MEATER+ test af den nye Meater+ termometer

MEATER + (Dette indlæg indholder reklame*)

Test af den ny trådløse Grilltermometer MEATER+! Jeg har haft fornøjelsen at teste denne nye MEATER Grilltermometer før den blev lanceret. Jeg har allerede skrevet en tidligere blogindlæg om den almindelige MEATER termometer som var eller er stadig verdens første ægte trådløse Grill- og Stegetermometer der findes. MEATER termometer er så smart at de kan undvære nogen form for kabel overhoved. Dennes komplette teknik sidder ind i føleren. Og dennes Data sendes direkte til din mobil eller tablet.



MEATER+ den ny forbederede udgave af den kendte MEATER termometer!

Nu har ***Apption Labs**** forbedret deres MEATER termometer. I den her nye MEATER+ er der nemlig en Bluetooth exstender indbygget i dennes oplader blok.

Det vil sige, den har en nogle større rækkevide end den tidligere MEATER. Om den holder det de lover, nemlig 5x længer rækkevide lyder lovende. Om det virkeligt passer og hvordan den forholder sig har jeg testet. ***Mere om den første MEATER termometer finder du her på bloggen***

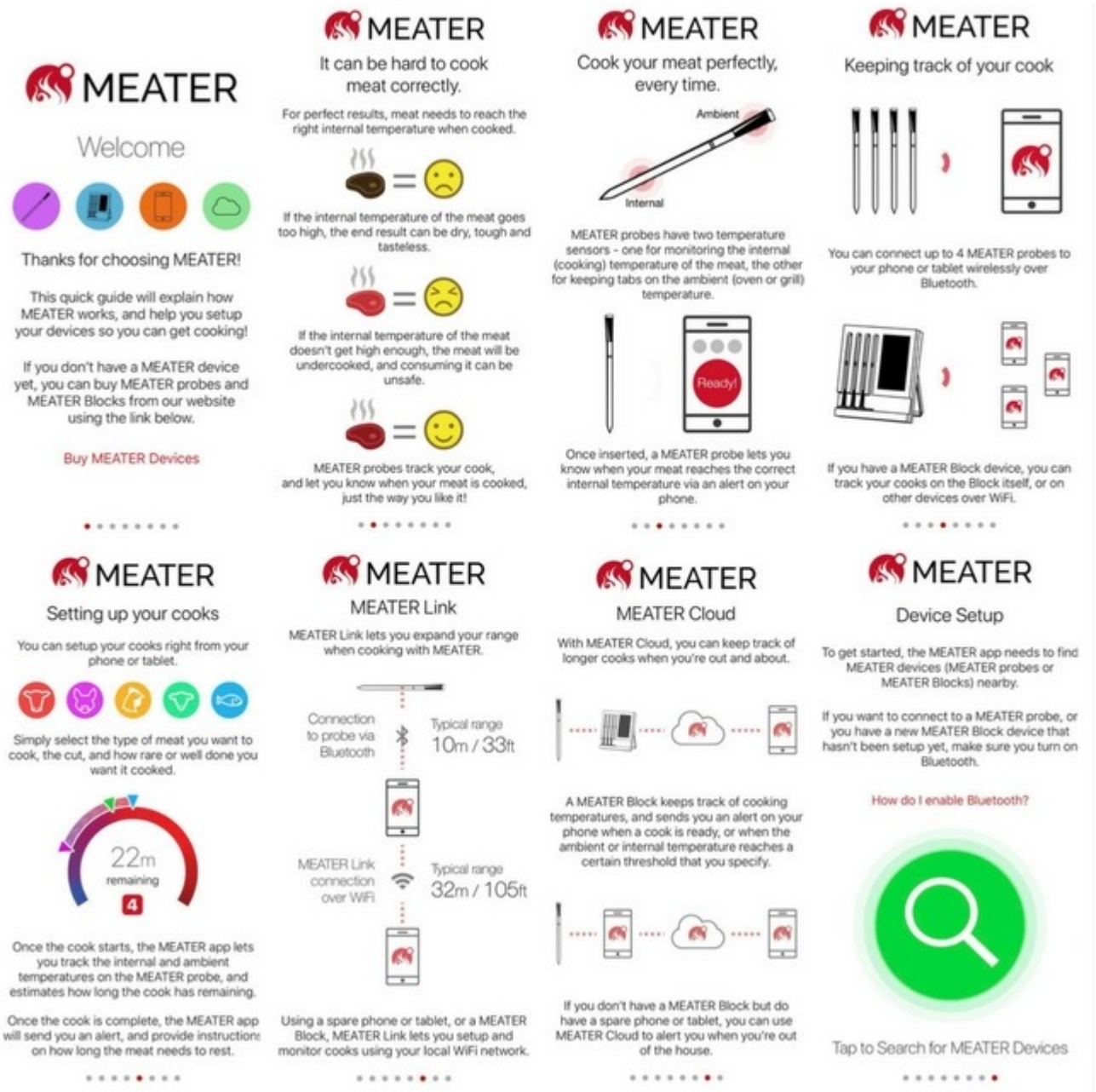
MEATER+ hvad er nyt, og hvor er forskellen til den almindelig MEATER termometer



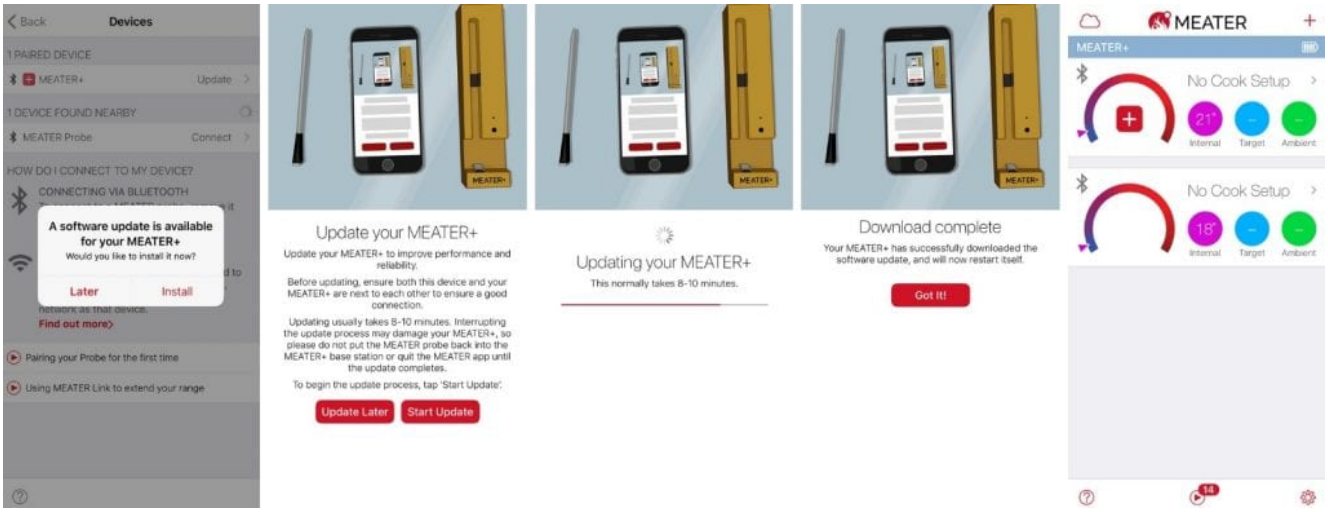
Den nye Meater kommer med nøjagtigt de samme specifikationer som den Meater der blev lanceret i November 2017 i Danmark. Derudover skiller den sig bar en anelse ud det er nemlig hvad rækkeviden angår. Via hjælp af en Bluetooth repeater som er placeret ind i oplader blokken, her har man en rækkevide på op til 50 meter i det fri. Ja det er ikke meget men det er nogle bedre end blot de 10 meter som den første udgave kunne klare.
Og så snart den kom ind i en grill var rækkeviden ikke meget længere end 3 meter fra grillen via Bluetooth. Og lige dette problem undgår de nu ved hjælp af denne Bluetooth repeater som sidder inde i opladeren. Mega Smart! Skulle de 50 meter stadig ikke være nok kan man benytte sig af MEATER´s egen Cloud.

MEATER+ første opstart og tilslutning af Appen.

Der findes to muligheder, hvis man ikke har en MEATER termometer i forvejen downloader man appen og følger dennes meget detaljeret trin for trin opstartsguide.



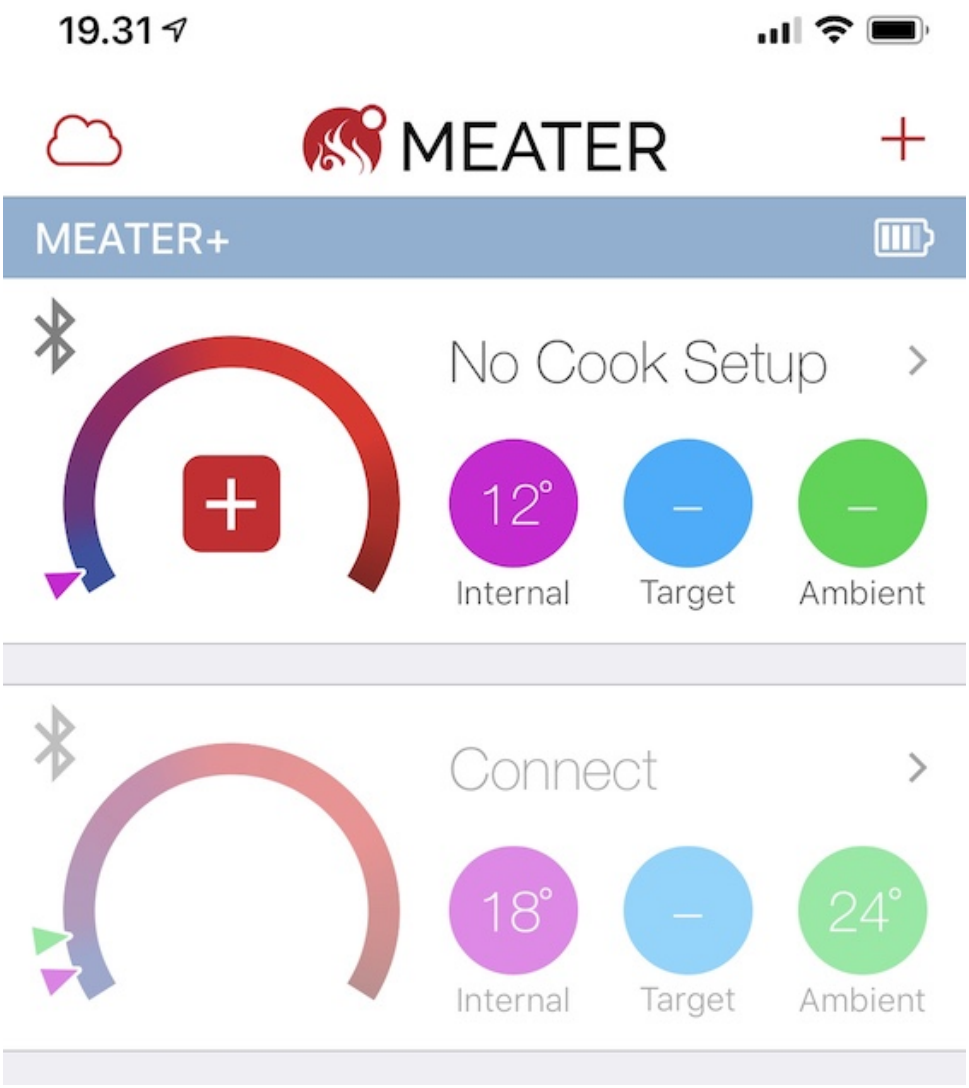
Men når man har en MEATER i forvejen så trykker man blot på + op i højre hjørne, og tager den nye MEATER ud af opladeren! Vupti så bliver den vist og forbinder automatisk til Appen. Når man nu tager ens nye MEATER+ ud af opladeren og forbinder den for førstegang med appen vil man få en update notifikation. Denne Update tager kun 3 minutter og derefter spiller din MEATER plus.



I den sidste screenprint kan du se hvordan min MEATER+ vises som den første og min almindelig MEATER som nummer to i Meater App.

Rækkeviden af den nye MEATER plus

Yes den er længere end den normale MEATER meget længere faktisk.
I den normale MEATER haft jeg en forbindelses afbrud efter 3 meter når den var placeret ind i grillen.
Det har jeg ikke haft ved den nye MEATER plus fordi den benytter dennes oplader som Bluetooth repeater. Det skal forståes således at opladeren bruges som signalforstærker til den eksisterende Bluetooth signal som MEATER+ proben sender på.
Jeg er lidt imponeret, fordi jeg faktisk har haft forbindelse til min Meater plus inde på mit Kontor. Her har jeg normalt svært ved at få forbindelse til et trådløst Grilltermometer, ligemeget hvilket mærke det har været. Så ja den lever fuldt ud til mine forventinger, og de 50 meter rækkevide virker meget realistisk.
På billedet kan du se at MEATER+ har stadig forbindelse og den almindelig MEATER har mistet forbindelsen allerede.



Facts

Hvad temperaturaflæsningerne angår, følte jeg at den nye model er lige så precis som dennes forgænger. Jeg testede et par gange med andre termometre, og aflæsningerne var 100% identisk. Et af de ting jeg virkeligt ligger stor plus i MEATER appens beregning hvornår kødet ville være færdig. Det var allerede et plus i den gamle Meater.

- + Flot og stilrent finish
- + Kød sensor måler op til 100°C, Ambiente sensor 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 temperaturaflæsninger
- + Bluetooth 4.0 med en rækkevide på ægte 50meter
- + Wi-Fi via cloud overvågning
- + Genopladelig batteri der holder op til 24 timer



Konklusion af den nye Meater+

Den store fordel ved den nye MEATER plus er uden tvivl den udvidede trådløse håndtering. Tidligere skulle man altid bruge en host til cloud funktionen hvis man skulle læger væk fra grillen end 3 meter. Det er der nu slut takket være dennes Bluetooth Repeater. Derudover er dennes Cloud opkobling så nemt at det faktisk ikke er en hindring, hvis man skal lidt længer væk end bare 50 meter. Uden kabler er det bare meget nemmere at arbejde på grillen. Selv på rotisseri er der ingen hindringer længer når man ønsker en konstant overvågning.

App'en er, enkel og forståelig.
Som eneste kritikpunkt har jeg at den stadig ikke findes på dansk, men jeg har ladt mig fortælle at det er i arbejde. Ikke desto mindre er opsætning let og intuitiv, selv med kun lidt engelsk viden. Derudover er App'en er meget klar og særligt overskuelig der vises altid den resterende tilberedningstid. Som bliver beregnet på baggrund af kernetemperaturen og temperaturen i grillen. 5

minutter inden?? den indstillede ønskede kerntemperatur, modtager man en besked. Og når kødet er færdig fortæller Meatern dig også hvor længe dit kød skal hvile sig inden det der klar til udskæring.

Alt i alt er MEATER plus en rigtig cool grilltermometer! App'en er nem at håndtere og tilbyder nogle flotte funktioner, som ingen anden producent har. Termometeret kan købes direkte fra Producenten eller hos ***Homeshop.dk**** som er importør til Norden. For dem, der er trætte af kabelføring og søger et intuitivt grilltermometer, er MEATER+ med garanti det bedste valg!

