

Levnější, nebo je lepší si připlatit?

Elektrický kuchyňský kráječ je v mnohých rodinách již nezbytným pomocníkem, který nejen urychluje práci, ale vzhledem ke strojové rovnoměrnosti působí na talíři zpracované potraviny estetičtěji.

Mohou být také na rozdíl od ručního zpracování přesně tak široké, jak potřebujeme, a zvláště u těch nejlepších kráječů bývá jeden proužek jako druhý.

A jaký by dobrý kráječ měl být? Tak především by samozřejmě měl co nejlépe krájet co největší množství surovin. Měl by bez problémů zvládat sýry o různé tučnosti. Měl by být schopen vytvořit například velmi tenká kolečka „uheráku“ či dalších trvanlivých salámů. Poradit by si měl i se šunkou či uzeným. To však zdaleka není u kráječů to jediné.

Jaký zvolit

Toho, v čem se ty levně od těch dražších modelů liší nejvíce, je mnoho. Jen namátkou použitý materiál. Ty lacíné jsou převážně z plastu. Nejen v oblasti „pláště“, ale i v částech mechanických. Tedy obecně mají většinou horší přesnost, větší odpor při pojištění a v neposlední řadě se dříve opotřebují. Dalším důležitým prvkem je konstrukce kráječe.

Ty nejlepší modely pak mají výrazně asymetrickou stavbu. Podstavec s horním dílem kráječe je spojen pouze v jedné části, plocha na umístění krájených potravin je „ve vzduchu“ a pod ní je komfortní prostor pro zasouvání i větších nádob na nakrájené produkty. Jiným, méně náročným řešením je použití



podstavce rozděleného na dvě části umístěné v kraji kráječe. Nádoba na nakrájené produkty se

zasouvá mezi ně. Třetím, absolutně nejlevnějším řešením je nůž umístěný daleko od vnější hrany

kráječe. Zatímco při krájení pečiva není žádný problém, ale například u salámu ukrojená ko-

lečka padají na plochu „strojek“ a posléze je nutno je přemístit do připravené nádoby.

Dalším trendem je nakloněná pracovní plocha. Ta umožňuje menší přítlak na krájené produkty a zároveň nakrájené plátky padají pod menším úhlem do připravených nádob. Toto řešení však nemusí být vždy zásadně pozitivní. Pokaždé záleží na komplexním řešení. Například když je nakloněná rovina příliš úzká, tak větší kusy masa či pečiva mohou přepadávat. Pak je podstatně lepší klasická vodorovná konstrukce.

Jak jsme testovali

U všech modelů jsme se zaměřili především na sílu motoru a kvalitu řezu zpracovávaných surovin. Krájeli jsme například 30% a 45% sýry. Podrobně jsme se zaměřili například na uherské a trvanlivé salámy. Právě tady byly rozdíly často značné.

Zatímco nejlepší modely vytvořily kolečka velmi tenká s minimálním rozdílem šířky jednotlivých plátků, jiné pravidelné jemné plátky po celém obvodu nebyly schopny zhotovit vůbec. Další důležitou věcí, která nás zajímala, byla konstrukce pohyblivých částí pracovní krájecí plochy (vozíku). I tady byl často značný rozdíl. U některých kráječů bylo nutno vynakládat větší energii. Naopak některé vozíky měly v dráze velkou vůli, tedy vlastnost, která znesnadňuje přesnost vlastního krájení.

Petr Řezáč,
autor je šéfredaktorem portálu iTEST

Více najdete na www.itest.cz

iTEST

Graef Evo E20 (Datart)

Příkon: 45 až 170 W

Hmotnost: 4,1 kg

Konstrukce:

1x asymetrický podstavec

Tloušťka řezu: 0–20 mm

Pracovní deska: vodorovná

Rozměry: (V x Š x H)

225 x 237 x 343 mm

Rodinná značka Graef je letitou stálicí v oblasti kráječů potravin jak v profesionálních modelech, tak i těch určených pro domácí použití. Do této třídy patří i testovaný Evo E20. Co zaujme již od začátku, je perfektní řez s využitím

minimální síly. Je s výrazným náskokem nejlepší ze všech testovaných modelů, a nejen v této oblasti. Zásadním prvkem je velká robustnost a kovové konstrukční prvky. Toto řešení zajišťuje přesnost a rovnoměrnost jednotlivých plátků. Plast je



cena: 3590 Kč

použit na kryt motoru a na některé další díly tam, kde nedochází k větší zátěži. Náš model byl v původním černém provedení s černou základovou deskou v kombinaci s prvky z nerez. Exkluzivitu tohoto řešení umocňuje konstrukce s asymetrickým podstavcem, který nejen zvýrazňuje vzhled skleněné základny, ale také zvyšuje komfort práce. Spínání kráječe může používat momentový či trvalý chod a je vybaveno pojistkou. Soubojem vlastností je to jasný vítěz testu.

Výhody: perfektní řez, robustnost, kvalitní provedení, asymetrický podstavec

Nevýhody: vyšší cena

Hodnocení:

výborný



Philco PHFS 8000 (Mall)

Příkon: 150 W

Hmotnost: 3,25 kg

Konstrukce: 1x asymetrický podstavec

Tloušťka řezu: udávaná 0–22 mm

Pracovní deska: vodorovná

Rozměry: (V x Š x H)

270 x 370 x 240 mm

Svým tvarem a velikostí patří mezi klasické kuchyňské kráječe. Mimo testovaného graefu jediný model v testu, který má asymetrický podstavec a umožňuje komfortní manipulaci s miskou či talířem na nakrájené potraviny. Také většina dalších prvků je většinou z kovu. Kráječ je robustní. Výborné jsou protiskluzné nožičky, které také napomáhají ke komfortní práci bez zbytečného nežádoucího pohybu. K pozitivům ještě



cena: 2699 Kč

přispívá plynulá regulace otáček, kterou používají většinou daleko dražší modely. Spínací systém má dva režimy – pulzní a trvalý chod. Také cena je na použité materiály a konkurenci v zajímavém poměru k užitečným vlastnostem. Zatímco pečivo či širší plátky řezé bez sebemenších problémů, horší je to s těmi velmi jemnými. Důvodem je relativně větší hrubost zubů dodávaného nože. To je také jediný důvod, proč jinak sympatický model nezamířil výše.

Výhody: robustní konstrukce, asymetrický podstavec, plynulá regulace otáček

Nevýhody: horší tenký řez

Hodnocení:

dobry



Bosch MAS 4000 (Alza)

Příkon: 100 W

Hmotnost: 1,608 kg

Podstavec: ne

Tloušťka řezu: do 17 mm

Pracovní deska: vodorovná

Rozměry: (V x Š x H)

195 x 102 x 330 mm

Do testu jsme chtěli zařadit i jeden levný model, abychom se přesvědčili, zda má smysl dávat za kráječ větší sumu, či zda je to zbytečné. Vybrali



cena: 1089 Kč

jme proto tento plastový model, abychom v přímém srovnání mohli porovnat odlišnosti. Výsledky jsme byli překvapeni. Tam, kde jsme očekávali, že levný plasták zcela propadne, relativně uspěl nad očekávání. Tam, kde jsme větší problémy nečekali, paradoxně zklamal. Nejzajímavější je, že tento absolutně

nejlevnější model opravdu krájel, a to i relativně jemné plátky. I když teprve poté, co jsme chvíli „manévrovali“ s regulací nastavení šířky řezu. Když jsme chtěli nastavit nejtenčí řez, většinou regulace vypadla z vodičích drážek a nesnadno se vracela do pracovní polohy.

Druhým velkým problémem je naprostá nechuť tohoto modelu setrvat při práci v původní poloze. Tedy vehementně cestuje po lince. Jediná možnost je strojek opřít o zadní stěnu linky. Třetím problémem je absence prostoru pod nožem. To vede k tomu, že například krájený salám nej-

dříve spadne na spodní část, kde se jednotlivá kolečka vrší a musí se ručně přemístit. Výsledkem je zjištění, že sice s tímto modelem lze nakrájet relativně slušně i velmi tence. Na druhé straně však s výrazně horším komfortem než u ostatních modelů.

Výhody: nízká cena, kvalitní nůž, kráječ lze složit

Nevýhody: nastavení řezu, celkové provedení, silná klouzavost, minimální stabilita

Hodnocení:

uspokojivý



Concept KP 3530 (Electro comfort)

Příkon: 130 W

Hmotnost: 2,5 kg

Konstrukce: 2x podstavec v krajích

Tloušťka řezu: 0–25 mm

Pracovní deska:

nakloněná

Rozměry: (V x Š x H)

250 x 260 x 350 mm

Tento model pro nás zdaleka není neznámý. Je v podstatě jediný, který „přežil“ z minulého testu před třemi lety do současnosti. Zatímco špiče evropského pelotonu Graef a Ritter obměnily modely, (modely, které v našem testu neuspěly, shodou okolností nebo vzhledem ke kvalitě své výroby přestali výrobci nabízet), Elko Valenta s modelem Concept KP 3530 nejen „přežilo“, ale vede si velmi dobře. Kráječ je designově nejen povedený, ale je i velmi dobrý po stránce ergonomické. To platí například i o kolečku na regulaci šířky záběru. Kon-

strukce vychází z koncepce nakloněné roviny. Ta umožňuje, že ukrojené plátky suroviny odpadávají pod úhlem menším než 90 stupňů. Je to výhodné i proto, že surovinu nemusíte tolik přitlačovat, a práce je tak pohodlnější.

Na druhé straně to není nic zásadního. Záleží na celkové konstrukci. I když není na rozdíl od graefu postaven asymetricky na jedné noze, pracovní upevnění po krajích má dostatečný odkládací prostor i pro hluboké talíře. Vlastnosti jsou vyvážené a zvláště v krájení tenkých plátků tvrdých trvanlivých salámů je výsledek velmi dobrý.

Výhody: moderní design, kvalitní řez i úzkých plátků, výborný poměr cena/výkon

Nevýhody: kratší kabel

Hodnocení:

dobry



Ritter E16 (ElektroCR)

Příkon: 65 W

Hmotnost: 2,6 kg

Konstrukce: 2x podstavec v krajích

Tloušťka řezu:

až 20 mm

Pracovní deska:

nakloněná

Rozměry: (V x Š x H)

230 x 225 x 335 mm

Značka Ritter patří k německým výrobcům, kteří kráječe již tradičně umí. Také tento model, byť z hlediska značky v nižší cenové třídě, nezklamal. Krájí vše bez problémů. Dobře drží nastavenou tloušťku řezu. Je jediný, který se přiblížil kvalitě v oblasti řezu velmi tenkých plátků vítěznému Graefu Evo 20. I když není řešen asymetrickým podstavcem, jeho „nohy“ umožňují pod krá-

jené produkty umístit dostatečně velkou nádobu. Jeho výhodou je i „vozík“ s nakloněnou rovinou. Spouští se buď momentovým spínačem, či spínačem pro trvalý provoz. K dispozici je i bezpečnostní pojistka. Dalšími výhodami je kompaktní konstrukce a stabilita při krájení. Naopak při práci především s tvrdšími salámy je patrné, že by mu sloužil silnější motor. Není to však nijak dramatické.

Vzhledově nevybočuje, není to ani žádná designová bomba, ale nevypadá špatně. Hlavním rysem je kvalitní a seriózní provedení s použitím převážně části kovových dílů.

Výhody: kvalitní řez, vozík s nakloněnou rovinou, kvalitní provedení, stabilita

Nevýhody: nižší výkon motoru

Hodnocení:

velmi dobrý

