

Test kuchyňských robotů s ramenem 2024

30.10.2024 - | DTest

Proměnit za pár minut mouku, vodu a další suroviny v hladké kompaktní těsto, vyšlehat nadýchaný sníh či šlehačku, umíchat jemný krém nebo těsto na koláč. To jsou očekávání, která spotřebitelé mají od kuchyňských robotů s ramenem. Měly by svým majitelům především uvolnit ruce.

Kuchyňské roboty v testu

- 15 nových modelů
- roboty s ramenem vhodné k hnětení těst, míchání a šlehání
- v základním provedení i s různorodým příslušenstvím
- známé a oblíbené značky jako KitchenAid, Kenwood, Bosch, Sencor, Tescoma či Eta a řada dalších

Výsledky dalších testů kuchyňských robotů s ramenem najdete v naší databázi.

Nabídka robotů na trhu je poměrně široká a jednotlivé modely se **mohou značně lišit rozsahem dodávaného příslušenství**. V základní verzi obvykle mají hnětací hák, šlehací metlu a míchací nástavec. Rozšířené varianty nabízejí pestrou paletu doplňků, jako například strouhací či krájecí nástavce, stolní mixér, mlýnek na maso a mnoho dalších. V základní výbavě se hodí zejména pro milovníky pečení a cukrařiny. Pokročilejší roboty jsou velmi všestranné. **Rozdíl v ceně však může být značný**. Proto pro vás roboty pravidelně testujeme, abyste věděli, co od nich lze reálně čekat.

Do laboratoře jsme tentokrát vyslali **15 kuchyňských robotů**, osm v základním provedení, sedm s extra příslušenstvím. **Nejlevnější kuchyňský robot** z testu stál necelé dva tisíce korun, nejdražší roboty pořídíte i za více než 20 tisíc korun. Pokud vám ve výběru aktuálního testu některé modely chybějí, doporučujeme navštívit naši databázi, kde najdete desítky robotů otestovaných v minulosti.

Nejlepší pomocník pro vás

Pokud přemýšlíte nad koupí kuchyňského robota, náš **test vám s výběrem pomůže**. Z výsledků se dozvíte, jak si jednotlivé modely vedly v praxi, zda jsou kvalitní a jaké mají slabiny. Místo subjektivních recenzí a marketingových slibů získáte reálná data a podrobné informace o výkonech kuchyňských robotů. Veškeré naše testy probíhají v odborné laboratoři pod dohledem zkušených expertů. Naším **nezávislým testům** se vyplatí důvěřovat.

Co také testujeme

Pomocníkům k pečení a přípravě surovin se dTest věnuje pravidelně. Již jsme pro vás otestovali:

- food processory,
- ruční šlehače,
- tyčové mixéry,
- stolní mixéry,
- řadu dalších kuchyňských spotřebičů, které najdete zde.

Všechny roboty čekala zkouška **šesti základních funkcí**. K nim řadíme **zadělávání těsta na koláč, chléb a palačinky**, dále **šlehání šlehačky a sněhu z bílků** a také **přípravu majonézy**. V závislosti na přibaleném příslušenství testování pokračovalo dalšími disciplínami, například sekáním, strouháním, krájením či mixováním nebo odšťavňováním.

Náročné testování odhalí slabiny

Letošní várka kuchyňských robotů se v testování předvedla vcelku v dobrém světle. Hned tři modely získaly za funkce velmi dobré známky. Při bližším zkoumání jsme však narazili i na některé výkony, které se neobejdou bez výtek.

V článku se na **největší problémy, ale i úspěchy robotů** podíváme podrobněji. Dozvíte se, která kuchařská disciplína byla pro roboty nejtěžší a který přístroj uhněte **nejlepší těsto na chleba či koláč**. Kuchyňský robot by měl sloužit spolehlivě a dlouho, a proto musejí všechny přístroje v našem testu absolvovat také **náročnou zátěžovou zkoušku motoru**. Jak si s ní jednotlivé modely poradily, se dozvíte v článku.

Než se pustíte do vybírání, nezapomeňte si přečíst našeho nákupního průvodce s užitečnými radami.

<http://www.dtest.cz/clanek-11184/test-kuchynskych-robotu-s-ramenem-2024>