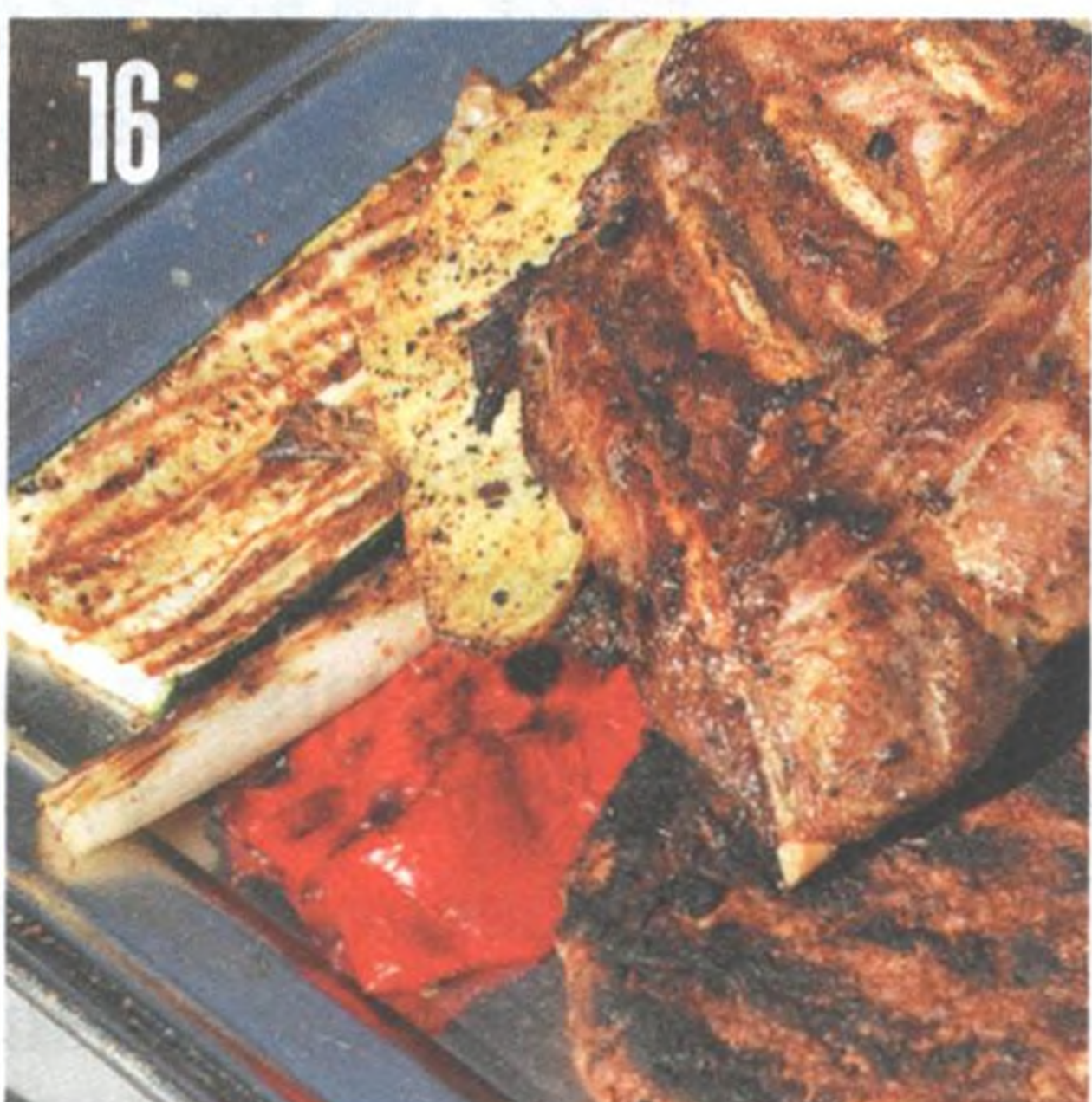




d
Test

XXXII. ročník

6. vydání měsíčníku dTest připravili:

Sabina Andree, Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Tomáš Jeřábek, Petra Jiroušková, Jan Maryška, Michal Mikoláš, Jana Nováková, Lucie Pechmanová, Olga Šlesingrová, Jan Šůra, Martin Vágner a Karolína Valouchová.

Neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu, Jiří Novák (ilustrace).

dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)

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

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

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

Grafický koncept a layout: Side2

Informace o předplatném podá a objednávky přijímá dTest,

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

Distribuce: PNS a.s.

dTest je zahrnut v monitoringu médií Mediaboard s. r. o.

Přetisk zapovězen.

Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha

čj. 3105/1994.

MK ČR E 6876 Na titulní straně i uvnitř časopisu jsou použita

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 29. 5. 2025.

© dTest, o.p.s., Praha

Obsah

Testy

Černé olivy

Na stromě je nenajdete

10

Grily

Horké chvíle nad plamenem

16

Horkovzdušné fritézy

Dozlatova i dočerna

22

Akumulátorové strunové sekačky

Dobrá baterie je klíčová

28

Autosedačky

Které narazily?

36

Dozorové orgány

Evropské spotřebitelské centrum

42

Srovnání

Ceny cestovní kosmetiky

46

Informační servis

Opalovací krémy rok po otevření

51

Zahraniční testy

Počítačové myši

52

Chytré osobní váhy

58

Finance

Rezervační smlouvu nepodceňte

62

Právo

Odvrácená strana věrnostních klubů

64

Milí čtenáři



Grilování je českou letní vášní, proto jsme vyslyšeli vaše četná přání a otestovali grily na dřevěné uhlí i na plyn. Některé modely se vás budou snažit připravit o nervy už při prvotním sestavování, nenechávejte ho proto na poslední chvíli. Při grilování samotném vás žádný z otestovaných grilů vysloveně nezradí, ale s některými bude práce přece jen snadnější a výsledky lepší.

Pokud se naplní pranostika o 40 deštivých dnech po Medardu, může se pro přípravu jídla hodit také domácí horkovzdušná fritéza. Při jejím výběru nezapomeňte věnovat pozornost kapacitě fritovacího koše, jsou mezi nimi několikanásobné rozdíly. Při fritování samotném pak doporučujeme nespolehat na přednastavené programy pro jednotlivé pokrmy a obsah během pečení kontrolovat. Některé fritézy by vám totiž jinak naservírovaly třeba hranolky z půlky černé a z půlky nedopečené. Obsah fritovacího koše je tedy u potravin tohoto typu lepší průběžně promíchávat.

Fritování ani grilování nejsou nejzdravější způsoby tepelné úpravy jídla. Takto připravená masa či uzeniny proto můžete doplnit zdravějším zeleninovým salátem. Do něj se dobře hodí černé olivy. Ty obvykle nezískávají svou barvu zráním na stromě, ale chemickou reakcí. Děsit vás to nicméně nemusí, v testu si vedly všechny dobře.

S krocením bující vegetace na zahradách pomáhají zejména na hůře přístupných místech aku strunové sekačky. Na laboratorních pozemcích na ně v rámci testu čekalo mnoho nelehkých sekacích disciplín, které odhalily slabiny některých modelů i rozdíly ve výdrži baterií.

Pokud si na dovolenou kupujete praktická malá balení kosmetiky, doporučuji vám k přečtení naše srovnání cen těchto výrobků v ČR a v zahraničí. Připravte se ale na to, že nejde o potěšující čtení...

Hana Hoffmannová