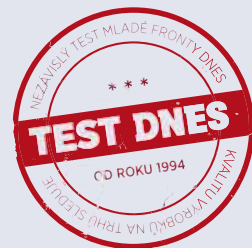


Výsledek testu deníku MF DNES, který byl realizován ve spolupráci s PRE



Pro testování jsme vybrali 12 domácích pekáren od různých výrobců. **Přehled testovaných parametrů a podíl jednotlivých kritérií hodnocení na výsledné známce:**

- 1. Chuť a kvalita chleba** (40%) – propečenost, kůrka, celkový vzhled, chuť, souměrnost, vůně.
- 2. Bezpečnost** (25%) sestávala z příkonu při pečení i hnětení naprázdno, elektrické pevnosti, průřezu napájecích přívodů, unikajícího proudu, odolnosti povrchu formy, obsahu nebezpečných látek a vnějších teplot naměřených na rukojeti, okénku, pláště a u otvoru pro odvod par.
- 3. Obsluha a manipulace** (20%) – návod, čitelnost displeje, srozumitelnost zapínacích prvků, nastavení programu, otevírání přístroje, vyjmutí formy, výměna hnětadel, čištění, sypaní směsi, hlučnost.
- 4. Čas a spotřeba elektřiny** (10%) potřebné k upečení celozrnného středně propečeného chleba o hmotnosti 750 g, což byl program, který nabízely všechny pekárny.
- 5. Trvanlivost** (5%), při které bylo provedeno 20 cyklů pečení (0,5 kg směsi s programy střídavě základní nebo celozrnný, vždy se stejnou směsí pro všechny pekárny v jednom cyklu).



Testování technických parametrů domácích pekáren prováděl Institut pro testování a certifikaci, a. s. Zlín v říjnu a v listopadu 2010. Chuť a kvalitu upečeného chleba posuzovala šestičlenná porota sestavená z profesionálních i amatérských pekařů a zástupců výrobců chlebových směsí.

Pro degustaci jsme zvolili dva nejpoužívanější programy pro pečení chleba, u nichž se také projevují rozdíly mezi výkony. Běžný světlý chléb a chléb z celozrnné směsi. Voda měla pro všechny chleby stejnou teplotu a byla nalévána do pečicí formy jako první, sůl byla sypaná na opačný konec formy než droždí.

Výsledky testu, postup hodnocení a měření a další informace naleznete na www.energetickyporadce.cz.

Testované výrobky si můžete prohlédnout v **Centru energetického poradenství PRE**, Jungmannova 28, Praha 1.



1. ETA 7149.90000 Delicca	
Příkon:	800 W
Spotřeba / doba pečení*:	329 Wh / 3 h 32 min
Náklady na 1 chléb:	16,50 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	2 219 Kč (www.alza.cz)
Známka testu:	1,35 – vítěz testu

Hodnocení: uživatelsky nejpříjemnější, výborná chuť i kvalita chleba (pěkný tvar, hezká kůrka, kompaktní propečená střída), tichý chod, ovládací prvky čitelné, srozumitelné a v češtině. Přestože je plášť pekárny nerezový, zahřívá se ze všech pekáren nejméně.



2. Elegant XBM 1038	
Příkon:	600 W
Spotřeba / doba pečení*:	321 Wh / 3 h 32 min
Náklady na 1 chléb:	16,50 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	790 Kč (www.mall.cz)
Známka testu:	1,56

Hodnocení: výborná chuť i kvalita chleba (dobře propečený, rovnoměrný tvar, výborná chuť, nedrolí se), nejlevnější ze všech testovaných, tichý chod, výborná bezpečnost (nízké teploty povrchu), průměrná obsluha (při vyjímání formy se deformuje madlo), jeden hnětač.



3. Sencor SBR 930 SS	
Příkon:	600 W
Spotřeba / doba pečení*:	259 Wh / 3 h 32 min
Náklady na 1 chléb:	16,20 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	1 299 Kč (www.mall.cz)
Známka testu:	1,84

Hodnocení: dobrá chuť a kvalita chleba (dobře propečený, hezká barva kůrky, trochu propadlá, těsto dobře promíchané), obsluha průměrná (špatná čitelnost displeje), spotřeba v porovnání s časem upečení je nejnižší, vysoká forma s jedním hnětačem – dobře se vyjme jednou rukou, ale nepohodlné nasypávání surovin, dosahuje vysokých teplot u otvoru pro odvod par (až 100 °C) a na okénku (90 °C), povrch formy je méně odolný vůči poškrábání.



4. ETA 0149.90000 Siesta	
Příkon:	680 W
Spotřeba / doba pečení*:	359 Wh / 3 h 30 min
Náklady na 1 chléb:	16,60 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	1 796 Kč (AV shop)
Známka testu:	1,89

Hodnocení: velmi dobrá chuť i kvalita chleba (pěkný tvar, stejnoměrná kůrka, dobře propečený, nejrovnoměrnější střída), dva hnětače, tichý chod, dosti vysoká spotřeba (360 Wh/cyklus), špatná čitelnost displeje, vysoká teplota u otvoru pro odvod par (100 °C).

* Celozrnný chléb 750 g, střední propečení



5. Morphy Richards 48268	
Příkon:	600 W
Spotřeba / doba pečení*:	317 Wh / 3 h 32 min
Náklady na 1 chléb:	16,40 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	2 290 Kč (www.mojepekarna.cz)
Známka testu:	1,96

Hodnocení: velmi dobrá chuť i kvalita chleba (rovnoměrný tvar, kůrka i střídka dobře propečené), vysoká forma s jedním hnětačem – dobře se vyjme jednou rukou, ale nepohodlné nasypávání surovin, přístroj je hlučnější, snížená známka za špatnou čitelnost displeje a návod.



6. Moulinex Home Bread B06-B	
Příkon:	650 W
Spotřeba / doba pečení*:	262 Wh / 3 h 43 min
Náklady na 1 chléb:	16,20 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	2 639 Kč (www.alza.cz)
Známka testu:	2,08

Hodnocení: řadí se k průměrným spotřebičům, co se týče kvality a chuti chleba (pěkný, trochu překynutý tvar, celkem rovnoměrně propečený, střídka má lehčí toastovou texturu), srozumitelný návod, dobře čitelný displej, nádoba s jedním hnětačem, poměrně nízká spotřeba, je nejhlučnější (i při hnětení).



7. Philips HD9020/40/A	
Příkon:	650 W
Spotřeba / doba pečení*:	247 Wh / 3 h 55 min
Náklady na 1 chléb:	16,10 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	2 674,80 Kč (www.alza.cz)
Známka testu:	2,15

Hodnocení: chuť a kvalita chleba je horší průměr (kůrka světlá, navrchu nedopečená a propadlá, střídka propečená, chléb se drolí, je suchý), obsluhou se řadí k nejlepším spotřebičům, zejména otevíráním a vyjímáním formy, přístroj vyniká nízkými teplotami povrchu, ale povrch formy je méně odolný na poškrábání.



8. Gallet MAP 205	
Příkon:	800 W
Spotřeba / doba pečení*:	302 Wh / 3 h 18 min
Náklady na 1 chléb:	16,40 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	1 502 Kč (www.kasa.cz)
Známka testu:	2,28

Hodnocení: podprůměrná chuť a kvalita chleba (nehezký vzhled, popraskaný, navrchu nedopečený, střída se nedrolí, u metly nepropečená), dobrá obsluha (zapínací prvky v češtině, otevírání snadné, sypaní směsí pohodlné), 2 hnětače, trochu hlučnější chod, teplota na plášti 95 °C.

* Celozrnný chléb 750 g, střední propečení



9. Concept PC-5040	
Příkon:	850 W
Spotřeba / doba pečení*:	316 Wh / 3 h 18 min
Náklady na 1 chléb:	16,40 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	1 599 Kč (AV shop)
Známka testu:	2,30

Hodnocení: podprůměrná chuť a kvalita chleba (pravidelný tvar, světlá kůrka, hutnější, těsto není stejnoměrně promíchané), ovládací panel jen v angličtině, ale dobře čitelný, dva hnětače, kladně hodnocena za srozumitelnost návodu, otevírání víka, tichý chod.



10. Fagor PAN 850	
Příkon:	860 W
Spotřeba / doba pečení*:	276 Wh / 3 h 43 min
Náklady na 1 chléb:	16,30 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	1 814 Kč (www.kasa.cz)
Známka testu:	2,52

Hodnocení: silně podprůměrná chuť a kvalita chleba (nerovnoměrný poprasakaný tvar, světlejší barva, nedopečený, trochu lepivý), špatná čitelnost displeje, vysoká teplota u otvoru pro odvod par (98 °C), dva hnětače, dost hlučný.



11. Proline BM 100	
Příkon:	800 W
Spotřeba / doba pečení*:	244 Wh / 3 h 45 min
Náklady na 1 chléb:	16,10 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	1 199 Kč (Datart)
Známka testu:	2,82

Hodnocení: silně podprůměrná chuť a kvalita chleba (pravidelný tvar, lehce propadlý, světlý, nerovnoměrně nakynutý, dole hutnější, nahoře porézní), špatná čitelnost displeje a je jen v angličtině, vysoká hlučnost, vysoká teplota u otvoru pro odvod par (100 °C) i na madle (62 °C), jeden hnětač, povrch formy je méně odolný vůči poškrábání, nízká spotřeba (244 Wh/cykus).



12. Zelmer 43Z010	
Příkon:	450 W
Spotřeba / doba pečení*:	227 Wh / 3 h 45 min
Náklady na 1 chléb:	16 Kč
Zakoupeno za (prodejce):	1 924 Kč (www.kasa.cz)
Známka testu:	2,84

Hodnocení: nejhorší chléb (navrchu nepropečený, na jedné straně trochu sražený, střída nedopečená), nejnižší spotřeba, dobře čitelný displej, vysoká teplota rukojeti (61 °C), přístroj je hlučný, ovládací panel v angličtině.

* Celozrnný chléb 750 g, střední propečení



Sražený chléb – Chléb upečený z 2 měsíce prošlé sypké směsi na chléb Šumava

Kromě běžného chleba lze v pekárnách připravovat i jiné druhy – bílý pšeničný, celozrnný, bezlepkový nebo sladký. Pekárna zpravidla dokáže namíchat kynutá i jiná těsta (na vánočku, pizzu, cukroví), zapéct těstoviny, sekanou, ale dokonce i vyškvařit sádlo. Užitečnou funkcí je možnost přípravy malého množství marmelády nebo povidel. Přístroje umožňují kromě výběru velikosti (od 500g bochníčku až po jedenapůlkilové pecny) nastavení propečenosti kůrky (v našem testu byla nastavena na střední propečenost) a možnost přidání ingrediencí (například rozinky, semínka) v průběhu přípravy. U některých přístrojů potěší paměť, která si zapamatuje, kde pečicí program skončil, pokud dojde k výpadku elektřiny.



Foto: MF DNES – Lukáš Procházka

Jak vybrat domácí pekárnu

Málokdo z nás má za rohem pekařství a možnost dopřát si každé ráno čerstvě upečený chléb je velice lákavá. Proto se domácí pekárna stále častěji objevuje ve vybavení naší kuchyně a na trhu je možné si vybrat pekárny od různých výrobců. Pečou všechny stejně dobře? Odráží se cena pekárny na kvalitě a chuti upečeného chleba? Seznamte se s výsledky nezávislého testu deníku MF DNES, který byl realizován ve spolupráci s PRE.



Centrum energetického poradenství PRE
Jungmannova 28, 110 00 Praha 1
Po–Pá 10.00 – 18.00
e-mail: poradce@pre.cz
tel.: 267 055 555
www.energetickyporadce.cz