



10



16



24



32

d
Test**XXVIII. ročník****3. vydání měsíčníku dTest připravili:**Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Olga Šlesingrová, Michal Micoláš,
Jan Maryška, Tomáš Jeřábek, Lucie Pechmanová, Lukáš Zelený,
Martin Vágner, Jana Zikmundová, Jana Nováková, Jana Marková,
a Soňa Libigerová.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 objednávkou 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

č.j. 3105/1994.

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

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 25. 2. 2021.

© dTest, o.p.s., Praha

Obsah

Testy

Kypřicí prášky

Bábovky (si) naběhly
10

Letní pneumatiky

Jaro může přijít
16

Napařovací žehličky a parní generátory

Žehlení v oparu
24

Vrtačky

Udělaljí díru do světa?
32

Aplikace na skenování PDF

Skener v hrsti
40

Ekologické zkoušky automobilů

Propadáků ubývá
46

Informační servis

Osteoporóza

50

Zahraniční test

Měřiče krevního tlaku

58

Právo

Jak správně vrátit zboží e-shopu

62

Jak odolat nástrahám energošmejdu

63

Finance

Jak na finanční gramotnost u dětí

64

Státní půjčky na bydlení

66

Milí čtenáři



Každý, kdo aspoň občas peče, to asi zná. Někdy se stane, že bábovka, koláč nebo třeba muffiny v troubě nevyběhnou tak pěkně jako obvykle, i když postupujete stejně. Příčina může být docela nenápadná – jiný prášek do pečiva. V rámci testu se v laboratoři pekly bábovky a sušenky za zcela shodných podmínek a ze stejných surovin, pouze kypřicí prášky byly různé. Ukázalo se, že s dobře vybraným „prdopečem“ sušenky v troubě narostou o 71 %, zatímco s jiným jen o něco přes 30 %. U bábovek činil rozdíl v jejich objemu po upečení v závislosti na prášku do pečiva skoro 30 procentních bodů. A to už je na talíři i na jazyku znát. Než se tedy pustíte do velikonočního pečení, doporučuji vaši pozornost výsledky testu na straně 10.

V některých případech může výběr kvalitního produktu na základě výsledků testu bez nadsázky rozhodovat o životě a smrti. Podle značky, vzorku ani ceny dobré pneumatiky pro svůj vůz nepoznáte. Mezi 17palcovými modely byste za stejnou cenu pořídili jak nejlépe hodnocené gummy, tak i zcela nedostatečné, s nimiž byste se na mokru mohli dostat do značných potíží. Jako čtenáři dTestu ale při koupi nového obutí tápat nemusíte – stačí nahlédnout do tabulek v časopisu nebo na našem webu.

Také v testu vrtaček se největší rozdíly mezi jednotlivými modely projeví v parametrech, které zákazník nemá šanci v obchodě sám odhadnout. Jednalo se zejména o zátěžové zkoušky a u akuvrtaček také o výdrž baterie. Přímá úměrnost mezi cenou a kvalitou přitom nepanuje ani v tomto sortimentu.

V tomto vydání vám také přinášíme novou rubriku Zahraniční test. V ní vás budeme seznamovat se zajímavými výsledky testů zahraničních spotřebitelských organizací, na nichž se dTest nepodílel – na rozdíl od všech ostatních, které publikujeme v časopisu a na webu.

Přejeme vám příjemné předjarní dny.

Hana Hoffmannová