



**d**  
Test

XXVIII. ročník

6. vydání měsíčníku dTest připravili:

Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Michal Micoláš, Jan Maryška, Tomáš Jeřábek, Lucie Pechmanová, Lukáš Zelený, Martin Vágnér, Jana Zikmundová, Jana Nováková, Jana Marková, Soňa Libigerová a Sabina Andreje.

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

dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)

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

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

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

Grafický koncept a layout: Side2

Informace o předplatném podá a objednávky přijímá dTest,

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

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

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

Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha čj. 3105/1994.

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

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 3. 6. 2021.

© dTest, o.p.s., Praha

## Obsah

### Testy

#### Mleté maso a polotovary

Hovězí klopýtnutí

10

#### Kotníkové turistické boty

Z bláta do louže?

16

#### Dětské autosedačky

Stále je co zlepšovat

22

#### Bezdrátové reproduktory

Rachot vzduchem

28

#### Elektrické travní vyžinače

Drát, či bezdrát?

34

#### Zmrzlinovače

Mrazivá bitva

40

### Informační servis

#### Obezita

46

### Zahraníční test

#### Ventilátory

54

#### Bezpečnostní kamery

58

### Právo

#### Finanční úskalí bydlení v nájmu

62

### Finance

#### Cestovní pojištění – které kryje koronavirus nejlépe?

64

#### Den daňové svobody

66

## Milí čtenáři



Maso a masné výrobky bývají v našich testech sázkou na jistotu, že odhalíme četné nedostatky. Aktuální test mletého masa není výjimkou, ve výsledkové tabulce najdete čtyři nedostatečná celková hodnocení. Odesl si je každý třetí z celkem dvanácti otestovaných výrobků. To bohužel nevybočuje z našich dlouhodobých statistik, podle nichž evidujeme u masných produktů kolem 30 % propadláků, zatímco u všech ostatních druhů potravin je podíl nedostatečných zhruba 2%.

Zjištěné problémy byly rovněž „tradiční“ – nedodržení deklarovaného složení a předepsaných požadavků na jakost. Obojí je v zásadě klamáním zákazníků. Někdy nám píšete, že je nespravedlivé odsunout jinak kvalitní výrobek na chvost tabulky jen proto, že nesplnil, co slibuje na obalu. Kromě toho, že takový přístup vychází ze zákona, je ale dobré si uvědomit, že informace uváděné na obalu jsou pro spotřebitele jediným vodítkem pro výběr. Pokud se na jejich pravdivost nemůžeme spolehnout, pak jsme jako slepí a naše volba má blízkost k loterii než k vědomému rozhodnutí.

U potravin se navíc můžeme z etiket dozvědět i to, co nemusí být na první pohled zřejmé. Jako naši čtenáři jistě dobře víte, že existuje významný rozdíl mezi čokoládou a kakaovou pochoutkou, ač takové výrobky vypadají prakticky stejně. Obdobně není jedno, zda kupujete produkt označený jako mleté maso, nebo jako polotovar. V prvním případě jde pouze o čisté maso, ve druhém může být maso „vylepšeno“ o další ingredience, jako je voda, barvicí přísady, aroma, antioxidanty a další.

Co jako zákazníci obecně nemáme šanci sami poznat a nelze to vyčíst ani z obalů, je obsah nežádoucích chemických látek. Proto chemické analýzy zařazujeme vždy, když je to možné, aktuálně třeba do testu dětských autosedaček a turistických bot. V obou případech jsme rizikové (a přitom zbytné) látky našli.

Přejeme vám klidné čtení a krásné červené dny.

*Hana Hoffmannová*