

Test indukčních varných desek 2025

29.12.2024 - | DTest

Výsledky všech testů indukčních varných desek najdete v naší databázi.

Indukční desky v testu

- 14 modelů
- 4 varné desky s odsáváním
- včetně desek s flexi zónou
- nejprodávanější značky indukčních desek jako Electrolux, AEG, Bosch, Whirlpool, Ikea, Mora, Miele, Beko a další

Chystáte se vyměnit sporák či varnou desku za novou? **Indukční varné desky jsou stále populárnější** volbou. Měly by být rychlé, efektivní a bezpečné. Ale jak si vybrat z nepřeberné nabídky modelů? Která indukce je ta nejlepší? Poradí vám výsledky našeho nezávislého testu. Dozvíte se, jak si jednotlivé indukční desky vedly v praxi, zda jsou všechny stejně výkonné a jaké mají slabiny. Výběrem toho správného modelu si **ušetříte starosti i peníze**.

Stejně jako posledně jsme se i tentokrát zaměřili na **nejrozšířenější variantu desek s šířkou okolo 60 cm**. Cena testovaných modelů sahá od pěti a půl tisíce až po necelých 28 tisíc korun. Většina modelů se však vejde do 15 tisíc. U desek s odsáváním je nutno počítat s výraznější investicí.

Varné desky pečlivě prověřujeme

Všech 18 indukčních desek jsme **podrobně porovnali** a zaměřili jsme se nejen na jejich výkon a rychlost, ale také na energetickou účinnost, bezpečnostní prvky a snadnost obsluhy a údržby. Místo subjektivní recenze a marketingových frází se dozvíte reálná data a podrobné informace o výkonech varných desek. Díky dTestu zjistíte, zda jde o **kvalitní přístroj**, či nikoliv. Veškeré naše testy probíhají v odborné laboratoři pod dohledem zkušených expertů.

Největší váhu na celkovém hodnocení měla **zkouška provozních vlastností**. Odborníci prověřovali **rychlost varných desek**, schopnost **udržet stabilní teplotu** či **hřát rovnoměrně** po celé plotýnce. Celkovou **výkonnost** spotřebičů jsme sledovali během náročného zátěžového testu, ve kterém se 45 minut smažily hranolky a na zbylých plotnách se souběžně vařila voda.

Právě **rychlost** vaření bývá zmiňována jako jedna z největších výhod indukčních desek. Prozradíme vám, jaké panují mezi výrobky rozdíly a **která varná deska je nejrychlejší**. Laboratorní testy prověřily také tvrzení o úspornosti indukce. Nepřehlédněte proto výsledky **spotřeby elektrické energie**. Tu jsme nechali měřit při všech praktických zkouškách provozu a také ve stand-by režimu.

Co také testujeme

S výběrem vhodného vybavení do kuchyně vám pomůže dTest. Otestovali jsme:

- sporáky,
- digestoře,
- indukční desky s odsáváním par,

- vestavné trouby,
- mikrovlnné trouby,
- řadu dalších kuchyňských spotřebičů, které najdete zde.

Na co si dát pozor při výběru?

Při nákupu nové indukční varné desky zvažte nejen cenu, ale také velikost, počet varných zón a jejich výkon. Zajímavá může být tzv. **flexi zóna**. Jde o větší oblast na varné desce, která umožňuje použít méně standardní nádoby různých tvarů a velikostí, jako třeba pekáč, grilovací plát či velké hrnce. Jsou tyto zóny opravdu flexibilní, jak slibují, a dokážou stejnoměrně rozložit teplo po celé své ploše? Ukázalo se, že tato v recenzích často chválená vychytávka **nemusí vždy dobře sloužit**.

Také jsme zjistili, že některé indukční desky trápí **nepříjemná hlučnost**. Zajímavé a důležité poznatky přinesla **zkouška tepelné bezpečnosti**. U několika modelů v laboratoři zaznamenali vysoké teploty povrchu mezi plotýnkami či na ovládacím panelu, když se vařilo a smažilo na všech zónách.

Rozhodování, kterou indukční desku si do kuchyně pořídit, vám mohou ulehčit také výsledky **zkoušek obsluhy**. I zde totiž panují mezi jednotlivými modely rozdíly. Než se pustíte do vybírání, nezapomeňte si přečíst našeho nákupního průvodce s užitečnými tipy a radami.

<https://www.dtest.cz/clanek-11296/test-indukcnich-varnych-desek-2025>