

Traeger Timberline 1300 - Unboxing af Traeger's Pellet Smoker Flagskib

Traeger Timberline 1300 Pellet Smoker har været siden 2017 på marked. Og er den nye Pellet Grill Star fra Traeger Grills som kommer fra USA. Til Danmark kom den dog først Sommer 2018, på grund af den kæmpe efterspørgelse på denne model på verdensplan. Kunne man ikke følge med i produktion. Jeg fik købt min første [Traeger Timberline 850](#) julen 2017. Den blev leveret mellem jul og nytår 2017. Efterfølgende flyttede en [Traeger Pro Serie 22"](#) ind som jeg faktisk er blevet meget glad for. Den virker hvergang og den leverer fantastiske grill resultater i Low & Slow kategorien, samt indirekte grillning! Lige som dennes stor bror Timberline Serien. Du kan læse mere om [mine Traeger Grills](#) her på bloggen.

Traeger Grills i Danmark

Traeger Grills har eksisteret i over 30 år nu, og de er for øvrig også det Brand der har opfundet Træpille Grill. Så Traeger Grills ved hvad de snakker om når det gælder grillning på træpiller. Traeger kom for alvor til Danmark, December 2017, via den Danske distributør [BackYard Living A/S*](#). Og lige siden er begrebet **KICKIN' GAS IN THE ASS** er nærmest blevet et livsstil i Danmark. Flere og flere Dansker får øjne op for [Pellet Grillen's](#) fordele, som du i øvrig også kan finde et blogindlæg om [her](#) på min side.



Har man brug for en Pellet Smoker?

Hvis du nu stiller dig spørgsmålet har jeg virkelig brug for en Træpillegrill? Så er du kommet til det samme spørgsmål som jeg stillet mig selv i starten af 2017. Jeg har altid set skeptisk på den måde at grille på, for det var jo ikke rigtigt grillning. Rigtigt grillning er jo med trækul og den udfordring om at indstille lufttilførelse optimalt hvertgang så man rammer den rette temperatur. Men for at være ærlig det var mere en sport hvis man skulle lave mad ved lave temperatur. Man haft næsten ikke tid til alt det andet ved grillning nemlig hyggen med dem vi holder af. Jeg hoppet i fælden forår 2017, her fik jeg min første Træpille Grill som var en [**DPG - Danish Pellet Grill***](#) "Houston" en virkelig fin Træpillegrill. Jeg må sige jeg blev overrasket over de grillresultater en træpillegrill kan levere. Low & Slow grillning med et flot resultatet hvertgang. I dag er overbevist om at jeg ikke kan undvære mine træpille grills længer. Som skrevet før er en Træpillegrill et fantastisk arbejdsredskab når vi snakker grillning ved lave temperatur, og ved indirekte varme. En Pillegrill doserer røg mængden optimalt.

Det er nok på tid til at jeg indrømmer at jeg er Pille misbruger. Men på den gode

måde nemlig træpiller til mine 4 træpellet grills fra Traeger. For være ærligt bruger jeg dem mere og mere og alle andre grills som står hjem hos os holder nogengang en virkelig laaaaaaang Pause ind i mellem.

Traeger Timberline 1300 Pellet Grill

Traeger har i deres Timberline Serie haft fingerne virkelig langt ned i udviklings tryllekisten tilbage i 2015 hvor de startede med at udvikle og redesigne deres nye Flagskib nemlig Timberline Serien. Hvoraf Traeger Timberline 1300 pt. er deres største og mest avancerede Træpille grill på marked. Traeger Timberline 850 og Timberline 1300 blev præsenteret for et nøje udvalgt publikum. Og samtidig blev der via et live stream på Facebook hele verden introduceret for deres nye TIMBERLINE serie den 29.03.2017. Og det var kærlighed ved første blik. Jeg husker det som om det var i går. Denne Præsentation kørte under navnet **“YOU DIRECTED - PROS REFINED - WE DESIGNED”**. Traeger reklamer her mer at de har i denne udvikling taget højde for deres kunders ønsker og samtidigt trukket på erfaringer fra Professionelle griller som deltager i USA's nationalsporten BBQ Competition.

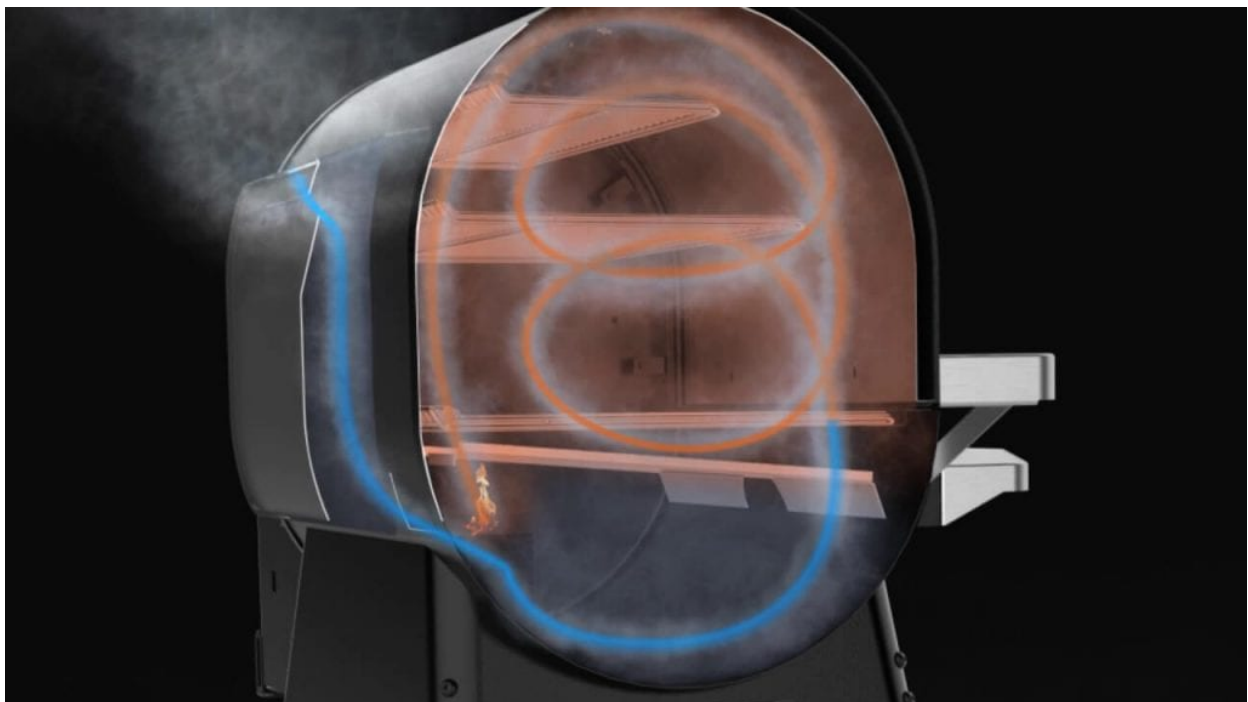
Men nok om det, lad os se på nogen af Timberline 1300 seriens data.

- 36.000 BTU (*British Thermal Unit* er en energienhed, som bruges i Nordamerika.)
- 8,390 cm² grillareal fordelt på 3. niveauer
- 10,9 kg pilletank
- WIFIRE Controller med °C som vises på et Display
- Styring via APP eller direkte ved Betjeningspanelet
- Super-Smoke Modus
- Sear Funktion til stegning af Bøffer og Steaks
- Cook & Hold Funktion “Varmholde funktion”
- Timerfunktion
- Brugerdefineret Grill-cyklus som du selv kan programmere
- En ekstra temperaturføler som kan tilsluttes til dennes WIFIRE Controller
- TRU Convection System
- Traeger Downdraft Exhaust System

- Dobbeltvægge rustfrit stål cookboks indvendigt i grillen som isolering
- Tætningsbånd på Dobbeltvægget låg
- 3 Grillriste af rustfrit stål
- Grill Temperatur område fra 70°C til 260°C som kan justeres i 5°C trin
- Start funktion via Smart knap betjening
- Strømforbrug, under opstart 150 watt, derefter reguler Traeger´s WIFIRE Controller temperaturen ved et minimalt strømforbrug på ca. 50 Watt.
- 3 års garanti

Traeger Timberline Features

Det er en helveds masse features og funktioner som Timberline Serien udskiller sig med her. Som er blevet nævnt for oven. Derudover syntes jeg har Traeger´s Timberline Serie et fantastisk flot design på både [Timberline 850*](#) og [Timberline 1300*](#) syntes jeg. Derudover har Traeger spenderet deres Timberline Serie dobbeltvægge af rustfrit stål ind i cookboksen. Som kaldes **TRUE CONVECTION SYSTEM**, som reflekter og fordeler varmen på en bedre måde. I kombination med dennes **DOWNDRAFT EXHAUST SYSTEM**, deres nye udluftningssystem, hvor man har forbedret røg cirkulation ind i grillen. Som samtidig bidrager med at forbrug af træpiller blev en del formindsket.



Billede af DOWNDRAFT EXHAUST SYSTEM fra Traeger

Desuden udskiller sig begge Traeger Timberline modeller med at de er udstyret med tre grillriste. Det nederste grillrist kan yderlige indstilles i højden. Baggrunden hertil er, at du nu kan sænke den nederste grillrist i den såkaldte **SEAR POSITION**, så denne sidder ret tæt på brænderskålen og bør derfor være velegnet til grillning af Bøffer og Steaks.



Samlet opnår man gennem den tredje grillrist et endnu større grillareal. Hvor den største model førhen var Traeger Pro Series 34 med 5,700 cm² Grillareal, som svarer til den mindre Traeger Timberline 850. Timberline 1300 har i alt 1300 square inches som er grillareal på ca. 8.390 cm² på tre niveauer. Det er ganske bemærkelsesværdigt.



Timbeline 1300 et Monster af en Træpillegrill

Timberline´s Hjerte og dennes Individuelle funktion

Hjertet af den nye Traeger Timberline er helt sikkert kontrolenheden med dennes WIFI CONTROLLER, som ikke efterlader noget ønske. Med den relevante IOS eller Android app kan du styre grillen fra hvor som helst i verden. Så ikke kun fra det hjemlige WLAN, men via internettet også når du er på arbejde eller ud og handle. Derudover kan man individuel programmer nogen grillmønster som fks 3-2-1 metoden til Spareribs. Hvordan det virker med denne WIFIRE Controller, ser vi på lidt senere.

Traeger Timberline 1300 Unboxing

Nu har jeg ævlet nok om Timberline. Lad os komme igang med at pakke op og samle den her Traeger Timberline 1300. Grillen bliver leveret på en Europalle i indkørslen. Så det er allerede en ret stor udfordring at få den ind på matriklen. Hvis man ikke har nogen form for palleløftegrej til rådighed. For Grillen alene vejer 120 kg, plus al den ydrelige emballage og pallen.



Samling af min ??Traeger Timberline 1300 går faktisk ret hurtig fra hånden. Lige som med de tidligere modeller, har Traeger pakket alle små dele ind i grillen. Når alt er pakket ud, har du en masse dele foran dig. På grund af dennes vægt vil jeg anbefale at man er to personer om at samle Traeger Timberline 1300 Pellet Grillen. Hele samling af Timberline 1300 modellen tager ca. 1 time.



Samling af Traeger Timberline 1300

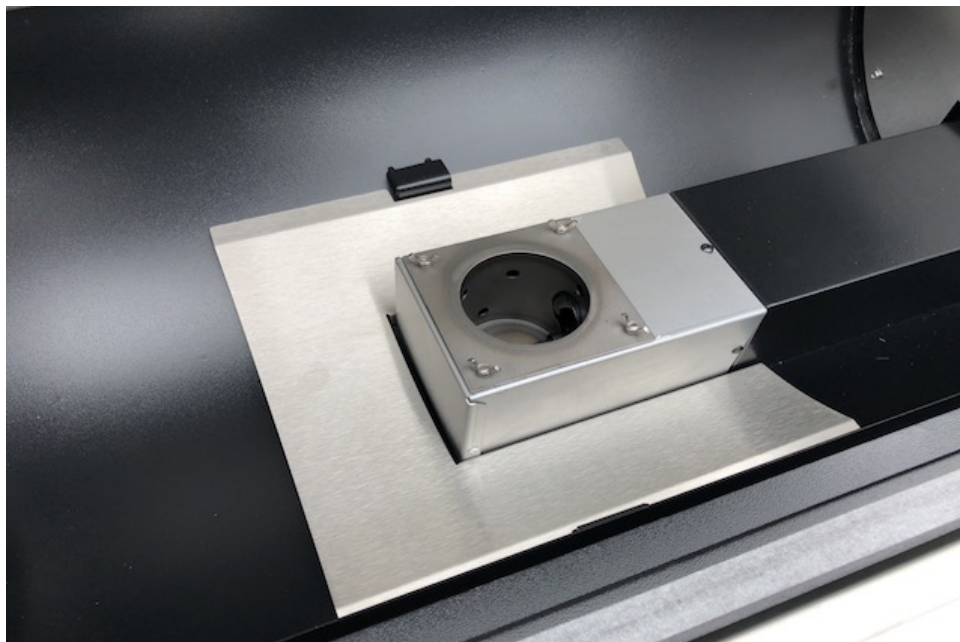
Samling er ret simpel og rigtigt godt forklaret i dennes samlevejledning. Efter man har tømt grillen fuldstændig. Er det faktisk kun fire ben du skal skrue på først og derefter de to afstandsstykker mellem forben og bagbenene. Nu skal man bruge hjælpende hænder til at sætte ens Timberline 1300 tilbage på benene. For 120 KG flytter man ikke bare sådan helt selv.



I det næste trin skal du montere sidebordet, som er til venstre, med fire skruer. Endelig skrues den smalle hylde på og så er den næsten færdig. Dennes Bambus skærebræt, som indeholder magneter, der sørger for den sidder fast på pillebeholder låget (Hopper låget).

Nu er der kun grillristene og indmaden af cookboksen der skal samles.

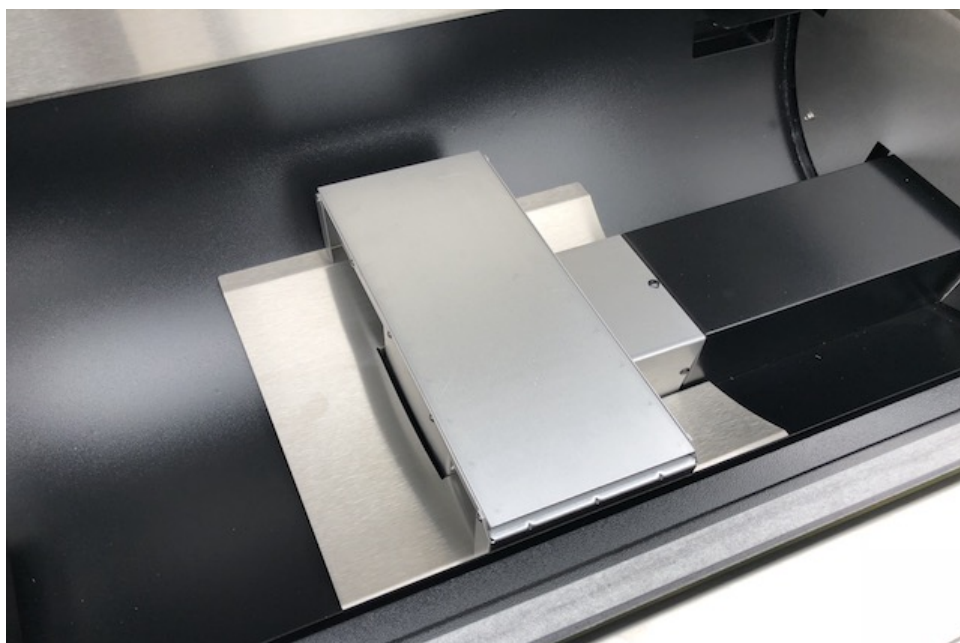
For at gøre dette skal du placere et varmeskjold som er lavet af rustfrit stål ved siden af brænderskålen.



flammedeflektoren

over

Og placere
brænderskålen.



drypbakken, og skubber grillristene ind i deres holdere.

Så Indsætter du

grillristene ind i deres holdere.



Og så står den der foran dig, den nye Traeger Timberline 1300. En rigtigt flot designet Grill.



Traeger Timberline 1300 inkl. Bundhylde fra Proserie 34"

Dog er der en ting der mangler, og det er den nederste opbevaringhylde, som man kan få til Traegers Pro Serie. Her kan man nemlig meget godt deponere pellets, handsker eller de grillriste som ikke bruges. Her kan jeg fortælle dig [den](#)

[hylde fra Traeger Pro Series 34" passer*](#) også under en Timberline 1300. Så det er en rigtig god idee at købe den [Traeger Bundhylde*](#) med. Når man nu ligevel bruger en månedsløn på at købe en ny [Traeger Timberline 1300*](#) grill.

Første opstart af min ny Traeger Timberline 1300

Før man kan tilberede mad for første gang på ens Timberline 1300, skal den brændes af. Derudover, har jeg inden jeg gjort dette integreret min Pelletgrill til mit Lan-Netværk (men dette er ikke et must), så det er muligt at styre den i fremtiden også på farten. Man kan styre temperaturen evt. sænke den lidt, hvis man ser, at maden er for tidlig færdig. Derudover giver appen adgang til en opskriftsdatabase fra Traeger med over 1500 opskrifter. Her kan man direkte overføre de relevante grillindstillinger i ens Timberline. Og så starter den automatisk tilberedning i overensstemmelse med opskriften. Det kommer jeg lidt mere ind på lidt senere.



Nu skal min Timberline Pellet Grill først brændt af. Til dette formål fylder du Pillebeholderen (Hopperen) med pellets som er godkendt til madlavning. **Man må**

ikke bruge Piller til et Pillefyr i denne grill. Derefter skal fedtafløbet fyldes med lidt vand, som ender i en skuffe under grillen.



Årsagen til at vand skal hældes ned i fedtafløbet er at på grund af røgernes cirkulation skal det undgåes, at røgen undslipper gennem fedtudløbet. Vandet fordamper under tilberedningsprocessen, og fedtet fra kødet overtager denne funktion derefter. Når dette er gjort, kan du starte med at tænde din grill som beskrevet for første gang. Pelletgrillen skal derefter brændes af i ca. 45 minutter ved fuld blus 260°C grader.

Du kan læse alt om første opstart af en [Traeger Timberline her](#):

<https://boemsen.com/foerste-opstart-min-traeger-timberline-850/>

Traeger App indstilling

Til dette tema har jeg skrevet et tidliger blogindlæg i forbindelse med min Traeger Timberline 850 som er identisk med App opsætning til Timberline 1300. Du kan finde mit blog indlæg om [Traeger's Wifi Controller og App her](#):

<https://boemsen.com/traeger-timberline-wifi-controller-er-ikke-kun-en-app/>

TAL, DATA, FAKTA

Timberline 1300

- 8,390 cm² grillareal fordelt på 3. niveauer
- 10,9 kg pilletank
- Højde: 121,9 cm
- Bredde: 147,3 cm
- Dybde: 68,6 cm
- Vægt: 120,7 kg
- Temperaturføler: 1
- Maks. Temperatur i grillen: 260°C
- Pris: DKK 22.999
- 3 års garanti

Timberline 850

- 5,480 cm² grillareal fordelt på 3. niveauer
- 10,9 kg pilletank
- Højde: 121,9 cm
- Bredde: 116,8 cm
- Dybde: 68,6 cm
- Vægt: 90,7 kg
- Temperaturføler: 1
- Maks. Temperatur i grillen: 260°C
- Pris: DKK 19.999
- 3 års garanti

[Du kan læse meget mere om Traeger Timberline og deres andre produkter her:](#)*



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