Flame Boss 300 WIFI Pit-Controller – Review

Flame Boss 300 er nogle jeg som en ægte backyard-griller har ventet længe på! En rigtig Wifi termometer og temperatur controller blev forenet i et. Dette skete i efterår 2017. Jeg har faktisk også lige siden haft min Flame Boss 300. Du spørger dig sikkert hvad det er, og hvad den er god til. Det vil jeg gerne komme lidt mere ind på.

Flame Boss 300 WiFI

Flame Boss 300 hvad er det?

Flameboss er en Pit Controller som hjælper dig, når du laver mad på en kullgrill eller en kamado grill eller i en smoker. Den overvåger både kød temperatur og den temperatur du har i din grill. Men det er ikke alt, den kan også styre din grilltemperatur via en lille blæser.

Den findes i to varianter den ene er en universel til for eksempel Pro Q Smoker,

Weber Smokey Mountain “WSM” eller Napoleons Apollo Smoker. Den anden variant er til Kamado Grills som Primo Grills, Kamado Joe eller Big Green Egg, bare for at nævne de mærker der er mest kendt herhjemme i Danmark. Da jeg har en Kamado grill, vil jeg forklare hvordan den monteres på Kamadoen. Man placerer en termometer på grillristen, ved hjælp af en krokodille klemme og en blæser i den nederste luft tilførelse. Den regulerer luftstrømmen til dit trækul i grillen, så temperaturen kan reguleres op eller ned efter behov. At kunne overvåge disse temperaturer eksternt giver dig muligheden for at hygge med familien eller arbejde i haven, mens du laver mad på grillen. Ok denne part er så ikke helt ny. Pit Controller og Bluetooth termometer har man kunne købe i et stykke tid.

Flame Boss Historien

Wi-Fi enheder der kan tilgås har været en sammensurium og vanskelige at håndtere, crowdfunded og der var en del lappeløsninger. Flame Boss kom ind i Wi-Fi controller spillet helt tilbage i 2013. De gjorde dette på deres eget regning. Ingen crowdfunding som betyder “dette kan fungere, hvis du hjælper os”. De begyndte at producere deres egne controllere. Efterfølgende gik de i gang med at fejlfinde og fintune deres produkter, de skabte hurtig resultater og løste deres egene problemer. Som resulterede i at Flame Boss fandt frem den optimale løsning som passer til de fleste grills / smoker.

Med en enkel ¾ “NPT-Fitting som man kan få i ethvert byggemarked. Dette er et stort plus, hvis man har forskellige grills og smoker. Alle oplysninger og indstillinger er tilgængelige via en web-baseret brugeroverflade. Flameboss lancerede også en app, som kan downloades på Apple ios- og Android enheder.

Flame Boss 300 WIFI kan tilgås fra hele Verden

Det ny ved Flame Boss 300 er at den er Wifi styret. det vil sige du kan køre ud og shoppe, tage i biffen og hygge med familien. Og samen tidlig har fuldt styr på din Kulgrill derhjemme via FlameBoss appen. Som tidligere nævnt kan downloades gratis i google play eller App store. Det smarte er at du kan regulere varme via din telefon på en trækul eller kamado grill & smoker. Det vil sige man behøver

ikke længer op af sofaen når der er Bold i fjernsyn. Man kan bare tjekke og styre temperaturen via telefonen.

Hvad er med i Pakken – Flame Boss 300 Kamdao

Den leveres med 1 temperatur probe til kød og 1 temperatur probe for at overvåge temperaturen i grillen eller smokeren. Der er også en lille blæser og tre adapterplader med. Som sørger for dette Flame Boss Kamado Kit passer til de fleste Kamado grills på marked. Her er blot et udpluk af de mærker hvor de adapter passer. Big Green Egg, Kamado Joe, Primo Grills, Safire Grill & Smoker, Grill Dome, Vision Grills Classic, Broil King Keg – 2000 & 4000, Char-Griller AKORN Kamado.

Flame Boss Kamado Kit

Der kan tilkøbes **Y-stik og Probes**, så du kan tilføje 2 ekstra kødprobe, der giver dig mulighed for at aflæse 3 kød til 1 Lufttemperatur. Kødproberne er højtemperatur probes og klassificeret til 300?C grader. Ventilatoren er en 15 CFM ventilator med variabel hastighed som kører på 12 volt! Faktisk hele sættet køre på 12 volt og med en ***Powerbank*** der kan købes som ekstra tilbehør, kan den køre op til 18 timer ved for eksempel strømafbrydelser.

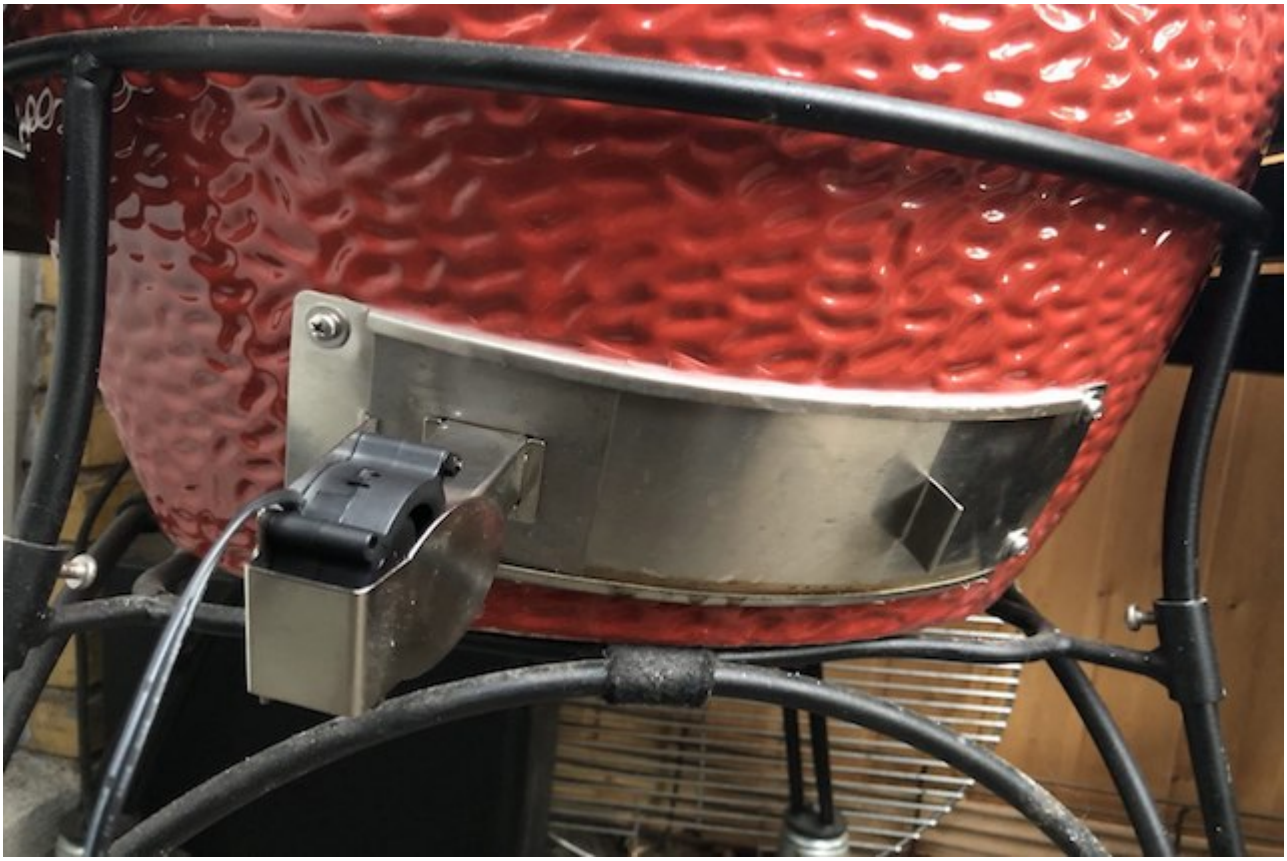
Denne Flame Boss er fandens Smart

En PID controller (proportional-integral-derivative), hvilket betyder, at det er smart. Den registrer endda, når du åbner låget, så slukker den blæseren midlertidigt, så du ikke får for meget ild i dine kul. Hver af dine enkelte Cooks er skitseret ud i en let forståelig graf, som du kan se på din computer eller telefon. Flame Boss Webbasserede styring kan sættes op så du modtager en alarm når dit kød er klar, den ken også indstilles til at du får en alarm når temperaturet i din grill eller smoker er for lav eller for højt "Pit Alarm". Og som et ekstra feature skulle du være uden for 3G eller 4G dækning sender din Flame Boss dig tekstbeskeder via sms. "Tekstmeddelelser". Med andre ord når man har købt en Flame Boss Pit Controller går man med dopplt rem og seler. Alle de fede features som jeg lige nævnte kan indstilles lige efter ens personlig behov.

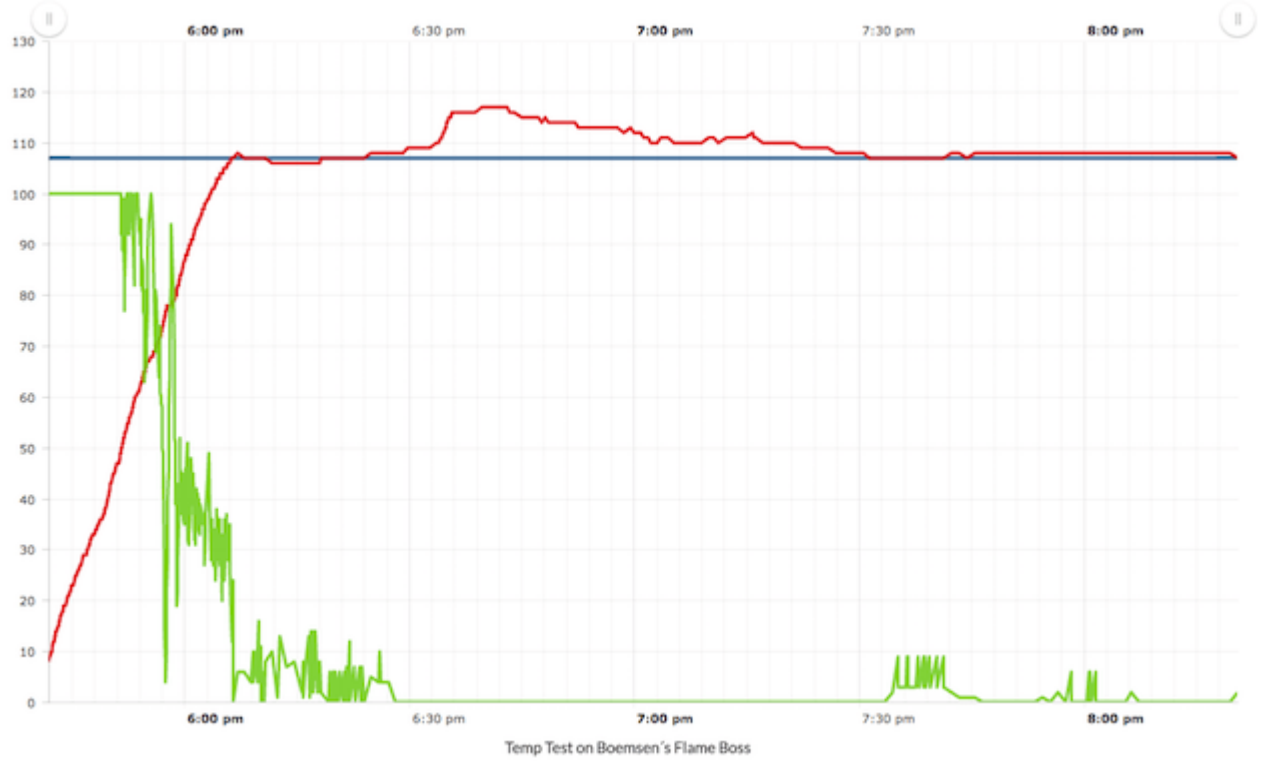
Opsætning og Opstart af Flame Boss 300

Da jeg modtog min Flameboss 300 og fik den pakket op kunne jeg ikke vente længer. Jeg var seriøst nød til at få den på mit Wi-Fi netværk, jeg rev indpakning op og satte strøm og probes til bare for at se hvordan den fungerer. Jeg er en af dem "SOM IKKE LÆSER BRUGSAVISNINGER" først. Så det sprang jeg over. Efter små 15 minutter var den tilsluttet og jeg var startklar. INKLUSIVE oprettelse af min online konto på ***myFlame Boss.com***! Det ville have gået hurtigere, hvis jeg haft kunne huske mit Wi-Fi-password. Har jeg nævnt, at jeg gjorde dette uden at se i deres Brugsforviring? Som faktisk ikke er forvirrende. Det hele er virkelig flot og detaljeret beskrevet. Det er bare så simpelt.

Nu er der tid til at få den sat til en grill. det er faktisk ret smart fordi Flame Boss har monterings videoer på deres ***Youtube kanal*** som jeg lige linker til. Det går også som et leg man finder den rette adapterplade frem og så skubber man den nederste luftspjæld tilbage sætter pladen ind og låser den med luft spjældet igen. Man sætter den lille blæser i adapterpladen og tilslutter resten til ens Flame Boss.



NU skal du blot logge ind på MyFlameBoss.com og indstil det temperatur du ønsker. Dette kan også gøres via Flame Boss Appen. Du kommer trækul i grillen starter kullene, lukker bundspjæld. Åbner toppen bare et lille stykke, og du er er klar! Kom dit kød på grillen stik proben i kødet og fastgøre Lufttemperatur proben på grillristen. Du behøver ikke engang vente på at din grill er på temperatur. For det klarer din Flame Boss for dig!



Flame Boss skuffer Ikke.

Jeg har kørt tre omgang det første weekend jeg haft min FlameBoss 300. Brisket, Kylling og Ribs. Jeg havde endda en chance for at lave mad i regn, for det er seriøst her den skiller sig ud. Koldt og fugtigt vejr klarer den her Flame Boss uden problemer. Yderlige kan man indstille den til en auto update. Det vil sige så snart den kommer på wifi net søger Flame Boss Pit Controller automatisk efter opdateringer og gennemfør dem.

Flame Boss 300 WiFi Downloder Update

Og hvis det nu lyder som om jeg er fan af Flame Boss, er det nok fordi jeg er blevet det. Jeg gik ind i dette med en meget åbne mening om Pit Controller, jeg haft en før og benyttede den ikke alligevel fordi det var for kompliceret fordi man ligevel skulle rende ud til grillen for at tjekke om den holder temperatur. Så Flame Boss skulle have en chance. Tidligere har jeg haft en delt mening om Wi-Fi-termometer. Jeg har ventet længe på, at nogen fik samlet alle elementer sammen i en brugervenlig pakke til os der er vild med trækul og grill. Flame Boss gjort det!

Trods alt giver jeg Flame Boss kun 4,5 stjerner ud af 5 grunden er dennes høje pris og udelukkende kun derfor. for hvis man vil ud i et komplet set med tre Probes og Powerbank skal man hoste op med små 4200kr. Det er lige i overkanten for lidt frihed og hygge med familien.

Her ser du en Brisket, der er lavet på Kamado Joe ved hjælp af min Flame Boss

Flame Boss 300 og Primo Ceramik grills

I de kommende billeder fik jeg taget sammen med ***Old Truckers BBQ***, hvor de var igang med at laver Baby Back Spareribs. Du kan se på Billederne hvordan en **Flame Boss 300** er monteret på en **Primo Oval XL**. Hvis du ønsker mere info om **Primo Ceramic Grills**, kan du besøge deres danske Hjemmeside på ***PrimoNordic.com*** . Old Truckers BBQ er et konkurence grill hold som rejser rund i Europa og stiller op til Grill mesterskaber. Hvis det har vakt din interesse lidt, kan du læse mere om **Old Truckers BBQ** på deres hjemmeside ***OldTruckersBBQ.dk***

Primo
FLAME BOSS 300
MENU
SMOKER CONTROLLER

[En opskrift på Baby Back Sparerribs finder du her.]

“ALLE LINKS MARKERET MED * ER AFFILIATE LINKS / ELLER AFFILIEREDE LINKS (REKLAME). DETTE ER EN PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE INFORMATION FINDES *HER*.