

d Test

objektivně
nezávisle
bez reklam

Výsledky

jediných skutečně
nezávislých testů
v ČR a SR
a spousta
užitečných
informací pro
spotřebitele
každý měsíc
ve Vaší schránce
a denně na

www.dtest.cz

Děkujeme vám, že jste si stáhli informace
z www.dtest.cz.

I díky Vaším penězům může časopis dTest hradit
vysoké náklady na testování výrobků a poskytovat
prvotřídní služby spotřebitelům.

Šířením elektronické verze testu způsobíte, že na další
testování a kvalitní služby nebudeme mít dostatek peněz.
Přejeme příjemné počtení.



Výrobci nemají žádnou možnost ovlivnit testování.

Komerční subjekty nemají možnost ovlivnit obsah
časopisu prostřednictvím inzerce.

Test Domácí pekárny

Domácí pečení není na ústupu, ani se k němu nechystá. Naopak. K tomuto trendu přispívají i domácí pekárny, ve kterých si můžete snadno připravit vlastní čerstvý chléb. Jak se od posledního testování před dvěma lety změnilo? Jsou bezpečnější, o jejich vnější plášť se již nikdo nepopálí, a celkově jsou méně hlučné. S různými chleby si však i nadále poradí každý přístroj různě. Rozdíly odhaluje náš test deseti domácích pekáren.



Kde je háček?



d dobrá rada

Domácí pekárna vám zaručí, že můžete mít vždy po ruce čerstvý chléb. Jaké suroviny použijete a jak práci s pekárnou „vyladíte“, záleží jen na vás. Pekárna tak může být zdrojem nejen čerstvého, ale i zdravějšího chleba bez přídavných a nežádoucích látek. Pokud vám jde v první řadě o to, jak která pekárna peče, nemůžete při výběru v podstatě sáhnout vedle. Vítězem našeho testu je nejlevnější pekárna, **Zelmer 43Z011** (dobře, 1500 Kč), která sice nabízí nejmenší počet programů, dva ze tří typů chleba však upekla dobře. Celozrnný, se kterým měly pekárny obecně největší problémy, byl hodnocený uspokojivě. Mezi její výhody patří zejména ukázněné hnětací háky, které zůstávaly v chlebu po upečení zhruba jen v polovině případů, na rozdíl od ostatních testovaných pekáren, jejichž háky bylo třeba z chleba vyndávat téměř vždy.

Přestože se najdou i zavilí odpůrci domácích pekáren, jedno těmto přístrojům nelze upřít. I s minimem lidské námahy dokážou upéct čerstvý a voňavý chléb. Jaké bude kvality, ovlivňuje jak výběr pekárny, tak osobní preference. Máte rádi chléb hutnější celozrnný nebo světlý, nadýchaný francouzský? Upřednostňujete speciální chleby s ovocem, anebo bochníky bez lepku? Toužíte péct s živým chlebovým kváskem, nebo si vystačíte s připravenou směsí ze supermarketu? Máte pro pekárnu místo v kuchyni, nebo bude mít útočiště ve skříni a vy ji budete muset pokaždé vytahovat? To jsou otázky, na které si musíte odpovědět sami a které hrají roli při výběru. My přinášíme odpovědi na to, jak si která pekárna poradí s pečením různých typů chleba, jak snadno se obsluhují, jaká je jejich spotřeba či hlučnost. S bezpečností neměl problém žádný z testovaných výrobků.

Laboratorní pečení

To, jak pekárna peče, zajímá domácího pekaře ze všeho nejvíc. Proto jsme testovali, jak dobře upečou chléb bílý, celozrnný a speciální, v našem případě slunečnicový. Bílý chléb jsme upekli

z vlastních surovin, další dva typy ze zakoupené připravené směsi.

U bochníků jsme po upečení hodnotili propečení a tloušťku vrchní kůrky i takzvané spodní kůrky, která vznikla uvnitř pečicí nádoby. Pozorovali jsme, jestli je po celém obvodu stejně tlustá, zda není shora popraskaná a neodděluje se jako poklička, není-li spadlá na jedné straně či úplně propadlá, případně není-li její povrch nerovnoměrný a kostrbatý. Příčinou odchylek od pěkně klenutého vypečeného bochníku bylo nerovnoměrné pečení nebo špatné zpracování těsta.

Chléb jsme také rozkrojili a testování podrobili i jeho texturu. Rovnoměrné množství stejně velkých vzduchových bublin po celé ploše řezu a střídka i spodní kůrka bez viditelných moučných ploch poukazují na to, že pekárna těsto správně uhnětl a dobře upekla. Snížené známky jsme udělovali chlebům, které měly malé bubliny vespuďu a větší nahoře nebo které měly „děravou“ střidku jen na jedné straně.

Nakonec jsme středovou část chleba ochutnali a posuzovali, jestli je upečená.

Celkově nejlépe upekly pekárny chléb slunečnicový, polovina z testovaných přístrojů si s ním poradila velmi dobře – měl ideální tvar, kůrku i střidku. Hlavní složkou směsi na slunečnicový chléb je pšeničná mouka, která při pečení vykazuje lepší vlastnosti než mouky celozrnné. Na kvalitě upečení slunečnicového chleba ze směsi nic nezměnila ani 12% příměs žitné mouky, která obsahuje jen málo lepku a tím pádem hůř kyne – výsledně pečivo jejím použitím zpravidla zhuťne. Na rozdíl od bílého chleba, který jsme pekli podle vlastního receptu a který dopadl v testu o trochu hůř než slunečnicový, směs na pečení slunečnicového bochníku obsahuje přídatné látky, které mohou mít na lepší výsledek pečení vliv. Jsou to látky zlepšující mouku – fosforečnan vápenatý, který působí jako stabilizátor, kypřidlo a protispěšná látka, a také kyselina askorbová, která usnadňuje zpracování těsta a zvyšuje trvanlivost mouky i celého pekařského výrobku.

Chléb celozrnný dal pekárnám nejméně zabrat, příčinou byl s největší pravděpodobností obsah celozrnných mouk ve směsi (pšeničné a žitné). Těsto z celozrnné mouky je hutnější a k nepřilíhnutí ochotnému kynutí potřebuje v ideálním případě několik hodin. Většímu podílu žitné mouky také lépe svědčí použití



⊕ **Kvásek, pekárna a špendlíková mapa**

Kvásek do českého chleba historicky i chuťově patří, proto pokud vám to čas dovolí, určitě ho při pečení domácího chleba použijte. Ideální klasický nakyslý bochník, na který v zahraničí Češi tak rádi vzpomínají, má obsah pšeničné a žitné mouky zhruba 1:1. Mouka vymlátá ze žitných zrn se však při přípravě chleba vzpouzí spolupráci. Vyžrát na ní lze dlouhým kynutím s použitím chlebového kvasu. Do formy je třeba ho přidat jako první s trochou vody, potom přisypte suché ingredience a hned nechte prohnít. Není od věci hnětení sledovat, případně hákům stěrkou pomoci nebo přilít vodu, pokud to těsto vyžaduje. Až pak nastavte program s odloženým startem, aby mohl chléb dlouho kynout a měl čas se na pečení řádně připravit. Pečení s kváskem a jeho předávání úspěšně popularizuje projekt www.pecempecen.cz, který mimo jiné spravuje interaktivní mapu dárců chlebového kvasu nejen v Česku a na Slovensku, ale po celém světě.

žitného chlebového kvasu. Ten sice směs obsahovala, ale jen v sušené podobě a navíc spolu se sušeným droždím. I sušený kvásek totiž správně potřebuje pár dní na oživení, aby se lépe využil jeho potenciál. Klasické kvasnice žitné mouce příliš „nadlehčit“ nepomohou. Chleby ve zkoušce získaly nejlépe uspokojivou známku, rozhodně však nelze říct, že je doma nedokázete udělat s použitím vlastních ingrediencí lépe.

S celozrnným chlebem nejvíce bojovaly pekárny Moulinex a Kenwood. Jejich chleby měly po upečení výrazně propadlou a popraskanou vrchní kůrku. Středovou část celozrnného chleba z pekárny Kenwood laboratoř vyhodnotila dokonce jako nedopečenou. Hutné těsto dalo zjevně zabrat hlavně hnětacím hákům obou pekáren – v horní části bochníků z Moulinexu se objevily velké vzduchové bubliny a ve spodních kůrkách pak moučné plochy; spodní kůrka chleba z pekárny Kenwood měla díry a byla nerovnoměrná. Všechny tyto nedostatky vznikají špatným smísením surovin a nedostatečným prohnětením příliš tuhého těsta.



zili na problém s průhledností okénka, které se během hnětení a kynutí zcela zapaří a znemožňuje průhled dovnitř. V průběhu pečení se však zkondenzovaná vlhkost odpaří a skrz okénko je vidět dobře. Při pečení celozrnného chleba v této pekárně se ve všech třech případech stalo, že těsto přeteklo přes okraje pečicí formy a připeklo se na ni zvenčí (viz foto na straně 30). Vzhledem k tomu, že vyjímatelné části pekární nejsou vhodné k mytí v myčce, byla snadnost čištění značně omezena. U pekární Bravo byste pak jako u jediné modely marně hledali recepty k pečení chleba, i proto jsme snižovali známku za snadnou přípravu surovin k pečení.

Vyřešeno bytelně

Všechny testované pekární získaly velmi dobré nebo dobré hodnocení za kvalitu zpracování. Z hlediska bytelnosti nejde o žádné „třasořítka“, které se po prvním hnětení rozpadnou. O něco nižší hodnocení jsme udělovali pouze za nedokonalé povrchové přechody dvou různých materiálů – tedy zejména v místech, kde plast přechází v kov. Modelu Philips se zvlínil okraj kovové části, podobný problém měla i pekárna Moulinex.

Dvě dvojice modelů (Domo/Bravo a Eta/Gorenje) se testujícím vizuálně jevily jako identické, stejné byly i jejich pečicí výkony. Rozdíl mezi přístroji Eta a Gorenje byl pouze v barvě, výrobky Domo a Bravo se lišily v tom, že Bravo nabízí ve své výbavě navíc ještě dvoukomorovou pečicí formu, která umožňuje péct dva různé chleby zároveň.

➤ str. 30



Jak testujeme

podrobný postup testu domácích pekáren najdete na www.dtest.cz/pekarny

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality domácích pekáren

pečení chleba 60 %
 obsluha 25 %
 spotřeba el. energie 10 %
 hlučnost 3 %
 kvalita zpracování 2 %



Pekárny Philips a Kenwood měly problémy i s přípravou chleba bílého. Obě dokázaly upéct světlý bochník z pšeničné mouky, soli a sušených kvasnic jen uspokojivě. Na jejich známkách nesly vinu velké vzduchové bubliny v horní polovině bochníku a příliš světlá, popraskaná kůrka.

Háky v háku

Součástí pečicí zkoušky byl i test toho, jak často zůstávají hnětací háky po vyjmutí chleba na svém místě, tedy v pečicí nádobě. Valná většina pekáren v této zkoušce neobstála, ponechávala své háky na hnětení těsta uvnitř bochníku. Na jejich vyjímání sice poslouží speciální pomůcka dodávaná výrobcem (výjimkou je pekárna Kenwood, která ji v balení nemá), ale lovení háku už je práce navíc a pekař na tuto skutečnost musí myslet, aby do něj posléze nezakrojl.

Některé výrobky obsahují hnětací háky dva, i práce s jejich vyjímáním je tedy dvojnásobná. Na druhou stranu tyto modely (Domo, Bravo, ETA, Gorenje a ECG) v testu pečení chlebů dosáhly lepších výsledků.

Dotyková tlačítka se lépe čistí

Při testu nás samozřejmě zajímala i snadnost obsluhy domácích pekáren. Sedm z deseti testovaných výrobků obdrželo dostatečné hodnocení za vyjímání chleba, je totiž třeba použít hrubé (nebo hrubší) síly na to, abyste vycvakli pečicí formu z pekární. Modely ETA, Gorenje, ECG, Bravo ani Domo nemají při ukotvování formy do pekární polohu, do které forma s cvaknutím zapadne, a uživatel tak nepozná, zda nádoba sedí na správném místě. I za to jsme snižovali hodnocení.

Nejlépe se obsluhuje pekárna Domo B3990, která má velmi dobře čitelný displej s vysokým kontrastem, časovačem a šikvým umístěním – dobře na něj vidí lidé různého vzrůstu. Pekárnu Domo lze snadno a intuitivně naprogramovat podle typu chleba a má dotykové ovládání, nikoliv klasická tlačítka, takže ji lze snáze otírat. Její pečicí formu a odnímatelné části vnitřku také není třeba mýt v ruce, lze je bez obav vložit do myčky. To platí i pro pekární Bravo a ECG, u ostatních tuto práci budete muset zastat sami.

U modelu značky Philips jsme nara-

Test Domácí pekárny



domácí pekárny

	Zelmer 43Z011	Domo B3990	Moulinex OW 110131	Philips HD9046/90 Viva	Bravo B-4392	ETA 3150 Crustum	ECG PCB 538
cena (Kč)	1500	2690	2390	3100	2690	2600	1500
hodnocení kvality	dobře 61 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 54 %
pečení chleba	uspokojivě 53 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 49 %
bílý chléb	+	+	+	○	+	+	+
celozrnný chléb	○	○	-	○	○	○	○
slunečnicový chléb	+	++	+	+	++	++	++
hnětací hák ¹⁾	○	--	--	-	--	--	--
obsluha	dobře 72 %	dobře 77 %	dobře 75 %	dobře 64 %	dobře 72 %	dobře 64 %	dobře 70 %
návod k použití	○	+	+	+	○	+	+
příprava přísad	○	○	-	-	-	○	○
programování	++	++	+	++	++	++	++
displej	+	++	++	++	++	○	○
viditelnost skrz okénko při pečení	++	++	+	○	++	+	++
vyjímání chleba	○	-	+	○	-	-	-
čištění vnitřku / celkové čištění	+ / ○	++ / ○	+ / +	- / ○	++ / ○	+ / +	++ / +
spotřeba el. energie	dobře 73 %	uspokojivě 42 %	dobře 68 %	velmi dobře 80 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 33 %
hlučnost	dobře 75 %	dobře 75 %	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %
kvalita zpracování	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %

technické údaje/vybavení

deklarovaný příkon (W)	660	815	600	600	815	800	800
rozměry: výška x šířka x hloubka (cm) ²⁾	28 x 26 x 37	31 x 40 x 27	29 x 27 x 34	30 x 25 x 31	31 x 40 x 27	27 x 26 x 43	28 x 43 x 27
hmotnost (kg)	4,6	8	5,8	5,1	8	6,1	6,5
délka přívodního kabelu (cm)	112	71	107	115	82	102	93
počet programů	8	12	12	14	12	12	10
nastavení hmotnosti chleba (g)	1000	1000, 1200, 1400	750, 1000	750, 1000	1000, 1200, 1400	900, 1130	1000, 1200
nastavení opečení kůrky	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
max. nastavení časovače (h)	13	13	15	13	13	13	13
udržení teplého chleba	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
odpočítávač času	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zvukový signál konce pečení	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
dávkovač ořechů a semínek	x	x	x	x	x	x	x
počet hnětacích háků	1	2	1	1	2+2 ³⁾	2	2
pomůcka na vyjímání háků z chleba	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
forma a háky omyvatelné v myčce	x	✓	x	x	✓	x	✓
odměrný hrníček / odměrná lžička	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓

klíč:

++	+	○	-	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.

¹⁾ Čím horší známka, tím častěji zůstává hák po upečení v chlebu.²⁾ měřeno se zavřeným víkem³⁾ dva hnětací háky pro jednokomorovou formu, dva odlišné háky při použití dvoukomorové pečicí formy

Gorenje BM 1200	Unold 68415	Kenwood BM450
2690	2800	3400
uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 51 %
uspokojivě 49 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 42 %
+	+	○
○	○	-
++	+	+
--	--	--
dobře 62 %	dobře 62 %	dobře 64 %
○	+	++
○	○	+
++	++	+
○	++	++
+	-	-
-	-	-
+ / +	+ / ○	+ / +
uspokojivě 46 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 52 %
velmi dobře 100 %	dobře 75 %	dobře 75 %
velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %

800	615	780
27 x 26 x 43	33 x 38 x 25	34 x 38 x 26
6,1	7,3	8,9
92	94	96
12	11	15
900, 1200	750-1200	500, 750, 1000
✓	✓	✓
13	13	15
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
x	x	✓
2	1	1
✓	✓	x
x	x	x
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓

★ vítěz testu
 🎯 výhodný nákup



Zelmer 43Z011
dobře (61 %), 1500 Kč



Domo B3990
uspokojivě (56 %), 2690 Kč



Moulinex OW 110131
uspokojivě (56 %), 2390 Kč



Philips HD9046/90 Viva
uspokojivě (56 %), 3100 Kč



Bravo B-4392
uspokojivě (55 %), 2690 Kč



ETA 3150 Crustum
uspokojivě (55 %), 2600 Kč



ECG PCB 538
uspokojivě (54 %), 1500 Kč



Gorenje BM 1200
uspokojivě (54 %), 2690 Kč



Unold 68415
uspokojivě (54 %), 2800 Kč



Kenwood BM450
uspokojivě (51 %), 3400 Kč



Základní pravidla pro přípravu

Při pečení v domácí pekárně je důležité dodržovat posloupnost přidávaných ingrediencí. Pekárny ve svých návodech uvádějí výčet surovin podle pořadí, ve kterém mají přijít do pečicí formy. Do pekárně však obecně vždy jako první patří tekuté složky těsta (voda, mléko, podmáslí, jogurt), mouka a pak droždí.

Pro droždí je lepší udělat malý důlek v mouce, aby se při prvním otočení hnětacích háků nespojilo se solí.

Sůl totiž omezuje růst kvasinek, a tak by jejich prvotní vzájemný kontakt chlebu neprospěl. Ke straně nádoby pak nasypete na mouku sůl, koření (kmín, fenykl, anýz) nebo sušené bylinky (oregano, tymián, rozmarýn) a také olej, popřípadě ocet.

Používáte-li k pečení chleba chlebový kvásek, pak je jeho místo mezi tekutými ingrediencemi. Suroviny je však třeba hned promíchat a potom nechat kynout o dost déle než s běžným droždím (5–9 hodin). Kváskový chléb je lepší nepřenechávat automatickému programu, kvásek má jiné vlastnosti než kvasnice, proto těsto může během hnětení vyžadovat přidání mouky nebo vody.

Bohatství ve výbavě

O výběru vhodné pekárně pro vaši domácnost mohou rozhodovat drobnosti. Až na jedinou výjimku nabízejí všechny testované modely možnost nastavení hmotnosti chleba – některé zvládnou upéct až 1400g bochník (Bravo, Domo), nejmenší, půlkilový umí připravit pekárna Kenwood. U všech pak lze zvolit míru opečení kůrky, přednastavená je střední hodnota. S volbou velikosti bochníku a opečení kůrky si pekárny automaticky přeprogramují čas potřebný k dosažení požadovaného výsledku.

Velkou výhodou domácích pekárén a jedním z hlavních důvodů, proč jsou tolik oblíbené, je možnost pečení odložit, což umožňuje časovač. Většina námi testovaných přístrojů upeče chléb s maximálně třináctihodinovým zpožděním, pekárny Kenwood a Moulinex umí hotový chléb načasovat ještě o další dvě hodiny déle. Pokud patříte mezi milovníky teplého pečiva, určitě oceníte funkci „keep warm“, tedy udr-



žení chleba v teplém stavu po dalších 60 minut po skončení pečení.

Dobré řešení v podobě tlačítka on/off, díky kterému nemusíte pekárnu vytažovat po každém pečení ze zásuvky, nabízí pekárna Kenwood. Mezi zajímavé funkce tohoto výrobku patří dávkovač ořechů, který má ve výbavě jako jediná. Zásobník umístěný uvnitř pekárně nad pečicí formou se umí ve správnou chvíli otevřít a vsypat do těsta ořechy, semínka nebo rozinky. U výrobků ETA, ECG, Unold a Kenwood napoví správný čas k přidání těchto surovin zvukový signál. Ořechy lze samozřejmě přidat k základním surovinám hned na začátku, musíte však počítat s tím, že je háky během hnětení mohou rozdrtit a že nemusejí být v chlebu rozmístěny rovnoměrně. Zcela jistě pak jimi nebude chléb posypaný shora.

K čemu všemu mohou sloužit

Všechny pekárny se do rukou zákazníka dostávají alespoň se základními recepty na pečení chleba, výjimku tvoří model Bravo, který návody k pečení v balení nemá. Recepty, které lze k pečení využít, jsou vždy k nalezení buď v přibalené brožurce nebo jako součást přiloženého návodu k použití. Obsáhlou



Špatné dávkování nebo nevhodná receptura mohou způsobit překynutí těsta přes okraj formy. Zapečená rukojeť pak ztěžuje manipulaci, bez komplikací není ani čištění. Zvenčí formy nepokrývá nepřilnavý povrch.

Všechny pekárny mají bytelnou konstrukci, nedostatky ve zpracování jsme zjistili jen v povrchových úpravách, zejména při přechodech plastu v kov. V některých případech se kovová lamela začala po pečení vlnit a odchlípat.

Celozrnný bochník dal všem pekárnám zabrat. Jeho hlavními nedostatky byla propadlá vrchní kůrka.

knížku s návody na pečení 77 druhů chleba má pekárna ECG, receptová knížka k modelu Eta obsahuje 40 receptů v 7 jazycích. Přístroj Gorenje naopak v jinak přehledném českém návodu uvádí jen recepty na základní chleby pro každý program.

V počtu programů se testované pekárny významně liší. I když je pravda, že zdaleka ne všechny najdou ve všech domácnostech uplatnění. Nejméně, celkem osm, jich nabízí Zelmer, nejširší škálu použití najdete u pekárny Kenwood (15) a Philips (14). Kromě základních programů na světlý a celozrnný chléb lze u většiny produktů narazit na zrychlený pečicí program, program pro pečení korpusů na dort a sladkých chlebů, toastový nebo francouzský chléb i program pro samotné hnětení a samotné pečení. Ve všech testovaných přístrojích kromě pekárny Zelmer uvaříte také džem nebo kompot, Philips má i vlastní program na hnětení těsta na těstoviny. Zároveň mu však jako jedinému chybí program pro přípravu těsta na pizzu. ✘

předplatné časopisu dTest 5 důvodů, proč si ho pořídit

1. Peníze vložené do předplatného se vám mohou vrátit už během jediného nákupu. Naše nezávislé testy ukazují, že dražší výrobky nemusí být lepší než levnější konkurence. S dTestem efektivně nakoupíte a ušetříte.

2. Jako předplatitelé získáváte zdarma přístup do unikátní databáze tisíců testů na www.dtest.cz.

3. S předplatným dTestu se stanete součástí velké rodiny spotřebitelů, kterou jen tak někdo neoklame. Informujeme o nástrahách trhu a **bojujeme za spotřebitelská práva**.

4. Praktické dárky, které dostávají naši předplatitelé, potěší a **usnadní život**.

5. Pro zachování skutečné nezávislosti nezveřejňujeme žádnou reklamu. **Příjmy z předplatného jsou hlavním zdrojem financování našich testů i ostatních aktivit.**

**předplatné dTestu
objednávejte zde**



Předplatné dTestu objednávejte na www.dtest.cz/predplatne nebo telefonicky na číslo 241404922.

**Aktuálně na
www.dtest.cz**



Test domácích pekáren 2014
[více](#)



Také kupujete vzduch?
[více](#)



Živnostníci, pozor na IČ u telefonických nabídek
[více](#)



Marně čekáte na dodání balíku? Braňte se
[více](#)