

Jak wybrać najlepszy toster do domu? Kompleksowy przewodnik

data aktualizacji: 2026.01.07 autor: ARTYKUŁ SPONSOROWANY



(fot.pixabay)

Toster to jedno z tych urządzeń, które w codziennej kuchni okazuje się nieocenione. Urządzenie to pozwala przygotować szybkie, ciepłe i chrupiące tosty, kanapki lub przekąski, a przy okazji pomaga ograniczyć marnowanie pieczywa. Wybór idealnego tosterka może wydawać się prosty, ale warto zwrócić uwagę na kilka istotnych cech i rodzajów dostępnych na rynku urządzeń, aby znaleźć sprzęt najlepiej dopasowany do Twojego stylu życia i potrzeb kulinarnych.

Cechy, na które warto zwrócić uwagę

Przy zakupie tosterka kluczowe są **moc urządzenia**, liczba szczelin, funkcje dodatkowe oraz bezpieczeństwo użytkowania. **Moc** tosterka decyduje o tym, jak szybko opieczesz pieczywo. Mocniejsze modele o mocy 950 W jak w **SMEG 50's Style TSF01CREU**, przygotowują chrupiące tosty znacznie szybciej, co ma znaczenie przy śniadaniach dla całej rodziny.

Liczba **szczelin** również jest istotna. Standardowe tostery mają dwie szczeliny, co wystarcza do przygotowania tostów dla kilku osób. W większych gospodarstwach domowych można rozważyć modele cztero- lub nawet sześćoszczelinowe. Warto też sprawdzić, czy **toster** oferuje **6-stopniową regulację opiekania**, funkcje **rozmrażania**, **podgrzewania pieczywa**, przycisk **Stop**, a także funkcję **centrowania pieczywa**, aby uzyskać równomiernie przyrumienione tosty.

Praktyczne są też rozwiązania ułatwiające codzienne użytkowanie, takie jak **wyjmowana tacka na okruszki**, **schowek na kabel** czy **antypoślizgowa podstawa**, które zwiększają komfort i bezpieczeństwo.

Rodzaje tosterek dostępne na rynku – który wybrać?

Na rynku znajdziemy kilka podstawowych typów tostera, z których każdy ma swoje zalety:

- **Toster klasyczny** – tradycyjne urządzenie z otwartymi szczelinami, w które wkładamy kromki chleba. Wysokie temperatury opiekają pieczywo równomiernie, a użytkownik sam kontroluje czas i stopień przyrumienienia. Przykładem jest **SMEG 50's Style TSF01CREU**, który łączy retro design z funkcjonalnością i wysoką jakością wykonania.
- **Opiekacz do kanapek** – idealny dla osób, które lubią ciepłe, sklejone kanapki z serem, szynką lub innymi dodatkami. Modele takie jak **Extralink Smart Life Sandwich Maker SJ-22** nagrzewają się szybko, mają powłoki zapobiegające przywieraniu i są kompaktowe, co ułatwia ich przechowywanie.
- **Air fryer / frytkownica beztłuszczowa** – choć nie jest typowym tosterem, coraz częściej pełni funkcję przygotowywania chrupiącego pieczywa, grzanek czy tostów w zdrowszy sposób. **Philips Airfryer NA350/00 Ovi** umożliwia przygotowanie kilku porcji jednocześnie dzięki podwójnym szufladom, a technologia Rapid Air sprawia, że potrawy są chrupiące z zewnątrz i miękkie w środku, bez konieczności użycia dużej ilości oleju.

Dodatkowe funkcje i praktyczne rozwiązania

Nowoczesne **tostery i opiekacze** oferują szereg funkcji, które znacznie podnoszą komfort użytkowania i ułatwiają codzienne przygotowywanie posiłków. Przykładowo w modelach takich jak **SMEG 50's Style TSF01CREU** znajdziemy **funkcję rozmrażania pieczywa**, która pozwala na szybkie przygotowanie tostów z mrożonych kromek bez konieczności wcześniejszego wyciągania ich z zamrażarki i czekania aż się rozmrożą. To idealne rozwiązanie dla osób, które rano spieszą się do pracy lub szkoły. **Podgrzewanie pieczywa** to kolejna praktyczna funkcja – świetnie sprawdza się, gdy przygotowane wcześniej tosty zdążyły wystygnąć lub gdy chcemy podgrzać bułki, bagietki czy kanapki, nie opiekając ich dodatkowo.

W nowoczesnych urządzeniach, takich jak **air fryery**, pojawiają się jeszcze bardziej zaawansowane rozwiązania. Przykładem jest **synchronizacja czasu gotowania**, dzięki której można jednocześnie przygotować dwie różne potrawy i mieć pewność, że będą gotowe w tym samym momencie. Dodatkowo wiele modeli oferuje możliwość korzystania z **aplikacji mobilnych z przepisami**, co ułatwia planowanie posiłków, pozwala odkrywać nowe kombinacje smakowe i dokładnie dopasować ustawienia urządzenia do rodzaju przygotowywanej potrawy. W efekcie nawet codzienne śniadanie staje się łatwe do przygotowania, a eksperymentowanie w kuchni jest znacznie prostsze.

Bezpieczeństwo i wygoda

Bezpieczeństwo jest równie istotne, co funkcjonalność. Każdy **dobry toster** powinien mieć **izolowane uchwyty**, które chronią przed poparzeniem, oraz **antypoślizgową podstawę**,

zapewniającą stabilność urządzenia nawet na mokrym lub śliskim blacie. Możliwość natychmiastowego **wyłączenia tostera** w dowolnym momencie zwiększa kontrolę nad procesem opiekania i minimalizuje ryzyko przypalenia pieczywa.

Praktycznym ułatwieniem są także elementy ułatwiające utrzymanie czystości i porządku.

Wymowane tacki na okruchy umożliwiają szybkie pozbycie się resztek pieczywa bez konieczności obracania czy potrząsania urządzeniem, a **schowki na przewody** pozwalają estetycznie przechowywać sprzęt i uniknąć plątaniny kabli.

Powłoki zapobiegające przywieraniu dodatkowo przyspieszają sprzątanie – wystarczy przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką, aby toster był gotowy do kolejnego użycia. Dzięki tym wszystkim funkcjom codzienne korzystanie z urządzenia staje się nie tylko wygodne, ale i bezpieczne, a przygotowywanie śniadań i przekąsek przestaje być czasochłonne.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/45290-jak-wybrac-najlepszy-toster-do-domu-kompleksowy-przewodnik>