

CookPerfect - Det Inteligente Grilltermometer

Hvem Står Bag CookPerfect

CookPerfect er udviklet af to jyske grillentusiaster og barndomskammerater. Som var irriterede over hvor stor en overvågning det krævede at stege de perfekte bøffer. Derfor gik de i gang med at udvikle deres helt eget Grilltermometer. Som ved hjælp af præcise målinger fra 5 forskellige målingspunkter i termometerspyddet og matematiske beregninger styrer hele processen.

Det eneste du skal gøre er at komme spyddet i kødet, indstille den ønskede type kød og tilberedning på mobilen. Det kan faktisk ikke blive lettere eller mere præcist. Som de selv siger:

"Det er en kompleks størrelse at ramme kødets kernetemperatur, fordi man skal ramme helt præcist. Faktisk kan én centimeter betyde en forskel på ti grader, og der er en verden til forskel på 54 og 64 grader – det svarer til at gå fra halv rå til næsten gennemstegt. Med vores nyudviklede stegetermometer måler vi kødets temperatur op til fem forskellige steder, og ud fra en specieludviklet matematisk udregning sikrer vi, at du rammer kødets kernetemperatur spot on, uanset hvordan spyddet er placeret i kødet." Beregner deres CookPerfectStegetermometer den nøjagtige stegetid, ikke nok med det den beregner også den resterende tid til dit kød er færdig stegt og klar til servering. Som kan ses i deres danske App som findes til android og ios.



CookPerfect

Jysk Iværksættereri

De to jyske iværksættere har trykke på produktionsknappen. Det nødvendige kapital til investeringer i produktionsudstyr og varelager, har CookPerfect rejst via [crowdfunding på Indiegogo](#). Det betyder blandt andet, at du allerede kunne bestille et eksemplar af det nye, Grilltermometer med en super rabat og samtidig støtte det danske projekt. Men denne Crowdfunding periode er afsluttet, så hvis du skal have finger i et CookPerfect Stegetermometer skal du ud til en af deres forhandler som [Bauhaus](#) eller [Homeshop.dk](#)

Min CookPerfect Stegetermometer

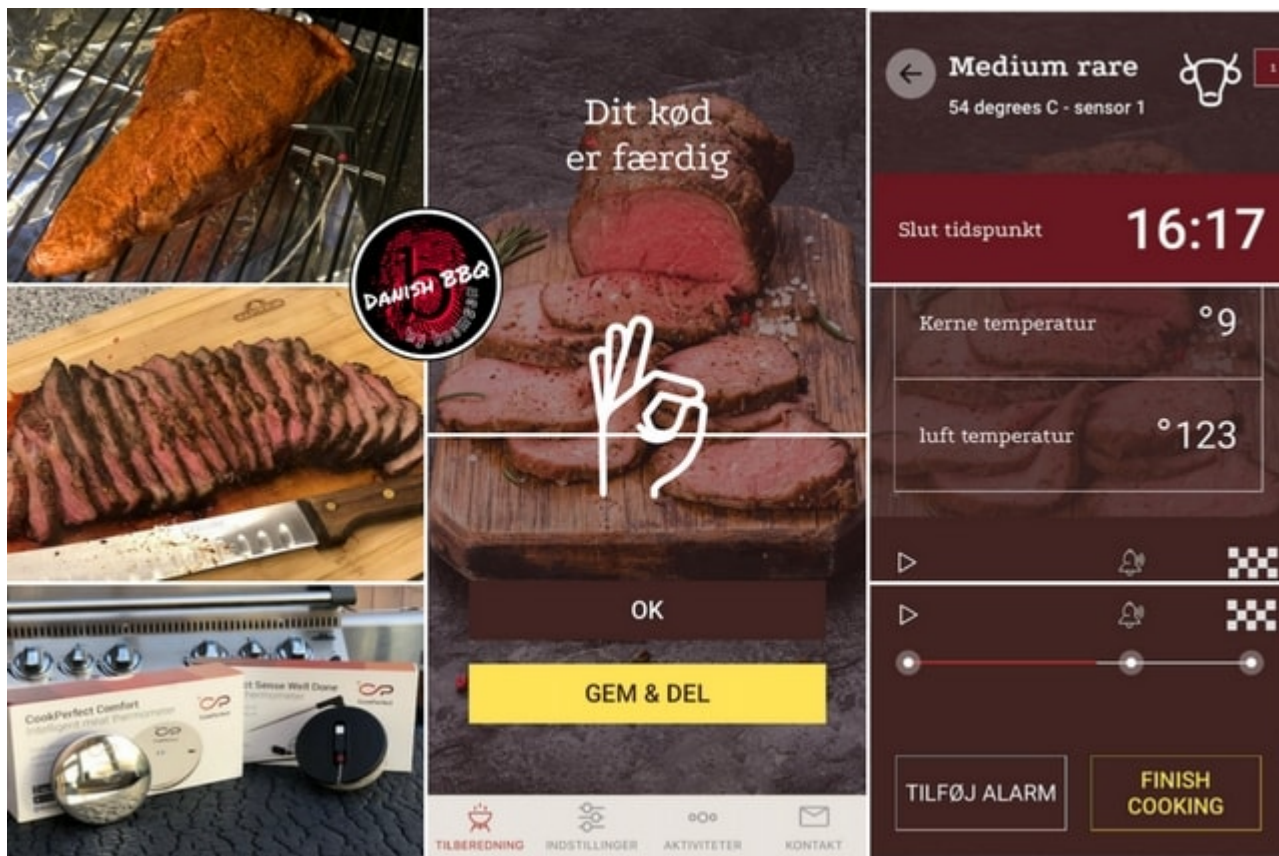
Jeg købte mit CookPerfect via Indiegogo under Crowdfunding, og fik det også leveret inden jul som lovet. Jeg har brugt det en par gange allerede, og det vil jeg gerne skrive lidt mere om i en komplet produktanmeldelse af CookPerfect, når jeg har fået testet det for alvor. Samtidig har jeg sikret mig, et helt spritnyt CookPerfect Stegetermometer, som jeg vil udlodde til en konkurrence i februar måned 2018, mens jeg tester produktet.

Første Indtryk Af CookPerfect Stegetermometer

Da jeg modtog mit CookPerfect og fik pakkede emballagen op mødte jeg en meget neutral stilren æske med kun de vigtigste detaljer på. Da jeg så pakkede den op tænkte jeg ok FEDT. Mega flot finish og design, minder om stilen Georg Jensen kørte en overgang i 90'erne. CookPerfect's basisenhed er rund, stilren og har en spejlblank overflade.

Stilrent Design

Ingen knapper der forstyrrer designet, kun 3 dioder, der indikerer om enheden er tilsluttet bluetooth samt om grillspyddet er tilsluttet. Selve termometerspyddet har fem målepunkter i selve spyddet. Plus en som måler lufttemperatur i grillen/ovnen. Så nu er det slut med at bruge to spyd på en gang hvis man også vil overvåge grillens temperatur, Det er smart!! På termometerets bagsiden sidder der en kraftig magnet over batteridækslet så det kan sidde på alle magnetiske overflader. Skruetrækker for at komme til batterierne følger ovenikøbet med! Som skrevet længere oppe har CookPerfect termometeret ingen knapper. Den tænder simpelthen automatisk så snart du stikker termometersondens stik ind i den CookPerfekt. Der kan tilsluttes to termometerspyd. Ved hjælp af appen, der kan hentes hvor du plejer at hente dine apps, kan du indstille det hele. Her snakker vi virkelig alt fra kødtype, tilberedningsgrad eller selv indstille den ønskede temperatur. Når du har indtastet i appen hvordan du ønsker dit kød tilberedt, trykker du blot på Start og sin CookPerfect vil nu løbende udregne vha. målinger fra spyddet, hvornår dit kød vil være færdigt, Det er næsten genialt.



CookPerfect appen har dansk bruger menu, så det bliver næsten ikke nemmere. Mit første indtryk af Cookperfekt er WOW, det virker gennemtænkt, flot finish, virker solidt og meget bruger venligt.

Det var de vigtigste punkter lige nu, så NU vil jeg altså i gang med at teste mit CookPerfect stegetermometer, så i også kan få en bedre og mere detalieret anmeldelse af det nye CookPerfect Grilltermometer.

Skulle jeg har vækket din interesse om dette smarte Dansk udviklede termometer, så kan du læse meget mere om den på deres hjemmeside CookPerferct.com



GiveAway

Fredag den 16. februar 2018 vil jeg lave en lille konkurrence hvor jeg udlodder et CookPerfect stegetermometer til en heldig vinder. Denne Konkurrence kører frem til den 25. februar 2018, hvorefter vi vil finde den heldige vinder.

Denne konkurrence er i samarbejde med [***CookPerfect ApS***](#).