Traeger Ranger – Transportabel Træpille grill – Review

Denne Blogindlæg indholder produktplacering*

Traeger Ranger* er den nyeste niche grill af denne Grillniche – en bærbar baghængslede Grill og Smoker. Traeger's helt nye Ranger grill er en af de mindste, i denne lille men voksende kategori, og dens pellet tanks kapacitet, rækker tilstrækkeligt tid, til at man kan tilberede ribs efter 3-2-1 metoden over 6 timer. Den er let at bruge, teknologien bag den her lille Bandit garanter dig en lækker lyserød røgring, og et fantastisk resultat.

Den korter Historie om Traeger Grills

Takket være et patent der gav Traeger 20-års forspring, har resulteret i at Traeger Grills, dominerer et voksende hjørne af markedet for udendørs madlavning. Virksomhedens grill fungerer, ved at fylde en tragt med et par kilo træpiller. En snegl, der ligner en overdimensioneret vinflaskeåbner, som skubber disse pellets i en brændeskål. Og en Digital styrenhed. Med andre ord er det en moderne, forenklet måde af madlavning, med smagen fra en trækulsgrill og nemheden af den moderne gasgrill. Det kræver ikke den store viden! Man behøver ikke at indstille den ønskede temperaturer, ved at nuller med luftkanaler, tilføje, eller rage trækul frem og tilbage, for at opnå et fantastisk grillresultat.

Traeger Ranger – det gode ved den

Rangeren gør sit arbejde bemærkelsesværdigt godt ud fra madlavningsperspektiv. Alt hvad jeg tilbereder på den nye ***Traeger Ranger****, kommer fugtigt og smokey ud af grillen, og smager mere eller mindre præcist, som man drømmer om røget mad vil smage. Grillen kommer meget hurtigere op på temperatur end forventet, 230 grader på mindre end 12 minutter (betydeligt hurtigere end man kan forberede og starte en kulgrill). Pellets er yderlige mere økonomiske end trækul eller briketter. Hvis man absolut vil sammenligne hastigheden, så er den i niveau med en gasgrill.

Drypbakke og dens porcelænsbelagte rist er nemme at fjerne og rengøre, hvilket er helt nødvendigt med den mængde fedt, som low & slow grilning vil generere. Rangerens hopperstørrelse rækker også til længere cooks. Jeg har kørt med 3 kg piller over 7,5 timer. Og det vigtigste er faktisk, at det kun tog 15 minutter fra den var pakket ud, til at den kunne pumpe røg ud af dens aftræk på bagsiden.

Hvem er den nye Traeger Ranger lavet til?

Den nye Traeger Ranger er lavet til to målegrupper. Den første er dem, der elsker røgsmagen, dem der ønsker, at afvige fra den utroligt høje færdighed og knowhow, der kræves for at komme ind i den traditionelle Rygepraksis. Den anden målgruppe er dem, der har brug for mobilitet, men ikke har plads til en kæmpe smoker. Når man f.eks. er på camping eller på hyttetur. Dens vægt og størrelse er ikke større, end den kan glider ind under en seng i campingvogn eller autocamper. Jeg vil påstå, at man snildt kan tilberede mad til 4 voksne mennesker på den, uden at man kommer ud i vanskeligheder. Men hvis du kun ønsker at grille steaks, eller tilberede nogen retter der kræver høje temperatur, så bliver du nødt til, at se på andre produkter. Ikke fordi det ikke kan lade sig gøre – det kan det nemlig – Dog tager det lidt længer tid. Men fordi en kulgrill nemt når en temperatur på over 400 grader med de rette kul og luftstrøm. Traeger Ranger er lavet til dem, der griller ved lavere temperatur og på indirekte varme fra 75 – 230 grader.

Ved 230 grader kan man sagtens lave grillstriber eller en lækker stegeskorpe. En ristetemperatur på over 180 grader er et minimumskrav til en stegeskorpe. Du vil opleve, at det vil tage et ekstra minut eller to, for at opnå en smuk stegeskorpe. Den klarer opgaven fint hver gang, men du skal være klar over, at det er den ikke beregnet til.

Traeger Ranger – Produkt anmeldelse

Jeg har fået lov til at teste den nye ***Traeger Ranger****, nogle måneder før den blevet udgivet. Og tro mig, det var ikke altid lige let at holde billederne tilbage :). Jeg har prøvet at lave mange forskellige retter på den. Fra Nakkefilet svinekød, hele kyllinger, Spareribs, Burger og endda Pandekager.

Nakkefilet Steaks skåret ud i 5cm tykke bøffer

Efter min mening, er grillens madlavningsevne yderst ubestridelig. Jeg har tilberedt maden på mange forskellige træpillegrill, og jeg må sige, at den lille ***Traeger Ranger**** bestemt ikke behøver, gemme sig bagved dens storebrødre, som du kan læse mere om her på bloggen under **MIN TRAEGER**. Den nye lille Ranger er virkelig fremragende til brugervenlighed. Hvor traditionel madrøgning næsten kræver konstant manuel regulering af en kombination af temperatur, brændstofniveau og luftmængde, kræver Traeger Ranger (og resten af Traegers Grills) kun et par knaptryk, pellets og strøm og så starter showet. Man har ikke helt den samme intense røgsmag, som ved de store Træpillegrille, men den er der. Og jeg syntes den er tilstrækkelig til hjemmebrug.

Spatchchok Chicken kan den også klare
https://boemsen.com/spatchcoocked-chicken-flad-kylling-paa-grillen/

Men for at komme til en afslutning tror jeg, at Traeger's Ranger vil være den bedste smoker. Som en ikke-ryger, nybegynder der ikke har meget plads kan købe. Eller til dig når du ikke kan undvære din røgsmag i ferien. Hvis du kun vil smoke nogen ribs, eller tilberede pulled pork til få personer, og lejlighedsvis vil tage den med dig, så er Traegers Ranger lige så gode som de store Træpillegrill fra Traeger.

Ribs efter 3-2-1 methoden
https://boemsen.com/baby-back-spareribs-duroc-step-by-step/

Traeger Ranger Specifikationer

- Vægt: 27kg
- Træpille kapacitet: 3,6kg
- Ydermål: 50 x 53,5 x33cm
- Grillareal: 1187cm2

Burger er ingen problem

American Pancake, som du kan se bliver de lige som de skal være.
Grillen er stillet til Rådighed af Backyardliving A/S den danske Distributør af Traeger Grills*.

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette kan være er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.