



12



18



28



38

d
Test**XXXIII. ročník****5. vydání měsíčníku dTest připravili:**

Hana Hoffmannová, Sabina Hradečná Andree, Jan Hrouda, Tomáš Jeřábek, Jan Maryška, Michal Mikoláš, Lucie Pechmanová, Kristýna Petišková, Margarita Štěpánková Troševa, Jan Šůra, Martin Vágner a Lenka Zdráhalová.

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

dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)

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

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Tomáš Jeřábek a Jan Maryška.

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 30. 4. 2026.

© dTest, o.p.s., Praha

Obsah

Testy

Extra panenské olivové oleje

Třetina není extra
12

Mobilní telefony

Žně za každou cenu
18

Multifunkční tiskárny

Nic není černobílé
28

Vestavné trouby

Chytře vypečené
38

Kuchyňské papírové utěrky

Savé i bezpečné?
44

Informační servis

Lidské tělo je temná skříňka

50

Zahraniční testy

Erotické pomůcky

54

Lubrikační gely

59

Právo

Nákup zboží z druhé ruky

62

Finance

Nájem, nebo hypotéka?

64

Milí čtenáři



Na dTestu mě baví, že si díky němu stále rozšiřuji obzory a dozvídám se něco nového. Doposud jsem třeba neměla důvěru k extra panenským olivovým olejům s nahořklou a trochu palčivou chutí. Po přečtení našeho testu už vím, že tyto vjemy nejen že nejsou nežádoucí, ale naopak ukazují na obsah prospěšných fenolických látek. Velmi zajímavý pro mě byl také popis postupu při sensorickém hodnocení olivového oleje. Je to totiž úplná věda, jak se můžete přesvědčit v článku k testu.

Do určité míry překvapivé zjištění nabízí test papírových utěrek. Pokud stejně jako já předpokládáte, že je tento čistě bílý materiál vždy dokonale hygienický a prostý mikroorganismů, mýlíte se. V laboratoři jsme nechali ověřit, jestli papír kuchyňských utěrek neobsahuje bakterie, plísně či kvasinky. V mnoha případech v něm bylo po bakteriální stránce dost živo. Konkrétní druhy bakterií jsme nezjišťovali, ale obecně platí, že čím více bakterií, tím horší hygiena při výrobě a tím větší šance, že mezi bakteriemi budou i patogeny. A o ty v kuchyni příliš nestojíme.

V testu tiskáren budete možná stejně jako já poněkud šokovaně hledět na ceny za vytisknutí barevné fotografie A4. Obvykle jde o desítky korun, v několika případech až o částky kolem 80 korun. Přitom v tabulce najdete i modely, které to zvládnou pod dvě koruny. V praxi to také znamená, že zatímco jedna tiskárna dokáže na jednu barevnou náplň vytisknout kolem 300 fotek, ta nejslabší v testu bude hlásit prázdný zásobník inkoustu už po vyprodukování pěti snímků A4.

V posledních letech sílí trend chytrých spotřebičů. V testu trub v tomto vydání se ale ukázalo, jak je jejich „chytrost“ energeticky náročná. Ve stand-by režimu měly spotřebu mnohonásobně vyšší než klasické trouby bez internetového připojení.

Podnětné a přínosné čtení vám přeje

Hana Hoffmannová