

# TEST ULTRALEHKÉHO TITANOVÉHO EŠUSU TOAKS: VÝHODY A NEVÝHODY ANEB STOJÍ VŮBEC ZA TY PRACHY?

---

Tento článek pochází z webu [Za horami.cz](https://www.za-horami.cz), kde najdeš jeho online verzi včetně případné fotogalerie. Až budeš opět ve spojení se světem, můžeš se také podívat na Facebook [@zahoramicz](https://www.facebook.com/zahoramicz), co je nového.

---

*Nedávno jsem se dostal k otestování ultralehkého titanového nádobí, po kterém jsem už drahnou dobu pokukoval. Jako u všeho jiného, i zde za sníženou váhu platíme jistou daň a tak pro vás rozeberu pár základních postřehů.*

Pro pořádek bych uvedl, že zkoušeným kouskem je hrnec [TOAKS 1100 ml](#), k němuž v základu patří poklička, kterou lze využít i jako minipánvičku. Svým objemem je srovnatelný s nejběžnějšími trampskými ešusy a hodí se k vaření pro jednoho až dva hladové horaly.



## VÝHODY

Největší předností související s materiálem je váha 140 gramů, která je více než poloviční oproti klasické trampské hliníkové variantě a stále lehčí než v současnosti oblíbené nádoby z eloxovaného hliníku. Ešus pocitově nemá žádnou tíhu, což je dojem, který u mě přetrvává od chvíle, kdy jsem jej vzal poprvé do rukou.

U tohoto konkrétního modelu se mi líbí celkové praktické provedení. Kromě rukojetí, které se dobře skládají a umožňují pohodovou manipulaci s hrncem, usnadní život také detail v podobě rysek na vnitřní i vnější straně, které určují objem obsahu.

Titanovému materiálu je také vcelku jedno, čím budete v ešusu míchat. Není pravda, že se nepoškrábe - toho lze při troše snahy a

hrubé síly samozřejmě docílit - ale funkci tím nezhoršíte. Titan je zdravotně nezávadný a na přilnavost/nepřilnavost povrchu nemají případné škrábance žádný vliv, protože zde není potřeba žádná speciální vrstva, kterou je možné poškodit.

Proklamovaným plusem je také odolnost. To nemohu úplně extra vychvalovat oproti jiným materiálům, protože mě na cestách do teď doprovázel čtyřicet let starý hliníkáč po otci a několikagenerační trvanlivost tak považuji za samozřejmost. Ale aspoň jsem svým hypotetickým dětem trochu odlehčil v jejich batozích, až se vypraví na svůj první čundr a zeptají se táty, čím by je vybavil.



*Minimální váha je největší předností titanového ešusu*

# NEVÝHODY TITANU

Ve zkratce řečeno vede titan teplo výrazně hůře než hliník, ale je pevnější a proto jsou stěny hrnce mnohem tenčí. Výsledkem je superrychlý přenos tepla skrz dno, ale jeho mizerné rozvádění dále.

Dno ešusu se tím pádem pekelně rychle rozežřeje a je snadné na něm něco připálit, pokud si nedám pozor. Při vaření na titanu je potřeba ještě více hlídat, míchat atp... Pro vaření tekutých věcí je to naopak výhoda, protože začnou vřít velmi rychle.

Opatrnost je na místě i ve vztahu uživatele a ešusu. Ručky byly i po delším vaření cca do tří čtvrtin od konce v pohodě udržitelné, ale blízko stěn hrnce už začínaly pálit. Podobně se může stát, že horní okraj je skoro studený (a dá se z něj na rozdíl od běžného ešusu v pohodě pít), ale dole vás nádobí spálí. Takže to chce opatrnější manipulaci.

Největším hřebem do rakve tužeb po novém hezkém ešusku je však cena. Titanové nádobí stojí hříšné peníze (tento hrnec okolo třinácti stovek) a málokdo jej koupí s lehkým srdcem. Na druhou stranu se jedná o výrazné ulehčení a doživotní investici.

Zde je fér uvést, že ke mně se hrnec dostal v rámci mé práce. Osobně bych si jej však velmi pravděpodobně dříve či později koupil.



## POUŽITÍ OUTDOOROVÉHO TITANOVÉHO NÁDOBÍ V PRAXI

S ohledem na výše rozebírané vlastnosti záleží smysluplnost pořízení titanového ešusu na vašem stylu využití a vaření v přírodě. Ešus není příliš vhodný na „klasické“ kuchtění. Svíčkovou ani palačinky v něm připravíte jen stěží. Naopak pro [efektivní horskou kuchyni](#), kterou vedu já, mi přijde dost fajn. Resp. mi jeho vlastnosti nijak nepřekáží a ocením ušetřenou gramáž a rychlost vaření.

Fyzika předurčuje titanové nádobí spíše k vaření vody než hustých omáček, které by se mohly připéct. Což mi nevádí, protože stejně většinu věcí na treku vařím ala polévka, kterou později zahustím kuskusem, brkaší atp. Ranní kaše, vločky nebo krupice v něm s určitou opatrností půjdou připravit také. Jen to chce hodně míchat a počítat s rizikem připálení. Červenou čočku s opečenou

klobáskou jsem si uvařil naprosto bez problému, takže vyčtená rizika беру s nadhledem.

Jako zdroj tepla je vhodnější vařič s širším plamenem (já použil VAR 2) než „tryskáčovité“ stroje. Vystavení koncentrovanému plameni prý může způsobit lehkou deformaci dna. Navíc se tak lépe ohřívá širší plocha dna. Často se takovéto hrnce používají na podobně ultralehkých lihových vařičích, které jim svým stylem plamene vyhovují.

Co se týče použití na ohni, nemám zatím bohužel vyzkoušeno. Názory se různí, ale podle všeho je, při znalosti potřeb tohoto hrnce (měkčí plamen), realizovatelné.

Při roztápění sněhu v zimě jsem se dočetl o fintě, která zabrání jeho připálení (ano, taky mě překvapilo, že lze přismahnout sněh...). Stačí prý kápnout pod prašan trochu vody.



# ZÁVĚREČNÉ SHRNUTÍ

Suma sumárum je outdoorové titanové nádobí vhodné pro všechny, kteří mají odpovídající styl vaření a mohou postrádat pár stovek až necelou tisícovku navíc výměnou za lehčí batoh. Cenový rozdíl záleží podle toho, s čím budete srovnávat (klasický hliník nebo něco s povrchovou úpravou). Tak ani tak není malý, ale jedná se o doživotní investici s jasným účelem. Ušetřená váha na takto základním vybavení je už přijatelný důvod. Je na každém, jestli si cenu dokáže ospravedlnit nebo ušetřený peníz využije jinak a dá přednost jinému materiálu se svými specifickými výhodami i slabinami.

Konstrukčně je ultralehký hrnec od TOAKS přesně tím, co od něj očekávám. Nevází prakticky nic a umožňuje mi pohodlnou přípravu jídla v polních podmínkách, aniž bych měl potřebu proklínat jeho tvůrce za nějakou botu.

Jestli stále váháte, zda do něčeho podobného jít, více moudra naleznete v těchto článcích:

[Srovnání různých materiálů na Bikepacking.cz](#)

[Jiné porovnání na stránkách výrobce MSR](#)

[Hodně stará a dlouhá diskuze na outdoorfóru](#)

***Ešus pro test věnoval obchod [travelight.cz](#)***



*Dobrou chuť*

---

Tento článek pochází z webu [Za horami.cz](https://zahorami.cz), kde najdeš jeho online verzi včetně případné fotogalerie. Až budeš opět ve spojení se světem, můžeš se také podívat na Facebook [@zahoramicz](https://www.facebook.com/zahoramicz), co je nového.