

Meater 2 Plus Test - Det bedste trådløse grilltermometer?

(Indeholder Reklame)

MEATER 2+ i testen! Jeg har testet det helt nye trådløse grilltermometer MEATER 2+ for dig, og viser lidt om forskellen på det gamle og det nye MEATER termometer!

Meater 2 Plus

MEATER grilltermometer er blevet et af de seneste års vigtigste grilltermometre. Det her trådløse grilltermometer har haft en varig indflydelse og ændret grillverden. Det er nu over 8 år siden, at dette brands termometer Kickstarter-kampagne begyndte. Mere præcist ønskede grundlæggerne den 22. september 2015 at rejse 100.000 dollars via Kickstarter for at producere termometeret. Efter kampagnens afslutning investerede 9.737 tilhængere i alt omkring 1,25 millioner dollars. Levering var planlagt til at begynde i januar 2016, men de første termometre blev i sidste ende leveret i efteråret 2017. Resten er historie og i dag er de trådløse grilltermometre [MEATER](#), [MEATER Plus](#) og [MEATER Block](#) nok de bedst sælgende grilltermometre på markedet.



Kan det bedste termometer forbedres?

Jeg har brugt MEATER grilltermometeret lige siden de har været på markede. Og ja jeg har brugt ind i mellem andre brands som påstod at de var smartere, nemmere at betjene, haft flere målepunkter, længere batteri levetid og hvad ved jeg ikke alt der blev lovet! Men sjovt nok er jeg altid vendt tilbage til min MEATER efter kort tid. Det er nok også derfor MEATER simpelthen det bedste termometer på markedet for mig, fordi det byder på funktioner som visning af den resterende tilberedningstid, som fks. løbende genberegning af tilberedningstemperatur. Så derfor er spørgsmålet naturligvis, om det bedste produkt i dette segment overhovedet kan forbedres?



Den nye Meater 2 Plus er 30% tynder end dennes forgænger.

the Meater 2 +

I hvertfald har folkene hos Apption Labs ikke hvilet på deres laurbærrene og bragte med denne MEATER 2 Plus et termometer på markedet, som er markant bedre på alle områder, i hvert fald på papiret!

Det er en "fuld metalsonde", så at sige en termometersonde lavet af "fuldmetal", i dette tilfælde rustfrit stål. Sensoren har kun en lille keramisk ring, hvorigennem dataene overføres.

Dette øger varmemodstanden og holdbarheden, da enden af ??sensoren nu er varmebestandig op til 550°C. Det betyder, at temperatursensoren kan forblive i kødet, selv når du griller bøffer Caveman style direkte på kul. Skulle det ske at man kommer op i en grilltemperatur der faktisk nærmer sig 550°C, bliver du advaret via MEATER-appen.

Spidsen af ??sonden er nu varmebestandig op til 105°C. Det betyder for eksempel, at Pulled Pork eller Beef Brisket kan trækkes til en kernetemperatur

langt over de obligatoriske 95°C.

Derudover er MEATER 2 Plus termometer nu 100 % vandtæt. Sonden kan vaskes med i opvaskemaskinen til rengøring, den er velegnet til sous vide så man kan overvæge sit mad ved hjælp af termometeret!

Og endnu en smart funktion er at man kan faktisk benytte denne nye Meater 2 Plus i frituregryden. Ja du læste rigtigt. Skal du fks. friturestege en 1/2 Kylling eller som vi har testet det med en ordentlig bøf. Som du kan se lidt længerned. Og læse lidt mere om på her på bloggen.

Takket være den patenterede Smart Temp™ multisensor. Som man kender fra Cook Perfekt. Måler sensoren på fem forskellige punkter. Den laveste temperatur vises i MEATER-appen.

En anden fordel ved den nye Meater 2 Plus er dens mindre diameter. I forhold til den normale MEATER er temperaturføleren 30 % tyndere og har nu en diameter på 5 mm. Punkturhullet er derfor tilsvarende mindre.

[← Tilbage](#)

Temperatursensorer

De interne sensorer har en grænse på 105°C; sæt disse sensorer i den tykkeste del af kødet



FORTSÆT

[← Tilbage](#)

Temperatursensorer

Den omgivende sensor har en grænse på 550°C; Hvis denne temperatur overskrides, bortfalder garantien



FORTSÆT

Meater 2 Plus - Bedre rækkevidde og effektivitet

Hver MEATER 2 Plus temperatursensor er kalibreret og testet før levering. Temperaturen vises nu i appen med en nøjagtighed på 1/10 grad. Rækkevidden og effektiviteten er også blevet forbedret. MEATER 2 Plus grilltermometeret har Bluetooth 5.2 Coded Phy ombord. Det betyder, at den udendørs rækkevidde er op til 750 m. Er der simple forhindringer i vejen, såsom gipspladevægge, grillåg eller glas, er rækkevidden omkring 75 m. Anvendes en ekstra tablet eller smartphone, er rækkevidden det samme med MEATER Link og Cloud unlimited via WiFi.

Med ét AAA-batteri kan du betjene MEATER + Plus-termometeret i op til 2 år. Det har vi selvfølgelig ikke kunnet teste endnu, fordi det er nyt på markedet, men ifølge producenten holder et AAA-batteri i gennemsnit to år, hvis MEATER 2+ bruges en gang om ugen. Ved hyppigere brug bliver batteritiden naturligvis kortere. Termometeret har også en hurtig opladningsfunktion, der gør det muligt for termometeret at oplade til 50 % kapacitet på kun 15 minutter. Det er nok til omkring 12 timers drift. Så hvis du har glemt at oplade din MEATER 2 Plus, er det som regel tilstrækkeligt kortvarigt at oplade sensoren igen, mens grillen varmer op.

[← Tilbage](#)

Batterifane

Fjern bagpanelet og træk papirstykket ved batteriet ud

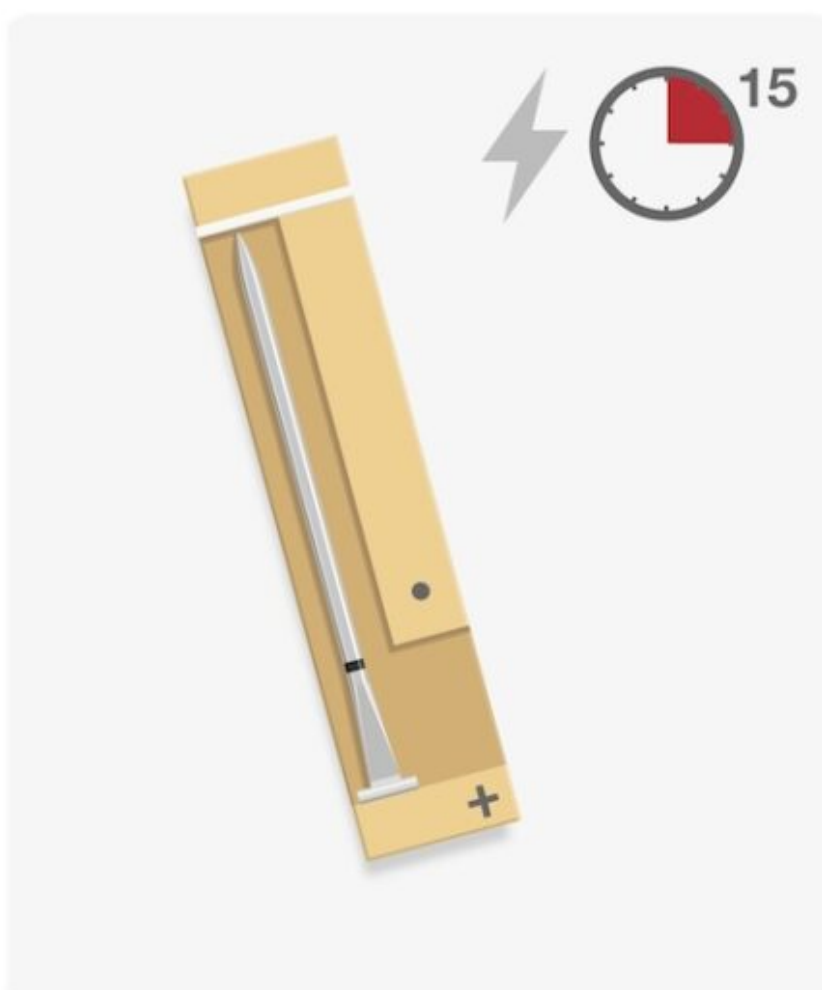


[FORTSÆT](#)

[← Tilbage](#)

Sonde Oplader

Lad proben sidde i opladeren i 15 minutter (du vil ikke se noget lys under opladningen)



FORTSÆT

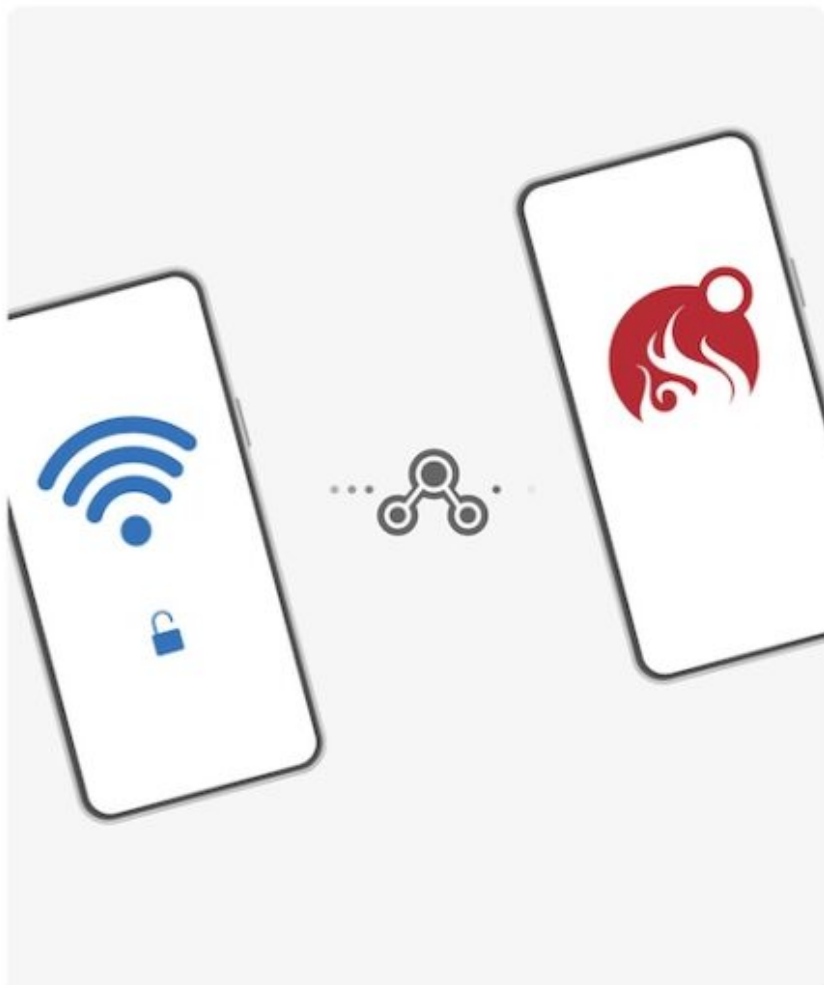
MEATER 2 Plus Opstart

Opstarten og tilslutning til MEATER App tager kun få minutter. Det er dog vigtigt at man lade den lade i 15 minutter efter man har fjernet den plastik clips der sidder bag batteriet. Så der er nok strøm til en evt. opdatering forbindelses oprettelse til. Appen og det første cook.

Som blev i mit tilfælde Deep Fry Ribeye. Yes du læste rigtigt friturestegt RibEye. Men det kommer vi nærmere ind på i en særskilt opskrift. Og længer ned i denne anmeldelse.

WiFi-tilladelse

WiFi-tilladelse er påkrævet for at bruge
MEATER Link-tjenesten

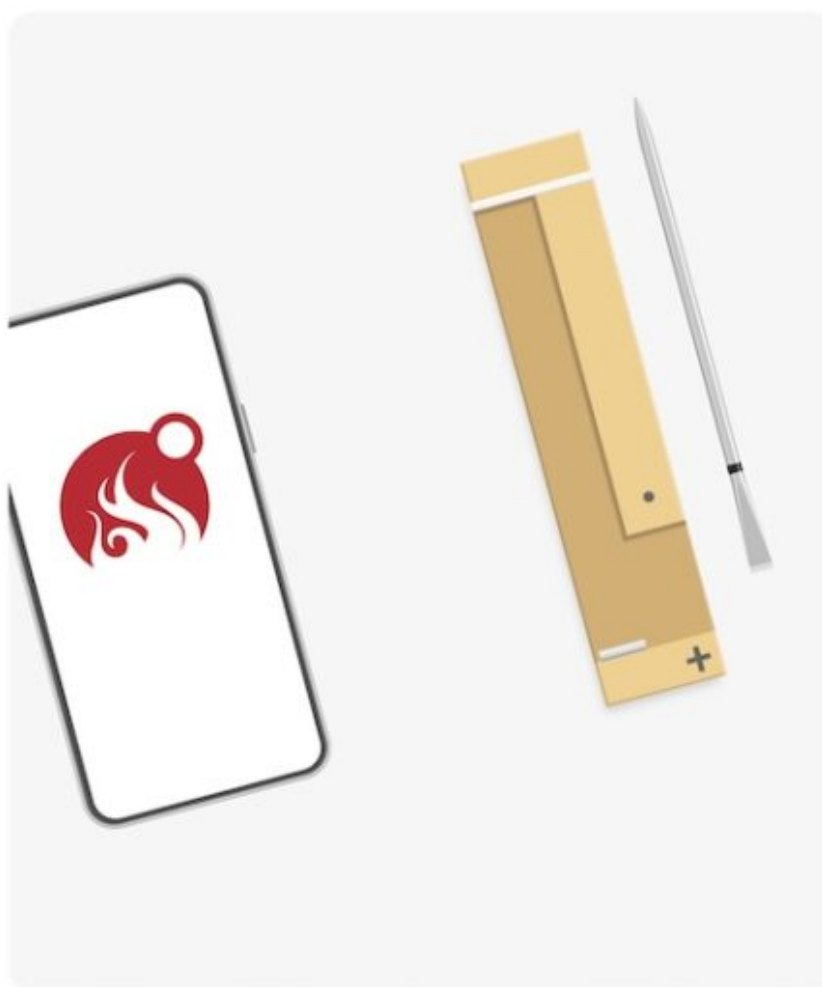


FORTSÆT

[Hvorfor skal jeg tillade WiFi?](#)

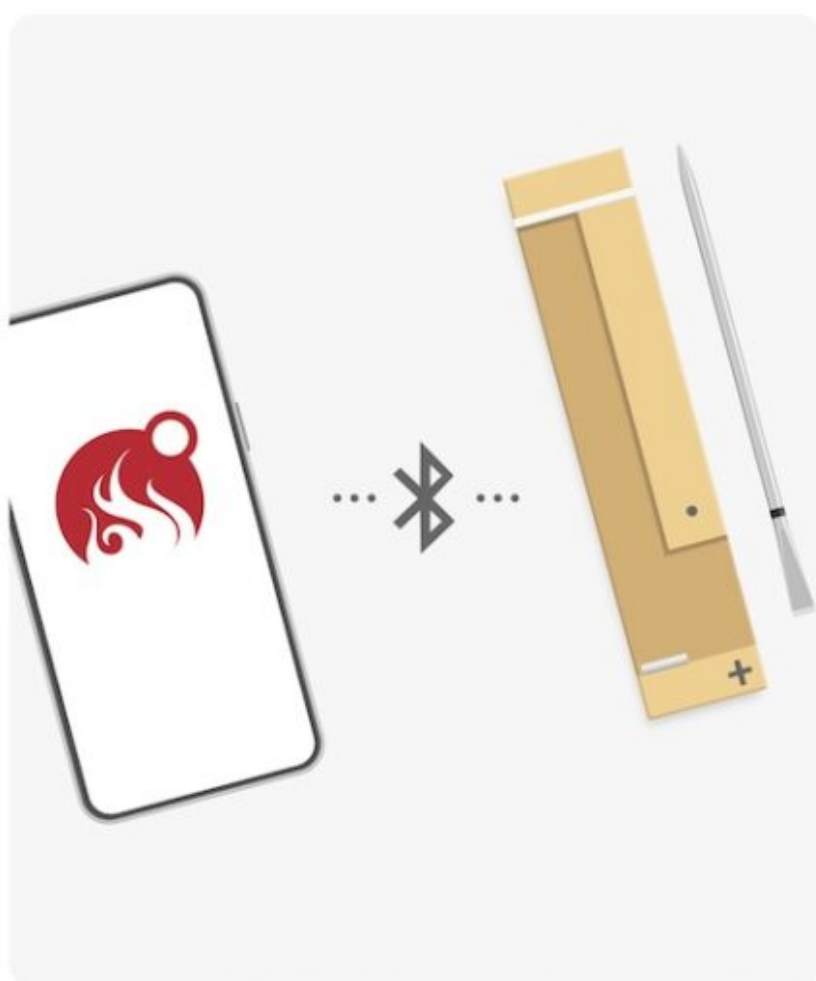
MEATER 2 Plus Parring

Tag sonden ud; når LED'en blinker grønt, er sonden og opladeren parret



FORTSÆT

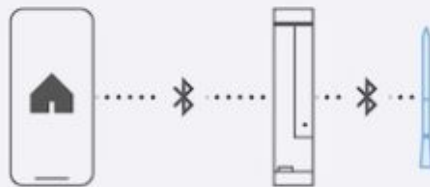
MEATER 2 Plus fundet



FORTSÆT

Forbindelsesoplysninger

Færdig



MEATER 2 PROBE-OPLYSNINGER



Firmware-version

v2.0.48_16



Meater 2 Plus under tilberedning af et Ribeye.

Praksis test

Jeg testede nye MEATER 2 + med et RibEye på min Napoleon Prestige Pro 500. Sammen med lidt grønt og brasede kartofler. Det bemærkes selvfølgelig med det samme, at spydet er væsentligt tyndere og på grund af det fulde metaldesign væsentligt mere værdifuld end den tidligere version.

I appen er den nye præcision med decimaler særlig god. I den første MEATER var der for eksempel et spring fra 54 til 55°C, nu kan du se hver tiende del i app'en (54,3°C f.eks.). Temperaturkurverne gemmes også. Du kan så gemme dit eget foto og sige at "gemme" din grillmad. Dette gør det hele mere overskueligt.

<https://youtu.be/aJiclhLWhiA>

[Meater 2 plus i frituregryden](#)

I de nederste billede serie har jeg lavet et RibEye i frituregryden. For at teste om

den virkelig kan bruges i 200 grader varmt olie. Og hvad skal jeg sige det virker forbløffende godt.

16.28

56



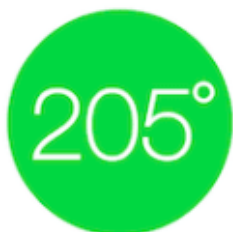
MEATER



Indvendig



Mål



Omgivende



Ribeye



Tilberedninger



Master Class



Spotlight



Hjælp



MEATER 2 Plus

Din resterende tilberedningstid er nu tilgængelig.



Indvendig



Mål



Omgivende



Ribeye



Tilberedninger



Master Class



Spotlight



Hjælp



Indvendig



Mål



Omgivende



Ribeye




Tilberedninger


Master Class


Spotlight


Hjælp

[Tilbage](#)

Temperaturgrafik



44.8°

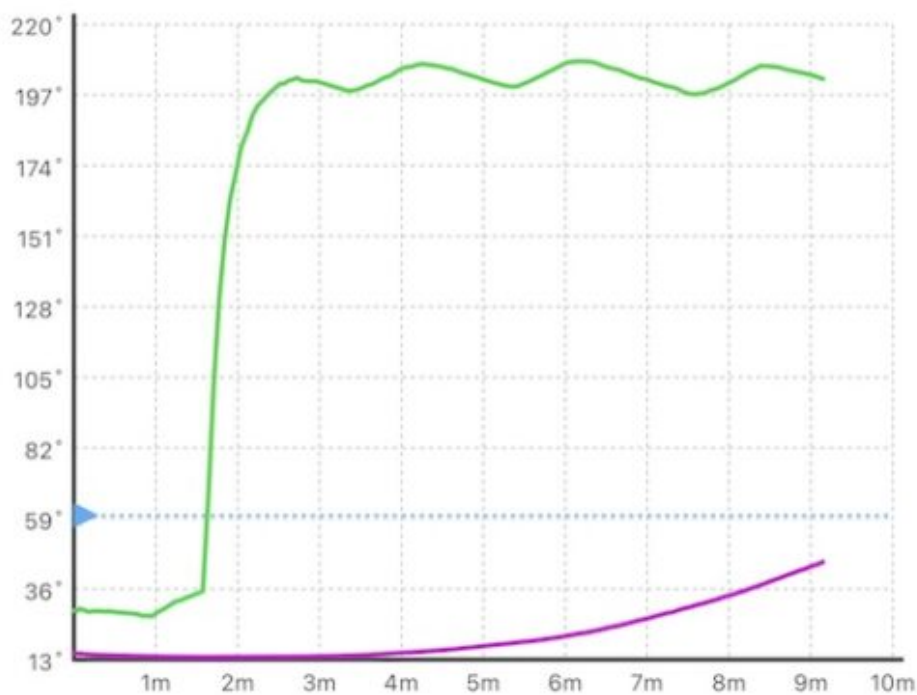
Indvendig

60°

Mål

202°

Omgivende



Detaljer

Noter



Ribeye

MEATER anbefaler 57-63°

Tilberedningsvarighed

00:09:09

Anslået resterende tid

1m



Tilberedninger



Master Class



Spotlight



Hjælp



Indvendig



Mål



Omgivende



Ribeye



Tilberedninger



Master Class



Spotlight



Hjælp



MEATER 2 Plus

Ribeye : Hviletid færdig.



Indvendig



Mål



Omgivende



Ribeye



Tilberedninger



Master Class



Spotlight



Hjælp



Ribeye

MEATER anbefaler 57-63°C



Godt mellemstegt



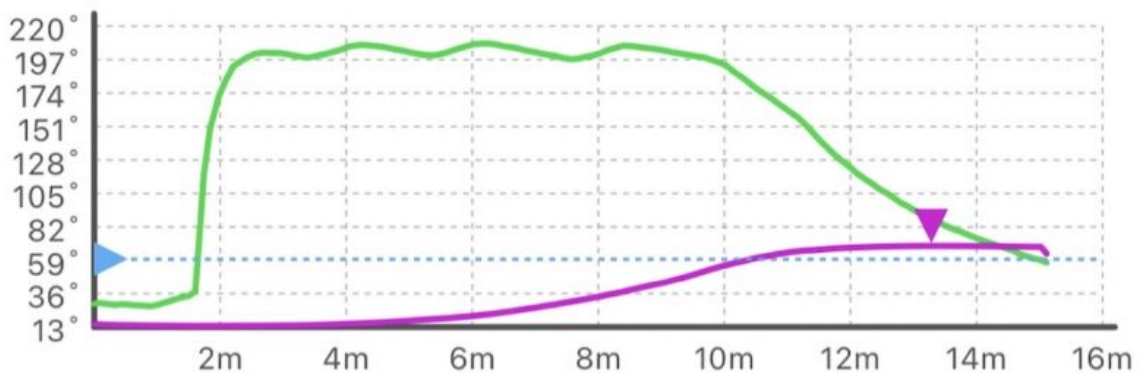


Ribeye

MEATER anbefaler 57-63°C



Godt mellemstegt



De tekniske data i et overblik:

- Temperaturføler MEATER 2 Plus Rustfrit, fødevarer sikkert rustfrit stål 100% vandtæt
- 5 kernetemperaturfølere (op til maks. 105°C) i følerspidsen
- 1 ambiente temperaturføler (op til maks. 550°C)
- Måling nøjagtigt til 0,3°C
- Bluetooth 5.2 lang rækkevidde

- 5 mm diameter (30 % mindre end den første MEATER)
- MEATER 2 Plus ladestation
- 1x AAA-batteri holder op til 2 år i std. by.
- Hurtig opladningsfunktion: Oplad på 15 minutter til madlavning i op til 12 timer
- Høj kvalitets og bæredygtigt materiale fremstillet af bambus.
- Magneter på bagsiden til fastgørelse på metaloverflader og et gummi for at forhindre glidning.
- Mål: L 15,7cm x B 3,7cm x D 2,3cm
- App krav iOS version 14 eller nyere Android version 8 eller nyere
- Rækkevidde Grillning udendørs uden forhindringer: Op til 750 m Simple forhindringer (f.eks. træ-/gipsvæg, glasvindue, ovn, grillåg osv.): Op til 75 m
- Med MEATER Link og Cloud via WLAN: Ubegrænset rækkevidde (ekstra smartphone eller tablet påkrævet)



Konklusion af den nye Meater 2 Plus

Med den nye MEATER 2 Plus har Apption Labs-teamet faktisk formået at gøre sin forgænger endnu bedre i alle punkter.

Den nye version er smallere, mere værdifuld, rækkevidden er højere, og temperaturspydet er mere varmebestandig og 100 % vandtæt. Især muligheden for at bruge sensoren til friturestegning og direkte grillning op til 550°C er en reel merværdi, som er særdeles anvendelig i praksis.

Jeg beskadigede ved et uheld temperaturføleren på min første MEATER for ca. 6 år siden, da jeg brugte den til direkte grillning, og temperaturerne var for høje. Dette var selvfølgelig min egen skyld, men det kan ske i øjeblikkets hede ved grillen.

Men med den nye MEATER 2 Plus er du nu på den sikre side, hvis temperaturerne på ristniveauet ikke overstiger 550°C.

Hurtigopladningsfunktionen er også særdeles praktisk, for glemmer du at oplade MEATER 2 Plus, kan du oplade den til 50 % inden for 15 minutter og så have mindst 12 timers brug.

MEATER 2 Plus sætter helt klart nye standarder blandt grilltermometre og har igen udvidet sin status som den absolutte nummer 1 blandt trådløse grilltermometre. Og det bedste ved det: MEATER 2 Plus er ikke blevet dyrere den koster det samme ligesom sin forgænger da den blev lanceret.

Det trådløse MEATER 2 Plus grilltermometer kan nu købes blandet andet hos [Homeshop.dk*](https://www.homeshop.dk)

Kan det svare sig at opgradere fra MEATER til MEATER 2?

Jeg har allerede brugt MEATER 2+ i et par uger, så ja jeg har testet den på forhånd.

Apption Labs-teamet har faktisk formået at forbedre det trådløse grilltermometer på alle områder. Enhver, der er tilfreds med den første MEATER, vil før eller sener skifte til MEATER 2 Plus, da den simpelthen er blevet forbedret på alle områder.

Og den tilbyder nu endnu mere alsidige anvendelse muligheder, såsom brug til

friturestegning eller direkte grillning op 550°C

Appen med den innovative Master Class og decimaltegnet i visningsområdet byder nu på markant mere.

Det trådløse MEATER 2 Plus grilltermometer kan nu købes hos Homeshop.dk*



RibEye tilberedt med den nye Meater 2 Plus

LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Brasiliansk RibEye - TheMeatclub.dk***
- **[Pig Powder - Pork Rub](#)**
- **Napoleon Prestige Pro 500: Homeshop.dk***
- **Meater 2 Plus Stegetermometer - Homeshop.dk***
- **Napoleon Skærebræt: Backyardliving.dk***

- Napoleon Pande: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- DJI Osmo Mobile 6: [Computersalg.dk](https://www.computersalg.dk)*

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



Denne Meater Plus 2 er stillet til rådighed af Homeshop.dk*

Bemærk: Vi bruger nogle gange kommissionslinks i vores artikler. Hvis du køber via sådan et link (f.eks. Homeshop*), modtager vi en lille kommission, som gør det muligt for os at fortsætte med at levere vores indhold gratis og i sædvanlig kvalitet. Intet ændrer sig for dig som køber.