

CookPerfect - et Grilltermometer med perfektions garanti

Længe har den her anmeldelse været på vej. For at være helt ærligt lidt over 7 måneder. Ja det er nu lidt over 7 måneder siden jeg fik mit første CookPerfect. Det var lige op til jul den landede i min postkasse. Og lige siden har jeg haft fornøjelsen af at benytte dette dansk udviklede grill- og stegetermometer. Det var ikke altid lige let, og der var da en del modvind. Men de folk som står bag CookPerfect gør et fantastisk stykke arbejde for at gøre denne Grilltermometer til en af mine favoritter.

Hvis du ikke har læst min tideliger anmeldelse af CookPerfect allerede, [kan du gøre det her på Bloggen.](#)



CookPerfect - et Bluetooth termometer

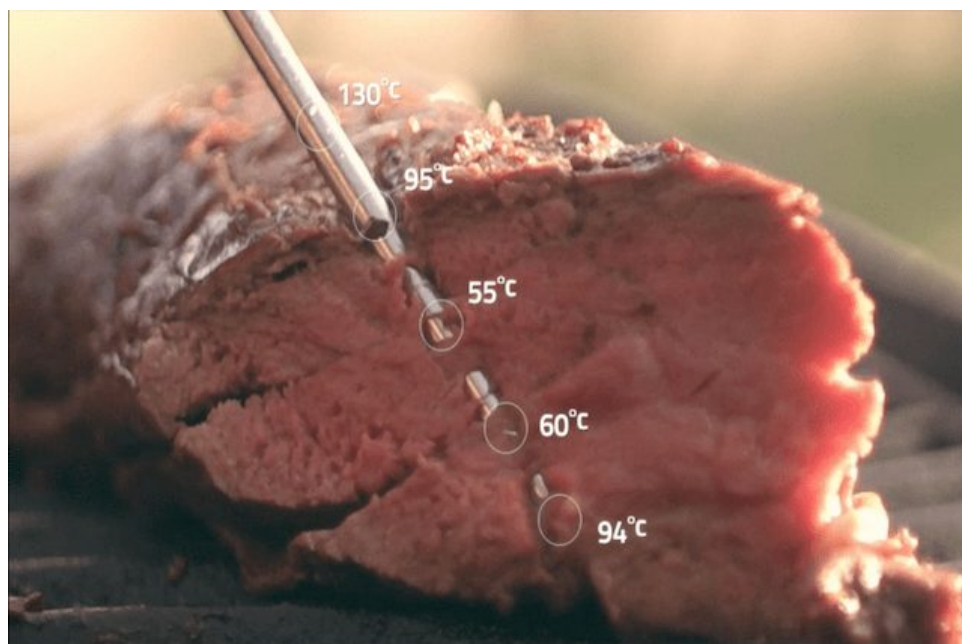
med WiFi-Cloud funktion!

CookPerfect har skabt et Bluetooth termometer med en virkelig højt rækkevide på op til 120meter under fri himmel. Trods alt har Bluetooth en begrænset rækkevide. Det var udviklerene godt klar over, derfor rullede de en Cloud funktion ud i en af deres opdateringer til deres Termometer! Den fungerer i sammen stil som der er kendt fra MEATER. Det vil sige man har brug for en host fks. en mobil eller et tablet som befinder sig indenfor Termometerets rækkevide, som er koblet op til wifi. Og dermed kan tilgå deres Cloud funktion. Hvor du så kan logge ind i din Cloud konto via din mobil og tilgå din CookPerfect fra hele verden. Skide smart.

CookPerfect - hvor skiller den sig ud

Forskellen på CookPerfect og andre stegetermometre er selve måden den måler temperaturen i kødet på. Hvor traditionelle stegetermometre måler i spidsen af deres probe, med kun et måle punkt. Hvor man virkelig skal være 100% sikker på at have placeret proben i centrum af kødet. Det er mere eller mindre en sag om held om man virkelig rammer pletten.

CookPerfect har fem målepunkter i deres Probe, plus en som måler grillens luft temperatur tæt på kødet. Når du så er i gang, og har placeret dit CookPerfect probe i kødet, beregner din CookPerfect termometer ud af de fem målepunkter den rigtige kernetemperatur. På den måde her behøver du ikke længer at ramme med spidsen af temperatur spyddet direkte ind i centrum af kødet.

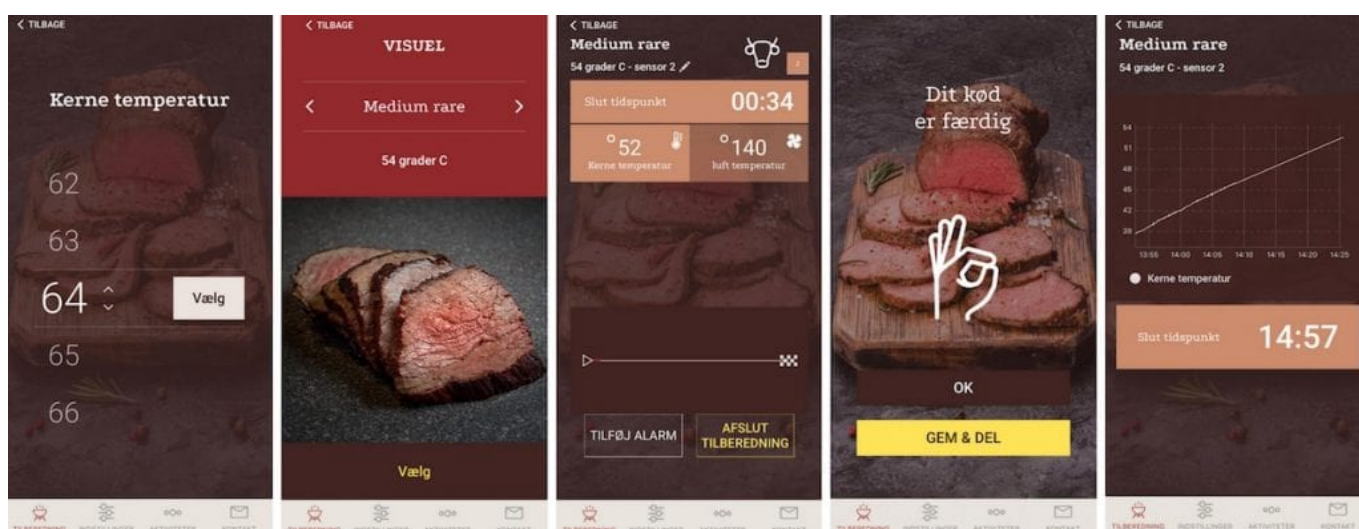
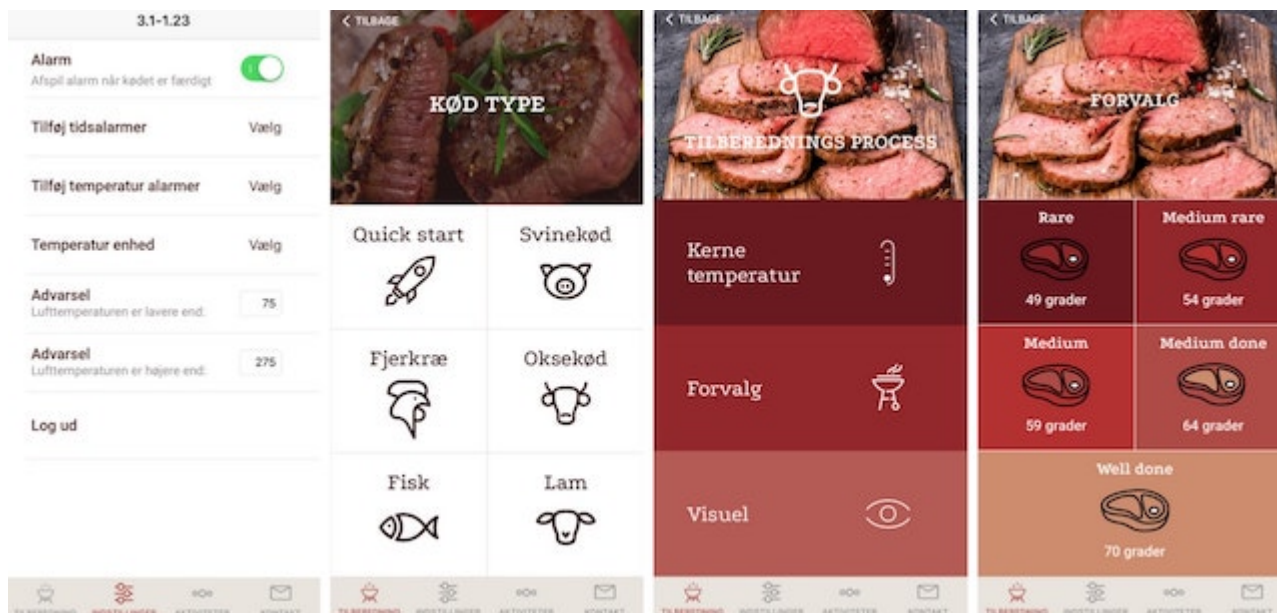


Cook Perfect - har alt hvad man skal bruge

Ja det er seriøst et af de få grilltermometer der har alle de features og små gadgets som man ikke hvergang får brug for, men den har dem! Du kan for eksempel indstille diverse alarmpunkter. Man kan frit vælge om den skal komme med en alarm for eksempel 5 minutter før kødet er færdig tilberedt. Eller en alarm hvis du ønsker en notifikation 10 grader før din steg er færdig tilberedt.

Derudover har CookPerfect også en overvågningsfunktion af Grillens lufttemperatur. Her kan du frit indstille hvilken temperaturredius du vil arbejde i. En meget vigtig funktion ved low & slow tilberedning. Det vil sige overskrider eller underskrider din Grill den indstillede temperatur får du en alarm. Alle de her Alarmer CookPerfect tilbyder, kan frit indstilles. Det er dig der bestemmer om, og hvornår og ved hvilken temp eller tidspunkt du ønsker en alarm.

Yderligere kan man vælge om man ønsker at bruge en af de smarte forindstillede tilberedningsprogrammer fks. Oksekød Medium Rare. Du har yderligere muligheden for at vælge helt nøjeagtigt den temperatur du ønsker. Med en CookPerfect får man virkelig en Termometer der har taget højde for alt indenfor indstillinger af den ønskede temperatur uden at det er til besvær. Og hvis du skal ud i de helt små sko, hvad din temperatur overvågning angår ja så kan du faktisk også følge den via et graf.



CookPerfect - min første oplevelse

Efter den kom hjem blev den pakket op og jeg må erkende det lignede nogle bling bling. Ingen knapper intet der forstyrede den her design som man kender fra Georg Jensen i 90'erne. Mega lækkert at holde i hånden og en seriøst flot finish.

Min første indtryk fra WoW til Hmmm kan det nu passe. Efter jeg kom igang med at bruge termometerets App der kun var delvist færdig udviklet med masser af små fejl tilbage i december måned. Her må jeg virkelig erkende, at de folk der står bag CookPerfect ikke har fejlet. De har lyttet til de problemer der har været undervejs. For at nævne nogen enkelte som alarm når tilberedning var færdig og appen kørte i baggrund virkede ikke. Eller et ekstremt højt strømforbrug i standby, har plaget CookPerfects bruger, I hverfald er det nogen af de problemer

jeg har oplevet.

Dog skal der siges at de problemer er løst nu, det har de været et stykke tid. Og min CookPerfect spiller max nu.



CookPerfect - Konklusion efter 7 måneders intensiv brug

Jeg har testet min CookPerfect i lidt over 7 måneder nu og jeg må tilstå at jeg er blevet virkelig rigtigt rigtig glad for den, selvom den har haft en del små børnesygdom undervejs, som efterfølgende er blevet rettet fra deres udvikler. Jeg føler at der er blevet lyttet til dennes bruger, nemlig os deres Kunder. Som man seriøst ikke oplever mange steder længer i dagens Danmark. Nu står man tilbage med et Grilltermometer som spiller og virkelig giver glæden ved at tilberede et stykke kød til perfektion uden at man skal begive sig ud i raketvidenskab.



Photo shooting med Bertel Bolt, i sammenhæng med video optagelser til Turbostarter.dk

Den har en vejledende pris på 799,- kroner, men man kan finde det mange steder til 699,- kroner- Det er faktisk ikke mere end hvad et iGrill2 termometer fra Weber koster, som kun er et Bluetooth termometer! Cook Perfect et et fantastisk Grill og stegetermometer, som jeg virkelig kan anbefale. Man har mulighed for at tilslutte 2 termometer probes og skulle uheldet være ud kan man købe et nyt til små 250,- kroner.

Jeg har haft en del Grill termometer indenfor de sidste år. Blandt dem var Weber´s iGrill mini og iGrill2, GrillEye og Maverick. Alle er top mærker indenfor Grilltermometer verden. Men der er kommet en ny Konge til Danmark når vi snakker trådløse Grilltermometer som er kabelbundet til en basisstation. Det er virkelig her CookPerfect skiller sig ud. Ikke kun Design mæssigt, også hvad funktionalitet og brugervenlighed angår.

Hvis du er på jagt efter et nyt Grilltermometer til Dig og din Grill, så er CookPerfect virkelig Toppen af Poppen på det danske marked hvad Grill- & Stegetermometer angår lige nu!

Jeg giver CookPerfect Grilltermometer 5 stjerner, for dennes fede design,

dennes funktionalitet og ikke mindst dennes meget nem og overskuelig brugeroverflade. [Du finder en liste over CookPerfect forhandler ved at klikke her.](#)

