního kabelu (cm)	140	150	130	130	125	135	195
průměr odsávací trubky (mm)	144	146	146	145	145	145	146
výška x šířka x hloubka (cm)	54,9 x 89,8 x 52,4	41,1 x 59,7 x 42,4	95,4 x 89,8 x 50,2	92,4 x 89,8 x 59,9	102,3 x 59,8 x 50,3	117,8 x 59,9 x 45,5	100,1 x 60 x 40,5
počet rychlostí	3	3	3	3	3	3	3
počet filtrů mastnoty	5	5	3	3	4	4	4
doporučený interval čištění	každé 3 až 4 týdny	každé 3 až 4 týdny	alespoň jednou za 2 měsíce	alespoň jednou za 2 měsíce	alespoň jednou za 2 měsíce	jednou za měsíc nebo dle indikátoru	alespoň jednou měsíčně
omyvatelný filtr mastnoty: ručně / v myčce	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
filtry proti zápachu v balení	0	0	0	0	0	0	0
energetická třída	B	B	A+	A+	A+	B	C

klíč:

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

vysvětlivky:

✓ ano X ne nev. = neuvedeno

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Franke FDF 7457 XS	Electrolux EFL 10965 OX	Beko CWB 6731 W	Ikea Utdrag	Ikea Svåvande 603.046.02	Bosch DWW06W450	Arnica OKC 653T	Whirlpool AKR 551 JA	Mora OK613X
8500	21 600	5300	1790	9990	5300	6200	5000	2200
uspokojivě 50 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 38 %	dostatečně 36 %
uspokojivě 57 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 49 %	dostatečně 39 %	dostatečně 38 %	dostatečně 27 %	dostatečně 29 %	dostatečně 30 %	dostatečně 28 %
+ / +	o / o	+ / +	o / o	- / -	-- / --	- / -	- / -	- / --
++	+	+	+	++	o	o	+	o
+	o	o	-	+	-	o	+	o
-	-	--	-	-	o	--	-	-
dostatečně 29 %	dostatečně 29 %	dostatečně 22 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 24 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 45 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 42 %
- 68,4	o 64,8	- 69,7	o 62	- 66,9	o 62	o 61,7	- 66,3	o 61,8
- 68,8	-- 72,3	-- 72,9	- 66,7	-- 73,9	o 62,1	- 65,1	- 68,3	- 66,7
dobře 60 %	dobře 60 %	dobře 63 %	uspokojivě 47 %	dobře 71 %	dobře 62 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 51 %
-	o	o	o	--	-	+	+	o
-	o	+	+	+	+	-	o	o
+	+	++	o	+	+	+	o	+
+	+	+	-	++	+	+	o	o
o	o	o	o	o	o	-	+	o
dostatečně 25 %	dobře 75 %	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	dobře 75 %	dostatečně 25 %
566 / 364,3	548,1 / 375	747,3 / 476	351,7 / 136,4	603,8 / 484,6	393,9 / 211	341,3 / 226,6	384,8 / 265,1	381 / 121,8
210 / 2 x 35 halogen / 2	265 / 2 x 2,5 LED / 2	326 / 2 x 28 halogen / 2	131 / 2 x 3 LED 3 ¹ / 2	260 / nev. LED / 4	175 / nev. halogen 3 ¹ / 2	160 / 2 x 20 halogen / 2	206 / nev. halogen 3 ¹ / 2	176 / nev. halogen 3 ¹ / 2
x	✓	x	x	x	x	x	x	x
110	135	150	135	135	130	200	120	125
139	145	145	115	145	145	145	120	144
105,8 x 70 x 47,6	107 x 99,8 x 69,9	102,5 x 59,9 x 50,8	21,3 x 59,8 x 45,7	111,6 x 90,1 x 60,1	96,5 x 59,9 x 50,5	100,2 x 60 x 40	102,2 x 60 x 51,5	87,5 x 59,8 x 45,2
3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	5	4	4	3	4	5	4	4
jednou za 2 měsíce	jednou za měsíc nebo dle indikátoru	jednou za měsíc nebo dle indikátoru	jednou za měsíc	jednou za měsíc	alespoň jednou za 2 měsíce	jednou za 2 měsíce	jednou za měsíc	jednou za měsíc
x / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
0	1	0	0	0	0	0	0	0
D	B	D	C	B	D	E	E	E

¹ Horší hodnocení zde znamená, že se na digestoři sráží pára, na filtru v jeho okolí nebo na zdi za digestoři se vytvářejí kapky vody a padají zpět na varnou plochu.

² Test jsme prováděli jen při recirkulačním režimu, abychom vyzkoušeli efektivitu uhlíkového filtru. V režimu odvodu odsaje digestoř pachy pryč z bytu.

³ svíчковý typ žárovky E14

✱ vítěz testu
◎ výhodný nákup



pokračování tabulky

	Empire KD 316	Electrolux EFP 60240 OW	Ikea Luftig 903.045.92	Whirlpool AKR039GBL	Electrolux EFC 60151 X
průměrná cena (Kč)	5490	3800	2490	9100	3000
celkové hodnocení	dostatečně 35 %	dostatečně 34 %	dostatečně 34 %	dostatečně 33 %	dostatečně 30 %
odsávání	dostatečně 20 %	dostatečně 20 %	dostatečně 29 %	dostatečně 21 %	dostatečně 23 %
absorpce mastnoty: odtah / recirkulace	-- / --	-- / --	- / -	-- / --	- / -
snížení vlhkosti v odtahovém režimu	+	O	+	++	+
zbytková vlhkost v odtahovém režimu ¹⁾	-	-	O	-	-
odstranění zápachu při recirkulaci ²⁾	---	---	---	-	---
hlučnost	uspokojivě 44 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 31 %	dostatečně 27 %	dostatečně 29 %
odtahový režim (dBA)	O 62,2	O 60,1	- 67	- 67,3	- 68,4
recirkulace (dBA)	O 65	- 65,9	- 69,1	- 71,3	- 68,8
obsluha	uspokojivě 56 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 45 %
instalace	O	+	-	O	-
návod k použití	O	+	+	O	O
ergonomie	O	O	O	+	O
osvětlení	O	-	O	-	O
čištění a údržba	O	O	O	+	O
zpracování	uspokojivě 50 %	dobře 75 %	dostatečně 25 %	velmi dobře 100 %	uspokojivě 50 %
technické údaje / vybavení					
max. průtok vzduchu: odtah / recirkulace (m³/h)	275,7 / 212	257 / 162,9	447,4 / 278,1	634,1 / 470,2	453,3 / 200,1
max. příkon: odsávání / osvětlení (W)	210 / 2 x 35	124 / 2 x 7	161 / 2 x 28	272 / neuv.	173 / 1 x 28
osvětlení: typ / počet	halogen / 2	kompaktní zářivka / 2	halogen ³⁾ / 2	LED / 2	halogen ³⁾ / 1
displej	X	X	X	X	X
délka přívodního kabelu (cm)	140	140	140	120	140
průměr odsávací trubky (mm)	117	115	147	145	147
výška x šířka x hloubka (cm)	95,2 x 60,2 x 52,1	43,4 x 60 x 47	98,6 x 59,9 x 47,4	88,5 x 79,9 x 32,6	99,1 x 59,9 x 47,5
počet rychlostí	3	3	3	2	3
počet filtrů mastnoty	5	4	5	5	5
doporučený interval čištění	jednou za 2 měsíce	jednou za měsíc	jednou za 2 měsíce	jednou za měsíc	jednou za 2 měsíce
omyvatelný filtr mastnoty: ručně / v myčce	✓ / ✓	✓ / ✓	X / ✓	✓ / ✓	X / ✓
filtry proti zápachu v balení	0	0	6	0	0
energetická třída	E	D	D	B	E

¹⁾ Horší
hodnocení zde
znamená, že
se na digestoři
sráží pára,
na filtru
v jeho okolí
nebo na zdi
za digestoří se
vytvářejí kapky
vody a padají
zpět na varnou
plochu.
²⁾ Test jsme
prováděli
jen při
recirkulačním
režimu,
abychom
vyzkoušeli
efektivitu
uhlíkového
filtru. V režimu
odtahu odsaje
digestoř pachy
přítč z bytu.
³⁾ svíчковý typ
žárovky E14

klíč:

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

vysvětlivky:

✓ ano X ne neuv. = neuvedeno
Některá hodnocení mohou být limitována.
Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.

vítězná digestoř Miele DA 6096 W. Zůstalo na ní velké množství kapek padajících na sporák.

Prohraný boj se zápachem

Zatímco s vlhkostí jsme bojovali v odtažovém režimu, při recirkulaci vzduchu jsme se zaměřili na efektivitu filtrů při odstranění zápachu. Zatímco při odtahu do komína digestoř efektivně vyvádí pachy ven z místnosti, v recirkulačním režimu se musíte spolehnout na jejich lapení filtrem.

Při testování jsme vycházeli z příslušné normy IEC 61591:1997.

Na plotně jsme rozeřáli hrnec na teplotu 170 °C a postupně do něj začali přilévát směs destilované vody a rozpuštěného zvaného butanonu, které vyniká výrazným sladkokyselým zápachem. Test trval 30 minut. Každou minutu jsme přitom pomocí plamenioionizačního detektoru měřili obsah aromatických látek v místnosti.

Většina digestořů v tomto testu dopadla špatně, nebo dokonce propadla. Nejlépe se dařilo vítěznému Miele, které dokázalo zachytit 86 % aromatických látek. Naopak třeba Beko jich ve filtrech lapilo jen 3,5 %, Ikea Luftig 3,1 %, a Electrolux EFC 60151 X dokonce pouhé půlprocento.

Digestoř hlasitě jako vysavač

Častý problém, který si v obchodě nemusíte uvědomit, je hlučnost digestořů. U každé z nich jsme proto podle příslušných mezinárodních norem změňili hlasitost při plném výkonu větráku. Platí, že přílišná hlučnost trápi digestoře zejména v recirkulačním režimu. V řadě případů ale byly tristi dva výsledky.

Například u nejhlučnější digestoře v testu Beko CWB 6731 W jsme naměřili 69,7 dBA v odtažovém a 72,9 dBA v recirkulačním režimu. Podobně

výsledky jsme objevili i u modelu Ikea Svävande. Pokud je porovnáme s množstvím decibelů, které jsme změřili při nedávném testování vysavačů, zjistíme, že se příliš neliší. U vysavače je ale člověk ochoten hlasitý přístroj přetpět – jde ostatně o úklid, tedy po všech stránkách neoblíbenou činnost. Mnohem větší otrava je poslouchat hlasité hučení během vaření.

Obě výše zmíněné digestoře vydávají v recirkulačním režimu takový randál, že i podle měřitek, které používáme pro hodnocení hlučnosti vysavačů, by obdržely jen průměrnou známku.

Nejtišší provoz nabízí vítězný model Miele DA 6096 W. Kromě něj dopadly dobře také dvě digestoře Siemens LF97BB532 a LC97BC532, a to zejména v odtažovém režimu.

Každodenní provoz

Další naše zkouška se zaměřila na obsluhu digestoře. Hodnotili jsme jednoduchost instalace, kvalitu přiloženého manuálu, ergonomii ovládacích prvků, dále pak osvětlení plochy pod digestoři při zapnutí světel a nakonec čištění a údržbu přístroje – do této zkoušky jsme zahrnuli nejen běžné odstraňování nečistot, ale i výměnu filtrů či žárovek.

Co se týče manuálů, nenarazili jsme u většiny modelů na problém. Výjimku představovala digestoř Franke, k níž byl přiložen jen leták se základními informacemi bez obrázků a chyběly v něm například informace o funkcích a nastavení ovládacího panelu. U digestoře Amica jsme pro změnu v balení našli jen polský, nikoliv český manuál.

Pro osvětlení sporáku obsahují digestoře zpravidla LED nebo halogenové žárovky. Obecně lze říci, že vyšší intenzita světla nabízejí LED žárovky. Není však žádoucí mít co nejsilnější světlo. Důležité je zejména jeho rozptýlení tak, aby pokrývalo celou pracovní plochu. To byl největší – a v podstatě jediný – podstatný – kámen úrazu. Na nedostatečné osvětlení části sporáku jsme narazili u digestořů Ikea Utdrag, Whirlpool AKR039GBL a Electrolux EFP 60240 OW. Při výběru byste měli počítat také s tím, že halogenové žárovky můžete sami odšroubovat a vyměnit za nové, zatímco LED nikoliv.

Několik dalších nedostatků jsme zjistili při zkoušce čištění a údržby. Digestoř Guzzanti se z důvodu nedostatku prostoru obtížně čistí zevnitř.



Na co myslet při instalaci potrubí?

Mějte na paměti, že koupí kvalitní digestoře máte vyřešeno jen půlku problému. Tu druhou představuje správná instalace odtažového potrubí. Jeho délka a tvar mají zásadní vliv na výkon a hlučnost celého systému.

V prvé řadě by potrubí mělo být co nejkratší. Obecně se uvádí, že by mělo být maximálně tři nebo čtyři metry dlouhé. To samé platí u ohybů potrubí. Každé koleno navíc vám ubere desítky procent výkonu, a naopak vám je vrátí ve zvýšeném rachocení větráku. Optimální je mít na potrubí jen jedno, nanejvýš dvě kolena.

Nezapomeňte ani na mírný sklon potrubí v rámci jednotlivých stupňů. Jelikož v potrubí kondenzuje voda, mělo by směřovat trochu níže směrem od digestoře, aby do ní voda nestékala. Pro svislé vedení lze instalovat odvod kondenzátu.

Také byste měli dodržet průměr odtažové roury u digestoře. Použijete-li užší potrubí, opět ubere digestoři na síle a přidáte na decibelech. Pokud se připravíte odváděnému vzduchu co nejlhčí cestu z domu. Namísto zebrovaného flexo potrubí je lepší použít rouru s hladkým vnitřkem.

Podobně nepohodlné je to u Mory, u níž vnitřní úklid znesnadňují ostré hrany. Na nečekávaný problém jsme pak narazili u digestoře Amica. Originální uhlíkový filtr byl totiž větší než rám, do něhož se zasazuje.

Zpracování je povětšinou dobré

Poslední věc, kterou jsme u digestořů posuzovali, se týkala dílenského zpracování. Zklamaly nás pouze tři modely.

První z nich je Ikea Luftig, u níž v některých částech nelicovalo šasi (vnější plášť) a také zde přesně neseděla světla a filtr mastnoty. Další je digestoř Mora, která stejně jako Ikea trpěla nepřesnou konstrukcí šasi, a navíc zcela zbytečně obsahovala ostré hrany. Nakonec jsme měli výhrady i k digestoři Franke kvůli uvolněné spodní části a špatnému uchycení světel. Ostatní přístroje dopadly bez problému nebo s jen drobnými nedostatky. ✖

Výsledky starších digestořů na webu

Na www.dtest.cz/digestore naleznete podrobné výsledky testů digestořů a navíc řadu starších modelů. Jelikož používáme již od roku 2014 stejný testovací program, můžete výsledky současných modelů bez problému porovnávat s dříve testovanými digestořemi.

Test Majonézy

Pomalu se blíží čas, kdy si majonéza užívá své každoroční výsluní. Mnohým totiž nemůže chybět v tradičním vánočním bramborovém salátu. Protože volba často padá na majonézu kupovanou, rozhodli jsme se 18 jejích vzorků otestovat. Celkově dopadly majonézy dobře, horší známky jsme udělovali pouze za přítomnost konzervantů a nesprávné označování.

A photograph showing three glass jars of mayonnaise. One jar in the background has a blue lid, another in the foreground has a red lid, and a third is partially visible on the right. In front of the jars is a whole brown egg and a cracked egg with its yolk exposed.

Balada o žloutku a ole,

d

dobrá rada

Obecně lze říci, že ať vyberete jakoukoliv z testovaných majonéz, nebudete nic riskovat – drtivá většina si od nás odnesla dobré známky. Vítězi našeho testu majonéz se staly výrobky značek **Albert Quality** (dobře, 7,50 Kč/100 ml) a **Lidl/Mikado** (dobře, 7,50 Kč/100 g). První jmenovaný měl relativně vysoký obsah žloutků, druhý zase sbíral body za obsah i kvalitu tuku. Spolu s majonézami **Globus/korrekt** (dobře, 6,90 Kč/100 ml), **Kaufland/K-Classic** (dobře, 7,40 Kč/100 ml) a **Billa/Clever** (dobře, 7,60 Kč/100 g) je můžeme doporučit jako produkty, které vás vyjdou nejvýhodněji. Nejhuře, avšak stále uspokojivě skončila majonéza značky **Norma/Cook!** (uspokojivě, 7,50 Kč/100 g) kvůli nižšímu obsahu vajec, jejichž množství neuváděla na obalu, a přidanému škrobu.

Bramborový salát samozřejmě není jediným oblíbeným pokrmem s majonézou. Jiný než ke konci roku ji však už tolik lidí najednou pravděpodobně nepotřebuje. Právě o vánočních svátcích a na silvestra se bez ní mnohdy neobejdou ani domácí chlebičky, jednohubky či pomazánky. Majonéza ovšem jako věrný společník celoročně provází také například hamburgery, hranolky a – v transformovaných podobách, jakou je třeba tatarská omáčka – i většinu smažených jídel v trojbalu. Na označení královna studených omáček, jak někteří majonézu nazývají, tedy nejspíš něco bude.

Nabídka majonéz na českých pultech je poměrně široká, setkat se můžete nejen s velkým množstvím značek, ale i typů. Při průzkumu trhu jsme například zjistili, že od jedné značky si lze vybrat majonézu podle množství použitých žloutků či obsaženého tuku. Pokud jsme se s takovou možností setkali, vybírali jsme vždy klasickou plnotučnou verzi a takovou, která nelákala spotřebitele na přesný obsah žloutků. Mezi vybranými vzorky najdete jak zavedená majonézová jména, tak značky všech nejrozšířenějších obchodních řetězců.

Když jsme majonézy testovali naposledy v roce 2012, tři výrobky ze 17 testovaných propadly kvůli nedostatečnému obsahu žloutků, který majonéze nařizuje česká vyhláška. Náš letošní test 18 majonéz žádné podobné skandální odhalení nepřinesl.

Na názvu záleží

Kdo kdy připravoval majonézu vlastnoručně, ví, že domácí se od té průmyslové liší. Zásadním rozdílem jsou použité suroviny, kterých bývá v případě domácích snah (někdy i výrazně) méně co do výtčtu. Stojí za tím většinou zvýšené požadavky na nízkou cenu a trvanlivost u kupovaných výrobků. Více se o rozdílech dočtete na straně 42 v boxu Základní kámen studených lahůdek.

V majonéze z výrobního závodu můžete zcela jistě očekávat nižší podíl žloutků než v té domácí. Dalším výrazným rozdílem jsou legislativní předpisy, kterými se musí potravinářská výroba řídit.

V obchodech je tento typ výrobků označován jako „studená emulgovaná omáčka“ či jako „majonéza“. Pokud by se výrobce rozhodl pouze pro první možnost a slovo majonéza nikdy

na obalu neuváděl, měl by v podstatě pouze dodržet požadavek vyhlášky č. 398/2016 Sb. a sdělit spotřebiteli, kolik tuku se ve výrobku nachází uvedením formulky „emulgováno s X % tuku“ spolu s podmínkami skladování.

Ovšem pokud světla omáčka ve sklenici či plastové kapsičce nese název majonéza, což byly v našem testu všechny, vztahují se na ni přísnější požadavky vyhlášky č. 69/2016 Sb., podle kterých musí obsahovat alespoň 2 % vaječných žloutků a 50 až 85 % tuku a závazně dodržovat podmínky skladování od 0 do 15 °C. Připomeňme, že ještě vloni umožňovala tehdejší vyhláška obsah tuku od 10 do 85 %.

Bez žloutků to nejde

Technicky vzato – studenou emulgovanou omáčku bez vajec umíchat lze, důkazem jsou sojanézy a veganské alternativy majonéz. Prodávat ji však pod názvem majonéza by už správně nebylo.

Přirozenou emulgační funkci mají v majonéze žloutky. To znamená, že s jejich použitím vznikne po vymíchání s olejem a ostatními surovinami hladká omáčka, nikoliv nesourodá směs vody a oleje.

V recepturách na domácí přípravu majonéz se podíl žloutků pohybuje od 11 do 20 %. Encyklopedie Larousse Gastronomique například mluví o podílu dva žloutky na 300 ml oleje plus malá množství dochucujících složek. Pokud budeme počítat, že žloutek váží zhruba 20 g, pak se dostaneme k podílu kolem 11 % žloutků v omáčce. Jiné recepty doporučují na stejný podíl žloutků jen polovinu oleje. Jak jsou na tom majonézy z obchodů?

Laboratorně lze žloutky v majonéze zjistit na základě měření dvou látek pro ně typických – fosforu a cholesterolu.

i

Jak testujeme

podrobný postup testu majonéz najdete na www.dtest.cz/majonezy

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení majonéz

obsah vajec 30%
obsah a kvalita tuku 25%
senzorické hodnocení 25%
přítomnost konzervantů 5%
deklarace 15%



Základní láhne studených majonéz

Majonéza nebo mayonnaise patří v kulinařském světě mezi základní studené omáčky. Podle encyklopedie Larousse Gastronomie stojí za původem jejího jména starofrancouzské slovo moyeu (žloutek) a její podstatu tvoří emulze žloutku a oleje.

Většina receptů se shoduje, že na přípravu majonézy postačí žloutky, olej a pár kapek citrónové šťávy nebo octa. Další suroviny mohou tvořit například sůl, pepř nebo hořčice. Ve francouzských receptech se používá spíše olivový olej, ale protože pro někoho může být jeho chuť příliš výrazná, může se do základu použít i olej podzemnicový, slunečnicový, olivový z pokrnutí či řepkový. Pár lžíc panenského olivového navíc pak poslouží k dochucení.

Samotná omáčka má jednoduché složení, někdy však domácím kutilům může zavařit její příprava. Předpokladem k úspěchu je pracovat se surovinami o stejné, nejlépe pokojové teplotě a také přilévat během šlehaní olej velmi pomalu.

Výroba majonézy bývá pravidelnou součástí zkoušek v našich testech tyčových mixérů a kuchyňských robotů.

Počítejte s řepkou

Ačkoliv klasické recepty volají po olivovém oleji v majonéze, realita kupovaných omáček je jinde. Všechny testované používají řepkový olej.

Nicméně i tak platí, že čím více tuku omáčka obsahuje, tím hůř se v ní budou množit mikroorganismy. Olej hraje také zásadní roli ve struktuře majonézy.

V našem testu se jeho obsah pohyboval nejčastěji mezi 70 a 80 %. Nejméně jsme ho zjistili ve výrobku Česká cena (51,3 %), což byl zároveň i jeden ze tří vzorků v testu, který namísto oleje vsadil na škrob a konzervant kyselinu sorbovou.

Vedle množství oleje je důležitým kritériem také jeho čerstvost, která poukazuje na kvalitu použité suroviny. Stupeň oxidačního žluknutí určuje takzvaný peroxidové číslo. Byť jsme mezi výrobky našli v tomto ohledu rozdíly, není třeba se znepokojovat, všechny majonézy ve zkoušce čerstvosti oleje obstály.

Jak je důležité mít konzervant?

Majonéza a lahůdky z ní někdy vyvolávají ve spotřebitelích obavy o bezpečnost, zvláště v parném létě, kdy jejich uchovávání v chladu může být oříšek.

Pravdou však zůstává, že při skladování za nízkých teplot nepředstavuje tučný výrobek, jakým majonéza bezesporu je, nijak vyhledávané prostředí pro mikroorganismy.

Důvodem k obavám nejsou ani vejce používaná v průmyslových majonézách. Všechna jsou ze zákona pasterovaná, tedy tepelně ošetřená proti mikrobům. Vejce s razítky, která si přinesete z obchodu, pocházejí z veterinárně kontrolovaných chovů, i zde je možnost nákazy velmi nízká. Největší riziko tak může představovat majonéza připravovaná ze syrových vajec domácích.

Přestože se u majonéz pohybujeme v bezpečné zóně bez mikroorganismů, nenechali jsme si ani tentokrát ujít kontrolu přítomnosti konzervačních látek.

Dva výrobky, Česká cena a Cook! z Normy, kyselinu sorbovou avizují hned ve složení a naše analýzy ji také potvrdily (1562 mg/kg, respektive 467 mg/kg). U majonézy značky Vitana jsme na kyselinu sorbovou narazili také (214 mg/kg), navzdory skutečnosti, že se na obalu píše „bez konzervačních látek“.

Jak za použití konzervantu, tak za skutečnost, že jej výrobce zaplel,

Z těchto parametrů se pak podíl žloutků ve výrobku vypočítává. Nejmenší jich obsahovala Hellmann's Original Majonéza (2,7 % žloutků), nejvíce pak Majonéza značky Albert quality (7,9 %).

Ve velkovýrobě se do majonéz přidávají předem vytlučená vejce, což jsou vejce strojově zbavená skořápek. Podle toho, jaká jejich část je potřeba, se strojově oddělují žloutky od bílků, nebo se ponechávají pohromadě. Směs žloutků a bílků se označuje jako melanz.

Během procesu vytlučování se může stát, že oddělení žloutků od bílků není dokonalé a že v nich určitý podíl bílků zůstane. Abychom zjistili „čistotu“ použitých žloutků, nechali jsme v majonézách změřit i podíl enzymu lysozymu, který je pro bílký typický. Drtivá většina majonéz se však obešla bez kontaminace bílků, s výjimkou výrobků Hellmann's (4,9 %), Kaufland a Spak (oba 3 %).

Hodnocení obsahu vajec proto zohledňuje jak množství použitých žloutků, tak jejich čistotu.





Salát vydrží, dbejte však na hygienu

Vydrží bramborový salát ze Středního dne i po svátcích? V některých rodinách se připravují velká množství této vánoční pochoutky. My jsme zatoužili se dozvědět, jestli několik dní uleželý salát představuje skrytou hrozbu. Nechali jsme v něm proto laboratorně sledovat množení mikroorganismů.

Zkušební saláty sestávaly z brambor, vajec, kyselých okurek, soli a pepře. Nechali jsme připravit dvě salátové verze: jednu s majonézou konzervovanou kyselinou sorbovou a druhou bez konzervačních látek. Naším cílem bylo zjistit, jak rychle se v salátu množí mikroorganismy a jaký vliv na ně má konzervant v majonéze. Mikroorganismy jsme počítali po dvou a po pěti dnech od přípravy, vždy na povrchu salátů a pak ještě ze vzorků u dna.

Výsledky nás překvapily a milovníky uleželých salátů jistě naplní optimismem. Konzervant v majonéze neměl po dvou dnech na počet mikroorganismů vliv, oba saláty měly shodné nálezy v řádu stovek mikroorganismů na gram.

Po pěti dnech byla situace zajímavější: zanedbatelně lépe se mikroorganismům dařilo v salátu s konzervantem, i tak lze však výsledky považovat za vyrovnané. Nálezy byly i po pěti dnech v řádech stovek mikroorganismů na gram výrobku. Podle doporučení ČSN 56 9609 (Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Mikrobiologická kritéria pro potraviny) je přitom požadavek na maximální počet mikroorganismů ve výrobcích z vajec v řádu desítek tisíců na gram výrobku.

Pokud chcete salát uchovat čerstvý co nejdéle, skladujte jej v chladu a příliš často do něj nezasahujte znečištěnými nástroji. Pokud nechcete zatěžovat svůj organismus dalším účinkem, vybírejte do svých pochoutek majonézu bez konzervačních látek – trvanlivost salátů tím neovlivníte.

si od nás majonézy vysloužily srážky hodnocení. Valná většina ostatních testovaných omáček je důkazem, že se bez konzervantů lze obejít. Náš minitest



Testovací bramborový salát sestával z vařených brambor, cibule, vajec a kyselých okurek.



Cílem zkoušky kažení bylo zjistit, zda má konzervant v majonéze vliv na růst mikroorganismů.

kažení bramborového salátu navíc neprokázal, že by přítomnost konzervační látky měla na jeho trvanlivost vliv. Více se o něm dočtete v boxu na této straně.

V doprovodu majonézy

Deset hodnotitelů zasedlo k majonézám a hodnotilo jejich působení na lidské smysly, aniž by vědělo, o jaké značky se jedná. Posuzovali jejich barvu, konzistenci, vůni, chuť a dokonce celkový dojem. Jednotlivé vzorky zajiřovali pečlivě a zapisovali vodou.

V našem senzorickém hodnocení jsme kladli největší důraz na chuť, kterou považujeme za nejdůležitější. Chuť by slovy vyhlásky měla být nakyslá a bez cizích pachutí. To se soudě podle známek a komentářů hodnotících úplně nepodařilo majonézám Marks & Spencer, Penny, Česká chuť a Spak. Všem těmto výrobkům vytýkali chuťové vady, přičemž nejhuť – s dostatečnou známkou – dopadla majonéza Marks & Spencer s poznámkami



Nechali jsme vyrobit dvě verze. Jednu s majonézou bez konzervantů, druhou s majonézou chemicky konzervovanou.

v protokolu „žluklá, rybí, kyselá chuť i vůně“. To může být v případě hodnocení tohoto britského výrobku způsobeno jinými chuťovými zvyklostmi českých jazyků.

Nejllepší známkou za chuť si vysloužila majonéza značky Vitana, která zároveň jako jediný produkt v testu získala i celkovou velmi dobrou známku v hodnocení senzoriky.

Někdy je lepší vážit slova

Do celkového hodnocení jsme také zahrnuli, jak se shoduje deklarovaný podíl tuku s realitou. V tomto ohledu neměly výrobky nejmenší problém. Rovněž porovnání deklarovaných žloutků s naměřeným množstvím dopadlo dobře, pokud jejich podíl výrobce uváděl. Pokud tak neučinil, vysloužil si od nás postih.

Součástí známky za deklaraci tvořilo například i hodnocení surovin, které v majonéze rozhodně být nemusejí – například škrob nebo konzervační látky. Obojí jsme našli u výrobků Česká cena a Norma/Cook! a výše zmiňovaný nedeklarovaný konzervant pak v majonéze Vitana.

Zaměřili jsme se také na zavádějící tvrzení, za která jsme snižovali známku. Za zmínku stojí „pocitový obsah vajec“ na výrobku Vitana nebo „vejce z dobrého chovu“ na obalu Hellmann's. Zatímco můžeme jen odhadovat, kolik vajec si má spotřebitel představit pod pojmem pocitový, a zda ostatní majonézy jsou tím pádem nepocitové, vejce z dobrého chovu až příliš evokují vejce z volného chovu, což je legislativní označení pro vejce od slepic, které žijí ve specifických podmínkách. ✖



	majonézy							
	Albert quality Majonéza	Lidl/ Mikado Majonéza	Kaufland/ K-Classic Premium Mayonnaise Sauce	Billa/ Clever Majonéza	coop/ Die Gusta Majonéza	Zárubova Majonéza	Globus/ korrekt Majonéza	Boneco Majolka
cena (Kč)	29,90	27,90	36,90	27,90	34,90	21,90	34,50	31,90
velikost balení	400ml	370g	500ml	365g	350 ml	225ml	500ml	350ml
cena za 100 g/ml (Kč)	7,50	7,50	7,40	7,60	10	9,70	6,90	9,10
celkové hodnocení	dobře 79%	dobře 79%	dobře 76%	dobře 75%	dobře 75%	dobře 75%	dobře 73%	dobře 71%
obsah vajec	velmi dobře 84%	dobře 68%	uspokojivě 59%	dobře 64%	dobře 64%	velmi dobře 81%	dobře 68%	uspokojivě 56%
žloutky	++	+	O	O	O	++	+	O
bílky	++	++	+	++	++	++	++	++
obsah a kvalita tuku	dobře 76%	velmi dobře 84%	velmi dobře 84%	dobře 70%	dobře 75%	dobře 75%	dobře 69%	dobře 78%
tuk	+	++	++	++	++	+	++	++
žluknutí	++	++	++	O	+	++	O	+
senzorické hodnocení	dobře 70%	dobře 78%	dobře 77%	dobře 78%	dobře 75%	dobře 77%	dobře 70%	dobře 66%
barva / konzistence	++ / ++	++ / ++	+/ ++	+/ ++	+/ +	++ / ++	+/ +	+/ +
vůně / chuť	+/ +	+/ +	++ / +	++ / ++	+/ +	+/ +	+/ +	+/ +
celkový dojem	+	+	+	+	+	+	+	+
přítomnost konzervantů	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%
deklarace	velmi dobře 88%	velmi dobře 92%	velmi dobře 95%	velmi dobře 100%	velmi dobře 97%	dobře 61%	velmi dobře 91%	velmi dobře 93%
odchylka deklarace tuku	++	++	++	++	++	++	++	++
odchylka deklarace žloutků	++	++	++	++	++	++	++	++
deklarace žloutků na obalu	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓
zavádějící tvrzení	x	x	x	x	x	x	x	x
přidané škroby	x	x	x	x	x	x	x	x
nedeklarovaný konzervant	x	x	x	x	x	x	x	x
informace								
žloutky zjištěné / deklarované (%)	7,9 / 7,8	5,3 / 5	3,9 / 5	4,6 / 5	4,6 / 5	7,3 / x	5,2 / 5	3,1 / 3
deklarovaná celá vejce (%)	x	x	x	x	x	x	x	x
tuk zjištěný / deklarovaný (%) ¹⁾	71,8 / 74	79,5 / 81	79 / 80	79 / 79	79,3 / 78,8	70,8 / 72	77,8 / 79,4	77,7 / 78,9
deklarovaný obsah cukru / soli (%)	4,6 / 1	3,4 / 0,8	3 / 0,6	3 / 0,7	3 / 0,6	4,6 / 1	3 / 0,7	2,5 / 0,6
výrobce/prodejce	Záruba Food a.s., České Budějovice	Lidl Česká republika v.o.s., Praha	Kaufland ČR v.o.s., Praha	Boneco a.s., Praha	Boneco a.s., Praha	Záruba Food a.s., České Budějovice	Globus ČR, k.s., Praha	Boneco a.s., Praha
datum minimální trvanlivosti	9/3/2018	1/7/2018	13/1/2018	24/12/2017	19/3/2018	21/2/2018	3/4/2018	10/4/2018

klíč:

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

vysvětlí vky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.
V tomto případě limitovaly hodnocení deklarace uspokojivě
a horší známky v jejich dílčích parametrech.



Tesco Majonéza	Agricol Majonéza Poličanka	Spak Majonéza	Česká chut Excelentní majonéza	Penny Majonéza	Vitana Majonéza	Mark and Spencer/ Simply M&S Mayonnaisse	Česká cena Majonéza	Hellmann's Original Majonéza	Nor ma/ Cooki Majonéza
19,90 225 ml 8,80	21,90 240 g 9,10	24,90 180 ml 13,80	21,90 240 g 9,10	29,90 380 g 7,90	24,90 240 ml 10,40	55,90 500 ml 11,20	19,90 250 ml 8	56,90 420 ml 13,60	17,90 240 g 7,50
dobře 71 %	dobře 69 %	dobře 69 %	dobře 68 %	dobře 66 %	dobře 65 %	dobře 63 %	dobře 61 %	dobře 61 %	uspokojivě 58 %
dobře 79 %	uspokojivě 58 %	dobře 75 %	velmi dobře 82 %	dobře 76 %	dobře 75 %	dobře 63 %	dobře 65 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 55 %
+	o	+	++	+	+	o	o	o	o
++	++	+	++	++	++	++	++	o	++
dobře 75 %	dobře 72 %	dobře 79 %	uspokojivě 58 %	dobře 73 %	dobře 76 %	dobře 77 %	dobře 60 %	dobře 78 %	dobře 69 %
+	+	+	+	+	++	++	o	+	++
++	+	++	o	++	+	+	++	++	o
dobře 64 %	dobře 61 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 52 %	velmi dobře 81 %	dostatečně 32 %	dobře 67 %	dobře 67 %	dobře 66 %
+/ +	+/ +	++ / +	++ / +	+/ +	++ / +	+/ +	+/ +	+/ +	+/ +
+/ +	+/ o	+/ o	+/ o	+/ o	+/ ++	+/ -	+/ +	+/ +	+/ +
+	+	o	o	+	++	o	+	+	+
velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	uspokojivě 40 %	velmi dobře 80 %	uspokojivě 40 %	velmi dobře 80 %	uspokojivě 40 %
dobře 61 %	velmi dobře 91 %	velmi dobře 87 %	velmi dobře 88 %	uspokojivě 57 %	nedostatečně 10 %	velmi dobře 84 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 42 %
++	++	++	++	++	++	++	++	++	+
++	++	++	++	++	++	++	++	++	++
x	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	x
x	x	x	x	x	✓	x	x	✓	x
x	x	x	x	x	x	x	✓	x	✓
x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x
6,9 / x	3,6 / 3	6,6 / 8	7,5 / 7,8	6,4 / x	6,3 / 7	4,5 / 1,5	4,8 / 4,8	2,7 / 3	3 / x
x	x	x	x	x	x	8	x	x	x
70,2 / 71,6	73,4 / 75	74,2 / 72	71,9 / 74	68,4 / 71	75,5 / 76,8	75,9 / 73	51,3 / 51	73,6 / 73	75,8 / 72
3,8 / 1	1 / 1	1,7 / 1	3,6 / 1	3,8 / 1	3,2 / 1	2,3 / 1,1	3 / 1,4	2,9 / 0,9	3,5 / 1
Záruba Food a.s., České Budějovice	Agricol s.r.o., Polička	Spak Foods s.r.o., Sušice	Záruba Fooda.s., České Budějovice	Záruba Food a.s., České Budějovice	Vitana a.s., Byšice	Marks and Spencer Czech Rep., Praha	Spak Foods s.r.o., Sušice	Unilever, ČR, spol.s r.o., Praha	Agricol s.r.o., Polička
15/2/2018	19/2/2018	15/1/2018	13/12/2017	10/3/2018	29/3/2018	1/5/2018	19/2/2018	24/5/2018	16/1/2018

¹¹ Při hodnocení deklarace obsahu tuku jsme
vzali v úvahu nejistotu měření 6%.

✓ vítěztestu
⊕ výhodný nákup



Souboj osmiček

Každý rok necháváme otestovat desítky mobilních telefonů. V tomto článku představujeme nejpovedenější modely otestované v posledním půlroce. Najdete mezi nimi i nejlepší smartphony, které v současnosti můžete na našem trhu pořídit.

Podzimní měsíce jsou obdobím, kdy se největší výrobci mobilních telefonů snaží vytáhnout a předhánět se v bombastických představeních svých vlajkových lodí. Jejich cíl je jasný. Vyrobit nejlepší prémiový telefon na trhu, pokořit své soupeře a získat významné marketingové zbraně pro získání nových zákazníků. Finále tohoto prestižního souboje již několik let náleží dvěma značkám.

Těžké kalibry

Samsung se v průběhu letošního roku snažil napravit loňské skandály, seč mu síly stačily. Případy vznícení modelů Galaxy Note 7 způsobené agresivním designem, který si nerozuměl s bateriemi, vedly k jejich úplnému stažení z prodeje. Samsung tato eskapáda stála

desítky miliard dolarů. Korejský gigant si na jaře trochu vylepšil reputaci výbornými telefony Galaxy S8 a S8+, v půlce září pak začal prodej jejich příbuzného Galaxy Note 8. Blamáž minulého Notu se neopakuje, jde o první telefon druhé poloviny roku 2017, který si vysloužil celkové velmi dobré hodnocení. Obrovský, 6,3palcový mobil se podle očekávání chlubí skvělým displejem a také velmi povedeným fotoaparát. Hardwarovým vybavením je ovšem velmi podobný právě modelům Galaxy S8. Jedinou výraznější výtkou, kterou vůči Galaxy Note 8 máme, je pouze dostatečná odolnost vůči pádům. Po padesáti testovacích pádech praskla zadní část telefonu, stovku úderů nevydržel displej.

	cena (Kč)	hodnocení	úhlopíčka (" / mm)	telefon	obsluha	hovory	psaní	foto, video	internet
Samsung Galaxy Note 8	26 990	velmi dobře (80 %)	6,3 / 159	+	+	+	++	+	++
Apple iPhone 8 (64 GB)	20 990	dobře (79 %)	4,7 / 119	+	++	+	++	+	++
Apple iPhone 8 Plus (64 GB)	23 990	dobře (79 %)	5,5 / 139	+	++	0	++	+	++
HTC U11	18 890	dobře (76 %)	5,5 / 139	+	++	+	++	+	++
Huawei Mate 9 Pro Dual SIM	20 990	dobře (76 %)	5,5 / 139	++	++	+	++	+	++
Huawei P10	12 990	dobře (75 %)	5,1 / 129	+	++	+	++	+	++
Huawei P10 Plus	16 990	dobře (75 %)	5,5 / 139	+	++	+	++	+	++
Huawei P10 Lite Dual SIM	7 490	dobře (74 %)	5,2 / 132	+	++	+	++	0	++
One Plus 5 (64 GB)	13 990	dobře (74 %)	5,5 / 139	++	++	+	++	+	++
Sony Xperia XZ Premium	17 890	dobře (74 %)	5,5 / 139	+	++	+	++	+	++
Sony Xperia XZs	13 350	dobře (74 %)	5,2 / 131	+	++	+	++	0	++
Honor 9 Dual SIM	10 990	dobře (73 %)	5,2 / 131	+	++	+	++	0	++
Huawei P8 Lite 2017 Dual SIM	5 270	dobře (71 %)	5,2 / 132	+	+	+	++	0	++
Samsung Galaxy J5 2017	6 000	dobře (71 %)	5,2 / 132	+	+	+	++	0	++
Samsung Galaxy J7 2017 Dual SIM	8 900	dobře (71 %)	5,5 / 139	+	0	+	++	0	++
LG X Power 2	4 890	dobře (70 %)	5,5 / 139	+	+	+	++	0	++
Sony Xperia XA1	6 990	dobře (70 %)	5 / 127	+	+	+	++	0	++
Lenovo P2 Dual SIM	9 000	dobře (69 %)	5,5 / 140	++	+	+	+	0	++
Sony Xperia XA1 Ultra	8 990	dobře (69 %)	6 / 152	+	+	0	++	0	++
Asus Zenfone 3 Zoom ZE553KL	11 990	dobře (68 %)	5,5 / 139	+	0	+	++	0	++
Xiaomi Mi 6	11 990	dobře (68 %)	5,2 / 131	+	+	+	+	0	++
LG K8 2017	3 400	dobře (67 %)	5 / 126	+	+	+	++	0	++
Huawei GT3	5 270	dobře (66 %)	5,2 / 133	+	+	+	+	0	++
LG K10 2017 Dual SIM	3 990	dobře (65 %)	5,3 / 134	+	+	+	++	0	++
Samsung Galaxy XCover 4	6 990	dobře (63 %)	5 / 127	+	+	+	++	—	++
Lenovo Moto E4 Plus Dual SIM	4 850	dobře (62 %)	5,5 / 139	+	+	+	+	0	++
Sony Xperia L1	4 360	dobře (61 %)	5,5 / 139	0	+	+	+	0	++

klíč:

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

Obrovská očekávání provázela také osmé iPhone. Apple iPhone 8 i 8 Plus se začaly prodávat týden po Notu. Obě nová jablčka si ponechávají Retina HD displeje, které známe už od sedmiček. Přibyla však technologie True Tone, která optimalizuje barvy na displeji na základě „teploty“ okolního světa. Na rozdíl od předchůdce mají skleněnou zadní část a je možné je nabíjet i bezdrátově. Hodnotitelům se velice zamlouvala kvalita pořízeného videa. Záběry v Ultra HD s 60 snímků za vteřinu jsou extrémně ostré, plynulé

a mezi současnými modely nenajdou konkurenci.

V době vydání tohoto čísla se na trhu objevily další těžké váhy, především Apple iPhone X a Google Pixel 2 a Pixel 2 XL. Vybavení těchto novinek budí respekt a je tak velice dobře možné, že se konkurence na špičce high-endových luxusních smartphonů značně zostří. Výsledky testů zmínovaných modelů můžete očekávat na přelomu listopadu a prosince na našem webu.

Kvalita za rozumnou cenu

Je pochopitelné, že ne každý je ochotný investovat do nového mobilu 25 tisíc. Obzvláště vzhledem k tomu, že je možné pořídit kvalitní kus i za pětinnovou sumu. Velmi pěkný poměr ceny a kvality nabízí LG X Power 2. Za zhruba čtyři a půl tisíce dostanete solidní 5,5palcový telefon s Androidem 7, slušným displejem a standardním fotoaparátům, jehož největší devizou je výborná výdrž baterie. Provozní doba při běžném používání v testu dosáhla

43 hodin. Zamrzí snad jen plastové tělo, které je poměrně náchylné k poškrábání. Že LG umí vyrábět obstojné a zároveň levné telefony, dokazuje i letošní verzi modelů K8 a K10.

Své zástupce má v silné kategorii nižší střední třídy také čínský výrobce Huawei. Letos se mu podařilo inovovanou verzi populárního modelu Huawei P8 Lite, která je pro změnu okleštěnou variantou staršího přístroje Huawei P8. Omlazovací kúra mu prospěla. Za pět tisíc dostanete všestranně povedený telefon bez výraznějších slabín.

Po delší době v naší webové databázi naleznete telefon značky Nokia. Levný model Nokia 3 (necelé 4000 korun) bohužel za svou nejbližší konkurenci mírně zaostává a ve většině zkoušek předvedl jen průměrné výkony. Ukazuje se také, že najít dobrý telefon s cenou pod 3000 Kč je dnes těžké. Důkazem jsou Alcatel U5 a Asus Zenfone Go ZB452KG. Nejde o žádnou průšvihy, doporučit je však lze jen méně náročným uživatelům. ✖

Výsledky dalších otestovaných mobilů na webu
Na www.dtest.cz/mobily najdete databázi se stovkami dříve i nově otestovaných mobilů včetně těch, které se do časopisu nevešly. Výsledky jsou dostupné předplatitelům a lze je třídit podle různých kritérií.

Informační servis

Co dělat, když vám v letadle poškodí zavazadlo?

Mnozí z vás určitě takovou situaci už zažili. Na letišti u pásu čekáte na kufr, jen abyste zjistili, že mu chybí kolečko, je prasklý nebo třeba roztržený. Jak v takové situaci postupovat a na co máte při reklamaci nárok?

Poté, co si na letišti vyzvednete zavazadlo, měli byste ho pečlivě zkontrolovat. Pokud si všimnete, že je poničené, zašpiněné nebo mu chybí některá část, nasměrujte svoje kroky ještě před cestou domů k přepážce s reklamací. Na pražském Letišti Václava Havla naleznete celkem tři, přičemž každá zastupuje jinou skupinu aerolinií. Poté, co najdete tu svoji, ukážete zaměstnanci letiště veškerá poškození a společně je vyplníte do protokolu. Jeho součástí jsou také informace o zavazadle, jako je jeho stáří a cena při koupi. Ještě před převzetím si zkontrolujte, že jsou všechny údaje v protokolu správné, a můžete vyrazit domů.

Zjistili jste až při vybalování, že máte třeba prasklý kufr nebo natržený batoh? Nemusíte panikařit. Při poškození či ztrátě zavazadla

máte nárok vznést vůči dopravci požadavek písemně do sedmi dnů od doručení zavazadla nebo přiletu. Nároky ze zpoždění zavazadla je třeba uplatnit do 21 dnů od jeho doručení. Je však nanejvýš vhodné již na letišti při vzniku mimořádnosti požádat na přepážce o potvrzení a následně ve výše uvedených lhůtách písemně kontaktovat dopravce či společnost, která ho ve věci opravy zavazadel zastupuje.

Reklamací v praxi

V případě ztráty, poškození či zpoždění při přepravě zavazadel odpovídá dopravce za vzniklou škodu. Odpovědnost je však omezena limitem 1131 SDR (cca 38 000 Kč). SDR (Special Drawing Rights) je účetní jednotka používaná v rámci Mezinárodního měnového fondu, jejíž hodnota se odvozuje od průměrné hodnoty měn USA, Evropské měnové unie, Japonska, Velké Británie a Číny.

V České republice vyřizuje opravy zavazadel pro většinu aerolinek vyjma několika národních dopravců společnost Dolfi 1920, s.r.o. se sídlem v pražských Holešovicích. S velkou předpokladností tedy na protokolu najdete kontakt právě na tuto společnost.

Reklamovat zavazadlo lze buď telefonicky nebo pomocí online formuláře na webových stránkách Dolfi 1920. Je možné, že budete muset zavazadlo ještě nafotit a e-mailem zaslat fotografie poškozených částí. Společnost pak posoudí, da-



© iStockphoto / fotostock

se uchýlí k opravě, či nikoli. Pokud ho lze opravit, domluvíte se na jeho bezplatném vyzvednutí přepravní společností u vás doma. V případě, že je zavazadlo neopravitelné, požádá vás společnost o zaslání reklamačního protokolu. Doporučujeme nechat si kopii protokolu u sebe pro případ, že by došlo ke komplikacím nebo jeho ztrátě. Abychom zjistili způsob, jakým by měla firma při reklamaci zavazadla postupovat, obrátili jsme se na jejího jednatele Raphaela Simchu Zentnera.

Opravené, nebo nové?

Podle čeho vlastně společnost posuzuje, zda má být zavazadlo vyměněno, nebo opraveno? Zentner uvádí, že aerolinky vždy preferují opravu, pokud je možná. Výjimku představují nejčastěji dvě situace. Tou první je

kosmetické znehodnocení zavazadla, které slouží nejen jako bagáž, ale také jako symbol prestiže podobně jako drahé auto nebo hodinky. „Pokud si někdo koupí kufr za 450 eur a dostane ho zpět z přepravy s hlubokými škrábanci, má u velkých aerolinek nárok na takový způsob vyřízení reklamací.“ Druhý případ jsou naopak velmi levná zavazadla, u nichž by vyšla oprava draž než nákup nového.

Jaká jsou pak kritéria pro výběr nového zavazadla výměnou za poškozené? Zentner tvrdí, že přihlíží zejména dvěma faktorům. Za prvé posuzují, zda se jedná o značkové, nebo neznačkové zavazadlo. Za druhé ho vybírají tak, aby mělo identickou velikost, vlastnosti jako materiál, počet koleček či nosnost a většinou i barvu, ačkoli za tu



© iStockphoto / fotostock

podle Zentnera aerolinky nezodpovídají a nemusí tak vždy být shodná. Také můžete dostat zavazadlo od jiné značky – mělo by však svou kvalitou odpovídat tomu původnímu.

Nevyhovuje vám nové zavazadlo?

Pokud se neobjeví žádná pochybnost, posílá oprávněná společnost nové zavazadlo vždy automaticky a reklamujícího dopředu nekontaktuje. Spojí se s vámi pouze v případě, že se objeví nějaká nejistota jako například situace, že nemůže nabídnout stejné zavazadlo, že nelze jasně určit, jak by měla vypadat náhrada nebo pokud je zavazadlo starší než dva roky. V takovém případě nabídne reklamujícímu stejné zavazadlo, ovšem musíte doplatit cenu jako kompenzaci za jeho stáří.

Při výběru nového zavazadla by měla firma volit podle ceny toho původního. Pokud je již starší, cena klesá úměrně jeho stáří. Podle Zentnera si většina aerolinek strhává 10 % z ceny za každý rok používání, některé pak i 20 %. Chcete si raději zavazadlo

vybrat sami? K takovému řešení se přistupuje jen výjimečně.

Jak jednat v situaci, kdy se vám společnost nezove a pošle vám kufr či batoh, který má jinou velikost, je z jiného materiálu nebo jeho kvalita neodpovídá tomu zničenému? Pak podle Zentnerových slov stačí Dolfi 1920 znovu kontaktovat a uvést důvod, v čem zavazadlo nevyhovuje. Firma si ho pak na vlastní náklady vyvezde a pošle zpět správné zavazadlo.

Záleží i na aerolince

Základní pravidla pro kompenzaci za poškozené zavazadlo ukládá tzv. Montrealská úmluva. Přesto se způsob, jakým se s touto situací jednotlivé aerolinky vypořádávají, liší. Zentner uvádí, že Dolfi 1920 zastupuje většinu leteckých společností, které přistávají na Letišti Václava Havla v Praze. Výjimkou jsou nízkonákladové linky Ryanair, Wizzair a EasyJet. Pokud letíte s nimi a při cestě se vám poškodí kufr či batoh, musíte se obrátit přímo na samotnou aerolinku a reklamaci řešit s ní.

Úroveň služeb se také liší podle toho, o jakou aerolinku se jedná. V segmentu nejlevnější letecké přepravy Zentner vyzdvihuje částečně nízkonákladové společnosti, které sice fungují na podobném principu jako výše zmíněné lowcostové aerolinky, ale nabízejí z hlediska reklamace zavazadel podle jeho slov lepší úroveň služeb. Patří mezi ně například

izraelská Up nebo česká Travel Service.

Ze standardních společností má nejlepší zkušenosti s aerolinkou Emirates. Skvělou úroveň reklamčního servisu zmiňuje také u Turkish Airlines, Swiss, Austrian Airlines, Aeroflot, Finnair, Air France, Lufthansy či British Airways. Jak se jejich servis liší? „Rozdíl je v drobnostech. Tyto společnosti kladou větší důraz na to, aby se jejich zákazníci vraceli,“ dodává Zentner. Čínské aerolinky, ze posledních letech začaly nabízet lety z Prahy do Asie, podle něj poskytují jen nezbytné minimum.

V případě nouze pomůže ESC

Zničené a vykradené zavazadlo našla na zavazadlovém pásu letiště v Kostarice Češka cestující s německou leteckou společností. Kufr byl zbaven ochranné fólie a měl rozbitý zámek i zip, chyběly věci všeho druhu. Pasažérka na základě účtenek požadovala náhradu vzniklých škod, včetně částky za nový kufr, ale letecká společnost na její stížnosti vůbec nereagovala. Po roce však na základě argumentace sítě Evropských spotřebitelských center (ECC-Net) mimo soudně vyplatila náhradu škody v nejvyšší možné výši 1335,35 eur. Blíží informace o právech cestujících v letecké dopravě naleznete na internetových stránkách www.evropskyspotrebitel.cz/letecka-doprava. X



© iStockphoto / Fotolia



Máte potíže s reklamací zavazadla?

Pokud si vyhledáte na internetu společnost Dolfi 1920, zjistíte, že se o ní vedou zcela protichůdné diskuze. Zatímco někteří zákazníci popisují zkušenost s reklamací zavazadel pozitivně a pochvalují si rychlé a bezproblémové zařízení, jiní si naopak stěžují na řadu problémů. Mezi ně patří zejména nekalitně provedené opravy, dlouhé průtahy při procesu opravy či výměny, nekomunikativnost, arogantní jednání a to, že jako kompenzaci obdrželi zavazadlo nižší kvality.

Právě na základě protichůdných komentářů zákazníků jsme se rozhodli kontaktovat jednatele Dolfi 1920 a zjistit, jak by měl vypadat podle něj správný postup při reklamaci zavazadla – tedy co můžete požadovat, a co lze naopak očekávat. Máte i vy osobní zkušenost s opravou či výměnou zavazadla, které aerolinka poškodila při letu do Prahy? Napište nám a podělte se o ní! Potřebujete pomoci? Obrátte se na naši poradnu na tel. č. 299 149 009, případně přímo na Evropské spotřebitelské centrum. Kontakty naleznete na webu www.evropskyspotrebitel.cz.



© iStockphoto / Fotolia

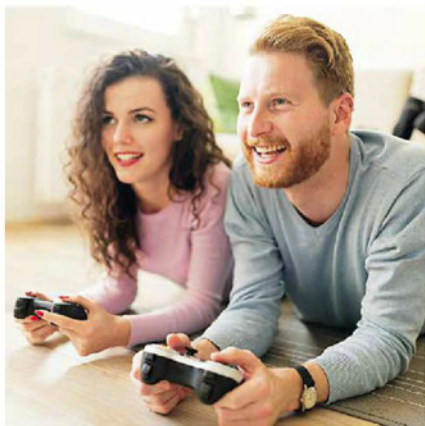
Informační servis

Herní konzole

Někdo je pokládá za ztrátu času, pro jiné je to koníček jako každý jiný. Videohry už dávno nejsou pouhou zálibou tichých teenagerů schopných hodiny zírat do svítícího monitoru. Dnes se jedná o multimiliardový byznys, který každým rokem oslovuje čím dál dospělejší publikum. Poptávce po interaktivní zábavě odpovídají různé možnosti, jak se do hraní her pustit. Jeden z nejjednodušších způsobů představují domácí herní konzole.

Herní konzole jsou v podstatě kompaktní počítače, které stačí připojit k televizi a můžete začít s pomocí přibaleného ovladače hrát. Kromě her nabízejí konzole často i možnost přehrávat filmy na blu-ray discích a využívat aplikace pro služby jako YouTube, Netflix nebo Spotify. Rozhodně ale jejich počet nelze srovnávat s mnohonásobně větší nabídkou na mobilních zařízeních. Na rozdíl od PC mají sami výrobci kontrolu nad tím, které hry a aplikace uživatelům poskytnou, což na jednu stranu omezuje možnosti, co lze s konzolemi dělat, na druhou stranu se na nich například neobjevují škodlivé programy nebo viry.

Konzole jsou pochopitelně především na hraní videoher. Své tituly zde naleznou fanoušci sportů, automobilových závodů, napínavé akce, dobrodružství, logických hlavolamů i silných příběhů.



Představa videoher jako výhradně bezduchých stíleček je už mnoho let passé. Jak hráči i tvůrci videoher stárli, začaly se objevovat nové žánry zkoumající, co všechno lze s interaktivním médiem dokázat. Dnes vznikají hry, které nad akci či hlavolamy stavějí atmosféru, pocity, psychologii postav či hráčovu vlastní morálku.

Mezi zapálenými hráči se dlouhá léta plamenně řeší, zda je pro hraní her lepší počítač, nebo konzole. Příznivci počítačů poukazují na větší kontrolu nad hardwarovým vybavením svého přístroje, snazší možnosti, jak jej postupně vylepšovat, lepší vizuální kvalitu a obecně nižší cenu her. Konzoloví hráči zase vyzdvihují nižší pořizovací cenu herního zařízení a především komfort, který jim konzole poskytují – není

třeba dokupovat další příslušenství či se starat o to, zda zařízení stále dokáže spustit nejnovější hry. Hardwarová uzavřenost konzolí totiž zpravidla zaručuje, že na nich bude možné koupenu hru hrát, což

při nekonečném množství hardwarových konfigurací domácích počítačů nemusí vždy platit.

Kdo by si chtěl pořídit herní konzoli na hraní nových her, musí nejprve vyřešit zásadní otázku: kterou si vybrat? V současnosti přichází v potaz "velká trojka" Sony PlayStation 4, Microsoft Xbox One a Nintendo Switch. Na následujících řádkách si shrneme, čím se od sebe liší, jaké jsou jejich přednosti, jejich stinné stránky a podle čeho byste se měli řídit při rozhodování před nákupem.

PlayStation 4

Konzole PlayStation 4 se v současnosti prodává ve dvou verzích: PlayStation 4 a PlayStation 4 Pro. Druhá jmenovaná má kromě vyšší ceny i výkonnější hardwarovou konfiguraci, která zvládá vykreslovat hry až v rozlišení 4K, případně obraz do vysokého rozlišení





© Keady / Fotolia

upscalovat. PS4 Pro se tak hodí hráčům, kteří chtějí lepší grafiku a mají televizi, jež nabízí ultra vysoké rozlišení. Obě verze však zvládají spustit stejné hry. U některých titulů navíc dostanou hráči s PS4 Pro možnost si vybrat, jestli chtějí hru zobrazovat ostřejší (ve vyšším rozlišení) nebo plynulejší (s 60 snímky za sekundu). Výrobce slíbil, že ani v budoucnosti nebudou vycházet hry pouze pro PS4 Pro. Měl by tak být zachován pouze rozdíl v zobrazení her či přehrávaných médií.

Naděncům do nových technologií zřejmě neuniklo, když minulý rok dostala PlayStation 4 jako jediná herní konzole speciální příslušenství v podobě virtuální helmy PlayStation VR. VR helma se dá připojit k oběma verzím PS4 a se svojí cenou představuje

jedno z nejdostupnějších zařízení virtuální reality na trhu. Z hlediska technické specifikace nejde mezi VR helmami o špičku, ale kvalitu zobrazení zvládá dostatečně na to, abyste virtuální realitu uvěřili. Nicméně po roce PS VR nejvíce trápí stále nízký počet plnohodnotných her, které by bylo možné s helmou hrát. V nabídce se setkáme spíše s kratšími hříčkami, hororovými hrami plnými lekaček a s interaktivními zážitky, například s výletem pod hladinu oceánu.

Hry pro PlayStation 4 lze kupovat buď na nosičích blu-ray, nebo v digitální podobě v online obchodě PlayStation Store. Výhodou fyzických nosičů je možnost koupenou hru po dohrání prodat do bazaru, zatímco digitální hra se spojí s uživatelským účtem a není

možné ji prodat ani vrátit. Ceny titulů v PlayStation Store sice bývají o poznání vyšší než v kamenných obchodech, ale Sony zde pořádá slevové akce na velké i malé hry.

Ke hraní her po internetu s jinými hráči je zpravidla nutné mít navíc předplacenou službu PlayStation Plus. Ta stojí 210 Kč měsíčně nebo 1560 Kč ročně a kromě online hraní s více hráči (takzvaného multiplayeru) členům nabídne každý měsíc ke stažení několik her zdarma, vyšší slevy na vybrané tituly v digitálním obchodě a možnost využívat prostor v cloudu pro sdílení uložených pozic mezi dvěma a více konzolemi. Více o fungování cloudu jsme psali v článku Jak vybrat cloudové úložiště (dTest 8/2017).

Mezi nejoblíbenější hry, které vyšly exklusivně pro PlayStation 4, patří letošní akční hit Horizon Zero Dawn, ve kterém se lidstvo po katastrofě vrátilo k prehistorickému způsobu života a svět ovládli robotičtí dinosauři, dobrodružná série Uncharted plná přestřelků, humoru



Retro v novém

Nintendo letos vydává ještě jednu konzoli. Jedná se o Mini SNES (viz foto níže na stránce), která navazuje na loňský úspěch retro herního přístroje Mini NES. Původní 16bitová konzole Super Nintendo Entertainment System (SNES) vyšla v Evropě v roce 1992 a hry se na ní prodávaly ještě na plastových cartridgech. Moderní reedice nic takového nepodporuje, hry jsou na ní nahrané a lze ji snadno přes HDMI připojit k televizi a pustit se do hraní jednoho z 20 vybraných titulů. Reedice milí především na pamětníky a nadšence, kteří mají ke hrám blízko a chtěli by si pohlednou krabičku doma vystavit.

a velkolepých akčních scén, postapokalyptická výpravná hra The Last of Us Remastered o muži a dívce na cestě za bezpečím a hororová akční hra Bloodborne o městě, kde se léčí krví, a hrozivých následcích tohoto rituálu na jeho obyvatelích.



© Nintendo



Xbox One

I Microsoft nabízí dvě verze své konzole – Xbox One S a Xbox One X. V druhém případě se opět jedná o dražší a výkonnější verzi, která u her zvládá rozlišení 4K. Obě varianty však dokážou ve 4K kvalitě přehrát filmy na Ultra HD blu-ray. Xbox One S není z hlediska hardwaru tak výkonný jako konkurenční PlayStation 4, což se projevuje na mírně horší kvalitě obrazu či jeho plynulosti, ale Xbox One X, který čerstvě vychází 7. listopadu, se naopak pyšní titulem nejvýkonnější konzole na trhu. Jeho výhoda oproti PS4 Pro spočívá v dostatečném výkonu na vykreslování obrazu ve skutečném 4K rozlišení při udržení plynulých 60 snímků za vteřinu, aniž by vysoké rozlišení musel upravovat či simulovat. Stejně jako konkurence, i verze S a X budou schopny spustit stejné hry, přičemž na silnější konzoli budou opět vypadat lépe.

Xbox One přichází se zpětnou kompatibilitou, která umožňuje hráčům na konzoli spustit i hry z předchozí generace, jmenovitě z Xboxu 360 a v budoucnosti i z prvního Xboxu. Těto služby využijí spíše lidé se sbírkou starších her nebo hráči,

kteří si chtějí zahrát starší herní klenoty, jež jim mohly uniknout. Zpětné kompatibilitu lze využít při předplacení služby Xbox Game Pass, která dá hráči za 149 Kč měsíčně přístup ke katalogu s více než sto hrami pro Xbox One a Xbox 360, které lze stáhnout do konzole a hrát. Zároveň Microsoft pro vybrané tituly nabízí službu Play Anywhere, v rámci níž si lze pořídit hru a hrát ji jak na Xboxu One, tak na PC s Windows 10 a sdílet mezi platformami uložené pozice.

Xbox One má také vlastní digitální obchod Xbox Store, ve kterém se dají koupit digitální verze her. Cenově jsou zde totožné hry často levnější než v PlayStation Store a ve slevových akcích vyjdou ještě levněji. O trochu výhodnější než konkurenční PlayStation Plus je i služba Zlaté Xbox Live. Za 149 Kč měsíčně nebo 1499 Kč ročně dostanou členové přístup k online hraní s více hráči, skupinovému chatu s přáteli, speciálním slevám a každý měsíc obdrží několik her z generace Xbox One a Xbox 360.

Díky iniciativě Microsoftu vycházejí exkluzivní tituly pro Xbox One mnohdy i pro Windows 10, takže se

technicky vzato nejedná o skutečné exkluzivity. Najdeme mezi nimi filmové sci-fi o cestování časem Quantum Break, ve kterém hrají známí herci, stylové automobilové závody v nádherném australském prostředí Forza Horizon 3, temnou sci-fi střelku Gears of War 4 nebo uvolněnou punkrockovou akci Sunset Overdrive o energy drinku, který mění lidi na přisery.

Switch

Zatímco Microsoft i Sony si svými konzolami navzájem

konkurují, japonský výrobce Nintendo šel jinou cestou. Letos v březnu uvedl na trh Switch, hybridní konzoli, se kterou se dají hrát hry nejen doma u televize, ale i na cestách. Tělo konzole tvoří obrazovka o úhlopříčce 6,2 palců (zhruba 16 cm) a ze stran je možné k němu připojit speciální ovladače. Po vložení do dokovací stanice se obraz přenáší do televize. Pokud hrajete na televizi, ovladače od konzole odpojíte a buď je držíte v každé ruce, nebo je vložíte do držáku, čímž vznikne tradičnější vypadající ovladač. Komu by nesesedlo nezvyklé ovládání, může zvykat dokupením standardnějšího pojetého Pro Controlleru. Na cestách se poté převážně hraje s konzolí v rukou a ovladači připojenými k jejímu tělu.

Hry pro Switch se prodávají na paměťových





Srovnání specifikací současných herních konzolí

	PlayStation 4	PlayStation 4 Pro	Xbox One S	Xbox One X	Switch
současná cena (Kč)	od 6990	od 9990	od 5990	od 13 490	od 8500
procesor	1,6 GHz 8jádrový procesor AMD Jaguar	2,1 GHz 8jádrový procesor AMD Jaguar	1,75 GHz 8jádrový procesor AMD Jaguar	2,3 GHz 8jádrový procesor AMD Jaguar	1020 MHz Nvidia Tegra X1
grafický čip	AMD Radeon s výkonem až 1,84 TFLOPS	AMD Radeon s výkonem až 4,20 TFLOPS	AMD Radeon s výkonem až 1,40 TFLOPS	AMD Radeon s výkonem až 6 TFLOPS	307,2 MHz Nvidia Tegra X1 + 768 MHz v docku
operační paměť	8 GB GDDR5	8 GB GDDR5	8 GB DDR3	12 GB GDDR5	4 GB
kapacita úložného prostoru	500 GB a 1 TB	1 TB	500 GB, 1 TB, 2 TB	1 TB	32GB, lze rozšířit MicroSDHC a MicroSDXC kartami
zaznamová média	blu-ray, DVD	blu-ray, DVD	4K UHD blu-ray	4K UHD blu-ray	vlastní paměťové karty
porty	HDMI, 2x USB 3.1, 1x AUX, ethernet	HDMI, 3x USB 3.1, 1x AUX, ethernet	2x HDMI 2.0 in a out, 3x USB 3.0, ethernet, IR, S/PDIF	2x HDMI 2.0 in a out, 3x USB 3.0, ethernet, IR, S/PDIF	USB-C a 3,5mm audio jack na konzoli, HDMI a 3x USB 2.0 na docku
podpora 4K	✗	✓	ano u videa, u her upscaluje 1080p až na 4K	✓	✗
podpora HDR	✓	✓	✓	✓	✗
rozměry v x š x h (v cm)	3,9 x 26,5 x 28,8	5,5 x 29,5 x 32,7	6,35 x 22,9 x 29,8	6 x 30 x 24	23,9 x 10,2 x 1,4 (pouze tělo konzole)

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

kartách za cenu srovnatelnou s hrami pro PS4 nebo Xbox One nebo v některých případech dokonce o něco vyšší. Digitální obchod Nintendo eShop pak ceny v kamenných obchodech reflektuje a slevy na tituly nabízí jen zřídka. Na rozdíl od konkurence nenabízí Switch ani srovnatelné online služby – nejsou pro něj dostupné například neherní aplikace a hlasový chat se řeší přes aplikaci pro mobily. Nintendo svoji zpoplatněnou online službu spustí až v příštím roce za cenu zhruba 100 Kč měsíčně či

500 Kč ročně. Co se týče jejich výhod, společnost se zatím nechala slyšet, že členství předplatitelům zprostředkuje hraní po internetu a přístup ke klasickým hrám od Nintenda z 80. a 90. let, jako například Super Mario Bros. 3, Balloon Fight nebo Dr. Mario.

Hardwarovou výbavu Switch za PlayStation 4 i Xboxem One zastává. Připojený k televizi zvládá maximálně rozlišení 1080p (Full HD), vyjmutý pak 720p (HD). I kvůli mobilnímu procesoru v těle nedosahují multiplatformní tituly

na Switchi při přímém porovnání stejné grafické kvality jako na ostatních konzolích, byť samy o sobě jsou hry graficky dostačující. Přesto Switch zaujal mnoho hráčů svojí hybridní povahou, možností hrát nejen doma, ale třeba i cestou do školy či do práce a vysoce originálními hrami, které konkurence nemá. Navíc lze díky přenositelnosti a dvěma ovladačům v základní výbavě hrát některé hry ve dvou hráčích v podstatě kdekoli, nejen před televizí.

Mezi největší herní hity na Switchi patří pohádkové

dobrodružství v obřím otevřeném světě The Legend of Zelda: Breath of the Wild, nenásilná střelka pro více hráčů Splatoon 2, ve které se obarvují arény barevným inkoustem, veselá plošinovka s ikonickým instalatorem Super Mario Odyssey nebo vylepšená verze zábavných motokárových závodů z předchozí generace Mario Kart 8 Deluxe. Do konce roku by na Switch měla vyjít i výpravná fantasy hra na hrdiny The Elder Scrolls V: Skyrim a nejnovější díl známé série stříleček Doom. ✗

Pojištění nemovitosti a domácnosti

Pro mnoho z nás je obydlí nedotknutelným útočištěm klidu, harmonie a pohody. Aby byl náš byt či dům skutečně útulnou oázu, v níž se cítíme příjemně, je třeba mu věnovat potřebnou péči a údržbu. Mnohdy se však vyskytnou situace, jejichž vznik či průběh jen stěží dokážeme ovlivnit a které přitom náš příbytek mohou zcela zrušit. Pro takové případy existuje pojištění nemovitosti a domácnosti. Jaké přínosy či záležitosti majitelům přináší?

Dnešní finanční rubriku začneme poněkud netypicky příkladem. Představte si situaci, kdy na vás po příchodu domů místo přívětivého domácího prostředí čeká vyplený byt. Co v takovém případě uděláte? Po provedení opatření zabráňujících vzniku dalších škod a kontaktování sousedů žijících v patře nad vámi začnete nejspíše přemýšlet, z jakých zdrojů vzniklé škody uhradíte. Předpokládáme situaci, kdy vy i vaši sousedé s podobnými pohromami v koutku duše počítáte, a máte tak uzavřena příslušná pojištění. Jak vy, tak protistrana máte sjednáno nejen pojištění domácnosti, ale i pojištění odpovědnosti v běžném občanském životě (lidově nazývané pojistka na blbost). Celkově zde tedy figurují čtyři potenciální pojistné produkty. Tušíte, který z nich bude využit pro výplatu pojistného plnění? Ti

z vás, kteří tipují „sousedovu odpovědnost“, zvolili správnou možnost. Vaše pojištění domácnosti (či nemovitosti a domácnosti) by přišlo na řadu až v případě, kdy by soused pojištění odpovědnosti sjednáno neměl.

Domácnost, či nemovitost?

Nejeden vlastník nemovitosti, který se rozhodne pro pojistnou ochranu svého obydlí, váhá, zda zvolit pojištění domácnosti, pojištění nemovitosti, či kombinaci obou produktů. Mnoho klientů se navíc mylně domnívá, že pojištění nemovitosti se vztahuje pouze k domům, zatímco pro byt lze uzavřít jenom pojištění domácnosti. Nikoliv – oba typy ochrany je možné sjednat pro oba druhy nemovitostí. Reálně to tedy znamená, že i pro klasické byty je dostupné pojištění nemovitosti.

Značným problémem bývá rozeznat, jaké vybavení bytu spadá do pojištění domácnosti, a jaké naopak již do pojištění nemovitosti. Zde platí jednoduchá pomůcka: když pomyslně obrátíte byt „vzhůru nohama“, vše, co z něj vypadne, je zařízením domácnosti. Součástí pevně spojené s bytem či domem, které po tomto manévru nezmění svou polohu, se řadí k vybavení nemovitosti. Do pojištění domácnosti tedy běžně patří nábytek, elektroaparáty, koberce, svítidla či věci osobní potřeby. Které předměty naopak poprvé princip gravitace a zařadí



se do pojištění nemovitosti? Jsou to například dveřní zárubně, radiátory, obvodové zdivo, zateplovací materiály ve střezech či podlahách nebo obklady v koupelně.

Spornými položkami často bývají kuchyňské linky, vestavěné spotřebiče, vestavěný nábytek či například závesné skřínky. Toto vybavení řadí pojišťovny většinou ještě do pojištění domácnosti, avšak při uzavírání smlouvy je třeba dát si na tyto součásti pozor a zkontrolovat jejich skutečné zařazení. Rozhodnete-li se pouze pro pojištění domácnosti, často se můžete setkat s nabídkou připojištění kryjící vybavení standardně spadající pod pojištění nemovitosti. Za navýšené pojistné tak není výjimkou, že máte „v domácnosti“ pojištěné i výše zmíněné radiátory či okenní rámy.



Správné zařazení předmětů do pojištění domácnosti či nemovitosti bývá lecky skutečným oříškem. Ještě větší komplikace nastává v případě, poškodil-li majetek sousedů například rozvodné mezipatrové trubky (stoupačky), které se nenacházejí přímo v pojištěném objektu, ale účelně k němu náleží. Náhrada škody se za takových podmínek neposkytuje z majetkového, nýbrž odpovědnostního pojištění, a to konkrétně z pojištění odpovědnosti vlastníka nemovitosti.

Krytí versus výluky

Jak jsme již u pojistných produktů víceméně zvyklí, i pojištění nemovitosti a domácnosti pořídíte pouze v podobě balíčku mnoha sloučených rizik. Ten bývá



Srovnání cen pojištění nemovitosti a domácnosti

Cenu pojištění ovlivňuje mimo jiné i to, v jaké lokalitě se vaše nemovitost nachází. V naší tabulce srovnáváme tři různá města (Prahu, Zlín a Ostravu) a sledujeme jejich vliv na výši ročního pojistného. V modelovém příkladu se jedná o kombinaci pojištění nemovitosti a domácnosti. Nemovitostí se rozumí byt v osobním vlastnictví, nacházející se v patře domu, nikoli v jeho přízemí. Do srovnání jsou zahrnuty základní varianty produktů (bez pojištění nebytových prostor, nejsou-li součástí základu). Hodnota bytu činí 2 100 000 Kč (rozloha 70 m²), hodnota vybavení domácnosti činí 400 000 Kč. Nemovitost je trvale obývaná a řádně udržovaná.

pojišťovna	produkt	varianta	spoluúčast	typ ceny při pojistném plnění (PP)	roční pojistné		
					Praha	Zlín	Ostrava
Česká pojišťovna	Pojištění majetku	Standard ²⁾	1 % z PP, min. 10 000 Kč	neuvedeno ¹⁾	3780 Kč	3279 Kč	3780 Kč
ERGO pojišťovna	Bezpečný domov	-	neuvedeno ¹⁾	neuvedeno ¹⁾	3076 Kč	3076 Kč	3076 Kč
Kooperativa pojišťovna	Pojištění majetku	PRIMA	1000 Kč	nová cena	od 3261 Kč ³⁾	od 2640 Kč ³⁾	od 2640 Kč ³⁾
MAXIMA pojišťovna	MaxDomov	IDEAL	1000 Kč	neuvedeno ¹⁾	1921 Kč	1921 Kč	1921 Kč
Slavia pojišťovna	DOMOV+	ZÁKLAD	1000 Kč	nová cena	1674 Kč	1674 Kč	1674 Kč
UNIQA pojišťovna	Domov VARIANT	Základní	neuvedeno ¹⁾	nová cena	991 Kč	991 Kč	991 Kč

Údaje jsou aktuální k datu 15. 10. 2017 a jsou čerpány z webových stránek pojišťoven.

Do srovnání byly zařazeny pouze pojišťovny s veřejně dostupnými údaji – tzn. ty, které pro vyhotovení online kalkulace nevyžadují osobní či kontaktní údaje zájemce o pojištění.

Uvedené výsledky není možno považovat za jediné relevantní kritérium efektivnosti pojistné ochrany – každý produkt v sobě zahrnuje jiné typy rizik či jiné dílčí pojistné limity. Pro posouzení výhodnosti produktu je tak vždy třeba zohlednit veškeré informace uvedené v pojistných podmínkách.

¹⁾ v online kalkulaci neuvedeno

²⁾ Při uzavření online lze sjednat pouze rozšířenou variantu.

³⁾ Částka vznikla součtem poj. nemovitosti a poj. domácnosti.

rozdělen na základní a rozšířenou variantu, lišící se od sebe nejen rozsahem krytí, ale často také pojistnými limity. Základní varianta pojištění obvykle kryje tato rizika:

- živelní rizika (často sdružená pod názvem FLEXA – zahrnující požár, blesk, výbuch a pád letadla),
- povodeň a záplava,
- vodovodní škody (způsobené vodou vytékající z vodovodních zařízení),
- loupež či krádež vloupáním,
- vandalismus (rozsah krytí závisí na variantě produktu).

U rozšířené varianty se můžete těšit na širší pojistnou ochranu zahrnující například tato rizika:

- zatečení atmosférických srážek,
- přepětí v elektrické síti či zkrat,
- porucha chladicího zařízení (lednice nebo mrazáku),
- rozbití skel (all-risk).

Náš výčet rozšířené alternativy pochopitelně není kompletní, produktová oddělení pojišťoven bývají často velmi kreativní a přicházejí se stále novými možnostmi. Kromě pojištění samotného objektu či předmětů v něm povětšinou daný produkt zahrnuje i soubor věcí v těsné blízkosti vaší domácnosti, například vybavení garáže, jízdní kola, lyže nebo věci ponechané v zaparkovaném autě. U všech předmětů však



Pojištění nemovitosti a domácnosti

musíte počítat s jejich „obvyklou hodnotou“ (viz dále) či seznamem věcí, které nebudou proplaceny vůbec.

Co má jedna pojišťovna kryto již v základním rozsahu, druhá může mít ve výlukách. A těch nalezneme u pojištění nemovitosti a domácnosti skutečně nespočet. Největší pozornost věnujte tomu, zda se pojištění vztahuje pouze na vaši domácnost, či kryje i její příslušenství – tím máme na mysli právě zmíněné sklepy, garáže a ostatní nebytové prostory. Ve výluce mnohdy bývají i předměty umístěné na oploceném pozemku u domácnosti (například nářadí v kůlně nebo zahradní nábytek na terase). Problém může nastat také v případě, bude-li vám odcizena nebo poškozena dočasně zapůjčená zahradní technika – nejste totiž jejím vlastníkem.

Máte doma sbírku drahých obrazů či uměleckých děl? Na tyto skvosty se běžná výše pojistné také vztahovat nebude.

Obligátní třetí plochou mezi pojistníky a pojišťovnami bývá způsob odcizení pojištěné věci. Mějte na paměti, že krádež a loupež nejsou identické zlodějské

techniky a důkazní břemeno překonání překážky leží vždy na vašich bedrech.

Tak akorát

Jedním z nejdůležitějších parametrů celého pojištění je nastavení správné pojistné částky. Ta by měla u majetkového pojištění vždy přesně odpovídat hodnotě samotného majetku (pojištěné věci), v našem případě tedy nemovitosti, domácnosti nebo věci se v ní nacházejících. V této souvislosti častokrát snižují (ať už záměrně, či nezámyslně) efektivitu pojistných ochrany dva rozšířené jevy – podpojištění a přepojištění.

Podpojištění je typické pro spotřebitele, jejichž motivací je co nejvíce ušetřit na pojistném. To provedou způsobem, že při uzavírání smlouvy pojišťovně vědomě nahlásí nižší hodnotu majetku, než jakou ve skutečnosti má. Dosáhnou tím sice nižšího pojistného, ale už si neuvědomují, že v případě pojistné události bude pojišťovna vycházet nikoliv ze skutečné hodnoty daných věcí, ale z částky ujednané ve smlouvě. Vzniklý rozdíl pak budou muset uhradit z vlastních zdrojů a potrestají tak pouze sami sebe.

Poněkud méně častým jevem je přepojištění. Dopracovat k němu se můžete dvěma způsoby: první možností je opět uvedení nepravdivé (tentokrát vyšší než skutečné) hodnoty majetku, patrně s vidinou vyššího pojistného plnění. Ani toto počínání však ziskuchtivým jedincům nevynje-

– pojišťovna si sice vyšší pojistné zaplatit nechá, ale výše plnění bude odpovídat reálné hodnotě pojištěné věci. Druhou cestou je zastaralá pojistná smlouva, respektive její neaktualizovaná pojistná částka. U vybavení domácnosti musíte, stejně jako u havarijního pojištění, počítat s nepoužitelnou amortizací. Pojišťovny většinou zub času zohledňují v podobě odpisů, a vám se proto čas od času vyplatí návštěva pobočky za účelem úpravy pojistné částky.

Kromě adekvátního vztahu mezi pojištěným majetkem a pojistnou částkou musíte bedlivě sledovat ještě další významný faktor – v jakých cenách je počítáno pojistné plnění neboli jakým způsobem pojišťovna předmět ocení k okamžiku vzniku pojistné události. Na výběr jsou ceny nové, časové nebo obecné.

■ **Nová cena** – je nejvýhodnější, avšak nejdražší variantou. Znamená výplatu plnění v ceně, za niž si můžete (při zničení nemovitosti) v dané lokalitě pořídit stejné nebo srovnatelné bydlení odpovídající hodnotě v době sjednání. Stejný způsob výpočtu je možno uplatnit i u souboru věcí vybavení domácnosti.

■ **Časová cena** – uplatňuje již zmíněnou amortizaci. Vychází z hodnoty věci bezprostředně před pojistnou událostí, přihlíží se tedy ke stupni opotřebení či jiného znehodnocení. Pro vyčíslení poklesu hodnoty předmětu v čase pojišťovny často využívají amortizačních tabulek.



Věděli jste, že „povodeň“ znamená řeku vytloučenou z břehů, zatímco „záplavu“ reprezentuje nejčastěji průřez mračen, respektive jiný proudící vodní zdroj? Podobně je třeba rozlišovat i následkyblesku – „přímý úderblesku“ značí přímý zásah do předmětu pojištění, zatímco pro přepětí vzniklé v blízké trafostanici a následné zničení spotřebičů se užívá termín „nepřímý úderblesku“.

■ Obecná (obvyklá, tržní)

cena – závisí na tom, za kolik se na trhu aktuálně prodává vaše vybavení či nemovitost stejného stáří, stavu a parametřů. Stanovení výše plnění tedy obnáší seznámení likvidátora s příslušnou inzercí.

Neuklízet, fotit!

Na závěr se vrátíme k našemu úvodnímu příkladu. Dojde-li skutečně k situaci, že svou nemovitost naleznete vytopenou, vykradenou či jinak poškozenou, potlačte v sobě veškeré hygienické návyky či pořádkumilovné tendence a nezačněte hned uklízet. Proč? Důležitá je dokumentace poškozeného objektu. Nejlépe tedy udělat, když učiníte pouze nutná opatření vedoucí k zábráně dalších škod (je-li to nezbytné), poté důležitost ohlásíte pojišťovně a v mezitím, než k vám dorazí příslušný likvidátor, vzniklou škodu pečlivě zvěčníte. ✕



© WOLFF LIEBIG / FOTOLIA

Když se v dnešní době řekne darovací daň, může takové pojmenování působit poněkud matoucím dojmem. Od roku 2014 totiž samostatnou darovací daň nemáme, veškeré přijaté dary se zahrnují do přiznání k dani z příjmů.

K 1. lednu 2014 byl zrušen zákon o dani dědické, dani darovací a dani z převodu nemovitostí a veškerá zde upravená problematika, kromě daně z převodu nemovitostí, se přesunula do zákona o daních z příjmů. Fakticky došlo k úplnému zrušení dědické daně, s daní darovací to ovšem už tak růžově nedopadlo. Doznala sice jistých legislativních změn, ale úlevu daňovým poplatníkům spíše nepřinesla. Současná úprava je naopak v některých případech méně výhodná.

Před novelou se sazba daně lišila v závislosti na výši přijatého daru a měla vzrůstající tendenci. Až do částky 1 000 000 Kč přitom sazba činila pouhých 7%. V současné době se aplikuje jednotná sazba pro daň z příjmu, která činí 15% u fyzických osob a 19% u osob právnických. Pro dary nižší hodnoty je tak dnes daň mnohonásobně vyšší.

Nelze ale opomíjet jednu nespornou výhodu nové úpravy. Podle zákona o daních z příjmů je totiž možné uplatnit mnohé slevy na dani a případně také kompenzovat základ daně ztrátou z podnikání či pronájmu, což za předchozí úpravy nešlo.



Darování mezi příbuznými

Starý zákon rozděloval dárce do tří skupin podle toho, jak blízký vztah měli k obdarovanému. Do prvních dvou skupin, u nichž zákon darovací daň zcela odpouštěl, patřili nejblíže příbuzní a osoby ve společné domácnosti. Podobně se k osvobození od daně staví i aktuální znění zákona o daních z příjmů, ačkoliv už nerozlišuje jednotlivé skupiny dárců. Od daně jsou nyní výslovně osvobozeny všechny bezúplatné příjmy od příbuzného v linii přímé a v linii vedlejší, pokud jde o sourozence, strýce, tetu, synovce, neteř, manžela, manžela dítěte, dítě manžela, rodiče manžela nebo manžela rodičů. Žádnou daň také nemusíte platit, dostanete-li dar od osoby, se kterou nejméně po dobu jednoho roku žijete ve společné hospodářské domácnosti.

Osvobození části daru

Před rokem 2014 byl stanoven limit ve výši 20 000 Kč, do nějž byly veškeré peněžní příjmy a příjmy v podobě movitých věcí zcela osvobozeny od darovací daně.

Pokud jste obdrželi dar vyšší hodnoty, danila se pouze jeho část převyšující zákonný limit. Tento systém se však dnes již neuplatňuje. V současné době může k osvobození části daru dojít jen v případech, kdy v pozici dárce vystupuje více osob, protože jsou spoluvlastníky darované věci, a osvobození od daně se přitom vztahuje pouze na jednu či jen některé z nich. V takovém případě je nutné samostatně zdanit tu část daru, která osvobození nepodléhá.

Osvobození příležitostných darů

Daníte-li jako fyzická osoba, budou od daně osvobozeny všechny vámi nabyté příležitostné dary, pokud jejich celková hodnota za jedno zdaňovací období nepřevyšuje částku 15 000 Kč. Je přitom nepodstatné, zda jste takové dary dostali od jedné, nebo více osob a zda jsou tyto osoby s vámi v příbuzenském vztahu. Ani povaha nabytých darů nehraje v otázce osvobození od daně žádnou roli. Pokud příležitostné dary zákonný limit přesáhnou, platí se daň z jejich celkové hodnoty.



Daňové přiznání

Dříve bylo nutné přiznat se k darovací dani do 30 dnů ode dne, kdy jste dar obdrželi. Teď už ale tolik spěchat nemusíte. K nabytí daru se jednoduše přiznáte současně s jinými vašimi příjmy v jednom daňovém přiznání, které se podává do 1. dubna následujícího kalendářního roku. Nepraktické to však může být pro ty, kteří by jinak přiznání k dani z příjmů vůbec nepodávali. Dar pak v daňovém přiznání figuruje jako takzvaný ostatní příjem.

Je-li vámi nabytý dar od daně osvobozený, daňové přiznání podávat nemusíte. Nezapomeňte ale, že od roku 2015 existuje oznamovací povinnost o příjmech osvobozených od daně, které přesahují 5 000 000 Kč a které si finanční úřad nemůže sám zjistit z veřejně přístupného rejstříku. ✕

Vánoční inspiromat

To nejlepší z dTestu

V předvánočním období pro vás již tradičně připravujeme inspiromat s výběrem nejzajímavějších výrobků z testů za poslední rok. Najdete v něm nejlépe hodnocené zboží i nositele označení výhodný nákup. Pokud dáváte přednost výběru dárků na základě vlastních kritérií, navštívte rozsáhlé databáze testovaných výrobků na našich webových stránkách www.dtest.cz. Produkty si tam můžete třídit a filtrovat podle mnoha různých parametrů. Přijíme bezproblémový výběr, nákup i používání.

Poznámka: Ceny výrobků uvedené v inspiromatu odpovídají průměrným cenám k 20. říjnu 2017.

Mobilní telefony



Samsung Galaxy S8
velmi dobře (80 %),
20 300 Kč

Společně se sesterským modelem Note 8, který na trh přišel o několik měsíců později, tvoří to nejlepší ze stále Samsung. Skvělý displej, velmi pěkné fotky a videa, řada pokročilých funkcí, to jsou hlavní devizy tohoto luxusního modelu. Z asijských telefonů je minimálně do představení svého následovníka tím nejlepším.



Samsung Galaxy Note 8
velmi dobře (80 %),
26 120 Kč

Obrovský, 6,3palcový tzv. phablet řadící se do segmentu nejdražších vlajkových lodí, je nejlepší odpovědí Samsungu na loňské fiasko v podobě Note 7. Stejně jako hardwarově velice podobný

model Galaxy S8 má jen málo slabín – pozor si dávejte pouze na to, aby vám telefon nepadl. Bezrámečkové displeje těchto kousků si s tvrdou podlahou příliš nerozumí.



Apple iPhone 8 (64 GB)
dobře (79 %), 20 920 Kč

Nové modely Galaxy S i iPhone jsou často spíše evolucí předchozích verzí nežli revolučními novinkami. Platí to i pro osmý iPhone. To však nemusí být na škodu. Na Retina HD displej je radost pohledět. Možná hlavní zbraní tohoto jablka je schopnost natáčet parádní videa v Ultra HD s 60 snímky za vteřinu. Mezi soudobými modely nenajdou konkurenci ani jeho fotky.



Samsung Galaxy A5 2017
dobře (76 %), 8970 Kč
Celkovým hodnocením mírně zaostává

za nejluxusnějšími modely Samsungu a Applu, nabízí ale daleko konkurenceschopnější cenu. V testu příjemně překvapil velmi slušnou výdrží baterie, kvalitou dotykového displeje s výbornou responzivitou i kvalitním dílenským zpracováním. Testy odolnosti díky tomu prošel bez ztráty kytičky.



Huawei Y5 II Dual SIM
dobře (62 %), 2910 Kč
Kvalitní mobily pod tři tisíce korun seženete spíše s obtížemi. Neznamená to však, že by neexistovaly. Důkazem je tento levný model společnosti Huawei. Poměr kvality a ceny patří k nejvýhodnějším na trhu. Hardwarovými parametry pochybitelně nemůže soupeřit s telefony o dvacet tisíc dražšími, v testu si ale vedl dobře. Jen stěží jsme v případě modelu Y5 II hledali nějakou vážnější výtku. To je ostatně hlavní deviza telefonu – bezproblémově všestranně využití za sympatickou cenu.



Fotoaparáty



Canon PowerShot SX720 HS
dobře (62 %), 8800 Kč
Jeden z nejlepších kompaktů, které lze v současné době pořídit. I přes poměrně malé rozměry se chlubí ohromným 40násobným zoomem. Radost udělá kvalitou snímků za denního osvětlení, stabilizací obrazu, slušným rozlišením, dynamickým rozsahem i reprodukcí barev. Vítěz lednového srovnání kompaktních fotoaparátů se špičkovými mobilními telefony.



Canon PowerShot SX730 HS
dobře (64 %), 10 140 Kč
Pokračovatel modelu SX720 HS. Po stránce vzhledu i parametrů se svému staršímu sourozenci velmi podobá. Oproti předchozí verzi se však chlubí především lepšími výkony i za horšího osvětlení. Celkově jde o všestranný kompakt, který vám připraví povedené fotky za prakticky všech podmínek.



Fujifilm X-T2 + Fujinon XF 18-55mm 1:2.8-4 R LM OIS
dobře (75 %), 52 700 Kč
V letošním testu pokročilých fotoaparátů jsme se zaměřili na kombinace těla a univerzálního objektivu se zoomem. Bezrcadlovka Fujifilm X-T2 s objektivem 18-55 mm zvítězila hlavně díky tomu, že nabídla vyrovnanou kvalitu a patřila k nejlepším ve všech zkouškách – fotografování v automatickém a manuálním režimu a také v natáčení videa. Mimo to má velmi dobrý hledáček, displej a příjemně se ovládá.



Panasonic Lumix DMC-GX80 + G Vario 14-140mm Asph. Power O.I.S.
dobře (70 %), 26 990 Kč
Tato atraktivní bezrcadlovka za přijatelnou cenou vyniká skvělou stabilizací obrazu v automatickém režimu, překvapivě dobrou kvalitou snímků v manuálním režimu, kde patřila k nejlepším v testu, a také nadprůměrnou kvalitou videozáznamu ve vysokém i ultravysokém rozlišení. Dobře se také ovládá. Průměrně dopadla pouze

ve zkoušce focení v automatickém režimu.



Canon EOS 1300D + EF-S 18-55mm IS II
dobře (67 %), 12 200 Kč
Tuto zrcadlovku, které jsme udělili označení výhodný nákup, můžeme rovněž doporučit jako všestranného pomocníka pro fotografii všeho druhu i video (nenabízí ovšem natáčení v ultra-vysokém rozlišení). Přestože má horší parametry než vítězný model, navzdory své ceně Canon EOS 1300D s objektivem 18-55 mm v praktických zkouškách předčil řadu mnohem dražších aparátů.



Externí pevné disky



Western Digital My Passport Ultra 3TB
dobře (67 %), 4520 Kč
Vítěz letošního testu externích pevných disků patřil nejen k nejlepším co do rychlosti přenosu souborů přes USB, ale zvítězil také díky několika užitečným funkcím navíc. Zaujala nás zejména možnost zabezpečení v podobě hardwarového šifrování dat, kterou řada My Passport nabízí. Na disku také mimo jiné najdete dobrý zálohovací software.



Seagate Expansion Portable 2TB
dobře (66 %), 2420 Kč
Nejlépe hodnocený disk o kapacitě 2 TB od americké společnosti Seagate stále nabízí pro většinu uživatelů dostatek místa, vyjde přitom levněji než objemnější modely. Ze všech testovaných externích disků dopadl nejlépe v naší sérii praktických zkoušek. Dařilo se mu zvláště v rychlosti zápisu a čtení

velkých souborů – ačkoli je nutné dodat, že rozdíl v rychlosti mezi jednotlivými modely nebyly až na výjimky nijak dramatické.



LaCie Rugged Thunderbolt 1TB
dobře (65 %), 4190 Kč
 Nejlépe hodnocený disk o kapacitě 1 TB svou cenou sice i několikanásobně převyšuje konkurenci, avšak nabízí několik funkcí navíc. V první řadě jde o podporu vysokorychlostního rozhraní Thunderbolt, které využívají hlavně počítače Apple. LaCie nadto nabízí odolné tělo, které je při přenášení méně náchylné k poškození a ztrátě dat.

Tiskárny



HP Officejet Pro 8720
dobře (74 %), 5360 Kč
 Nejlepší testovaná multifunkční inkoustová barevná tiskárna. Se všemi tiskovými úlohami si poradila bez

větších potíží, je vhodná pro tisk textu, grafů i tabulek a fotografií na fotopapír. Rovněž kopírování a skenování různých objektů zvládla hravě. Pozor si dávejte jen na poněkud robustnější rozměry.



Samsung SL-C430W
dobře (66 %), 4120 Kč
 Komu se laser zamlouvá více než inkoust, toho by mohla zajímat tato jednoduše barevná laserová tiskárna. Trochu zamrzí, že nemá displej. Jinak převládají samá pozitiva. Jak je u laserovek dobrým zvykem, je skvělá a rychlá při tisku textu. Často se říká, že laserové modely nejsou příliš vhodné pro tisk fotografií – Samsung však v tomto ohledu není vůbec k zahození.

Vysavače

Miele Compact C2 Powerline SDAE1
dobře (70 %), 5590 Kč
 Hledáte kvalitní sákový vysavač? Rozhodně nic nezkažte, pokud sáhnete po vítězi našeho letošního testu. Vysává nejlépe ze všech letos testovaných sákových modelů. Poradí si i se zvířecími chlupy v koberci, s nimiž má



většina vysavačů problémy. Jde zároveň o nadprůměrně tichý přístroj, jehož jedinou větší slabinou je vyšší spotřeba energie.



Electrolux ZPFClassic
dobře (65 %), 3500 Kč
 Sákový model, který vám skvěle poslouží za příznivou cenu. Ve zkouškách vysávání patřil k nejlepším, velmi dobře filtroval prach a obstojně si poradil i s chlupy – doporučujeme ho tak těm, kteří mají zároveň v domácnosti mazlíčky i omezený rozpočet. Počítejte pouze s tím, že je poměrně hlučný.



Bosch BGS 5335
dobře (67 %), 10 800 Kč
 Letošní vítěz testu v bezsákové kategorii dobře vysává a nabízí neobvykle velkou prachovou nádobu o objemu 3,65 l. Mimo to je velmi tichý. Doporučit ho můžeme zejména pro domácnosti s koberci, kde se mu dařilo nejlépe – zato na podlahách se jedná o spíše průměrný přístroj.



Rowenta RO3786EA Compact Power Cyclonic
dobře (62 %), 3100 Kč
 Letošní výhodný nákup mezi bezsákovými vysavači se osvědčil hlavně při vysávání podlah. Skvěle si poradí se špinou ve škvírách a může



tak zaujmout třeba majitele parket. Ani na kobercích se mu nevedlo zle, ačkoli pro majitele mazlíčků bychom doporučili jiné modely. Rowenta také patřila k nejlepším ve zkoušce vlivu obsahu nádoby na výkon – i když je plná, neztrácí vysavač příliš tah.

Žehličky



Philips GC4526/20 Azur Performer Plus
dobře (78 %), 1820 Kč
Vítězný model našeho posledního testování žehliček. Nejlépe vyžehnil všechny typy tkanin a pro uživatele je jeho používání pohodlné. Ve zkouškách výdrže a odolnosti žehlicí desky obstál na jedničku. Se svou hmotností 1,8 kg patří k lehčím přístrojům.



Tefal FV9740 E0 Ultimate Anti-Calc
dobře (77 %), 2000 Kč
Model, který letošního vítězi dýchal na záda. Srovnatelně s ním žehnil bavlnu, džínovinu i směs bavlny s polyesterem. Za výdej

páry si vysloužil jedničku, zrovna tak jako v testu odolnosti žehlicí desky a odolnosti proti zanesení vodním kamenem. Body navíc představuje i jeho uživatelská přívětivost. Žehlička váží 2,2 kg.



Braun TS505 TExStyle 5
dobře (76 %), 1000 Kč
Žehličku, která získala srovnatelné celkové hodnocení v testu jako vítěz, lze pořídit za polovinu jeho ceny. V žehlení směsi bavlny s polyesterem si dokonce mezi testovanými modely jako jedna z mála vysloužila nejlepší známku. Přístroj skvěle obstál ve zkouškách odolnosti, dobré hodnocení získal i za snadnost obsluhy. Váží 1,5 kg.

Vakuovačky



FoodSaver V3940
dobře (62 %), 7330 Kč
Jeden ze tří vítězů testu. Kvalitně svažuje, obstojně vakuuje, je bytelný a je

relativně tichý. Ocení ho milovníci klasických funkcí i praktických vychytávek. Mezi ty patří třeba omyvatelnost v myčce nebo opakovaná použitelnost sáčků.



Gastroback 46007
dobře (62 %), 2070 Kč
Pokud hledáte kvalitní výrobek za dobrou cenu, sáhnout můžete po druhém vítězi testu, který zároveň nese i označení výhodný nákup. Hodit se bude třeba milovníkům burgerů, protože na výbornou vakuuje mleté maso. Dobře svažuje a nenadělá moc hluku.



Steba VK6
dobře (62 %), 2680 Kč
Třetí vítěz testu. Pořídíte jej za sympatickou cenou a radost jím uděláte milovníkům burgerů i ryb; při vakuování mletého masa a steaků z lososa si vede opravdu výborně. Dobře svažuje a je poměrně tichý.

Výrobníky sody



Sodastream Spirit Black
dobře (75 %), 2190 Kč
Vítěz testu sodovkovačů. Prodává se s naplněnou bombičkou, kterou lze po vyprázdnění za poplatek vždy vyměnit. S přístrojem vyrobíte dobrou sodovku za zhruba 2,90 Kč za litr. V našem testu si také vysloužil velmi dobré hodnocení konstrukce, problémy nečiní ani obsluha. Přístroj váží bezmála 2,5 kg, lahev o objemu 0,8 l se do něj uchycuje nacıvaknutím.



Limo Bar Elixir Turbo
Dobře (69 %), 1630 Kč
Druhý nejlépe hodnocený přístroj v testu, který si vysloužil nejlepší známku za účinnost sycení vody.

Snadno se obsluhuje a 0,8l láhev jen tak snadno nerozbijete. Litř sodovky vás přijde na zhruba 2,30 Kč. Bombička je součástí základní výbavy. Výrobek váží 2,8 kg.



Eta Frizanto 4638
dobře (65 %), 1000 Kč
Výhodný poměr mezi cenou a výkonem. K ceně přístroje však ještě třeba počítat s cenou za bombičku (300 Kč), která není součástí základní výbavy. Přístroj dobře sytí vodu, litř sodovky vás vyjde na zhruba 2,40 Kč. S lahví raději opatrně, pádové zkoušky ji nezanedbaly bez šrámů. Objem lahve je 0,9l, celý přístroj váží 2,5 kg.

Myčky nádobí



Bosch SMV25AX01E
dobře (70 %), 10 590 Kč
Vítěz našeho říjnového

testu, který si zároveň díky příznivé ceně odnesl označení výhodný nákup. Takřka všechno nádobí dobře umyje a výborně usuší – nemusíte se tak bát nevzhledných stop po stékající vodě. Povedená myčka bez výraznějších slabín.



Bosch SM188TS26E
dobře (70 %), 29 790 Kč
Luxusní polointegrovaná vestavná myčka, která v testu potěšila nejen kvalitou mytí, ale zejména vůbec nejnižší naměřenou spotřebou vody a elektrické energie.

Pračky



Miele WDB030 Eco
dobře (69 %), 21 990 Kč
V letošním roce nejlépe hodnocená pračka renomované značky, která si svou kvalitu nechá zaplatit. Má sedmikilogramovou

kapacitu bubnu, pere dobře a spotřebuje málo vody. V máchání má ale, stejně jako všechny ostatní testované modely, rezervy.



Bosch WAN28260CS
dobře (66 %), 11 990 Kč
Výrobek je důkazem, že i levná pračka může být kvalitní. Má sedmikilogramovou kapacitu bubnu, dobře pere i odstřeďuje. S mácháním je to sice horší, ale to je problém všech modelů.



Samsung WW70J5446DW/ZE
dobře (66 %), 9990 Kč
Pračka, která díky poměru cena a kvalita nese označení výhodný nákup, má sedmikilogramovou kapacitu bubnu, dobře pere, velmi efektivně odstřeďuje a spotřebovává relativně málo elektrické energie. S mácháním je ale tak jako ostatní výrobky na štíru.

Sušičky



Bosch WTW87467CS/01
dobře (68 %), 17 990 Kč
Sušička Bosch se stala vítězem srpnového srovnání kondenzačních sušiček s tepelným čerpadlem. Čím si vítězství zasloužila? Zejména bavlnu uměla usušit přesně a rovnoměrně. Má vysokou účinnost kondenzace, nemusíte se tedy bát úniku páry do místnosti. V neposlední řadě pak má velmi dobrou spotřebu elektrické energie téměř ve všech sledovaných scénářích.



Electrolux EDH 3887GDE
dobře (63 %), 13 990 Kč
Dobrá sušička za slušnou cenu. Hlavní úkol, tedy sušení prádla, zvládá bez větších zaváhání, ať už ji naplníte menším či větším množstvím bavlny nebo třeba prádlem z umělého vlákna. Spotřeba energie nelétá do závratných výšin.

Jedinou větší výtoku je ne zcela rovnoměrné sušení – to znamená, že výsledná zbytková vlhkost některých kusů prádla se může od jiných mírně lišit.

IPL epilátory



Braun Silk-Expert BD 5008
dobře (76 %), 11 150 Kč

Jeden ze dvou vítězů testu. Velice snadno se obsluhuje a je velmi šetrný k pokožce. Vhodný je pro všechny, kdo touží po přístroji poskytujícím příjemnou a časově nenáročnou epilaci. Pro jeho nákup ale budete muset sáhnout trochu hlouběji do kapsy.



Braun Silk-Expert BD 5001 IPL
dobře (76 %), 10 990 Kč
Druhý vítěz testu. Stejně jako kolegu stejné značky ho uvidíte ty, které hledají z hlediska obsluhy nenáročný a k pokožce velice šetrný přístroj. Při epilaci skýtá příjemný pocit a jeho použití zabere málo času. Patří rovněž k dražším modelům.



Remington IPL 6500

i-Light Pro
dobře (64 %), 6550 Kč
Výhodný nákup. Obsluhuje se relativně snadno, k pokožce je velmi šetrný a navíc ho oceníte i v případě, že kromě kvality je pro vás důležitá také cena. Pořídíte ho totiž až o několik tisíc levněji než řadu ostatních.

Doplňky stravy omega-3



Jamieson Omega 3 Select
velmi dobře (83 %), 640 Kč/200 kapslí

Doplňk stravy s rybím olejem, který v našem testu dostal nejvyšší ohodnocení. Obsahoval nejvyšší podíl obou sledovaných omega 3 nenasycených mastných kyselin EPA a DHA v doporučené denní dávce. Vysoká byla i jejich koncentrace v tuk. Celkově dopadl nejlépe také proto, že hodnoty

mastných kyselin omega 3 uváděné na obalech jsme skutečně ve výrobku také naměřili. Výrobce doporučuje sníst za den tři kapsle.



MedPharma Omega 3
rybí olej
velmi dobře (82 %), 225 Kč/67 kapslí

Kapsle, které vyšly celkově nejlépe ze zkoušek na obsah EPA a DHA jak v doporučené denní dávce od výrobce, kde jsme jich zjistili nejvíce, tak v samotném tuku. Jako všechny testované doplňky stravy s omega 3 nenasycenými mastnými kyselinami se obešel bez kontaminace rtuť. Výrobce doporučuje tři kapsle denně.



Bio-Pharma Omega 3 Forte
dobře (76 %), 247 Kč/135 kapslí

Doplňk, který při denním dávkování podle výrobce pokryje doporučené minimum omega 3

nenasycených mastných kyselin EPA a DHA a přitom je šetrný ke spotřebitelově peněženice. Výrobce uvádí jako optimální sníst dvě kapsle denně.



dm/Das gesunde Plus
dobře (65 %), 75 Kč/60 kapslí

Výrobek s rybím olejem, který při doporučeném dávkování na etiketě pokryje minimum pro optimální denní příjem. Stejně jako všechny ostatní výrobky v testu se obešel bez kontaminace rtuť. Výrobce doporučuje denně dvě kapsle.

Sportovní kočárky



Britax B-Motion 4 Plus
dobře (76 %), 7380 Kč

Vítěz testu. Snadno se ovládá na chodníku i v nerovných terénech a oceníte

ho i při cestování. Lehce se totiž vynáší do schodů i přepřavuje v autě. Je odolný a bezpečný a nezávadný z hlediska přítomnosti nežádoucích látek.



X-Lander X-Cite
dobře (71 %), 9490 Kč
Stejně jako vítěz testu se i s nositelem stříbrné medaile snadno manipuluje, jednoduše se vynáší do schodů i přepřavuje v autě. Je odolný, bezpečný a nezávadný z hlediska přítomnosti nežádoucích látek.



Joie Litetrax 4
dobře (66 %), 5290 Kč
Tento model svědčí o tom, že i kvalitní kočárek lze koupit za relativně malý peníz. Pokud je tedy pro vás při

výběru vozítka pro potomka důležitá nejen kvalita, ale i cena, tento výrobek by mohl být dobrou volbou. Velmi snadno se s ním manévruje při jízdě v terénu i po chodníku, lehce se přepřavuje jak v hromadné dopravě, tak v autě, a snadno se vynáší do schodů. Je odolný a bezpečný.



Nuna Pepp Luxx
dobře (60 %), 7890 Kč
S tímto kočárkem se jednoduše manipuluje, snadno se přepřavuje ve složeném stavu i v autě a je velmi odolný a bezpečný.

Dětské holínky



Decathlon Inverness 100
velmi dobře (81 %), 300 Kč
Přestože patřily k nejlevnějším v testu, umístily se gumáky Decathlon na prvním

místě. Dáilo se jim prakticky ve všem zkouškách. Patří k nejdolnějším botám, které se jen tak neopotřebují, jejich guma vydržela náš zátěžový test a navíc na rozdíl od jiných – i mnohem dražších modelů – obstály s čistým štítem i při hledání nežádoucích chemikálií.



Demar Stormer T Print Kosmos
dobře (74 %), 230 Kč
Holínky od značky Demar s vesmírným motivem jsou podobný případ jako Decathlon. Nestojí moc peněz, obstály v testu odolnosti gumy a nemusíte se u nich obávat přítomnosti škodlivých chemických látek. Oproti vítěznému páru dopadl Demar trochu hůře jen ve zkoušce opotřebení podšívky na patě – přesto i v tomto ohledu jde o jednu z nejlepších testovaných gumáků.



Deichmann Cortina
dobře (61 %), 400 Kč
Mezi dobře hodnocené a cenově dostupné dětské gumáky se zařadil i pár

od značky Deichmann s motivem robota. Přestože oproti těm nejlépe hodnoceným nemají podšívku na patě a podrážku tak odolnou proti ošoupání, stále nabízejí kvalitní pevnou gumu a obstály na jedničce i při našem podrobném hledání škodlivých chemických látek.

Střešní nosiče kol



Thule ProRide 598
velmi dobře (88 %), 4030 Kč
Vítěz testu je skvěle navržený a postavený nosič na kolo. Oceníte rychlost, s níž ho připevníte k příčníkům na střeše a stejně tak i pohodlný systém upevnění kola na nosič. Vše je hotové během pár desítek sekund či jednotek minut. Časová náročnost a nepohodlné ovládání přitom byly kameňem úrazu u celé řady testovaných nosičů.

Yakima Whipbar WB201
velmi dobře (87 %), 3120 Kč
Hned v závěsu za vítězem testu skončil nosič Yakima. Prodává se již sestavený,



nabízí kvalitní dílenské zpracování a velmi pohodlně se s ním pracuje. Upevnit nosič na sřechu a zasadit kolo do nosiče je otázka krátké chvilky. Nosič také obstál na jedničku v našem testu náchylnosti vůči korozi. Počítejte pouze s vyšší hmotností 5,6 kg.



Carface Tour
velmi dobře (81 %), 1350 Kč
Nosič Carface Tour jsme v našem testu doporučili jako výhodný nákup. Vyniká kvalitní konstrukcí (zvlášť vzhledem k příznivé ceně) a rychlým systémem připevnění nosiče na sřechu i samotného kola na nosič. Na jedničku obstál i v testu náchylnosti ke korozi. Bohužel nenabízí možnost zamknout nosič k příchůvkám na sřechu.

Chrániče zad pro zimní sporty



Dainese Flexagon Waistcoat Lady
velmi dobře (83 %), 5150 Kč
Vítězem testu se stala pánská verze tohoto chrániče, která už není v prodeji. Stejně jako ona nabízí i model pro ženy nejlepší ochranu páteře a zad, přičemž v našem testu bohatě překonal požadavky přísnějšího limitu pro pokročilé tlumení nárazu. Snadno se nasazuje a stříh hodnotili zkoušející jako velmi dobrý.



Komperdell Air Vest Men
dobře (71 %), 4100 Kč
Tato vesta od rakouské značky Komperdell stejně jako výše zmíněný Dainese nabízí vyšší třídu ochrany proti nárazu – a jak slíbila, tak v našem testu i obstála. Kromě toho se příjemně

nosí a na zádech sedí velmi pevně. Stejně dobře dopadla i její ženská verze. Jen počítejte s tím, že se s hmotností 790 gramů jedná o trochu těžší chránič.



Atomic Live Shield Vest Man
dobře (67 %), 3280 Kč
Jako výhodný nákup jsme vybrali tento vestový chránič Atomic, který nás mile překvapil nejen cenou, ale i výdrží. Přestože výrobce udává jen základní stupeň ochrany, v našich zkouškách by se vešel i do přísnějšího limitu pokročilého tlumení nárazu. Kromě toho vás mile překvapí i nízkou hmotností.

Robotické sekačky



Worx WG791E.1
dobře (70 %), 25 230 Kč
Chytrá robotická sekačka vhodná pro sekání trávníku do 1000 m². Trávník umí zastříhnout na výšku od dvou do šesti cm. V testech dobře sekala běžný, vysoký i vlnký

trávník. Nerovný terén je pro mnohé roboty velkou překážkou, pro Worx to však neplatí. Nemusíte se ani bát, že podél hraničního kabelu bude trávník neposekaný. Peněženku i životní prostředí potěší nízká spotřeba energie.

Gramofony



Thorens TD170-1
velmi dobře (83 %), 11 400 Kč
Vítěz testu gramofonů bez možnosti digitalizovat hudbu z klasických desek. Z našich zkoušek vyšel tento přístroj z feminkovým pohledem a magnetodynamickou přenoskou jako nejlepší ze všech co do kvality zvuku. V hodnocení obsluhy si vysloužil nejlepší skóre z testovaných produktů. Mezi nejlepšími se umístil i v technických zkouškách jako například zesílení zvuku, frekvenční odezva, kolísání, přeslech (crosstalk) nebo přítak přenosky.

Teac TN-300
dobře (73 %), 11 900 Kč
Mezi gramofony, které dovezou přenést zvuk z vinylové desky do řeči jedniček a nul, se umístil nejlépe. Můžete počítat s dobrou kvalitou zvuku a tak po poslechu z desky, tak po konverzi nahrávky do digitální podoby.



Tento řemínkový přístroj s magnetodynamickou přenoskou skončil v hodnocení snadnosti obsluhy mezi lepšími.



Lenco L-3808
dobře (71 %), 5600 Kč
Kvalitní přístroj s přímým náhonem a magnetodynamickou přenoskou za dobrou cenu. Mezi testovanými se umístil na špici. Nabízí dobrou kvalitu zvuku i poslechu. Běžné používání ani údržba by uživateli neměly činit problémy. Nabízí lepší kvalitu než některé až dvojnásobně dražší přístroje.



Audio Technica AT-LP60USB
dobře (66 %), 4300 Kč
Řemínkový přístroj s automatickým spouštěním, který nevyžaduje závratnou investici a i přesto poskytne posluchačům relativně dobrý poslech. Kvalitou zvuku předčil i třikrát dražší přístroje v testu. Dobře uspěl i v technických zkouškách a v hodnocení snadnosti obsluhy, která by nikomu neměla činit obtíže.

Drony pro foto a video



DJI Mavic Pro
velmi dobře (81 %), 31 390 Kč
Nejlepší dron v testu nás potěšil snad vším. V první řadě obsahuje velmi dobrou kameru, která perfektně poslouží pro fotografování i natáčení videa. Jako jediný je schopen pořídit použitelné záběry i za nižšího osvětlení. Dron je ve vzduchu velmi stabilní. Také se s ním snadno létá, a to díky pohodlnému dálkovému ovladači a přesné odezvě dronu na vaše povely. Daní za kvalitu je bohužel vysoká cena.



DJI Phantom 3 Standard
dobře (73 %), 15 190 Kč
Jako výhodný nákup můžeme doporučit starší model od stejnojmenného výrobce. Přestože je rozměrnější, má trochu horší baterii a na první pohled působí laciněji než vítězný Mavic Pro, v praktických zkouškách mu doslova dýchá na záda. Létá, fotí i natáčí skoro tak dobře jako vítěz, ve srovnání s ním je ale méně vhodný pro horší osvětlení.



© by-music / Fotolia



© by-music / Fotolia

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	6/17
Letní pneumatiky	3/16; 3/17
Střešní nosiče kol	4/17
Zimní pneumatiky	10/16; 10/17

Děti

Autosedáčky	6/15; 6/16; 6/17
Dětské holínky	9/17
Dětské postýlky	12/15
Dětské vysoké židly	11/16
Kočárky	11/14; 5/16; 5/17
Pastelky	8/17
Sušená batolící výživa	10/17

Domácnost

Alkalické AAA baterie	5/17
Dvoji kvalita pracích prostředků ČR/SRN	9/17
Fritézy	6/16
Fotovoltaické panely	2/16
Chladničky	12/14; 3/16; 8/17
Indukční varné desky	6/17
Kávovary	12/14; 9/15; 10/16
Kuchyňské roboty	5/13; 12/15
Kuchyňské váhy	5/16
Mýčky nádobí	11/15; 9/16; 10/17
Odšťavňovače	10/15
Prací prostředky	8/15; 7/16; 7/17
Pracky	9/14; 5/15; 3/16; 9/17
Rychlovarné konvice	11/16
Sporáky s indukční plotnou	8/16
Sušičky potravin	8/16
Sušičky prádla	8/14; 10/15; 9/17
Šicí stroje	12/16
Tablety do myčky	3/16
Týčkové mixéry	4/15; 12/17
Vakuovačky	3/17
Vestavní mikrovlnné trouby	12/15
Vestavní trouby	10/16
Výrobníky sody	7/17
Vysavače	8/14; 9/15; 8/16; 8/17
Žehlilky	3/15; 4/16; 5/17

Obraz + zvuk

Bezdrátové reproduktory	4/15; 8/16
Blu-ray přehrávače	3/16
Drony pro foto a video	7/17
Fotopaparát 7/15; 2/16; 1/17; 6/17	
Gramofony	2/17
Hi-fi systémy	1/14; 12/15
Pokročilé fotoaparáty	6/16
Projektory	8/14; 7/16
Sluchátka	10/14; 4/16
Televizory	12/14; 10/15; 9/16

Telefony + počítače

Bezpečnostní aplikace	10/17
-----------------------	-------

Mobily	5/16; 11/16; 5/17
Ochrana počítače	4/16; 3/17
Pevné disky	2/16; 1/17
Tablety	12/14; 12/15; 12/16
Tiskárny	3/15; 1/16; 2/17

Sport + hobby

Batochy na notebook	9/16
Granule pro psy	9/16
Chrániče zad	2/17
Chytré hodinky	12/16
Chytré náramky	2/15; 12/16
Přimočaré pily	5/16
Připravky na likvidaci mechu	4/17
Sekačky benzinové	4/15; 4/16
Sekačky elektrické	4/15; 4/16
Sekačky robotické	4/17
Turistické boty	6/16
Vrtačky	2/14; 1/16; 1/17

Zdraví + kosmetika

Balzámy na rty	10/17
Bélicí zubní pasty	2/17
Denní hydratační krémy	11/16
Doplňky stravy s omega-3	4/17
Deodoranty	11/15
Elektrické zubní kartáčky	1/14; 2/16
IPL epilátory	1/17
Klobouční výživy	5/16
Menstruační vložky	
a tampóny	10/16
Opalovací přípravky	7/16
Osobní váhy	1/16

Jídlo + pití

Balkánské sýry	6/17
Černý pepř	1/17
Čokoládové zmrzliny	7/17
Hořké čokolády	9/17
Hummusy	8/17
Kakao	11/15
Kečupy	8/16
Lískoříškové kakaové pomazánky	10/16
Máslo	1/16
Mletá sladká paprika	4/16
Nekalkolické piva	7/17
Olivové oleje	5/17
Páry	2/17
Pomerančové džusy	7/16
Rostlinné tuky na pečení	
a 100% tuky	3/17
Řecké jogurty	4/17
Salámy herkulus	8/17
Sardinky v konzervě	2/16
Šterilované hrášky	12/16
Šunkové salámy	9/16
Švestkové povidla	3/16
Uzený losos	11/16
Vepřové konzervy	6/16

Právo + finance

Ceny elektřiny	7/17
Ceny plynu	8/17
Cestovní pojištění	5/16; 6/17

Co s nehodícími se dárky	1/16
Daně	1/15; 1/17
Daň z nabytí nemovitosti	10/17
Den daňové svobody	6/17
Dětské účty	7/14; 9/16
Dodávky energií – reklamace	8/16
Dodávky energií – stěhování	1/17
Elektrifika zlevňuje	7/15; 7/16
E-shopy: odstupování	
od smlouvy	8/17
Havarijní pojištění	11/15; 4/17
Jak správně vybrat e-shop	12/16
Katastr nemovitosti	7/17
Kauce při sjednání nájmu bytu	2/17
Kreditní karty	4/16
Koncesionářské poplatky	9/17
Koupě nemovitosti	
a služby RK	7/16
Mimosoudní řešení sporů	4/17
Minimální mzda	5/17
Mobilní tarify	5/15; 3/16; 10/17
Náhrada újm a škody	11/16
Náhrada škody v osobní přepravě	9/17
Nájemné a platby z nájmu	9/17
Nákup na slevových portálech	6/16
Než koupíte zájezd	5/16
Novinky v online prodeji	5/17
Operátoři – reklamace vyúčtování	3/16
Platby za dodávky energií	10/17
Plyn	8/15; 8/16
Podomní prodej energií	12/16
Pojištění domácnosti	6/16
Pojištění odpovědnosti	11/16
Pojištění schopnosti splácet	9/17
Povinné ručení	2/14; 2/16; 1/17
Prodoulená záruka	4/17
Přenositelnost telef. čísla	7/17
Půjčka pod stromček	12/16
Reklamace	3/17
Smlouva o dílo	3/14; 9/16
Smlouva o nájmu	5/17
Sociální pojištění	5/17
Soukromé zdravotní pojištění	10/17
Spotřebitel na horách	2/17
Spotřebitelské úvěry	12/14; 3/17
Spořicí účty	10/15; 10/16; 3/17
Terminované vklady	3/17
Údržba nájemního bytu	4/16
Úpravy v nájemním bytě	6/17
Ukončení nájmu bytu	10/16
Úvěry na bydlení nově	6/17
Vracení vánočních dárek	1/17
Vykližení a předání nájemního bytu	11/16
Zdravotní pojištění	4/15; 2/17
Změna dodavatele energií	8/17
Značení textilu	2/16
Životní pojištění	5/13; 7/16



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: 949 Kč

Roční předplatné časopisu

dTest v SR: 38,90 eura

Cena zahrnuje:

- 12 vydání časopisu
 - zdarma roční přístup do předplatitelské sekce stránek www.dtest.cz s výsledky testů více výrobků než v časopise a možnosti porovnávat si výsledky v počítači, tabletu či chytrém telefonu
 - speciální poradenskou linku s přednostním servisem
 - zdarma bonus v podobě praktické brožury vzorů pro řešení spotřebitelských problémů v hodnotě 200 Kč
- Pro srovnání: Ve stánkovém prodeji stojí 12 vydání časopisu dTest 1152 Kč bez přístupu do předplatitelské sekce webu a dalších výše uvedených výhod.

Jak předplatné objednat?

Nabízíme několik možností:

- elektronicky: vyplněním objednávky na www.dtest.cz/predplatne nebo na www.dtest.sk/predplatne
- telefonicky: na čísle 241 404 922
- zasíláním SMS na číslo 604 556 874 ve formátu: dtest.jmeno.prijmeni.ulice.cislo.pocisne.psc.obec.e-mail

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 výsledky našich testů

- Vzhledem k tomu, že nejsme klasickým časopisem, ve kterém může i polovina 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 spolupráce 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 12–2017



Lískové ořechy

Můžete se spolehnout na kvalitu lískových ořechů? Rozlouskeme otázku za vás. Zjišťovali jsme nejen, jak chutnají a vypadají, ale také jsme pátrali po nežádoucích mykotoxinech a plísních.

Kuchyňské roboty

Během adventu se v kuchyni hodí každý pomocník, který umí nasekat oříchky či cibuli nebo umíchat těsto. Jak si s těmito i mnoha dalšími činnostmi poradí kuchyňští roboti, si přečtete už v příštím čísle.

Holicí strojek

Který strojek nejlépe oholí a zároveň je ohleduplný k pleti, jak to vypadá s odolností holicích strojků i s jejich obsluhou a mnoho dalšího pro vás zjišťují odborníci v laboratoři i řada dobrovolníků.

Bramborové chipsy

Silvestrovské nákupy se blíží. V testu poradíme, které bramborové chipsy vybrat, abyste příchod nového roku neslavili v nepříjemné společnosti akrylamidu a transmastných kyselin.



© Greed / Fotolia



© Vostanov / Fotolia



© Shutterstock / 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 předplatitelé 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