

# Traeger Pro 575 - Unboxing & Review

## Traeger Pro 575 - en ægte Pro-Træpillegrill

Langt om længe har jeg fået mig taget sammen til at skrive om min Traeger Pro 575. Jeg fik den hjem i Juni måned sidste år. Jeg fik lavet et unboxing video med den som ligger på min [YouTube Kanal](#). Og så tænkte jeg ok nu vil du lige gå den helt efter og teste den i 2 til 3 måneder. Ok de 3 måneder blev så til næsten 7 måneder. Men det er bestemt ikke fordi den skuffer, tværtimod den lever virkelig op til dennes navn Proserie. Og er virkelig en værdig efterfølger til Traeger's Pro 22. Men mere om det sener. Du kan i øvrigt læse mere om min [Traeger Pro 22 her](#). Og der findes også et unboxing [video af Traeger Pro 22 på min YouTube kanal](#).



Traeger Pro Serie 22. Forgængeren til denne Traeger Træpillegrill er Lil'Tex Pro, som fik et ordentlig ansigtsløft i 2016. Og det klæder den rigtigt meget. Men mere om det senere. [Læs Mere....](#)

### Traeger Pro 575 unboxing

Traeger Pro 575 er den næst mindste grill i Traegers Pelletgrill serie, den kommer med et grillareal på 3.690 kvadratcentimeter, hvilket også er 575 square inches. Det er herfra, grillen har fået sin betegnelse. Med andre ord tallene i ens

Traeger grill, ligegyldig om det er en Proserie, en Ironwood eller en Timberline så viser tallene bag navnet hvormeget plads der er i grillen. Traeger's Proserie er lavet i pulverlakeret stål.







Samleprocessen er relativ simpel, men da grill næsten vejer de 60 kilo, er det en god ide at man er to om at samle denne. Derudover kræver det også lige en en sekser pak dåsebajer fra tanken. For følger man slavisk samlevejledningen så starter du lige med en lille Bajer. Traeger Pro 575 kommer delvist for monteret det betyder faktisk kun at ens opgave er at montere ben og skorsten. Og evtl. det ekstra tilbehør man nu ønsker til ens Traeger Pro 575. Jeg har så monteret en fronthyld som jeg personlig syntes er ret smart og et must have. Og så valgte jeg at eftermontere en Pillesensor i pilletank. Så man kan tjekke på mobilen hvormange piller der er tilbage.

<https://www.youtube.com/watch?v=SxScvqb-3D8>

## **Forbedringer Traeger Pro 575**

Der er sket meget siden dennes forgænger. Her har Traeger seriøst givet den nye Proserie en overhaling der spiller. Der er kræset om detaljerne og funktionalitet. Man har forbedret en del. Selvom mange ikke ligger mærk til det men der er små detaljer der gør at den spiller max. Og at man ikke kan komme til at samle den på

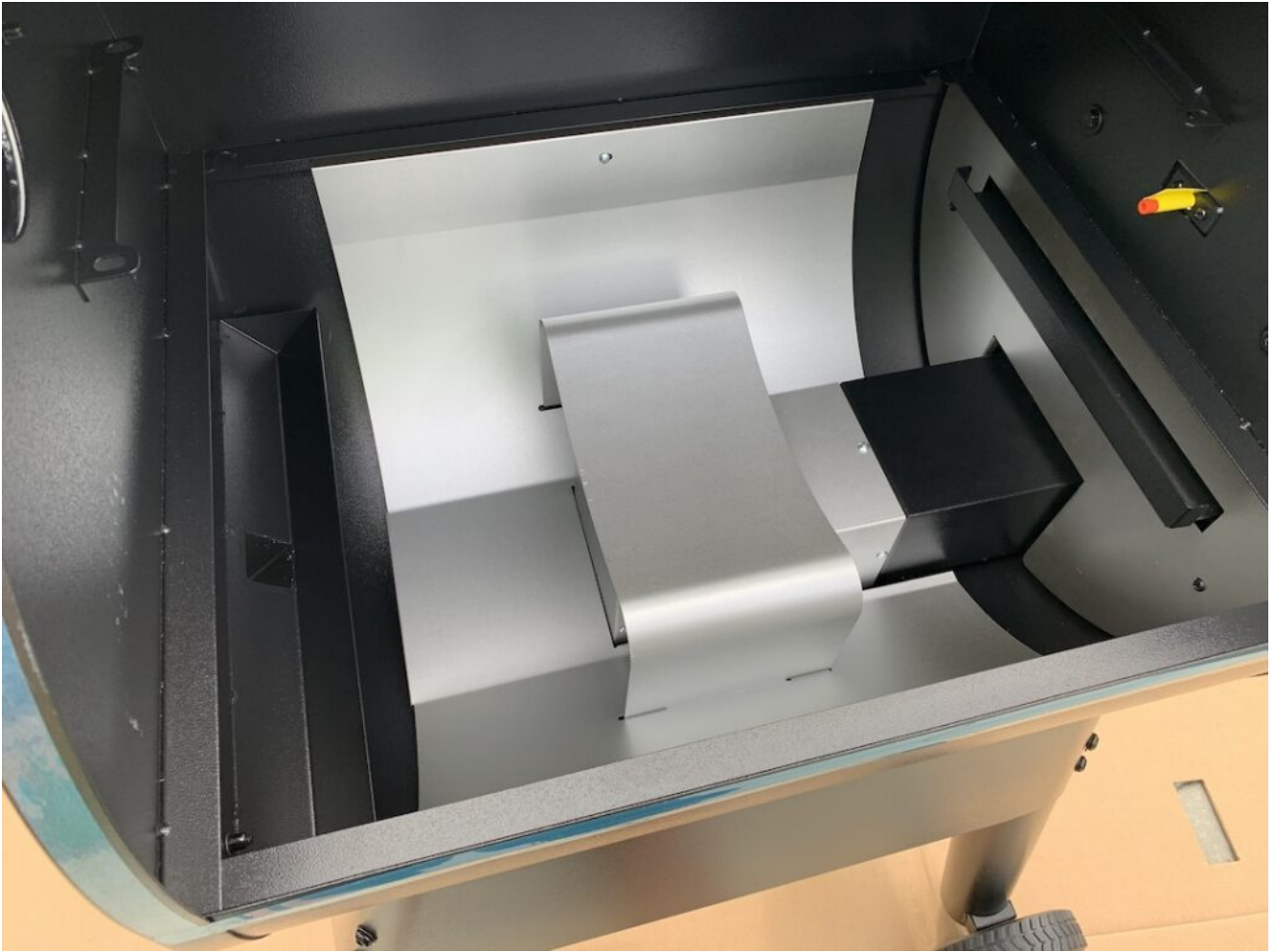
en forkert længer.

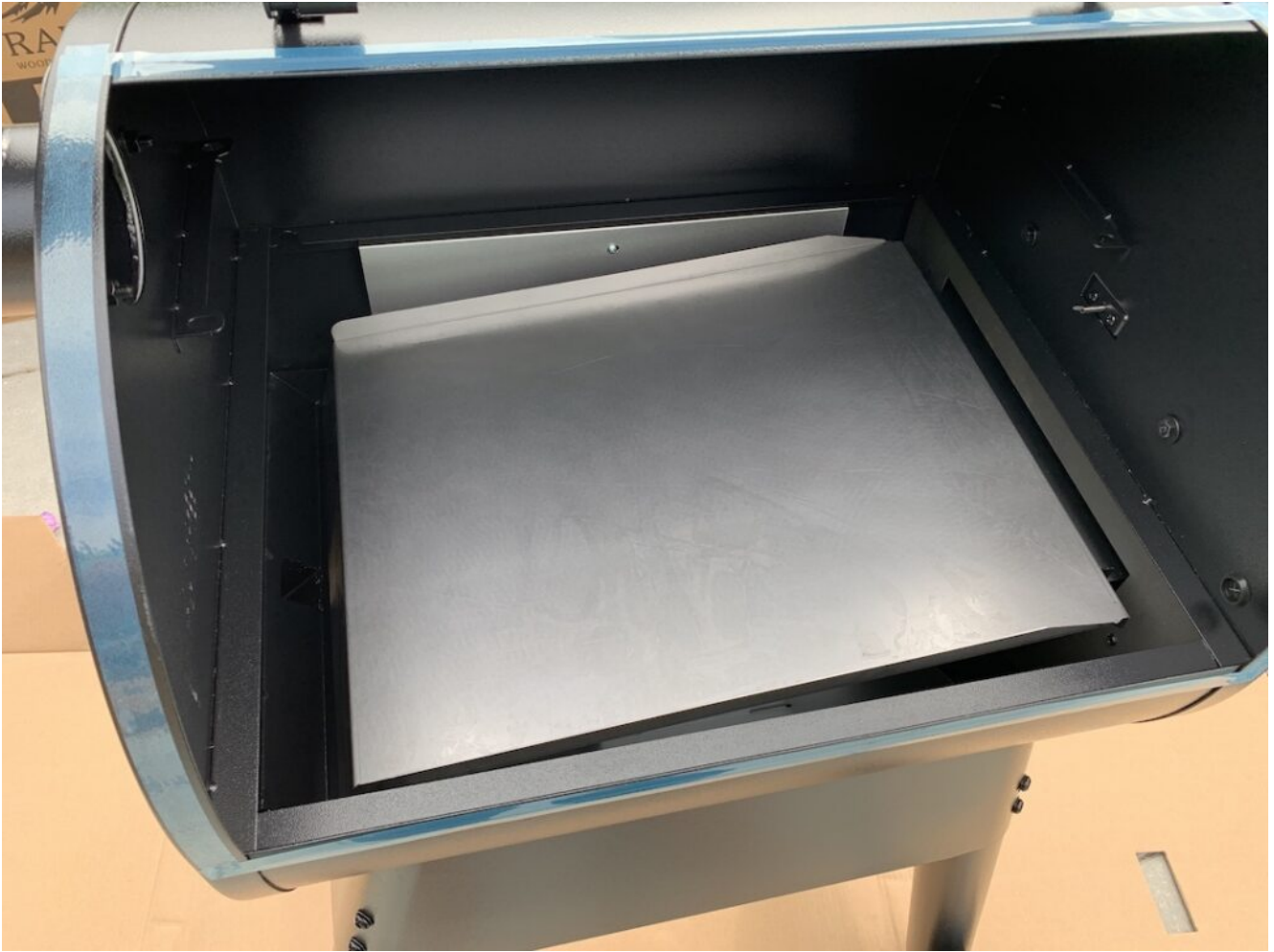
- Som du kan se har man lagt en luft isolering ind i bunden af grillen.
- I denne Isolering monteres Deflektorpladen som sidder hen over brændeskålen. Og når den er sat på plads så flytter den sig ikke længer før næste rengøring.











- Grillristen har fået to låse næser så den heller ikke længer kan rykkes rund ind i grillen længer.
- Den øverste Grillrist har endda fået en holder på bagsiden af grillen så man altid har styr på risten, og det virker mere opryd rund om ens arbejdsplads.
- Dennes nye D2 Drive kontrolpanel med LCD display er meget overskuelig og kommer med alle infoer man har brug for under tilberedning af sit Grillmad.
- Der er monteret en forbedret version af en temperaturføler ind i grillen.









D2 | WiFIRE  
Direct Drive



**NOTICE REMARQUER**  
Press and hold dial to  
shut down grill.  
Appuyez et maintenez la molette  
enfoncée pour éteindre le grill.

**IGNITE**

MENU





- Man har flyttet D2 Drive styring med som er kendt fra Timebrline og Ironwoodserien. Som har en trinløs hastigheds regulering af både Sneglemotoren og Blæsermotoren. Som resulter i en mere nøjagtigere og væsentlig hurtigere temperaturstyring.
- Og til sidst kom der en magnet i klappen bag på Pilletanken ,hvor man kan tømme ens piller hurtigt ud. Så de den ikke smækker i længer når man er igang med at skifte træpiller ud.







## Traeger Pro 575 tekniske specifikationer

- Digital temperatur-styring med en præcision på  $\pm 7$  °C (gns. målt over 1 time)
- Hent opskrifter fra Traeger app'en og download dem til din grill
- Lavet i pulverlakeret stål
- Opbevaringsrum til probe samt 1 medfølgende probe
- LED-Display
- 2 niveauer med med sort porcelænemaljeret stål
- Justerbar skorstenshætte til udgang af 'brugt røg'
- Temperatur til 75°C og op til 260°C
- Piletank med plads til 8,2 kg Traeger træpiller
- Elforbrug: 300 watt under opstart, og 50 watt i timen under drift.
- Grillareal: 3.690 cm<sup>2</sup> (575 sq. inch - deraf navnet!)
- Mål: H134,5 x B104 x D68,5 cm og 58 kg



## **Konklusion Traeger Pro 575**

Traeger Pro 575 er efterfølgeren til den ældre model Traeger Pro 22. Det er rigtig fedt, at man fra Traegers side, har set fornuften i at smide D2 Direct Drive controlleren i alle nye grills, som blandt andet medbringer WiFire styring. Denne ny D2 Direct Drive styring og dennes blæser og motor arbejder meget mere effektiv sammen. Som resulter i at grillen generelt hurtigere er til at regulere og udligne temperatur forskellen. For eksempel når man skal fra 120 grader op til 220 grader. Går det nu meget hurtigere. Da grillen kan reagere omgående og afventer den næste cyklus som i de gamle analoge styringer. Med andre ord får man en forbedret ydeevne i forhold til pilleforbruget. D2 controlleren er Pro 575 også forberedt til Traeger pillesensor, hvis man ønsker en elektronisk overvågning af pille-mængden i pellettanken.

[Du kan læse mere om Traeger Pellesensor her på bloggen.](#)

### **En Grill til 4 personer plus besøg**

Traeger Pro 575 er en fin grill til en Familie på 4 personer plus gæster. På den anden side kan den her Traeger rumme 8 nakkefilet a 2,5kg, som svarer til 20kg pulled pork.

Og når man så er igang med at rose en grill så er der også lidt ulemper. Her vil jeg påpege at det vil have været smart hvis den også haft fået hjul med på alle dens ben. Men man kan stadig fint flytte den rund bare ved at løfte den i håndtaget der sidder hen over pillespanden.



## Ingen SuperSmoke

Den har ikke Supersmoke funktion som Ironwood og Timberline.

Men det er der heller ikke behov for. Kører man den her Proserie ned på 75 grader. Så laver den mere end rigeligt røg. Den temperatur svarer til Smoke positionen på den ældre Pro22. Man skal ikke være bange for at den ikke generer nok røg for det gør den. den leverer de flotteste røgringe ved 105 grader. Virkelig en lækker grill.

## De tunge Facts

Jeg må desværre erkende at både min Traeger [Ironwood 885](#) og [Timberline 850](#), ikke har været brugt så meget. Efter den her Traeger Pro575 er flyttet ind hos mig. Men sådan er det vel med alt legetøj går jeg udfra ;).



Traeger Pelletsensor, er en tec upgrade. Som Traeger har lanceret 2020 herhjemme i Danmark til deres nye ProSerie og Ironwood modeller med D2 styring fra 2019. Det vil sige det er nu muligt at eftermontere en Pelletsensor som man kender fra Traeger Timerline Serien. [Læs Mere....](#)

### Godt:

- Solid kvalitet
- Den nye D2 Direct Drive spiller bare i Traeger Pro 575 som sørger for en stabil og fornuftig varmfordeling i hele grillen, så alt tilberedes ens.
- Grillen er meget hurtig til at komme op i temperatur
- Forberedt til pillesensor
- En meget nem og hurtig samleproces

## Knapt så godt:

- Der er ikke hjul på de forreste ben (Kræver at man løfter grillen, hvis den skal flyttes)
- Man bliver afhængig af den her Traeger. Ligegyldig hvad man smider i den så lever den et fantastisk resultat hvergang.



Min Traeger Grill Pit