

LEN
1,99 €
NOVINKA!

+ 6 originálnych návštev z Petržalky aj zo sveta

môjdom

MAREC 2020 • 1,99 € • WWW.MOJDOM.SK

**30 vecí
pod 30 €**

do interiérov v troch štýloch



MC GEJ & TEREZA

ako býva známy rapper
čítajte na str. 98

POZNÁME VÍTAZOV!

**NAJKRAJŠÍ
INTERIÉR 2020**

PANELÁKOVÝ BYT

zariadili v severskom štýle tak,
aby sa dal kedykoľvek zmeniť

**VELKA
DEBATA:**

OTVORENÝ
PRIESTOR ALEBO
SAMOSTATNÁ
KUCHYŇA?

**5 VECÍ, KTORÉ UVIDÍTE
V JASNOM SVETLE**

+ ČO BY STE MALI VEDIET O VÝBERE OSVETLENIA

**AKO ZMENIŤ
INTERIÉR**

POMOCOU
TEXTÍLIÍ

MARCELA TESTUJE

KRÁJAČE POTRAVÍN

Je úžasné sledovať, ako sa pred očami kus údenej šunky mení na tenučké nakrájané plátky. I keby ste desaťročia trénovali prácu s nožom, nikdy by ste nedosiahli rovnomernosť rezu elektrického krájača.



Marcela Gigelová
redakčná
špecialistka
na testovanie
spotrebičov

KOTÚČ

Máloktorý výrobca počíta s brúsením rezného kotúča počas životnosti. Preto používajú v modeloch pre domácnosti zúbkované ostrie.

HRÚBKY

Chlieb na 15 milimetrov, hovädziu pečienku na 10, tlačienku na 5, tvrdý syr na 2 a salámu na 1 milimeter. Nie všetky stroje majú rovnaký rozsah hrúbok.

POJAZD

Ložiská a kolieska sú zárukou toho, že sa pojazd krájača pri používaní nevyderie. Všimnite si, ako má krájač riešené vedenie vozíka.

POHON

Pri krájačoch nemusíte sledovať príkon motora. Aj nenápadných 120 wattov je dosť, aby stroj spravil svoju prácu.

ČISTENIE

Odmontovať kotúč, vytiahnuť vozík, poutierať štrbiny. V jednoduchosti čistenia sa krájače líšia viac, ako by ste čakali.



ČO BY STE MALI VEDIET

1 PRETÁČANIE

Iba zložitejšie modely krájačov majú na pracovnej strane kotúča kryt. Znamená to, že kým

chlieb a suché salámy nakrájate bez problému, tvrdý syr a parená šunka sa vám budú chcieť pod rukou pretáčať. Nejaký čas potrvá, kým s krájačom nájdete spoločnú reč. Syr sa ľahšie krája z plochých blokov, na šunke musíte ruku odľahčiť.

2 KOLMÝ REZ

Zvyčajne nie je chyba stroja, ak sú plátky na jednej strane hrubšie ako na druhej. Ak

máte pocit, že rezy idú šikmo a nepomáha ani otáčanie salámy či syra, na vine je priveľký prítlak ruky k reznej ploche. Dajte surovinám voľnosť, veď nôž si ich do rezu vtiahne sám. Tlakom ruky vychylujete zvislý doraz v rozpätí jeho pružnosti.

3 UMÝVANIE

Každodenné čistenie krájača nie je iba vecou hygieny. Vždy, keď krájate šunka, salámu

alebo syr, na kotúči zostane vrstvička vlhkosti, tukov a soli. Niet ocele, ktorá by odolala korózii, ak ju nasolíte. Ak kotúč hrdzavie, jeho lesklý povrch sa mení na matný, štruktúrovaný. To ešte väčšmi prispeje k tomu, že bude suroviny pretáčať.

4 MAZANIE

Hladký pohyb vozíka je pre bezproblémové krájanie kľúčový. Potrvá dlhé mesiace,

kým sa po prvýkrát ozve pískanie alebo zadrhávajúce. Na mazanie kontaktných častí nepoužívajte masť, maslo ani kuchynský olej. Zakúpte si radšej téglik potravinárskeho maziva, ktoré sa pôsobením vzduchu nekazí a nezapácha.

5 UKLADANIE

Krájače určené pre domácnosti nie sú vybavené automatom, ktorý by úhľadne ukladal

jeden plátok vedľa druhého. Zvyčajne dostanete iba miskú, ktorá ich zachytáva pri opustení noža. Naučte sa na túto prácu používať ľavú ruku. Nie preto, aby boli plátky prehľadne poukladané, ale nato, aby ich nevťahovalo späť do noža.

6 BRÚSENIE

Kotúče so zúbkovým ostrím nabrúsie v domácich podmienkach

keramickou tyčinkou, ktorú kúpite v každom dobrom obchode s nožmi a príslušenstvom. Funguje podobne ako pilník, ibaže jej povrch je natoľko hladký, aby si s brúsením poradil i úplný začiatkoč. Lepšie vybavené modely s hladkým kotúčom bývajú dodávané s brúskou.

7 NA LINKE

Ak nemá krájač zapadnúť prachom, určite mu nájdete miesto na kuchynskej linke

alebo stolíku, kde bude neustále k dispozícii. Nenádejajte sa, že ho budete vyberať a odkladať pri každej príležitosti. Je ako rýchlovarná kanvica – vždy na dosah ruky, neustále pripravený na použitie.

Ako sme testovali

I tá najväčšia redakčná kuchyňa sa scvrkne, ak ju naplnia krájače potravín. Keď po dvoch mesiacoch používania príde čas balenia, tešíte sa. Na svojom mieste zostane iba jeden-jediný. Ten, ktorý sa osvedčil najväčšmi.

HODNOTENIE

Opierame sa o objektívne namerané hodnoty, ale aj o subjektívne posúdenie kvality. Vždy však v pomere k cene.

★★★★★

VÝNIMOČNÝ

Rozhodne víťaz vo svojej kategórii.

★★★★☆

VEĽMI DOBRÝ

Jeden z najlepších. Venujte mu pozornosť.

★★★☆☆

DOBRY

Urobí si svoju prácu a urobí ju dobre.

★★☆☆☆

PODPRIEMERNÝ

Niečo mu chýba, no pre niekoho to nemusí byť nevýhoda.

★☆☆☆☆

SLABÝ

Asi omyl. Vyberajte veľmi opatrne.

MENEJ OBALOV, DLHŠIA TRVANLIVOSŤ

Už žiadne vákuové obaly, ktoré plnia skládky plastom. Už žiadne krájané salámy a syry z pultu, ktoré majú záruku 24 hodín. Vo chvíli, keď do kuchyne prinesiete elektrický krájač potravín, všetko sa nadobro zmení. Bez toho, aby ste museli poľaviť zo svojich nárokov na krájanie, čakajú vás úplne nové zážitky a plánovanie nákupov.

Čo majú spoločné blok syra, štangľa suchej salámy a parená šunka? Ich trvácnosť sa v špajze či chladničke počíta na týždne i mesiace – ak zostanú celé, nie nakrájané na plátky. Vždy ukrojíte iba toľko, koľko vám treba, vždy s rovnako uhladeným výsledkom. Najlepšie na tom je, že to pocítite i v peňaženke. Každý obal a krájanie si dajú obchodníci zaplatiť. Tak, aby ste si to nevšimli.



LIDL SILVERCREST SAS 120 C1

Pohon: 120 W

Rez: 165 mm ozubený kotúč,

0 – 20 mm hrúbka rezu

Pojazd: klzné vedenie

Navlhčíte nožičky, pritlačíte ich k pracovnej doske a od tejto chvíle stojí krájač na mieste ako prikutý. Poradí si s bochníkom chleba, hlávkovou kapustou, nakrája na plátky sušené mäso i slaninu, ale aj šunku a syr, ak toho nemáte priveľa. Ide o jeden z najkompaktnejších modelov na trhu, ktorý nebude prekážať ani v malej kuchyni. Pri používaní sme si vytvorili dva návyky, ktorými prekonáte jeho limity. Majte ľahkú ruku pri reze, aby ste nevytláčali zvislý doraz. Nezabúdajte mazať klznú plochu, aby vozík pri používaní nepískal. Ak hľadáte náhradu za ručný krájač alebo prvý stroj do domácnosti, berte ho.

★★★★☆
www.lidl-shop.sk

49,99 €



SENCOR SFS 4050SS

Pohon: 150 W

Rez: 190 mm ozubený kotúč,

0 – 15 mm hrúbka rezu

Pojazd: klzné vedenie a koliesko

Hlboké zúbkovanie kotúča, primerané otáčky a príjemný sklon pojazdu hneď od začiatku formujú vaše návyky pri krájaní. Bez predošlého tréningu si poradí rovnako dobre s krajcom chleba, ako aj s mäkkou údenou slaninou. Ak zoberiete na vedomie vôľu vedenia pojazdu, hravo si poradíte aj so syrom. Je fajn, že v rukách pri každom úkone cítite spätnú väzbu stroja. A to do detailu. Páčilo by sa nám, keby bol vozík osadený o niekoľko centimetrov nižšie. Pretáčanie surovín by bolo menej výrazné, obzvlášť pri väčších priemeroch a mäkkších surovinách. Ide o model, ktorý určite nesklame.

★★★★☆
www.sencor.sk

59 €



GORENJE R 706A

Pohon: 180 W

Rez: 170 mm ozubený kotúč,

0 – 15 mm hrúbka rezu

Pojazd: klzné vedenie

Kolmé vyhotovenie tohto krájača je rovnako nezvyčajné ako bezpečnostný vypínač, ktorý žiada, aby ste mali na ňom vždy počas krájania položenú ľavú ruku. Chvilku potrvá, kým si naň navyknete, zvlášť ak nemáte žiadnu doterajšiu skúsenosť s elektrickými krájačmi. Páči sa nám, že zúbkovaný nôž výborne reže, ako aj nábeh na ostrí, ktorý bráni tomu, aby otáčajúci sa kotúč vzal z tácky už odkrojený plátok syra alebo šalámy. Ide o model s pekným dizajnom, ktorý vytvára vďaka priehľadnej základni ilúziu štihlosti. Vyskúšajte si však prácu s ním skôr, ako ho kúpite.

★★★★☆
www.gorenje.sk

116 €



môjdom
VÍTAZ
TESTU

CATLER FS 9010

Pohon: 240 W

Rez: 220 mm ozubený kotúč,

0 – 12 mm hrúbka rezu

Pojazd: ložiskové vedenie

Vďaka prekrytému kotúču s profilovaným hladkým ostrím niet suroviny, ktorú by ste na tomto stroji dokonale nenakrájali – poradí si rovnako dobre s mäkkým zrejúcim syrom ako so sušenou krkovičkou. Má vypínač odolný proti vode, na ložiskách osadený pojazd s koncovou pružinou, ako aj pevný rám, pri ktorom sa neohýba vertikálny doraz. Ide o model, ktorý ustojí nielen používanie v početnej rodine so záľubou v zabíjačkách a výrobe domácich údenín, ale aj v malej potravinárskej prevádzke, kde sa žiada každodenné krájanie primeraného množstva surovín. Ide o najlepší kúsok v našom teste.

★★★★☆
www.catler.sk

329,99 €



ETA TEMPO

Pohon: 120 W

Rez: 170 mm ozubený kotúč,

0 – 20 mm hrúbka rezu

Pojazd: klzné vedenie

Tento kompaktný skladací model je ako návrat do starých čias ručných krájačov. Má elektrický pohon a pojazd s klzným vedením, očakáva sa však, že k nemu pravidelne pristúpíte len s bochníkom chleba, aby ste pripravili raňajky, večeru alebo slávnostné občerstvenie. Nakrájate na ňom síce suchú a polosuchú šalámu, s navlhčeným kotúčom a bez prítlaku aj trochu šunky alebo syra, svojimi možnosťami sa však v týchto prípadoch viac hodí na príležitostné použitie než na každodenné krájanie. Ak hľadáte model, ktorý sa pre vás stane na víkendy oporou, určite by ste ho nemali prehliadnuť.

★★★★☆
www.eta.sk

45,90 €

UŽITOČNÉ RADY

1

Ak sa počítate k ľavákovi a nepatríte k aristom, určite si krájač nekupujte. Všetky sú určené výhradne pre pravákov.

2

Skrutky rezných kotúčov sa pri rozoberaní odťahujú opačným smerom, ako je zvykom. Nesnažte sa prekonať odpor silou, inak ich zlomíte.

3

Hoci sú kotúče zväčša z nehrzdavejúcej ocele, viac im svedčí ručné čistenie ako automatická umývačka riadu.

4

Naučte sa po dočistení „parkovať“ krájač s nastavením na nulovú hrúbku plátok. Zakryjete tým ostrie, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.