

Horkovzdušné fritézy: dobré hranolky i bez litrů oleje

15.3.2023 - Lucie Korbeliusová | DTest

Zatímco ve fritovacím hrnci se pokrmý smaží zcela ponořené v horké olejové lázni, horkovzdušné fritézy využívají žhavý vzduch proudící uvnitř fritovací nádoby.

„V podstatě fungují obdobně jako horkovzdušné trouby, ale v menší a jinak konstruované komoře. Na rozdíl od klasického fritovacího hrnce stačí k potravinám přidat malé množství oleje, obvykle jednu lžici na kilogram surovin,“ vysvětluje fungování horkovzdušných fritéz šéfredaktorka časopisu Hana Hoffmannová.

Do laboratoře se poslaly horkovzdušné fritézy v cenovém rozpětí od 900 až do téměř 11 tisíc korun. Jednotlivé modely se lišily designem – některé měly oválný tvar připomínající vajíčko, jiné byly hranaté a některé vypadaly jako miniaturní trouby s průhlednými dvířky. Rozdílly byly také v objemu fritovacího koše – maximální kapacita testovaných fritéz se pohybovala od necelých 370 (model Jata JEFR1221) až po 1670 gramů mražených hranolků (model Tesla AirCook & Steam QS500).

Na celkovém hodnocení měly největší váhu ale samozřejmě praktické zkoušky. „V laboratoři jsme nechali smažit bramborové hranolky, kuřecí paličky a jarní závitky. Přidali jsme i dva méně tradiční úkoly: ve fritézách jsme nechali péct slaný koláč (quiche lorraine) a čokoládový dort. U všech pokrmů jsme hodnotili délku přípravy a senzorické vlastnosti,“ popisuje testování Hana Hoffmannová.

Horkovzdušné fritézy si v testu nevedly vůbec špatně a vysloužily si většinou dobrá celková hodnocení. I hlavní zkouška fritování dopadla u naprosté většiny dobře. Ze smažícího závodu vyšel nejlépe model Philips HD9870/20 Airfryer Smart Sensing XXL, který optimální várku 933 g hranolků ufritoval za 23 minut, maximálních 1400 g pak za 31 minut. Vzhledem k odlišným kapacitám jednotlivých fritéz se jejich rychlost hodnotila v přepočtu na 100 g hranolků. U nejrychlejšího modelu tak 100 g hranolků vycházelo na 2,5 a 2,2 minuty. Naopak nejdéle připravoval ideální množství hranolků Lidl/SilverCrest SHF 1800 A2 – 467 g za 25 minut, v přepočtu pak 5,4 min/100 g. Maximální dávka pak zabrala nejvíce času málo rozměrné fritéze Concept FR 1200 – 467 g hranolků bylo hotových za 25 minut.

Z hlediska senzorické kvality výsledných hranolků dopadlo o něco lépe smažení optimální dávky, za kterou se považují dvě třetiny té maximální. V tomto případě předvedla více než polovina výrobků velmi dobré nebo dobré hranolky. Při smažení maximálního množství se častěji naráželo na nerovnoměrné propečení – poměrně katastrofický výsledek v podobě napůl téměř syrové a napůl spálené porce předvedly fritézy Remoska Vento Plus RE21001 a Tesla. Celkově horkovzdušné fritézy v praktických zkouškách obstály – ani jeden model nezískal horší hodnocení než uspokojivé.

Velké rozdíly mezi jednotlivými testovanými modely však panovaly ve spotřebě elektrické energie – zde více než třetina modelů obdržela dostatečnou známku. Vůbec nejhorším byl výrobek Domo DO534FR. Optimální množství hranolků v jeho případě vyšlo na 115,4 Wh na 100 g, smažené paličky pak spotřebovaly 112,1 Wh na 100 g. Nejúspornější modely spotřebovaly na 100 g hranolků 64,3 Wh (Jata) a 60,2 Wh (Lidl/SilverCrest SHF 900 A1). Při současných zastropovaných cenách elektřiny se tedy cena za upečení 100 g hranolků pohybovala od 40 haléřů až po 70 haléřů.

Smažené jídlo nemá příliš valné nutriční hodnoty a jeho dlouhodobá nadměrná konzumace se může neblaze podepsat na zdraví trávníka. „Horkovzdušné fritézy umožňují dopřát si smažené pokrmy s o něco menšími výčitkami, protože jim stačí menší množství tuku,“ říká Hana Hoffmannová z dTestu a uzavírá: „I v případě horkovzdušných fritéz ale pamatujte na to, že jde stále o smažené jídlo a nezapomínejte proto na celkově vyváženou stravu s dostatečným množstvím čerstvé zeleniny a ovoce.“

Kompletní výsledky aktuálního testu horkovzdušných fritéz z březnového vydání časopisu dTest jsou k dispozici na webových stránkách spotřebitelské organizace dTest.

dTest, o.p.s. je největší českou spotřebitelskou organizací, která v ČR působí již od roku 1992. Je vydavatelem spotřebitelského časopisu dTest, na jehož stránkách jsou publikovány výsledky nezávislých a objektivních testů produktů, varování před nebezpečnými a zdravotně závadnými výrobky, informace o spotřebitelských právech a rady, jak tato práva účinně uplatňovat. dTest je součástí mezinárodní organizace International Consumer Research and Testing (ICRT) a evropské spotřebitelské organizace BEUC.

Poradenská linka časopisu dTest – 299 149 009 – je v provozu každý pracovní den od 9 do 17 hodin a spotřebitelé na ní mohou konzultovat s právními poradci časopisu dTest nejružnější spotřebitelské problémy, a to za cenu běžného tarifu volání. Od spuštění v roce 2010 této možnosti využily již statisíce spotřebitelů a poradenská linka časopisu dTest se tak stala první a nejvyhledávanější cestou k řešení potíží, se kterými se zákazníci na trhu setkávají.

<https://www.dtest.cz/clanek-10073/dtest-horkovzdusne-fritezy-dobre-hranolky-i-bez-litru-oleje>