



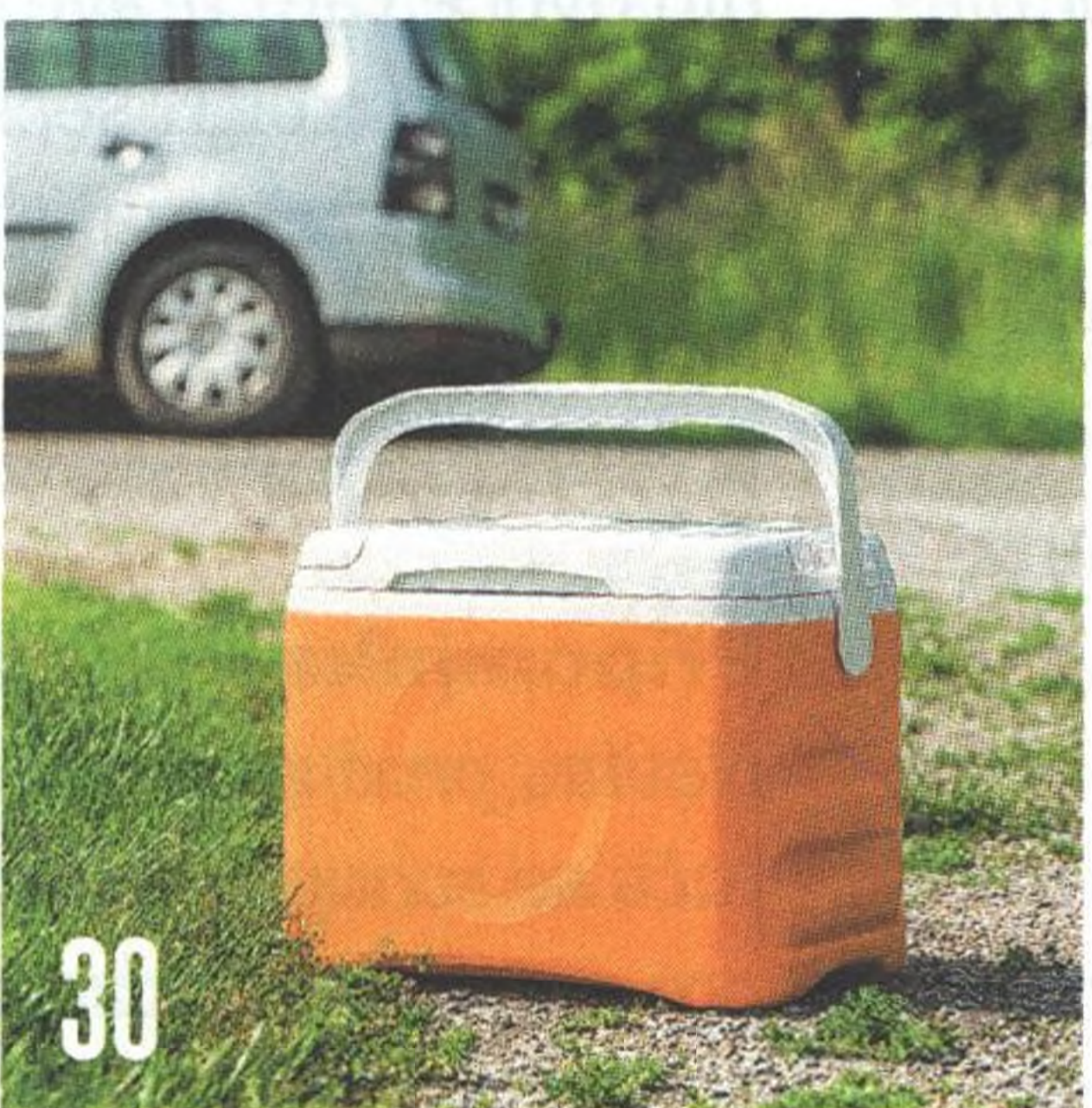
10



16



22



30

Obsah

Testy

Marinovaná krkovice

Nestihli jste naložit maso?
10

Celoroční pneumatiky

Počítejte s kompromisy
16

Vysavače

Poradí si všude?
22

Chladicí boxy

Příruční chlad
30

Myčky nádobí

Eko režimy bez podvádění
36

Srovnání

Ceny řetězcových drogerií

44

Informační servis

Operujeme, aby se pacient nemusel šetřit

50

Zahraníční testy

Oční linky

54

Pratelné odličovací tampóny

59

Finance

Oddlužení v novém hávu

62

Právo

Smlouva o dílo

64

Milí čtenáři



Pro všestranně nadaného jedince s širokým rozpětím znalostí a dovedností se vžilo označení renesanční člověk. S tím, jak díky pokroku narůstá lidské poznání a věda a technika se postupně specializují, se však tito všeumělové ze společnosti vytrácejí. Držet krok s rychlým vývojem v mnoha oblastech je jednoduše nad lidské síly a možnosti. Při pročítání výsledků testů v tomto vydání mě napadlo, že jistou paralelu s mizním renesančních osobností je možné sledovat i na poli spotřebního zboží. Najít vskutku univerzálně použitelnou pneumatiku nebo třeba vysavač je obtížný úkol. Otázka samozřejmě je, zda je vůbec reálné očekávat, že vás celoroční automobilové obutí stejně spolehlivě „podrží“ ve vedrech i v mrazu, na suchu, za deště i na sněhu. Pro různé klimatické podmínky jsou potřeba různé vlastnosti pneumatik, a ty zřejmě nelze univerzálně zkombinovat. S kompromisy ve výkonu a kvalitě asi musíme u výrobků s univerzálním určením jako spotřebitelé počítat.

Platí to i pro podlahové vysavače – žádný z otestovaných (a nejen v aktuálním testu) nedokáže perfektně zbavovat všechny typy povrchů prachu, drobečků i zvířecích chlupů. V obchodě ovšem sami nezjistíte, zda a na co konkrétně je ten který model expertem. Nezávislé testování je v tomto ohledu nenahraditelné a poskytne vám dostatek informací k výběru výrobku, který bude schopen v rámci možností naplňovat vaše potřeby co nejlépe.

Co sami rovněž na první pohled nemůžete v obchodě zjistit, je případná přítomnost nežádoucích bakterií v mase. Na 100% mikrobiologickou „čistotu“ kupovaného masa se bohužel nemůžeme spoléhat, jak ukázal i test marinovaných krkovic v tomto čísle. Při zpracování masa je proto nezbytné dodržovat základní hygienická pravidla a maso důkladně tepelně ošetřit. Což je rada, která v kuchyni i u grilu platí zcela univerzálně.

Hana Hoffmannová

d
Test

XXXI. ročník

7. vydání měsíčníku dTest připravili:

Sabina Andree, Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Tomáš Jeřábek, Jan Maryška, Michal Mikoláš, Jana Nováková, Martin Pitron, Margarita Štěpánková, Jan Šůra, Martin Vágner, Karolína Valouchová a Jiří Zelenka.

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 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 27. 6. 2024.

© dTest, o.p.s., Praha