# The MeatStick Grilltermometer med WiFi Bridge

(*Indeholder Reklame*)

Indenfor temperaturovervågning på grillmarked er der sket meget i de seneste år. Især ægte trådløse termometre er stigende. En af disse repræsentanter er The MeatStick. Jeg har kiggede nærmere på dette trådløse termometer.

## The Meatstik test

Der er sket meget indenfor grilltermometre i de senere år. Trådløse termometre erstattes mere og mere af Bluetooth- og WLAN-termometre, og tendensen er i stigende grad mod digitalisering. I dag registrerer grilltermometre temperaturprofilen i diagrammer, apps med opskrifter er tilgængelige og den resterende tilberedningstid beregnes. I efteråret 2017 leverede producenten Apption Labs de første ægte trådløse grilltermometre med MEATER. En af disse repræsentanter er MeatStick, hvis lighed med MEATER næppe kan nægtes. Jeg har testet the MeatStick og sammenlignede den med MEATER.

## MeatStik fra DKK 499,- med en uendelig udvidelse

Sammenlignet med MEATER har MeatStick flere fordele. De forskellige kombinations- og udvidelsesmuligheder er bestemt en særlig funktion. For eksempel kan du starte med den billige grundversion og købe udvidelser igen og igen efter behov. I alt kan 8 Probes bruges og overvåges på samme tid. Proben er også velegnet til de mest ekstreme forhold. Fordi den er vandtæt og kan bruges både i en sous vide og i en frituregryde. Rengøring i opvaskemaskinen er heller ikke noget problem.

The MeatStik test

## the Meatstik test

Jeg testede MeatStick, imens jeg tilberedte Pulled Pork. Først downloades appen, antennen skal lige monteres på WiFi-bridgen, og derefter kan man starte. Bridgen kræver en strømforsyning og kan tilsluttes en usb oplader med det medfølgende mini-USB-kabel. Hvis du ikke har et stik inden for rækkevidde, skal du bare bruge en Powerbank. Jeg benyttede også sidstnævnte i min test. Det betyder, at du er helt uafhængig og kan bevæge dig frit når som helst.

PulledPork start temperatur på 10,5°C

**Wifi integration**

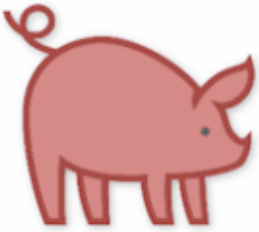
Wifi integration fungerer uden problemer via appen, og forbindelsen er der med det samme. Forudindstillede kødtyper kan derefter vælges i appen, men dine egne oplysninger kan også gemmes. Du kan for eksempel endda specificere vægten og tykkelse alt efter hvilket kød man tilbereder. Det bruges sandsynligvis til at beregne tilberedningstiden mere præcist. Forskellige alarmer kan indstilles til at advare os, for eksempel hvis tilberedningstemperaturen overskrides eller ikke nås. Der er også en alarm, der advarer os, inden kernetemperaturen er nået.

09.51

Mit køkken

Okse

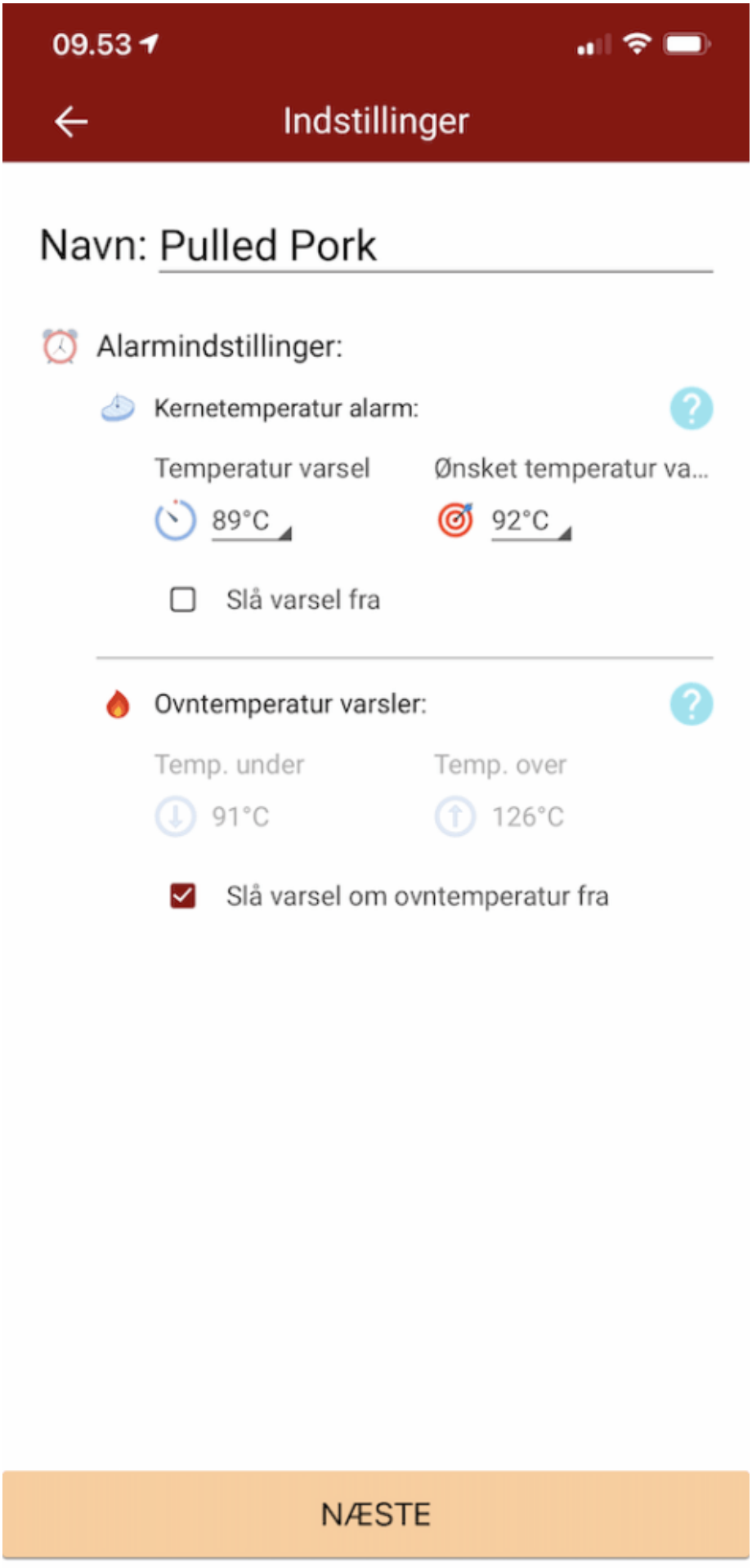
Fjerkræ



Gris

Fisk

Lam


09.53
Indstillinger
Navn: Pulled Pork
Alarmindstillinger:
Kernetemperatur alarm:
Temperatur varsel
89°C
Ønsket temperatur va...
92°C
Slå varsel fra
Ovntemperatur varsler:
Temp. under
91°C
Temp. over
126°C
Slå varsel om ovntemperatur fra
NÆSTE

09.53

Lad os komme igang !

# Så er vi snart færdige !

Tag proben ud af laderen og stik den i kødet, vær opmærksom på at stuikke ind i det tykkste sted på køddet.

Optimer MeatStick's Rækkevidde.

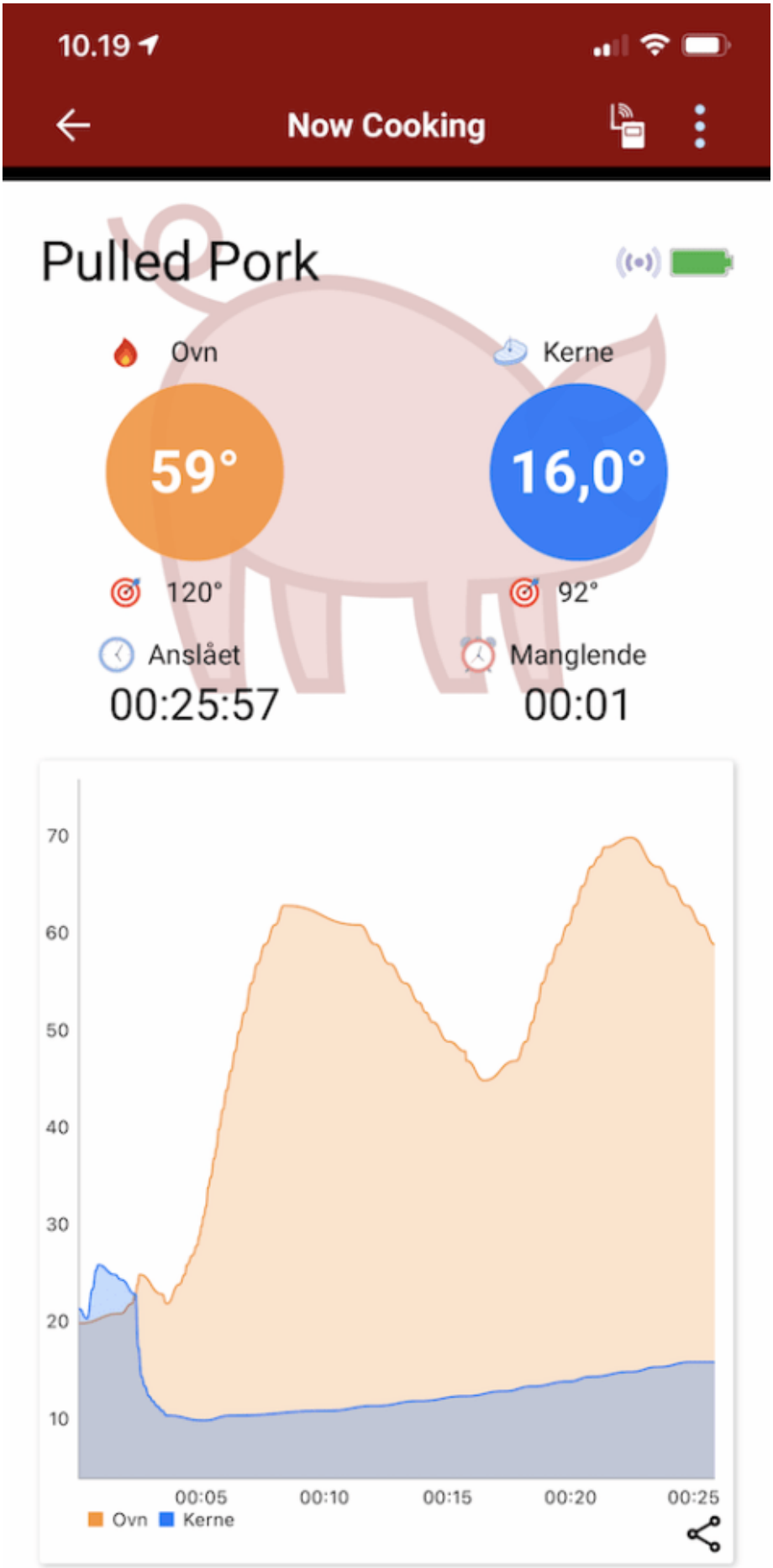
START

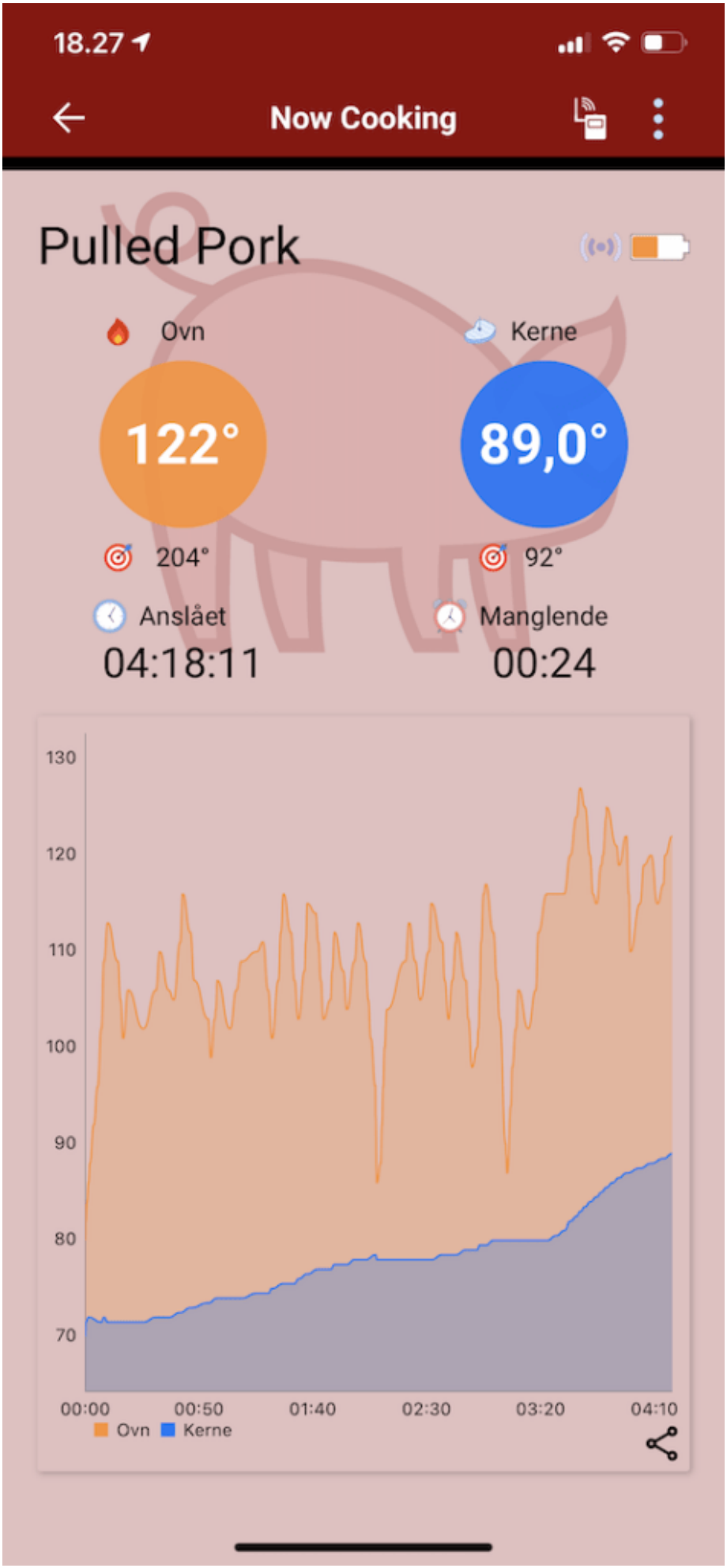
09.53
Now Cooking
Pulled Pork
00:00
--:--
92°
20°
21,0°
°C

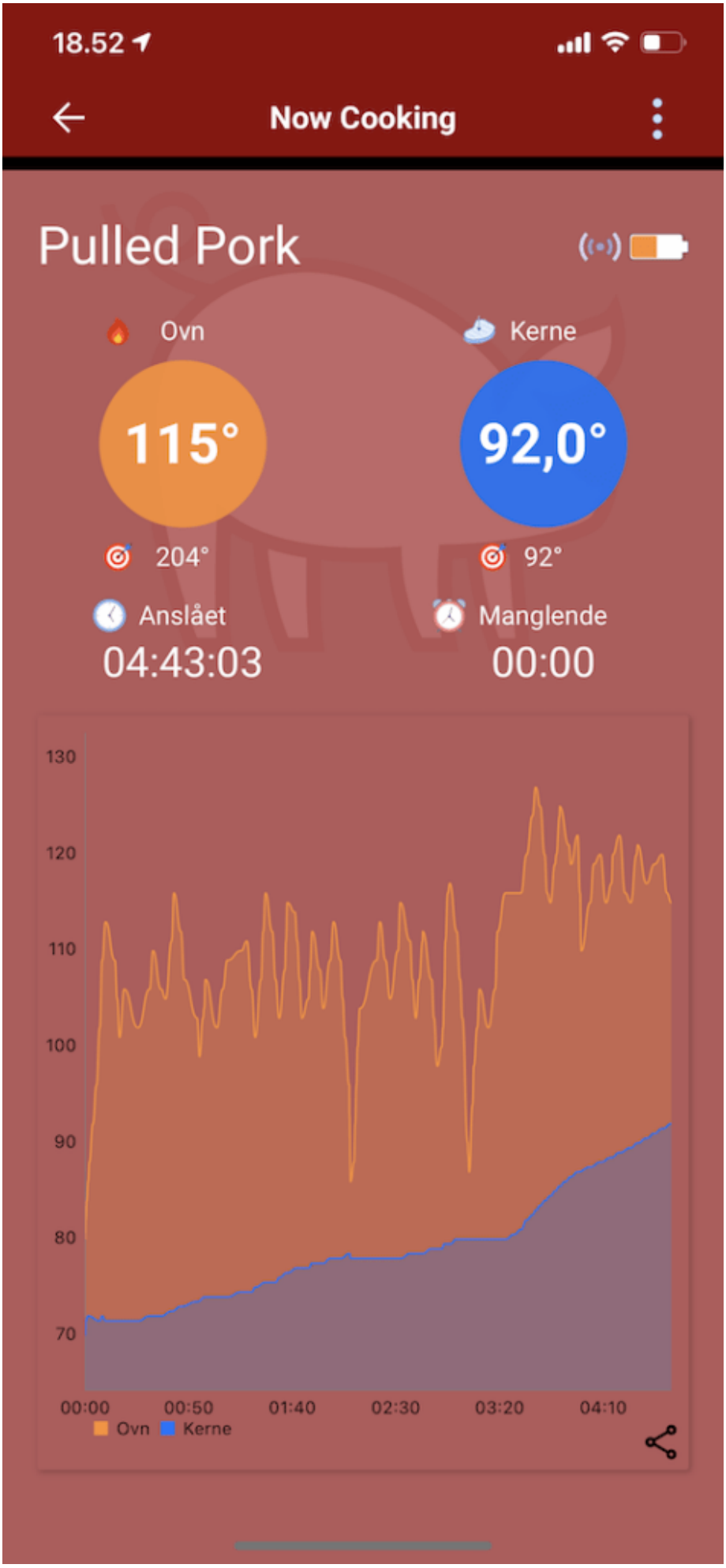
Omgivelsestemperaturen i grilen må ikke overstige 300 °C. Dette betyder, at MeatStick kan betjenes i alle almindelige temperaturområder uden problemer. Ved Pulled Pork arbejder vi med en temperaturer fra 75 til de 120 °C, hvilket ikke er et problem. Selvfølgelig skal du være forsigtig med infrarødgrills. Der fungerer ved temperaturer langt over 300 °C. I dette tilfælde bør MeatStick kun bruges efter grillprocessen (ved høj temperatur), hvor den efterfølgende tilberedning skal overvåges.

**visuelle fokussering**

Jeg kan specielt godt lide den overskuelige app, hvor man altid kan se alle informationer. Jo tættere vi kommer til den ønskede kernetemperatur, jo mørkere bliver appens baggrund. Den resterende tilberedningstid vises også meget nøjagtigt. Hvis konen spørger igen igen: “Hvornår er dit Pulled Pork endelig klar?”, Behøver du ikke længere svare “om 20 grader”, men kan sige det meget præcist med MeatStick. En rigtig god og meget hjælpsom funktion!


10.19
Now Cooking
Pulled Pork
Ovn
59°
120°
Anslået
00:25:57
Kerne
16,0°
92°
Manglende
00:01
70
60
50
40
30
20
10
00:05
00:10
00:15
00:20
00:25
Ovn
Kerne


18.27
Now Cooking
Pulled Pork
Ovn
Kerne
122°
89,0°
204°
92°
Anslået
04:18:11
Manglende
00:24
130
120
110
100
90
80
70
00:00
00:50
01:40
02:30
03:20
04:10
Ovn
Kerne


18.52
Now Cooking
Pulled Pork
Ovn
Kerne
115°
92,0°
204°
92°
Anslået
04:43:03
Manglende
00:00
130
120
110
100
90
80
70
00:00
00:50
01:40
02:30
03:20
04:10
Ovn
Kerne

**Mit Pulled pork på 2,5kg var klar på lidt over 7 timer. Den blev tilberedt i min Traeger Ranger*. Og MeatSticken forudsagde tilberedningstiden meget præcist.**

## Rengøring af The MeatStik

Rengøringen af ?? min MeatStick efter grillning var heller ikke et problem. Efter flere timer i grillen får den en fin patina, som let kan vaskes af under rindende vand ved hjælp af en grydesvamp. Hvis du vil, kan du også komme proben i opvaskemaskinen, fordi den er helt vandtæt. Jeg lod min MeatStick "køre" med i opvaskemaskinen 5 gange i træk, og det fungerede stadig uden problemer.

## Et overblik over fordelene ved Meat Stick:

- **Garanteret saftig Kød** – med MeatStick har kødet altid den rigtige kernetemperatur. Maden forbliver saftig og det helt uden kabler. som skal føres ud ad grillen under låget eller lignede.
- **Præcise temperaturer** – Præcision og nøjagtighed er et must for grilltermometre. MeatStick er designet til at modstå de høje temperaturer i ethvert madlavningsmiljø. Stickens sensor er nøjagtigt kalibreret på to punkter, hvilket sikrer den største nøjagtighed. Den indre sensor leverer data op til 100 ° C, mens dennes ambient sensor viser temperaturer op til

300 ° C. Elektronikken som sidder i proben af rustfrit stål er beskyttet af kødet under tilberedningsprocessen. Det sorte keramiske håndtag tåler temperaturer op til 300 ° C.

- **Opvaskemaskine sikker** – rengøring kan ikke være nemmere, fordi MeatSticken er opvaskemaskine fast og let kan sættes i opvaskemaskinen med gryder, tallerkener og glas.

- **Op til 8 prober kan bruges på samme tid** – Festen stopper ikke, når du griller med MeatStick. Op til 8 MeatSticks kan tilsluttes til appen. Så der er op til 8 gæster på en grillfest kan nemt oprette forbindelse til en enkelt Probe via appen uden nogle besvær med opkobling. Og overvåge sit eget kød til det perfekte kernetemperatur for deres grillede mad er nået.

- **Lang driftstid** – MeatSticken er tændt, når det er nødvendigt, og slukker automatisk efter 30 minutter, når det ikke længere er i brug. Driftstiden er op til 24 timer  med en batteriopladning. Det er nok til ethvert Low & Slow job som Pulled Pork og Brikset.

- **Alarmfunktion** – hvis maden, der skal grilles, overvåges af appen, kan meddelelser indstilles. For eksempel kan en alarmfunktion indstilles, hvis den ønskede tilberedningstemperatur overskrides eller ikke nås. Den giver dig også besked, når maden er klar, og den ønskede kernetemperatur er nået.

- **Enkel opsætning** – ingen cloud opkobling er nødvendig, proben skal bare tændes og placeres i kødet, der skal grilles. Alle indstillinger er tydeligt læsbar i appen. Så snart den ønskede kernetemperatur er nået, sendes en meddelelse i appen.

- **Cloud Connected** – Når du bruger denne Wifi Bridge, kan alle data gemmes i MeatStick Cloud. Proben forbinder ved hjælp af WiFi-bridgen via smartphonen eller en WiFi-adapter. Hvis der ikke er nogen internetforbindelse, fungerer WiFi-broen som en Bluetooth-forstærker og udvider stikkets rækkevidde op til 90 meter.

- **Modulær udvidelsesmulighed** – Måske er den største styrke ved MeatStick dens modulære udvidelsesmulighed. Du behøver ikke med det samme at beslutte dig, hvor mange prober du vil have og betjene, du kan

til enhver tid købe individuelle prober (op til 8 stykker).

- **Altid inden for rækkevidde** – med Bluetooth Xtender kan du skabe ekstra rækkevidde og fri bevægelighed. Signalet strækker sig derefter op til 90 m udendørs eller op til 30 m indendørs. Med Wifi Bridgen er du helt fri, da rækkevidden for hjemmenetværket bruges, eller dataene kan tilgås i skyen.

Pulled Pork på Traeger Ranger tilberedt med THE MEATSTIK

## Konklusion

MEATER + og MEATER-blokken har de seneste år sat standarderne på markedet for termometre. Enhver, der leder efter et trådløst grilltermometer, kunne ikke komme forbi MEATER.

MeatStick er dog et alternativ, der har det hele og ikke behøver at skjule sig for MEATER. Tværtimod, fordi MeatStick er mere robust end konkurrencen og har et

meget mere omfattende anvendelsesområde (f.eks. Til friturestegning). Dennes problemfrie udvidelsesmulighed og den enkle installation taler til fordel for MeatStick. Kun den lidt enkle opladningsholder i plast ser lidt kikset ud. Og føles heller ikke at den er lavet i lige så høj kvalitet som MEATERs opladningsholder til bambus. Men den har en fordel og det er den er resistent mod fedtpletter og lignede.

**Købstip:**

Den store fordel ved MeatStick er, at den let kan udvides. Derfor er det fornuftigt at starte med den grundlæggende version The MeatstikX til DKK 899,-. Hvis du vil bruge hele MeatSticks sortiment, kan du bruge det komplette sæt med en eller to MeatSticks, WiFi-bro, oplader og transporttaske.

MeatStick Bridge 1 probe DKK 1399,- . Så har du  faktisk alt, hvad du har brug for sammen, og kan altid købe yderligere Stiks senere, hvis det er nødvendigt.

Klik på Billede for at finde din nærmeste forahndler

Pulled Pork på Traeger Ranger*. Ja den mindste pillegrill fra Traeger den kan også levere  low & slow. Og det gør den i sammen stil som de store. Den behøver seriøst ikke gemme sig. Og det er ligegyldig om det er Proserie eller en af de andre Traeger modeller. Den mindste lever varen ved minimal pilleforbrug…. Læs Mere…

**Meatstik Wifi Bridge og Meatstik X er stillet til rådighed fra Backyardliving A/S* som er den danske Distributør af The MEATSTIK.**

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