

# Zahraniční test: Fondue sady

26.9.2023 - | DTest

**Počátky fondue můžeme nalézt na konci 17. století ve Švýcarsku.**

Tradičně jde o pokrm ze směsi roztavených sýrů, vína a koření. Nádoba zvaná caquelon se nejprve potře stroužkem česneku, přilije se bílé víno, které se společně s kukuřičným škrobem zahřeje pomocí plamene. Postupně se přidává směs sýrů a veškerý obsah se míchá, dokud zcela neroztaje. Fondue se i po roztátí udržuje teplé a konzumuje se obvykle v menší skupině lidí. Na speciální dlouhé vidličky se napíchnou kousky pečiva, které se máchají v nádobě.

V současnosti můžete narazit na skutečně široký výběr způsobů přípravy a použitých ingrediencí. Oblíbená jsou masová fondue, kdy se kousky namáčejí v rozpáleném oleji, a také sladké varianty, jako je fondue z čokolády.

## Elektrina i hořáky

V minulosti se potřebné teplo obvykle získávalo z hořáku nazývaného rechaud. Jde o malou kovovou misku pod hrncem, ve které se zapaluje palivová pasta nebo líh. V současnosti hrnec často ohřívají elektrické plotýnky. Kolegové z německé spotřebitelské organizace Stiftung Warentest otestovali deset sad na fondue, z toho šest s elektrickými plotýnkami a čtyři s klasickými hořáky (test 1/2023). Elektrické soupravy stály od 50 do 160 eur, klasické sety na fondue jsou výrazně dražší, prodávají se přibližně za 80 až 276 eur. Šest modelů bylo v době uzávěrky k dostání také u nás – cenovka se pohybovala od 1220 Kč do 5100 Kč.

Zkoušela se příprava různých druhů fondue, snadnost obsluhy či kvalita dílenského zpracování. Nezapomínalo se ani na bezpečnostní aspekty.

## Na maso jen s elektrinou

Celkové výsledky jsou potěšující. Většina sad v testu si vybojovala dobrou známku, pouze dva sety s hořáky uvízly v uspokojivých vodách. Největší rozdíly byly zaznamenány při přípravě masovo-zeleninového fondue. Dobré či velmi dobré známky od hodnotitelů obdržely pouze elektrické soupravy. Klasické hořáky jsou v tomto ohledu pouze uspokojivé. Sýrové nebo čokoládové fondue lze naopak (pokud to výrobek umožňuje) připravovat se všemi sadami na velmi dobré nebo dobré úrovni. Je potřeba mít na paměti, že ne všechny soupravy umějí připravit všechny druhy fondue. Před nákupem proto raději zvažte, jaký typ pohoštění budete chtít připravovat.

## Tři všumělové

Celkově nejlepší sadou je elektrický spotřebič WMF Lono Fondue-Set, který se prodával přibližně za 100 eur (u nás stál na začátku září zhruba 2640 korun). Pokrmy z masa a zeleniny byly vynikající. Ovšem pozor, na tavení sýra a čokolády není určen. Nejlevnější testovaný produkt Severin FO 2470 (stál zhruba 50 eur, u nás asi 1120 Kč) dovede připravit velmi dobré masové i sýrové fondue. Milovníci čokolády by se však měli poohlédnout jinde, horkou sladkou pochoutku se Severinem nepřipravíte.

Pokud hledáte univerzální produkt, který zvládne všechny tři zkoušené typy fondue, můžete si vybrat

z elektrických setů Rommelsbacher F 1200, Unold Elegance Art.Nr.: 48645 a Tefal Base Ronde EF3000. Poslední jmenovaný je nejdražší, ve zkouškách přípravy fondue ale dopadl nejlépe. Unold a Rommelsbacher měly o poznání delší dobu ohřevu.

Nejvyšší hodnocení ze sad s hořákem získala Kela Lancy. Jde o jednoduchý set, který je vhodný pouze pro přípravu klasického fondue ze sýra. Zbylé tři hořákové sady (Silit Käsefondue-Set, Le Creuset Fondue-Set Mode a Staub Fondue-Set 20 cm) jsou podle výrobců určeny i pro opékání masa v olejové lázni a přípravu fondue z čokolády. Znamky za masovo-zeleninové fondue v oleji však byly pouze uspokojivé.

## Maso potřebuje žár

Každý typ fondue může mít svá úskalí. Olejové fondue těží především z vysokých teplot, při kterých maso nebo zelenina rychle zežltne a získá křupavou kůrku, aniž by nasákly tukem. Olej by měl být zahřátý alespoň na 160 °C, ještě lépe pak na 180 °C. Taková teplota umožní vytvořit tolik žádané pečené aroma.

Zdroj tepla musí získávat dostatek energie, aby byl olej pro opečení stále dostatečně horký. Všechny testované soupravy s elektrickými topnými deskami to zvládly velmi dobře. Relativně malé plameny hořáků na druhou stranu ideální teploty udrží jen s těžší. Výsledkem bylo, že maso z hořáků bylo v senzorickém testu často bledé a především houby, které byly rovněž součástí směsi, nasákly olejem.

## Sýr nesmí ztuhnout

K rozpuštění sýra stačí již poměrně nízké teploty. Hrnce určené na sýrové fondue musí rovnoměrně rozvádět teplo a být konstruovány tak, aby se sýr v nádobě nepřichytával. K tomu může pomoci povrchová úprava vnitřku hrnce. Všechny testované hrnce na fondue s hořákem mají povrchovou úpravu buď smaltovanou, nebo keramickou. Keramický povlak nádoby Kela Lancy se ukázal jako obzvláště účinný. Připečený sýr se snadno oddělil ode dna. Z nádob v elektrických sadách má nepřilnavý povrch pouze hrnec Tefal, který se však snadno poškrábe.

Čokoláda potřebuje k roztavení zdaleka nejméně tepla. Pokud je příliš horká, může se v hrnci připálit. V případě testovaných produktů však k ničemu podobnému nedošlo. Všechny soupravy, které umějí připravit jemně se rozpouštějící sladké jídlo, podaly velmi dobré výsledky. Hodnotitelé si nejvíce pochvalovali namáčení meruněk a jablek do bílé čokolády.

## Zahřívání může trvat

Většina výrobců elektricky poháněných sad doporučuje zahřívání oleje přímo ve spotřebiči. Ne vždy však jde o rychlý proces. Dobrou známku za dobu ohřevu dostaly pouze Caso Design (jediný výrobek s indukční plotýnkou) a Tefal. Požadované provozní teploty oleje dosáhly za zhruba 10 minut. Naproti tomu sady Rommelsbacher a Unold potřebují k ohřátí litru oleje na 180 °C téměř 22 minut. U většího množství byste si počkali ještě o poznání déle.

## Snadnější regulace elektrických modelů

Zatímco teplotu elektrických fondue sad lze obvykle nastavit poměrně přesně pomocí ovládacího kolečka nebo displeje, u fondue s hořákem můžete pomocí kovového víka většinou jen poněkud nepřesně měnit intenzitu plamene. Výrobky Silit a Kela mají víka hořáku opatřena malou plastovou vrstvou na rukojeti, což snižuje riziko popálení prstů. Poklice od společností Staub a Le Creuset takovou ochranu postrádají. Jejich rukojeti se tak snadno rozpálí natolik, že v nejhorším případě

hrozí bolestivé popáleniny.

## **elektrické sady na fondue**

- WMF Lono Fondue-Set

**orientační cena** 100 euro

**orientační cena v ČR** 2640 Kč

**celkové hodnocení** dobře 76 %

**příprava fondue** velmi dobře 82 %

**masovo-zeleninové fondue s olejem** [++]

**doba ohřevu** [0]

**udržení teploty** [++]

**sýrové fondue** [n]

**čokoládové fondue** [n]

**obsluha** dobře 76 %

**návod k použití / sestavení a příprava** [+] / [++]

**plnění a vylévání** [ + ]

**regulace teploty** [ + ]

**odstranění zbytků sýra / čištění** [n] / [++]

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním** [ + ]

**hlučnost ventilátoru** [n]

**dílenské zpracování** dobře 70 %

**bezpečnost** uspokojivě 52 %

**bezpečnostní instrukce** [++]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [++] / [++]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [-]

**informace**

**počet vidlic** 8

**nepřílnavý povrch uvnitř nádoby** [n]

**výkon** 1400 W

**délka kabelu** 170 cm

**způsob regulace teploty** otočným knoflíkem

**počet stupňů nastavení teploty** plynulý

**lze použít běžnou palivovou pastu** [n]

**maximální výška** 19 cm

**celkový objem nádoby** 2,4 l

**maximální objem náplně** 1,2 l

**hmotnost sady / nádoby** 2,3 / 0,8 kg

**možnost použít hrnec na indukční varné desce** [a]

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue** [a] / [n] / [n]

- Severin FO 2470

**orientační cena** 49,50 euro

**orientační cena v ČR 1220 Kč**

**celkové hodnocení** dobře 74 %

**příprava fondue** velmi dobře 82 %

**masovo-zeleninové fondue s olejem** [++]

**doba ohřevu** [0]

**udržení teploty** [++]

**sýrové fondue** [++]

**čokoládové fondue** [n]

**obsluha** dobře 68 %

**návod k použití / sestavení a příprava** [0] / [++]

**plnění a vylévání** [+]

**regulace teploty** [+]

**odstranění zbytků sýra / čištění** [++] / [+]

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním** [0]

**hlučnost ventilátoru** [n]

**díleenské zpracování** dobře 60 %

**bezpečnost** dobře 70 %

**bezpečnostní instrukce** [++]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [++] / [+]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [+]

**informace**

**počet vidlic** 8

**nepřílnavý povrch uvnitř nádoby** [n]

**výkon** 1500 W

**délka kabelu** 145 cm

**způsob regulace teploty** otočným knoflíkem

**počet stupňů nastavení teploty** plynulý

**lze použít běžnou palivovou pastu** [n]

**maximální výška** 20 cm

**celkový objem nádoby** 3,3 l

**maximální objem náplně** 1,5 l

**hmotnost sady / nádoby** 1,8 / 0,6 kg

**možnost použít hrnec na indukční varné desce** [n]

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue** [a] / [a] / [n]

- Caso Design Induktions-Fondue weiß

**orientační cena** 160 euro

**orientační cena v ČR** [n]

**celkové hodnocení** dobře 68 %

**příprava fondue** velmi dobře 86 %

**masovo-zeleninové fondue s olejem** [++]

**doba ohřevu** [+]

**udržení teploty** [++]

**sýrové fondue** [++]

**čokoládové fondue** [n]

**obsluha** uspokojivě 48 %

**návod k použití / sestavení a příprava** [+]/[++]

**plnění a vylévání** [++]

**regulace teploty** [++]

**odstranění zbytků sýra / čištění** [0]/[-]

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním** [0]

**hlučnost ventilátoru** [0]

**díleenské zpracování** dobře 64 %

**bezpečnost** uspokojivě 50 %

**bezpečnostní instrukce** [+]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [++] / [+]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [-]

**informace**

**počet vidlic** 8

**nepřilnavý povrch uvnitř nádoby [n]**

**výkon 1000 W**

**délka kabelu 115 cm**

**způsob regulace teploty na displeji**

**počet stupňů nastavení teploty 10**

**lze použít běžnou palivovou pastu [n]**

**maximální výška 21 cm**

**celkový objem nádoby 3,8 l**

**maximální objem náplně 2,1 l**

**hmotnost sady / nádoby 3,4 / 1,3 kg**

**možnost použít hrnec na indukční varné desce [a]**

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue [a] / [a] / [n]**

- Rommelsbacher F 1200

**orientační cena 89 euro**

**orientační cena v ČR [n]**

**celkové hodnocení dobře 64 %**

**příprava fondue dobře 66 %**

**masovo-zeleninové fondue s olejem [+]**

**doba ohřevu [-]**

**udržení teploty [++]**



**sýrové fondue** [+]

**čokoládové fondue** [++]

**obsluha** dobře 66 %

**návod k použití / sestavení a příprava** [+]/[++]

**plnění a vylévání** [+]

**regulace teploty** [+]

**odstranění zbytků sýra / čištění** [++] / [0]

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním** [+]

**hlučnost ventilátoru** [n]

**dílenské zpracování** dobře 64 %

**bezpečnost** uspokojivě 52 %

**bezpečnostní instrukce** [++]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [++] / [+]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [-]

**informace**

**počet vidlic** 6

**nepřílnavý povrch uvnitř nádoby** [n]

**výkon** 1200 W

**délka kabelu** 200 cm

**způsob regulace teploty** 3 tlačítka

**počet stupňů nastavení teploty** 15

**lze použít běžnou palivovou pastu** [n]

**maximální výška** 18 cm

**celkový objem nádoby** 2,5 l

**maximální objem náplně** 1,2 l

**hmotnost sady / nádoby** 2,3 / 0,8 kg

**možnost použít hrnec na indukční varné desce** [n]

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue** [a] / [a] / [a]

- Tefal Base Ronde EF3000

**orientační cena** 114 euro

**orientační cena v ČR** 1690 Kč

**celkové hodnocení** dobře 64 %

**příprava fondue** velmi dobře 80 %

**masovo-zeleninové fondue s olejem** [++]

**doba ohřevu** [ + ]

**udržení teploty** [ ++ ]

**sýrové fondue** [ + ]

**čokoládové fondue** [ ++ ]

**obsluha** uspokojivě 52 %

**návod k použití / sestavení a příprava [-] / [+]**

**plnění a vylévání [+]**

**regulace teploty [0]**

**odstranění zbytků sýra / čištění [++] / [+]**

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním [+]**

**hlučnost ventilátoru [n]**

**díleenské zpracování dostatečně 34 %**

**bezpečnost dobře 62 %**

**bezpečnostní instrukce [+]**

**elektrická / mechanická bezpečnost [++] / [+]**

**teplota povrchu a nebezpečí popálení [0]**

**informace**

**počet vidlic 6**

**nepřílnavý povrch uvnitř nádoby [a]**

**výkon 1200 W**

**délka kabelu 190 cm**

**způsob regulace teploty otočným knoflíkem**

**počet stupňů nastavení teploty plynulý**

**lze použít běžnou palivovou pastu [n]**

**maximální výška** 20 cm

**celkový objem nádoby** 3,4 l

**maximální objem náplně** 1,2 l

**hmotnost sady / nádoby** 1,8 / 0,7 kg

**možnost použít hrnec na indukční varné desce** [n]

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue** [a] / [a] / [a]

- Unold Elegance Art.Nr.: 48645

**orientační cena** 68,50 euro

**orientační cena v ČR** 1720 Kč

**celkové hodnocení** dobře 64 %

**příprava fondue** dobře 64 %

**masovo-zeleninové fondue s olejem** [+]

**doba ohřevu** [-]

**udržení teploty** [++]

**sýrové fondue** [++]

**čokoládové fondue** [++]

**obsluha** dobře 66 %

**návod k použití / sestavení a příprava** [+]/[+]

**plnění a vylévání** [+]

**regulace teploty** [0]

**odstranění zbytků sýra / čištění** [+] / [ + ]

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním** [ + ]

**hlučnost ventilátoru** [n]

**díleenské zpracování** dobře 64 %

**bezpečnost** uspokojivě 52 %

**bezpečnostní instrukce** [ + + ]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [ + + ] / [ + ]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [-]

**informace**

**počet vidlic** 8

**nepřílnavý povrch uvnitř nádoby** [n]

**výkon** 1000 W

**délka kabelu** 200 cm

**způsob regulace teploty** otočným knoflíkem

**počet stupňů nastavení teploty** plynulý

**lze použít běžnou palivovou pastu** [n]

**maximální výška** 23 cm

**celkový objem nádoby** 3,4 l

**maximální objem náplně** 1,7 l

**hmotnost sady / nádoby 2,9 / 0,5 kg**

**možnost použít hrnec na indukční varné desce [n]**

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue [a] / [a] / [a]**

Některá hodnocení mohou být limitována. Faktorem limitujícím celkové hodnocení byla doba zahřívání, čištění a bezpečnost. Uvedené ceny v eurech odpovídají cenám v německých obchodech v době vydání testu (1/2023). Orientační ceny v korunách jsou uvedeny u výrobků, které byly v době uzávěrky k dispozici na českém trhu.

### **sady na fondue s hořákem**

- Kela Lancy

**orientační cena 79,50 euro**

**orientační cena v ČR 2560 Kč**

**celkové hodnocení dobře 66 %**

**příprava fondue dobře 74 %**

**masovo-zeleninové fondue s olejem [n]**

**doba ohřevu [n]**

**udržení teploty [n]**

**sýrové fondue [+]**

**čokoládové fondue [n]**

**obsluha dobře 60 %**

**návod k použití / sestavení a příprava [0] / [+]**

**plnění a vylévání [+]**

**regulace teploty [0]**

**odstranění zbytků sýra / čištění** [+] / [++]

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním** [0]

**hlučnost ventilátoru** [n]

**díleenské zpracování** dobře 60 %

**bezpečnost** dobře 62 %

**bezpečnostní instrukce** [++]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [n] / [0]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [+]

**informace**

**počet vidlic** 6

**nepřílnavý povrch uvnitř nádoby** [a]

**výkon** [n] W

**délka kabelu** [n] cm

**způsob regulace teploty** [n]

**počet stupňů nastavení teploty** [n]

**lze použít běžnou palivovou pastu** [a]

**maximální výška** 18 cm

**celkový objem nádoby** 2,4 l

**maximální objem náplně** 1,6 l

**hmotnost sady / nádoby 1,7 / 0,8 kg**

**možnost použít hrnec na indukční varné desce [a]**

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue [n] / [a] / [n]**

- Silit Käsefondue-Set

**orientační cena 182 euro**

**orientační cena v ČR [n]**

**celkové hodnocení dobře 60 %**

**příprava fondue uspokojivě 58 %**

**masovo-zeleninové fondue s olejem [0]**

**doba ohřevu [n]**

**udržení teploty [0]**

**sýrové fondue [+]**

**čokoládové fondue [n]**

**obsluha uspokojivě 56 %**

**návod k použití / sestavení a příprava [0] / [+]**

**plnění a vylévání [+]**

**regulace teploty [0]**

**odstranění zbytků sýra / čištění [0] / [+]**

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním [0]**

**hlučnost ventilátoru [n]**



**díleenské zpracování** dobře 70 %

**bezpečnost** dobře 74 %

**bezpečnostní instrukce** [++]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [n] / [ + ]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [++]

**informace**

**počet vidlic** 6

**nepřilnavý povrch uvnitř nádoby** [a]

**výkon** [n] W

**délka kabelu** [n] cm

**způsob regulace teploty** [n]

**počet stupňů nastavení teploty** [n]

**lze použít běžnou palivovou pastu** [a]

**maximální výška** 18 cm

**celkový objem nádoby** 2,9 l

**maximální objem náplně** 1,9 l

**hmotnost sady / nádoby** 2,7 / 1,4 kg

**možnost použít hrnec na indukční varné desce** [a]

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue** [a] / [a] / [n]

- Le Creuset Fondue-Set Mode

**orientační cena** 276 euro

**orientační cena v ČR** [n]

**celkové hodnocení** uspokojivě 52 %

**příprava fondue** dobře 60 %

**masovo-zeleninové fondue s olejem** [0]

**doba ohřevu** [n]

**udržení teploty** [0]

**sýrové fondue** [+]

**čokoládové fondue** [++]

**obsluha** uspokojivě 50 %

**návod k použití / sestavení a příprava** [0] / [0]

**plnění a vylévání** [0]

**regulace teploty** [-]

**odstranění zbytků sýra / čištění** [+] / [+]

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním** [+]

**hlučnost ventilátoru** [n]

**dílenské zpracování** uspokojivě 44 %

**bezpečnost** dostatečně 34 %

**bezpečnostní instrukce** [0]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [n] / [++]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [--]

**informace**

**počet vidlic** 6

**nepřílnavý povrch uvnitř nádoby** [a]

**výkon** [n] W

**délka kabelu** [n] cm

**způsob regulace teploty** [n]

**počet stupňů nastavení teploty** [n]

**lze použít běžnou palivovou pastu** [a]

**maximální výška** 21 cm

**celkový objem nádoby** 2 l

**maximální objem náplně** 1,3 l

**hmotnost sady / nádoby** 5,4 / 2 kg

**možnost použít hrnec na indukční varné desce** [a]

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue** [a] / [a] / [a]

- Staub Fondue-Set 20 cm

**orientační cena** 166 euro

**orientační cena v ČR** 5100 Kč

**celkové hodnocení** uspokojivě 48 %

**příprava fondue** dobře 68 %

**masovo-zeleninové fondue s olejem** [0]

**doba ohřevu** [n]

**udržení teploty** [0]

**sýrové fondue** [++]

**čokoládové fondue** [++]

**obsluha** uspokojivě 52 %

**návod k použití / sestavení a příprava** [0] / [+]

**plnění a vylévání** [+]

**regulace teploty** [-]

**odstranění zbytků sýra / čištění** [++] / [+]

**vidlice, rukojeti a ochrana před potřísněním** [0]

**hlučnost ventilátoru** [n]

**díleenské zpracování** velmi dobře 80 %

**bezpečnost** dostatečně 28 %

**bezpečnostní instrukce** [-]

**elektrická / mechanická bezpečnost** [n] / [+]

**teplota povrchu a nebezpečí popálení** [--]

**informace**

**počet vidlic 6**

**nepřílnavý povrch uvnitř nádoby [a]**

**výkon [n] W**

**délka kabelu [n] cm**

**způsob regulace teploty [n]**

**počet stupňů nastavení teploty [n]**

**lze použít běžnou palivovou pastu [a]**

**maximální výška 21 cm**

**celkový objem nádoby 2,4 l**

**maximální objem náplně 1,6 l**

**hmotnost sady / nádoby 4,9 / 2,1 kg**

**možnost použít hrnec na indukční varné desce [a]**

**set určený pro masové / sýrové / čokoládové fondue [a] / [a] / [a]**

Některá hodnocení mohou být limitována. Faktorem limitujícím celkové hodnocení byla doba zahřívání, čištění a bezpečnost. Uvedené ceny v eurech odpovídají cenám v německých obchodech v době vydání testu (1/2023). Orientační ceny v korunách jsou uvedeny u výrobků, které byly v době uzávěrky k dispozici na českém trhu.

<https://www.dtest.cz/clanek-10444/zahranicni-test-fondue-sady>