



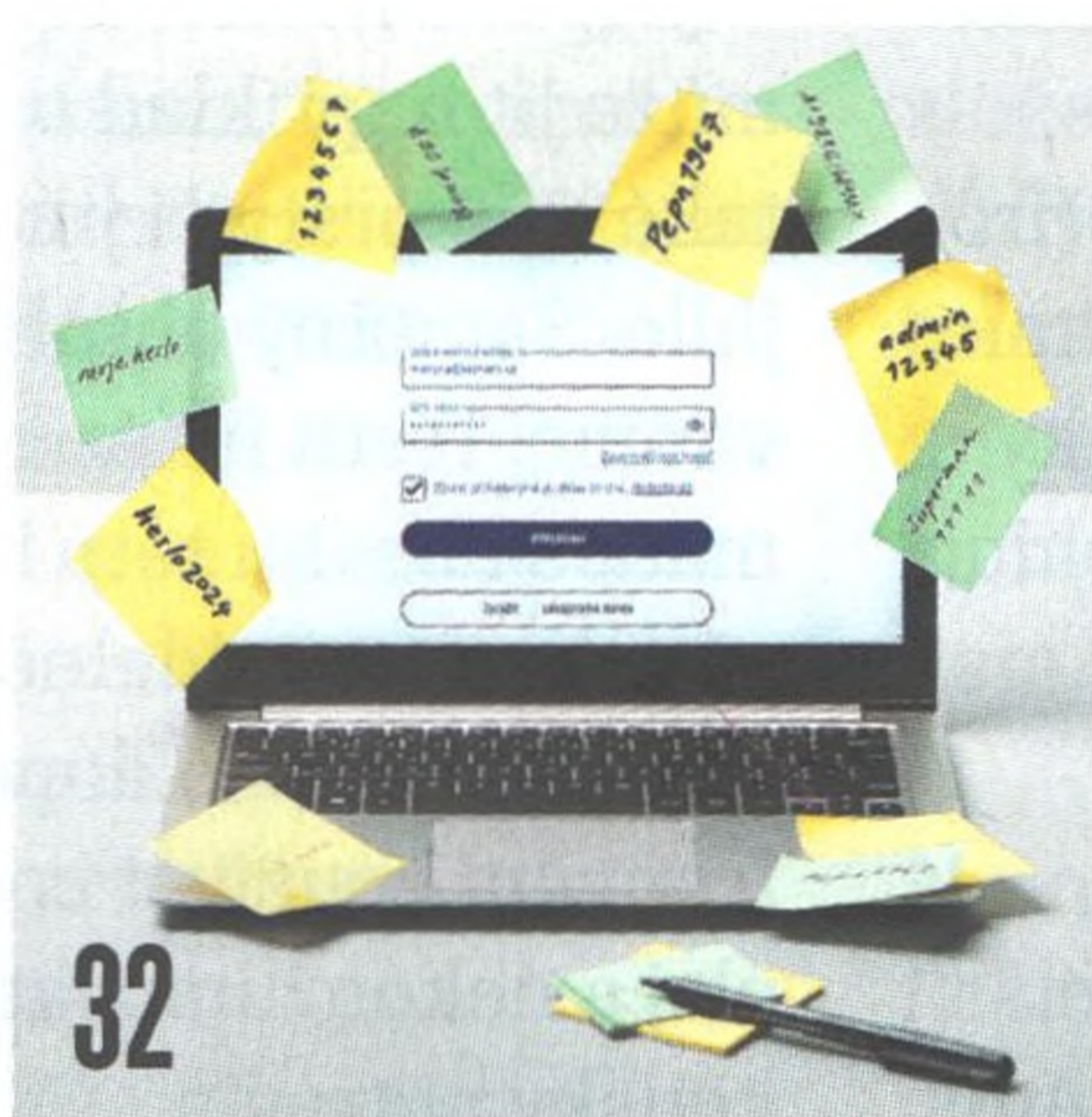
10



18



24



32

**d**  
Test

XXXI. ročník

9. 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 a Karolína Valouchová. 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 5. 9. 2024.

© dTest, o.p.s., Praha

## Obsah

### Testy

#### Jahodové jogurty

Hledání kousků jahod

10

#### Kuchyňské čističe

Většina zanechá šmouhy

18

#### Televizory

OLED stále vládne

24

#### Správci hesel

Univerzální superklíč

32

#### Elektrické mlýnky na kávu

Kameny vs. nože

38

#### Napěňovače mléka

Mléčné umění

44

### Informační servis

#### Spolehlivost praček a sušiček

50

### Zahraníční testy

#### Zimní dojezd elektroaut

54

#### Rybí prsty

58

### Finance

#### Energetické štítky

62

### Právo

#### Sousedské spory

64

## Milí čtenáři



Věřím, že výběrem testů v tomto vydání potěšíme mnohé z vás. Prověřili jsme například kvalitu jogurtů, o kterou se dlouhodobě zajímáte a na niž se nás často ptáte. Tyto mléčné výrobky tvoří oblíbenou a zdraví prospěšnou součást jídelníčku lidí už několik tisíc let. Zároveň se kolem nich v posledních dekádách točí mnoho spotřebitelských mýtů a polopravd. Tentokrát jsme se zaměřili na jahodové jogurty a nechali jsme laboratorně zkontrolovat jejich nejdůležitější kvalitativní vlastnosti. Pokud byste hádali, že největší problémy jahodových jogurtů spočívají v jejich ovocné složce, byli byste na omylu. Potíží jsme sice nezjistili moc, ale překvapivě se týkaly hlavně toho, co dělá jogurt jogurtem – tedy bakterií jogurtové kultury. Testem také vnášíme světlo do některých nejasností, které kolem jogurtů panují. Pokud vás zajímají, nenechte si ujít nový díl našeho podcastu Třicítka dTestu, který vyjde 9. září. Celý bude věnován právě kvalitě mléčných výrobků.

Velkou míru zájmu projevujete rovněž o testy, které se točí kolem přípravy kávy. V zářijovém čísle potěšíme milovníky tohoto nápoje hned dvakrát. V testu elektrických mlýnků kávy najdete jak levnější modely opatřené sekacími noži, tak dražší přístroje vybavené mlecími kotouči. Pouze malá část otestovaných mlýnků však mele konzistentně kvalitně při jemném, středním i hrubém mletí. Některé jsou navíc při práci hlučnější než průměrná elektrická sekačka na trávu.

Dobře umletá zrna jsou základem všech kávových nápojů včetně těch kombinovaných s mléčnou pěnou. Chutné cappuccino či caffè latte si můžete vytvořit i v domácích podmínkách a bez kávovaru s mléčnou tryskou. Stačí mít kvalitní napěňovač mléka. Z 15 otestovaných elektrických modelů zvládal ohřev a pění mléka na výbornou pouze jeden jediný, ale relativně kvalitních modelů jsme našťastí našli více..

*Hana Hoffmannová*