

# Test kuchyňských robotů bez ramene 2023

1.11.2023 - | DTest

## Kuchyňské roboty v testu

- 16 modelů
- roboty bez ramene neboli food processory
- s různorodým příslušenstvím
- roboty značek Bosch, Kenwood, KitchenAid, Concept, Magimix, Russell Hobbs, Sage, Lidl/Silvercrest a řada dalších

Výsledky všech testů kuchyňských robotů najdete v naší databázi.

Při vaření jsou čas a volné ruce drahocennými komoditami. Pokud v kuchyni trávíte hodně času a nebaví vás provádět zdlouhavé či namáhavé úkony, mohl by se vám hodit pomocník, který jich udělá co nejvíce za vás. Řeč je o **kuchyňském robotu bez ramene** neboli **food processoru**. Je navržen tak, aby zvládl **širokou škálu činností** od sekání, krájení a strouhání přes mixování a šlehání až po míchání těst či krémů. Výrobci mnohdy popouštějí uzdu fantazii a invenci a přicházejí s celou řadou vychytávek a příslušenství, jenž dávají robotům mnoho dalších funkcí. Nabízí se však otázka, **jak dobře ve skutečnosti fungují**.

Kuchyňský robot může být poměrně rozměrný a zabírat místo nejen na lince, ale také ve skříni či spíži. Zda se vám **vyplatí investovat do food processoru** a bude pro vás užitečný, si můžete **promyslet nad výsledky našeho testu**. Srovnali jsme **16 modelů**. Zatímco **nejlevnější kuchyňský robot** v testu stál dvanáct set, cena toho nejdražšího se vyšplhala na 12 tisíc korun. Podrobné informace o jejich parametrech a funkcích najdete v tabulce či v detailech jednotlivých výrobků.

## Co se testovalo

Naposledy jsme kuchyňské roboty bez ramene testovali před téměř třemi lety (dTest 1/2021). Testovací program mezitím doznal několika změn a vylepšení, ale základ zůstává stejný. Největší důraz klademe na **praktické zkoušky funkcí**. Ty základní absolvují všechny výrobky bez ohledu na dodávané příslušenství. Musejí si poradit se sekáním, strouháním, krájením brambor, mixováním dětské výživy, výrobou majonézy, přípravou těst a šleháním. Obsahuje-li balení příslušný nástavec, čeká roboty dále také mixování smoothie, drcení ledu, odšťavňování ovoce či výroba hranolků.

Prověřujeme i **snadnost obsluhy**, **kvalitu konstrukce** a zpracování, **hlučnost** či **spotřebu elektriny**. V neposlední řadě čeká výrobky **náročná zátěžová zkouška**. Testování probíhá v **laboratoři pod dohledem zkušených odborníků**.

## Sekání a strouhání je základ

Každý food processor by měl **umět dobře sekat a strouhat různé suroviny**. Sekací čepele si v testu musely poradit s lískovými ořechy, petrželovou natí a cibulí. Většina modelů se při sekání osvědčila, přičemž některé předvedly velmi kvalitní výkony. Část jsme však hodnotili spíše průměrně.

Zatímco strouhání mrkve nedělalo kuchyňským robotům většinou žádné větší potíže, **nastrouhat sýr**

**už bylo náročnější.** Udělili jsme jen jednu velmi dobrou známku, naopak **o dostatečné a nedostatečné nebyla v případě syra nouze.** Problémem byly především větší nezpracované kusy syru či nerovnoměrnost. Které modely tuto nelehkou výzvu zvládly a které nikoliv, se **dozvíte v článku.**

Při mixování dětské výživy a výrobě domácí majonézy jsme se také setkali se smíšenými výkony. Na část dobře či velmi dobře hodnocených výrobků se budete moci spolehnout, ale **některé roboty v těchto zkouškách zaostaly.** Za pozornost stojí také výsledky přípravy chlebového, koláčového a palačinkového těsta. I tyto zkoušky kuchyňské roboty řádně prověřily.

## Co také testujeme

Pomocníkům určeným k vaření a pečení se dTest věnuje pravidelně. Každoročně testujeme:

- kuchyňské roboty s ramenem,
- ruční šlehače,
- tyčové mixéry,
- stolní mixéry a
- řadu dalších kuchyňských spotřebičů.

## Robot nesmí přidělovat starosti

Od kuchyňského robotu je namístě **očekávat všestrannost, dobrou funkčnost i výkonnost,** ale také co nejsnadnější obsluhu. Pokud bude práce s ním krkolomná a jeho čištění úmorné, mohl by spotřebitel záhy přejít zpět k zpracovávání surovin „starou dobrou“ cestou. A na zbrusu nový spotřebič bude sedat prach. Abychom vám **usnadnili výběr toho pravého partáka,** věnujeme obsluze nemalou pozornost. Díky našim **nezávislým testům** si můžete předem udělat obrázek o tom, jak se se spotřebičem pracuje, **co od něj očekávat a jaké může mít slabiny.**

Místo subjektivní recenze kuchyňského robotu dostanete fakta a reálná data o kvalitách, výkonech i odolnosti testovaných přístrojů. Naši laboratorní odborníci prověřili například také **kvalitu konstrukce a zpracování kuchyňských robotů.** Jejich ostríživím zrakům neunikly ani ty nejmenší nedokonalosti, které by poukazovaly na méně kvalitní výrobek. Zatímco mnohé spotřebiče se blýskly perfektní úrovní dílenského provedení, **dva roboty poněkud zklamaly a odešly s dostatečnou známkou.** V článku se dozvíte, o které se jedná. Zda mají všechny kuchyňské roboty odolný motor a budou vám dlouho spolehlivě sloužit, jsme zjišťovali v náročném zátěžovém testu. Tato zkouška rovněž nebyla bez zajímavých výsledků.

<https://www.dtest.cz/clanek-10513/test-kuchynskych-robotu-bez-ramene-2023>