

gang, og Apption Labs måtte høre på en masse kritik. I september 2017 blev den første single-MEATER leveret til kunderne, og i begyndelsen af ??2019, efter cirka 42 måneders ventetid, blev MEATER-blokken leveret. De først Meater block blev leveret til tilhængere af den Kickstarter-kampagne fra 2015, og siden sommeren 2019 er blokken også hos MEATER-forhandlerne i Danmark til 2295,- danske kroner. Jeg har købt min [MEATER Block ved Homeshop.dk*](https://www.homeshop.dk/meater-block).

Meater Block og dennes specielle funktioner



Meater Block og de fire enkelte Meater Probes

Den særlige funktion ved MEATER-blokken er først og fremmest, at den er helt trådløs. Ingen irriterende kabler, der skal klemmes under grilllåget som snores sammen igen og igen. Især når du bruger et rotisserie, er den trådløse temperaturføler uundværlig, fordi ethvert andet termometer med kabel vikler sig rundt om rotisseri spydet.



Den komplette teknologi er indbygget i sensorerne, og dataene sendes via Bluetooth eller WLAN direkte til tabletten eller smartphone. Sammenlignet med Single-MEATER kan blokken også bruges i stand-alone mode. Blokken har et lille display, hvor indstillinger kan foretages til hvert eneste termometer, og hvor temperaturen på de fire sensorer vises.

MEATER Block i detalje

Termometeret leveres i en lille kasse. Inde i kassen er der en træbase med de fire temperaturføler, samt fire AAA-batterier, som kan findes på bagsiden af blokken under et magnetisk trælåg. Træbasen er også ladestationen for dennes fire termometer prober. Proberne er 13 cm lang og har en diameter på 6 mm. Dette gør dem lidt tykkere end end temperaturføler fra andre termometre, men dette skyldes det faktum, at al teknologi er i sensorene. Til højre på blokken er der en digitale OLED-skærm med touch styring. Ved hjælp af dette display kan MEATER-blokken også betjenes uden app og smartphone.

Tekniske data for MEATER-blokken:

- temperaturføler er lavet af rustfrit stål og keramik
- temperaturfølerne er vandafvisende, støvtætte og lette at rengøre
- Trådløs rækkevidde op til 50 meter takket være en integreret repeater i blokken
- Integreret højttaler til hørbare advarsler
- MEATER Sense [™]: To temperatursensorer i en temperaturføler
- Kernetemperaturføler op til 100°C
- Grilltemperaturføler op til 275°C
- Opladede temperaturføler holder op til 24 timer
- Blokken holder cirka 50 timer med AA-batterierne
- Batterier kan udskiftes med opladelige batterier, der kan oplades via USB-porten på blokken
- temperaturføler længde: 130 mm
- temperaturføler diameter: 6 mm
- Stand alone mode (kan også bruges uden app)
- Blokken kan opbevare og oplader og dennes fire temperaturføler
- Leveringsomfang: 4x MEATER temperaturføler, 1x MEATER Block (oplader), 4x AA batterier

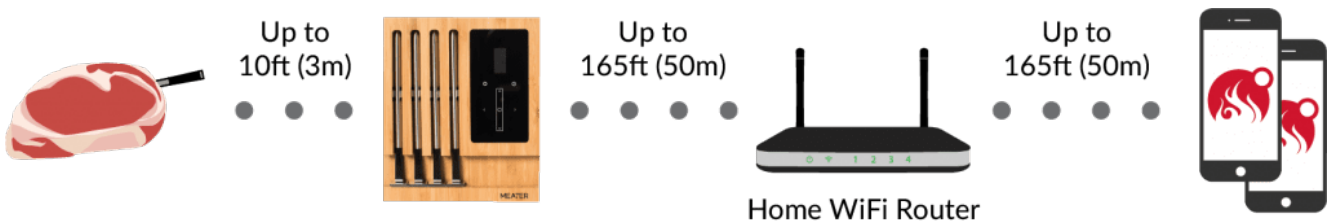


Bagsiden af MEATER Block "Batterifag"

Rækkevide på MEATER Block

Det vigtigste ved et grilltermometer er selvfølgelig rækkevidden. Hvis MEATER-blokken er integreret i dit wifi- hjemmernetværk, er rækkeviddensproblemer næsten umulige, fordi du har op til 100 m rækkevidde her.

Blokken skal placeres indenfor en radius op til 3 m omkring det produkt, der skal grilles. Denne sender derefter de ønskede data til din trådløse router, som kan være op til 50 meter væk, og routeren i sidste ende kan være op til 50 meter væk fra telefonen eller tabletten. Naturligvis skal man her tage forbehold, da mure og vægge reducerer dækningsområdet, men rækkevidden er mere end tilstrækkeligt for næsten enhver gennemsnitlig forbruger. Under alle omstændigheder lykkedes det mig ikke at miste forbindelsen på min hjemmenetværk.

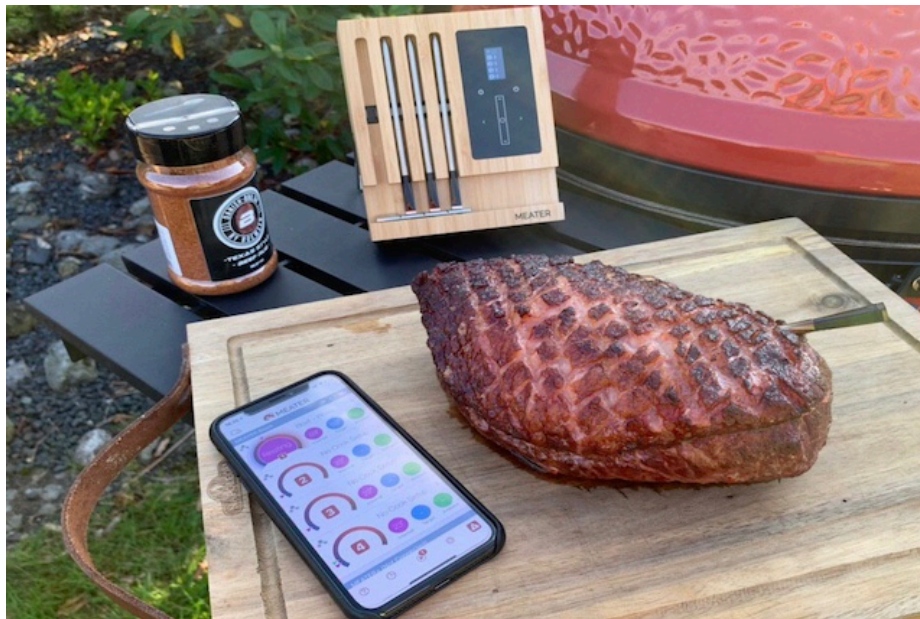


MEATER Block APP

MEATER-blokken behøver nødvendigvis ikke betjenes via en app. Takket være den integrerede OLED-touchdisplay i blokken, kan termometret også betjenes

direkte på dennes displayet.

Appen er naturligvis meget mere behagelig og tilbyder meget flere muligheder end displayet. Opsætningen af appen er en leg og er næsten selvforklarende. Appen er tilgængelig til iOS og Android. Appens funktionalitet giver den samme komfort som ved brug af de enkelte MEATER, bortset fra at på skærmen i din mobil eller tablet vises alle 4 sonder.



MEATER Block App

En af MEATERENS særlige egenskaber generelt er først og fremmest indikationen for den resterende tilberedningstid. Som vi allerede kender fra Cook Perfect har MEATER også denne funktion. Meater termometer beregner løbende den resterende tid til den ønskede kernetemperatur er nået. Dette fungerer faktisk rigtig godt, og den genberegner løbende, for eksempel når grilltemperaturen hæves eller sænkes.



MEATER-blokken kan betjenes i op til 50 timer ved hjælp af de medfølgende AA-batterier. AA-batterierne kan også udskiftes med genopladelige batterier og

derefter oplades via den integrerede micro USB-port.

MEATER Block i aktion

Jeg testede MEATER blokken med en [Cuvettesteg*](#). Sensorerne indsættes i kødet op til mærket. Dette er især vigtigt, da den følsomme teknologi er i spidsen af ??sonden. Hvis sensoren ikke indsættes langt nok i kødet, der skal grilles, er der risiko for, at sensoren ødelægges af for høje temperaturer. Spidsen tåler temperaturer op til 100 ° C, mens bagenden modstår temperaturer op til 275 °C.



Blokken placeres i nærheden af ??grillen. Det skal være inden for en radius på 3 m fra grillen, så den kan hente signalet fra temperaturføleren. Den fungerer også som en repeater til den trådløse router, der kan være op til 50 meter væk.



MEATER BLOCK fungerer som wifi repeater

Som kernetemperatur har jeg valgt 63 °C i min test. Appen viser pålideligt temperaturen i grillen, i kødet og også den resterende tilberedningstid. Kort før afslutningen af ??tilberedningstiden meddeler appen, at den målte kernetemperatur nås om kort tid, og kødet kan fjernes fra grillen og det var ved 60°C. Fordi den tid det tager for kødet at hvile sig og samle saften hvor det normalt altid yderlige stiger med 3-4 grader i kerentemperaturen er indregnet i hele tilberednings processen. Og det syntes jeg nu er pisse smart. for det er ikke altid man lige husker det at kødet skal hvile sig.



Ved hjælp af MEATER BLOKKEN bliver kødet perfekt tilberedt



Perfekt grillet Cuvette med MEATER Block

Resultatet er et særligt saftigt stykke grillet cuvette. Som kritik har jeg her at

MEATER efterlader et 6 mm store hul i kødet. Her på billede ser man tydelig hvordan saften har samlet sig ind i kødet under tilberedning.

Konklusion

MEATER-blokken er et grilltermometer til dem, der ønsker at overvåge flere stykker kød på samme tid. Med de 4 sonder kan for eksempel overvåges 4 stege, 4 Steaks eller 4 Beef Brisket samtidigt. Og alt det uden at man kommer op og sløges med kabler som hænger fast alt mulige steder eller ender i et stort kabelvirvar. Hvis man har brug for flere temperaturføler, og ofte tilbereder mad på rotisseriet, vil man hurtigt sætte pris på komforten ved denne MEATER Block. Nemmer kan ens grillmad ikke overvåges! Fra mig får MEATER-blokken en klar købsanbefaling! Det er ikke ligefrem et røverkøb, men kunden får bestemt det mest avancerede og brugervenlige termometer på markedet. Det eneste minus den har er at sproget ikke findes på Dansk endnu, men den skulle være på vej har jeg ladte mig fortælle.

Er du blevet hooked på Meater Blocken nu så har jeg sørget for at du kan få 25% rabat ved køb af en [MEATER Block hos Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk) *. Du skal blot taste **BOEMSEN** som rabatkode, så udløser den 25% rabat på din MEATER Block frem til den 20.09.19.



“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).