

MEATER TERMOMETER - Verdens første ægte trådløse termometer.

Producenten apptionlabs som står bag MEATER annoncere den som det første ægte trådløse kød termometer på verden. Der er bogstaveligt talt ingen stik eller ledninger.

UNBOXING OG FØRSTE INDTRYK AF MEATER TERMOMETER

Termometeret kommer i den mest minimalistiske stilægte emballage, jeg nogensinde har set. Og heller ingen novelleagtig instruktionsmanual. Du skal blot åbne bagsiden af MEATERens batteriet holder som er lavet i en rigtigt flot og stilægte af bambustræ og tilslutte batteriet.





MEATER APP OG OPSTART

Man kan downloade MEATER Appen, som er gratis til iOS og Android. Efter den er downloadet og når man starter appen førstegang kommer der en detaljeret vejledning om hvordan man tilgår termometeret, efter få minutter var jeg klar til rock & roll.



Welcome



Thanks for choosing MEATER!

This quick guide will explain how MEATER works, and help you setup your devices so you can get cooking!

If you don't have a MEATER device yet, you can buy MEATER probes and MEATER Blocks from our website using the link below.

[Buy MEATER Devices](#)



Setting up your cooks

You can setup your cooks right from your phone or tablet.



Simply select the type of meat you want to cook, the cut, and how rare or well done you want it cooked.



Once the cook starts, the MEATER app lets you track the internal and ambient temperatures on the MEATER probe, and estimates how long the cook has remaining.

Once the cook is complete, the MEATER app will send you an alert, and provide instructions on how long the meat needs to rest.



It can be hard to cook meat correctly.

For perfect results, meat needs to reach the right internal temperature when cooked.



If the internal temperature of the meat goes too high, the end result can be dry, tough and tasteless.



If the internal temperature of the meat doesn't get high enough, the meat will be undercooked, and consuming it can be unsafe.



MEATER probes track your cook, and let you know when your meat is cooked, just the way you like it!



Cook your meat perfectly, every time.



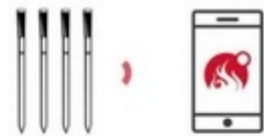
MEATER probes have two temperature sensors - one for monitoring the internal (cooking) temperature of the meat, the other for keeping tabs on the ambient (oven or grill) temperature.



Once inserted, a MEATER probe lets you know when your meat reaches the correct internal temperature via an alert on your phone.



Keeping track of your cook



You can connect up to 4 MEATER probes to your phone or tablet wirelessly over Bluetooth.

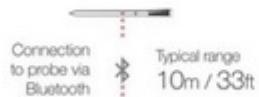


If you have a MEATER Block device, you can track your cooks on the Block itself, or on other devices over WiFi.



MEATER Link

MEATER Link lets you expand your range when cooking with MEATER.



Using a spare phone or tablet, or a MEATER Block, MEATER Link lets you setup and monitor cooks using your local WiFi network.



MEATER Cloud

With MEATER Cloud, you can keep track of longer cooks when you're out and about.



A MEATER Block keeps track of cooking temperatures, and sends you an alert on your phone when a cook is ready, or when the ambient or internal temperature reaches a certain threshold that you specify.



If you don't have a MEATER Block but do have a spare phone or tablet, you can use MEATER Cloud to alert you when you're out of the house.



Device Setup

To get started, the MEATER app needs to find MEATER devices (MEATER probes or MEATER Blocks) nearby.

If you want to connect to a MEATER probe, or you have a new MEATER Block device that hasn't been setup yet, make sure you turn on Bluetooth.

[How do I enable Bluetooth?](#)



Tap to Search for MEATER Devices

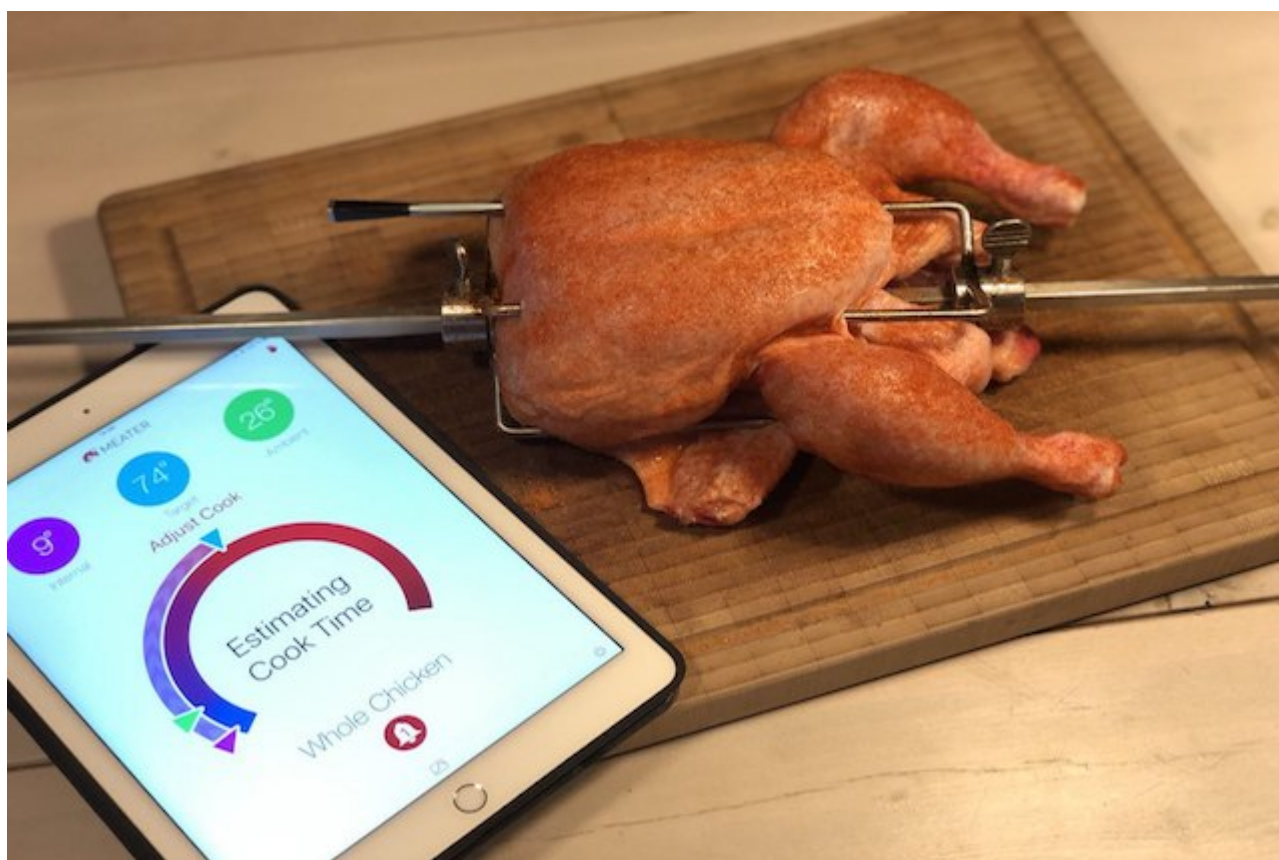
Jeg brugte MEATER termometeret på en simpelt grillet kylling på rotisserie til mit første cook. Efterfulgt af Andebryst. På denne måde kunne jeg se hvordan det gik med rotisserie om den blev for varm eller ej! Anden fik direkte varme 1 min hver side og kom derefter over på indirekte for at grille færdig grunden til jeg valgte de to muligheder var, at dette ville give mig mulighed for at teste MEATERens batterilevetid, Bluetooth-rækkevidde samt det store annoncerede punkt for at kunne eksternt overvåge både kødets indre temperatur og min cookboks temperatur med en enkelt sonde.

Det første jeg bemærkede var lethed og dennes flotte stilrene finish plus den brugervenlige måde ved at oprette og forbinde appen til termometeret. Hvad emballagen manglede i instruktioner fik man seriøst vist i selve appen.

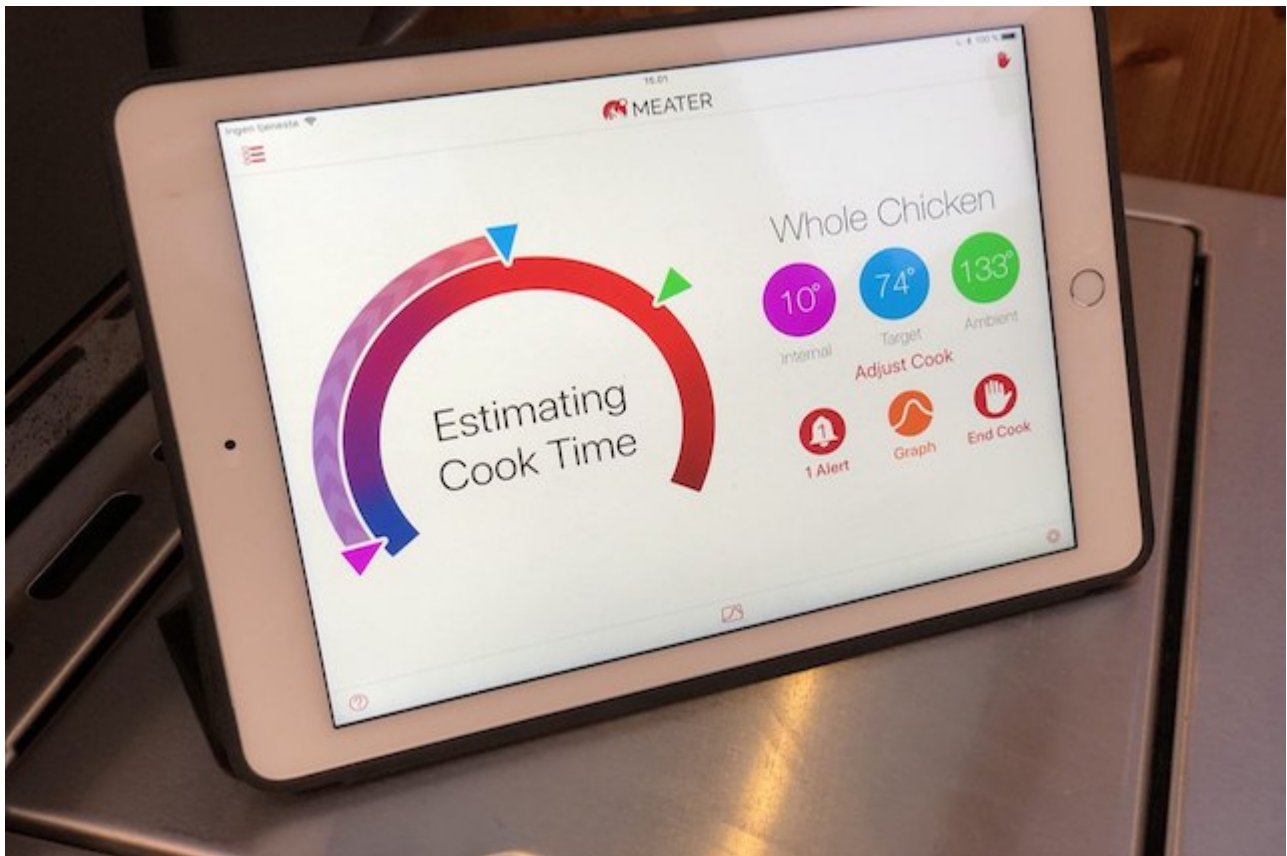
Meater App - trin for trin guide

Appen går det igennem med dig trin for trin for at forbinde din MEATER og Meater appen. Forbindelsen var stærk og Bluetooth-signalet var anstændigt, da jeg bare testede termometeret i mit hus. Jeg var i stand til at indstille alarmer og temperaturområder, så jeg kunne overvåge Cook boksens temperatur og kødets temperatur på grillen samtidig. Så langt så godt!

Her kommer så nogen billeder med kylling på rotisseri og hvordan Meater termometer viser de enkelte temperaturer.



Her ser du så den første farve lilla 9 grader det er kyllings temperatur, den blå er den temperatur jeg har sat som ønsket kernetemperatur og den grønne det er omgivelseres temperatur.



På dette billede kan man se det hele lidt bedre. Lila er kødet temperatur, blå ønskede kernetemperatur og grøn er grillens temperatur.



Lige for vise at Meater termometer spydet sidder i kyllingen og den kører rundt på Rotisseri over åben ild.



Og lige et nærbillede af den lille Kylling med Meater termometerspyd. Skide smart at man slipper for alt det kabel dingeldangel.

Direkte Grillning - med Meater Thermometer

Og nu kommer vi til direkte grillning med en 2 stk andebryst. Jeg gider dem altid lidt salt og peber på alle sider lader det trække et par minutter og så kommer de på grillen direkte varme 1 minut på hvert side og så over på indirekte varme til de har nået den ønskede temperatur.



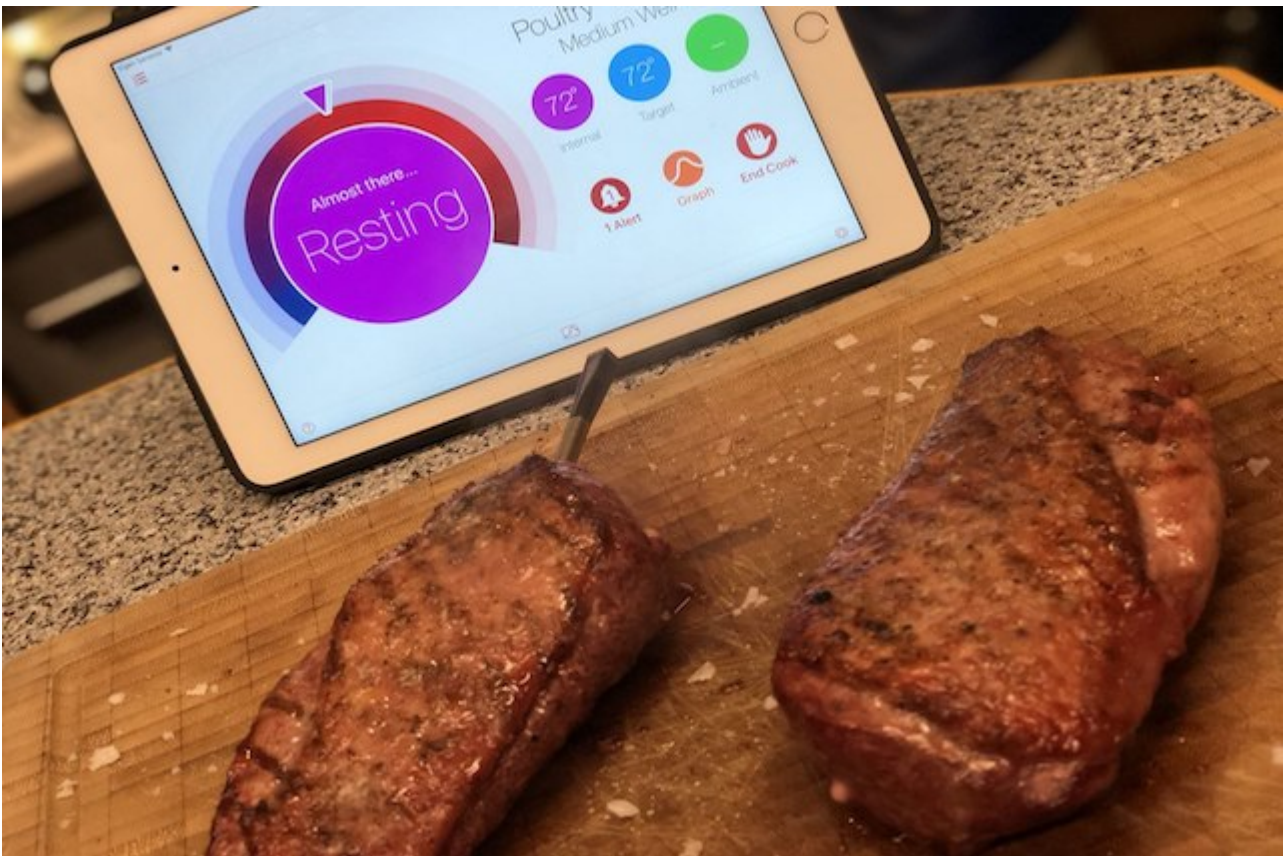
Her ser du så hvordan de er brunet af 30 sek hvert retning så man får de her fine striber. I alt 1 min hvert side til de skal over på indirekte varme.



Det smarte ved denne termometer er at den beregner hvorlang tid det tager inden dit kød skal tages af grillen. Som nævnt før Lilla er kødet faktisk temperatur, blå er den ønskede kernetemperatur og grillens temperatur er 195 grader som du kan se i den grønne cirkel. Og så står der 3 m remaining som så betyder at det er 3 minutter til min andebryst er klar.



Sådan så de ud da jeg og dem af grillen ved 74 grader kernetemperatur.



Meater termometer registrer at jeg ha taget kødet af grillen det kan du fint se i

den grønne cirkel ingen temp. Det vil sige omgivelsetemperatur er under 20 grader lige nu. Plus at den skriver i Display Resting som så betyder at kødet skal lige hvile. Meater har anslået 3 minutter hviletid til de her to andebryster. og det fik den så også lov til.



Sådan mine 3 min er gået og Meater appen fortæller mig at min andebryst er klar. Og ja det var den. Fantastisk saftig andebryst.



Jeg tror billede her taler for sig selv.

RÆKKEVIDE AF MEATER TERMOMETERET

Hvordan var det så i aktion? Da jeg fik kyllingen på Kamadoen, indså jeg, at Bluetooth rækkevide var forkortet. Jeg syntes keramikken hæmmede Bluetooth signalet til min telefon (hvor appen blev installeret). Jeg fandt temmelig hurtig en løsning, for det gav mig mulighed for at teste MEATER's wi-fi og cloud-funktioner. Efter at jeg var logget ind i skyen igenem MEATER-appen, kunne jeg og min telefon forlade min kamado. Løsningen var nemt Jeg haft forbundet min Meater med min Ipad via Bluetooth og den kopelte op til Meater's cloud via wi-fi. Nu var jeg 100% opdateret med et omfattende udvalg af funktioner. Den bedste ved cloud-funktionen er, at jeg kunne rent faktisk forlade huset og stadig have opdaterede informationer om min kylling på grillen! Så hvis man har en tablet eller en ekstra telefon til hånden har man frie tøjler.

Meater Facts

Hvad temperaturlæsningerne angår følte jeg, at den indre temperatur var rigtig præcis. Jeg testede et par gange med andre termometre, som jeg har, og aflæsningerne var 100% identisk. Det eksterne termometer virker til at være lidt påvirket af kødets temperatur. Da kødet var koldere, virkede aflæsningerne til at være lidt køligere end Kamado's temperatur (sandsynligvis på grund af det eksterne termometers sidder længer op i grillen). Men det betyder intet for kyllingen var fantastisk! Et af de ting jeg syntes virkelig at være sejt var MEATER appens forudsigelser hvornår mit kød ville blive færdig.

- + Flot og stilrent finish
- + Sensorer måler op til 275 ° C og er temperaturbestandige op til 300 ° C
- + ingen kabler og ingen stik
- + Minimalistisk design, slank emballage
- + Simple installation
- + App design og brugervenlighed
- + Truly trådløs, ingen stik eller ledninger hængende ud af min grill
- + Nøjagtig interne temperaturlæsninger
- + Wi-Fi og cloud overvågning
- + Længe batterilevetid på en enkelt opladning (den har holdt i over 12 timer)
- + Prisen
- - Limiteret Bluetooth rækkevide men den kompenseres 200% af wifi og cloud funktionen. Så det er faktisk ikke et ulempe.

Konklusion

Afsluttende tanker til min MEATER termometer, ville jeg købe det igen? Absolut JA. Hvis du er til velmagende kød og Hightech, er dette her et fantastisk smukt ægteskab af de to verdener. Det er helt sikkert det mest avancerede termometer, jeg har testet med hensyn til funktionalitet og design til d.d. Jeg har en hel skuffe fyldt med termometer og ledninger (jeg tester mange termometre), og jeg værdsætter oprigtigt det slanke design, den selvstændige oplader og magneten bag på lade stationen. Jeg vil nok ikke kunne undvære min GRILLEYE da den har muligheder for 6 probes tilslutninger, men jeg elsker min MEATER som et termometer der kan overvåge både low & slow grilleri og meget varme og hurtigt

grillede bøffer med en korrekt intern temp.

Jeg giver Meater 5 stjerner. Simpelthen fordi det er verdens eneste trådløse termometer uden stik og ledninger!



THE Meater købes hos:

