



10



16



22



30

Obsah

Testy

Výběrová šunka

Škoda toho tuku...

10

Topinkovače

Zlato k nakousnutí

16

Televize

Levná nerovná se špatná

22

Zahradní nůžky

Recept na větvičky

30

Prací prostředky na barevné prádlo

Nelehký výběr pro alergiky

37

Srovnání

Dražované bonbóny

44

Informační servis

Léčba popálenin vyžaduje celostní přístup

49

Zahraniční testy

Webkamery

54

Zámky na kolo

58

Právo

Změny pracovního poměru

62

Finance

Bezhotovostní platby

63

Milí čtenáři



Při psaní úvodních slov se často zamýšlím nad tím, co mě při přípravě časopisu nejvíce překvapilo. Tentokrát se o největší překvapení nepostaraly laboratorní výsledky žádného z testů, ale prosté porovnání informací uváděných na obalech bonbónů.

Podle dostupných marketingových dat při výběru sladkostí neradi experimentujeme a dáváme přednost známým značkám, i když nejsou ve svém segmentu nejlevnější. My jsme do rubriky Srovnání nakoupili dražované čokoládové a ovocné bonbóny bez ohledu na cenu či výrobce a porovnali jsme jejich kvalitu podle deklarovaného složení. Sázka na světoznámou tradiční značku se v případě dražovaných bonbónů s čokoládou uvnitř rozhodně nevyplatí. Čokoláda v nich je totiž doplněna palmovým tukem a místo přírodních extraktů jsou obarveny éčkovými barvivy včetně některých potenciálně rizikových. O bio nebo fairtradovém původu použitých surovin si také můžeme nechat jen zdát. Mnohé daleko levnější napodobeniny jsou na tom s kvalitou o dost lépe, i když jejich loga neznáme z reklam. Až budete pořizovat dobroty pro velikonoční koledníky, můžete tedy dost ušetřit a ještě je podarovat lepším výrobkem.

Pokud jezdíte nakupovat do Německa, bude pro vás zajímavé i přeshraniční cenové srovnání bonbónů. Balení stejné hmotnosti vyšla v Německu většinou draž. Řada výrobků se tam však prodává ve větších sáčcích než u nás a cena přepočtená na 100 g pak vychází výhodněji. Co do deklarované (ne)kvality jsou na tom cukrovinky prodávané v Německu stejně.

Takzvanou dvojí kvalitu jsme měli možnost posoudit také v testu pracích prostředků. Pět značek prášků anebo gelů se prodává shodně na českém i rakouském trhu. V účinnosti praní si rakouské prostředky vedly nepatrně lépe, celkově ale laboratoř žádné významnější rozdíly nezaznamenala.

Přeji vám krásné dubnové dny a veselé Velikonoce.

Hana Hoffmannová

d
Test

XXIX. ročník

4. vydání měsíčníku dTest připravili:

Sabina Andree, Helena Brychová, Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Tomáš Jeřábek, Jana Marková, Jan Maryška, Michal Mikoláš, Jana Nováková, Petr Šmelhaus, Margarita Štěpánková a Martin Vágner.

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. 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 použita ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 31. 3. 2022.

© dTest, o.p.s., Praha