

Jak dobře vybrat dřez?



Tři opomíjené parametry

Pro dobrý výběr dřezu je třeba znát několik rozhodujících parametrů. Pokud jim budeme věnovat dostatečnou pozornost předem, předejdeme pozdějším zklamáním a nepříjemnostem. Tři z těchto parametrů se v současné záplavě nabídek zdají být nejvíce opomíjené.

1) Hloubka dřezu

Hloubka dřezu (spolu s rozměrem vany dřezu jako takové) je z hlediska užitého komfortu dřezu hlavním a patrně dnes nejvíce opomíjeným hlediskem. Přitom se jedná o vlastnost, kterou využijete při obou hlavních praktických funkcích dřezu – tedy jak při mytí nádobí, tak i při přípravě pokrmů. [Kvalitní komfortní dřezy](#) mají hloubku 190 mm a víc, naopak u dřezů mělkých 160 mm a méně musíme vždy počítat s omezeními.

I když pro umytí většiny nádobí dnes využíváme myčku, jsou to povytce rozměrnější kusy nádobí (velké hrnce, pekáče, pánve apod.), které do myčky nedáme a které nezbyvá než umýt ve dřezu. Když už tedy dnes použijeme dřez na mytí nádobí, pak potřebujeme, aby byl prostorný a hluboký.

Kvalitní hluboký dřez je ovšem výborným pomocníkem i při přípravě pokrmů. Např. použijeme-li přípravnou desku (skleněnou, plastovou, či dřevěné prkýnko) v rovině okraje dřezu, vejde se nám pod ni miska či hrnec, do kterých pak můžeme připravované potraviny pohodlně shrnout.



Zkušenosti z praxe potvrzují, že vyzkouší-li si někdo prostorný hluboký dřez, nespokojí se už s jiným.

2) Složení materiálu u granitových dřezů

U granitových dřezů je třeba ptát se především po složení materiálu, ze kterého jsou vyrobeny, přičemž by tento materiál měl obsahovat cca 80% křemenných písků (zbylých 20% procent tvoří nezbytná pojiva a barviva). Vždy je dobré se přesvědčit, že výrobce složení uvádí a nic neskrývá (ani pod svou, byť třeba renomovanou značkou); pokud totiž složení neuvádí, jde velmi pravděpodobně pouze o napodobeninu granitu, v nejhorším případě (a na našem trhu žel velmi často) přímo o dřez přímo plastový, který jako „granitový“ pouze vypadá.



Nejlepší samozřejmě je, pokud si můžeme dřez předem pořádně „osahat“. Přesvědčíme se tak, že je na omak příjemně kamenný, že granit je skutečně hedvábně jemný (angl. silk; na trhu je možné se setkat s nejrůznějšími označeními pro jemnost granitu) a že materiál je tvrdý, houževnatý, neporézní a probarvený v plné tloušťce. Navíc tím získáme možnost dřez přesně barevně sladit s pracovní deskou a zbytkem kuchyně. Pokud vybíráme dřez přes internet, není neobvyklé nechat si od prodejce předem zaslat barevné vzorky materiálu.

Seriózní výrobci granitových dřezů s antibakteriální úpravou (docílenou obohacením materiálu o ionty stříbra) nabízí k nahlédnutí i [certifikát o antibakteriálních vlastnostech](#) s přesnou účinností (kvalitní výrobci dosahují účinnosti až 99,9%).

3) Tloušťka materiálu u nerezových dřezů

V případě nerezových dřezů je dobré se nejen ujistit, že jsou vyrobeny z chromniklové nerezové oceli 18/10 (tedy z nerezavějící potravinářské oceli o složení 18% chromu / 10% niklu), ale zároveň se přesvědčit, že jsou vyrobeny z plechu o dostatečné tloušťce. Právě tloušťka materiálu totiž nakonec rozhodne o tom, jak dlouho drez vydrží pěkný. Zaschlé kapky vody, drobné škrábance apod. se dnes pomocí speciálních přípravků dají snadno odstranit, ale prohlubně a promáčkliny, tolik časté u dřezů z příliš tenkého plechu, nikoli. (Známé jsou i případy propíchnutí tenoučkových dřezů kuchyňským nožem). Stojánková baterie uchycená v těchto drezech je velmi nestabilní, nemluvě o tom, že ošizená tloušťka materiálu vůbec neumožňuje vylišovat drez do dostatečné hloubky (viz výše).

[Nejluxusnější dřezy](#) se vyrábí z plechů silných 1,0 - 1,2mm, velmi kvalitní 0,7 - 0,8mm. Standardní drez by měl být vyroben z min. 0,6mm silného plechu. Jakkoli jsou běžně k dostání i dřezy vyrobené z plechu o tloušťce 0,3 a 0,4mm, naprosto minimální tloušťkou plechu pro funkční nerezový drez je 0,5mm.



Nejlepší je spoléhat na zdravý úsudek

Jako ve všech odvětvích, i v oblasti dřezů je moudré dát si pozor na výrobce a obchodní společnosti hanící všechny konkurenty, zejména pokud jejich hlavním argumentem je tvrzení, že jen oni jsou zaručeně ti „nejlepší“ a „top“. Obezřetnost je na místě i v těch případech, kdy výrobce nebo prodejce vyzdvihuje jediný typ možného materiálu (buď granit, nerez či keramiku) nad ostatní; všechny tři nejpoužívanější typy materiálů mají samozřejmě svá pro a proti. V Evropě je dnes několik výrobců s vlastním vývojem materiálů, kteří nabízejí špičkové [nerezové](#), [granitové](#) i keramické dřezy (příčemž řada z nich navíc používá pro své produkty suroviny od stejných dodavatelů).

Předchozí upozornění platí i pro webové stránky tvářící se jako objektivní informační a poradenské portály, které jsou ovšem ve skutečnosti provozované obchodním zastoupením jediné značky. Uprostřed nabídky mnoha kvalitních evropských výrobců je vždy dobré mít se na pozoru, když nás informace z některého „objektivního“ informačního portálu dovedou pouze k jedinému "favoritovi“.

Tento článek si neklade za cíl být komplexním návodem zahrnujícím veškeré odborné aspekty dobrého výběru dřezu - ponechává tedy stranou témata, jakými jsou např. vhodné umístění dřezu v rámci rozvržení přípravné zóny kuchyně, základní typy tvarů dřezů, typy montáže dřezů, povrchy a barvy dřezů, [dobrý výběr kuchyňské baterie](#) a její sladění s dřezem atd. Jeho cílem je čtenářům, kteří si chtějí vybírat nový kuchyňský drez, poskytnout alespoň základní pomoc při orientaci v současné nabídce.

Autor: Mgr. Jindřich Pospíšil, Sinks s.r.o.