

Pellet Grill - Fordele og Ulemper ved en Træpillegrill

Pellet Grills er efter min mening ved at vinde mere og mere folks interesse. Det begyndte for nogen år tilbage i USA. Faktisk er det over 30 år siden Traeger Grills lancerede deres første Pelletgrill. I Danmark er vi først nu så småt begyndt at få øjne op for denne mulighed at tilberede maden på. Dog har træpille grille allerede fået en større efterspørgsel end for nogen år tilbage. Selvom der stadig er plads til forbedringer, fordi diskussionerne i masserne ofte stadig er inden for kulgrill og gasgrill. Særligt fordi folk ikke kender til at man også kan grille via træpiller. Ved de tilbudte pillegrills på den danske marked ligger fejlen hvert fald ikke, for de findes i forskellige prisklasser.

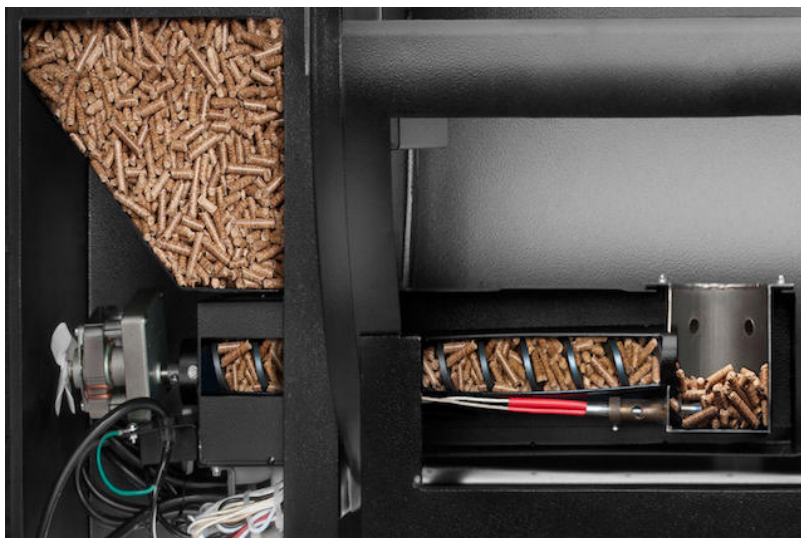
Men hvordan virker en pelletgrill overhovedet, og kan jeg grille alt på en Pelletgrill, som jeg ellers griller på min gasgrill eller kulgrill? Hvilke fordele og ulemper har en pellet grill? Hvad er de oprindelige omkostninger og driftsomkostningerne? Jeg vil gerne komme til bundes i disse spørgsmål med dette indlæg.

Hvordan Funger en Træpillegrill?

Det funktionelle princip for en pellet grill er enkelt og kan forklares hurtigt. Først og fremmest kræves der strøm til at betjene en pelletgrill. I en beholder hvor man kommer **Træpillerne** i, som er speciel fremstillede rene træpiller. De er godkendt til levnedsmiddel tilberedning. Det vil sige man må ikke benytte sig af Træpiller til et stokerfyr, da de kan indeholde limrester og andre forureningende produkter. Derudover brænder træpiller der er beregnet til et stokerfyr ved en meget højere temperatur som kan skade din Pille grill.

Fra denne Beholder hvor dine Træpiller bliver opbevaret bliver de transporteret via en transport snegl ud i brændeskålen og her bliver de først brændt af. Som har til følge at der opstår varme og røg. Som så fordeler sig i Cook boksen "Grill kammeret" og tilbereder din mad ved indirekte varme. Indirekte fordi der mellem brænderen og grillristene normalt et varmeskjold og en drypbakke, så der kommer ikke nogen direkte varme til dit grillmad. Det handler om

konvektionsvarme og strålevarme, ligesom i en konvektionsovn.



Funktions princip af en Traeger Træpillegrill

I øvrigt passerer røgen derefter gennem skorstenen ud af din pelletgrillet. I begyndelsen, når du tænder en Træpillegrill, kan du se en tydelig røgudvikling som så ligger sig når grillen er op på drifts temperatur.



Traeger Pro Series 22

Når en Pellet grill først har nået til dennes drifts temperatur som ligger fra 74 grader og op, kan man kun se minimal røgudvikling. Grunden til det er at en Pelletgrill forbrænder træpillerne meget jævnt og konstant, så der opstår en nærmest usynlig røg men tilføjer grillmaden stadig et fantastisk røgaroma. Og man får den ønskede røgring lige på undersiden af kødets skorpe, som er en fantastisk Eyecatcher når maden skal serveres.

Temperatur og Pellet varianter

En dedikeret Betjeningspanel kan bruges til at indstille forskellige temperaturer fra 74 grader til (afhængigt af modellen) og helt op til 400 grader (afhængigt af modellen og producenten). Grundlæggende griller du din mad i en pellet smoker som nævnt indirekte.



Med hensyn til grillpellets skal det bemærkes, at disse er anderledes en træpellets som anvendes til opvarmning. Pellets til opvarmning er lavet af træflis af enhver art. Grillpellets er ublandede pellets, der ikke indeholder forurenende stoffer, affald osv. Og er derfor egnede til grilning. Grillpellets er tilgængelige i forskellige smagsvarianter. Udover frugttræer som kirsebær, æble, fersken og de mere intense røget aromaer som mesquite, hickory, eg osv. Med hensyn til forbrænding af de her grillpellets er at sige, at de brænder næsten uden at de efterlader nogle rester. Der er et minimum af aske tilbage, som du skal fjerne fra tid til anden, det er næsten ikke værd at nævne.

Hvad kan jeg tilberede på en Pillegrill?

På grund af det store temperaturområde er en pellet grill, afhængigt af model og design, en rigtig PitBitch. Faktisk en ægte all-rounder. Den kan virkelig alt. Om vi snakker varmrøgning, eller den klassiske BBQ Temperatur "**Low & Slow**". Man kan grille Steaks, bage kager og brød på den. Du kan endda tilberede Pizza i en Pelletgrill. Det hele kan styres mindst lige så let som ved en Gasgrill, tænd, opvarme og starte med at grille. Det er også muligt at lave en Flæskesteg på en træpillegrill.



Flæskesteg lavet på en Traeger Proserie 22

Opskriften på Flæskesteg på Træpillegrillen finder du her:

<https://boemsen.com/flaeskesteg-paa-pillegrill-saadan-goer-du/>

Bøffer og pizza tilbereder man naturligvis optimalt ved højest mulig temperatur, så det afhænger af mulighederne for din Pelletgrill. Under alle omstændigheder får dit mad på grund af den jævne og subtile røg en god aroma, som stadig kan styres ved valg af de forskellige træarter. Der findes et **Steak Kit** fra DPG "[DanishPelletGrills](#)" Så du kan grille ved direkte varme. Dette sæt indeholder en hullet deflektor plade og nogen Grillgrates "grillriste der er lavet i aluminium" som fremtryller de grillstriber som er kendt fra en gas & kulgrill. [Grillgrates](#) kan også købes løst som man så bare an ligge ovenpå ens alm grillrist.

Hvad koster en Pellet Grill i Danmark?

Som alt i livet er prisen på nogle ting relativ. Sådan er det også indenfor grillverden, grillene koster alt efter hvad der er brugt af materialer og hvilken teknik der står bag ved. Alt det koster, og sådan er det også i Pillegrillens verden. Lige pt findes der tre forskellige Leverandør af pillegrills i Danmark. Her har vi [DPG](#) "Danish Pellet Grills", [Yoder Smoker](#) og [Traeger Grills](#). de kommende nævnte grillmodeller linkes til Homeshop.dk fordi [Homeshop.dk](#) er den eneste Butik i Danmark der fører alle Træpillegrill som kan købes i landet pt.

Man kan få begyndere modeller fra 5000 kr i Danmark

- [Traeger Ranger](#)

- [Traeger Bronson](#) udgået model!

I den mellem prisklasse kan man få modeller fra 7000kr

- [DPG Savanna](#)
- [DPG Houston](#)
- [DPG Memphis](#)
- [Traeger Pro Series 22](#)
- [Traeger Pro Series 34](#)
- [Traeger Pro Series 575](#)
- [Traeger Pro Series 780](#)

High End klassen når vi snakker Pelletgrills

- [Traeger Ironwood 650](#)
- [Traeger Ironwood 885](#)
- [Traeger Timberline 850](#)
- [Traeger Timberline 850 D2 \(model2019\)](#)
- [Traeger Timberline 1300 D2\(model2019\)](#)
- [Yoder Smoker YS480](#)
- [Yoder Smoker YS640](#)
- [Yoder smoker YS1500](#)

Her er priserne så hurtigt op i retning af 20000 kr og meget mere. Men hvis man har alt andet og er en af dem som bare skal have det vildeste mandelegetøj, så kan man bare slå sig løs i denne prisklasse. Men til gengæld får du grills af den absolutte topklasse. Men så kan du også styre grillen helt fra mobilen plus der er mange andre funktioner. Men det er op til dig du om du har brug for det!



★ **YODER SMOKERS** ★
COMPETITION GRADE BBQ PRODUCTS

