

# Traeger Timberline XL Preview - den nye Timberline Serie

Traeger har udgivet deres seneste pillegrill, Timberline L & XL. Denne model er en opgradering af de populære Timberline 850 og 1300 modeller. Jeg var inviteret over på Traeger HQ Europe i år på Traegerday. Det er allerede en happening i sig selv men det hele blev toppet af at vi fik lov til at pille ved de nye Timberline modeller. Og det kan man jo ikke sige nej tak til ☺

Så jeg har taget lidt billeder og information med til jer alle, så i ved hvad der venter jer når den kommer til Danmark forhåbentlig inden Jul. Men som det ser ud pt. bliver det desværre nok 1 kvartal 2023.

## Den nye traeger Timbeline L & XL Serie

Den nye Timberline Serie har adskillige nye forbedringer, herunder en Wi-Fi-aktiveret controller, et opgraderet sneglesystem og et ny designet aske og fedt udskiller system, Touch Display og en Induktionskogeplade. De nye Timberline L & XL modeller er også dyrere end deres forgængere, som nok vil gøre at potentielle købere overvejer og afvejer dennes fordele og ulemper, før de træffer en købsbeslutning.

I denne artikel vil jeg se nærmere på den nye Timberline XL og hvad der er under motorhjælmen, dennes nye funktioner, priserne og mine tanker om den.



**Traeger Grills løfter sløret for deres helt nytænkte**

## Timberline-grill

Timberline XL er endelig blevet frigivet, og den er en synlig skønhed! Denne nye træfyret pillegrill tager ens madlavning til et nyt niveau og har nogle fantastiske funktioner, som aldrig har været vist før på en Traeger-grill. I denne artikel vil jeg gennemgå alle de nye funktioner, samt komme lidt ind på hvordan priserne ser ud og mine tanker efter at have pillet i den. En ting er sikker, denne grill kommer helt sikkert til at ruske lidt op i pillegrill industrien!



### En øjeblikkelig klassiker

Traeger er en pioner inden for pillegrill teknologi, efter at have introduceret Timberline i 2017. Denne version introducerede WIFI-teknologi, der gør det muligt at styre madlavningen med Traeger-appen på din mobilenhed.

Et D2-drive system blev også introduceret, som har en snegl med variabel hastighed og en ventilator motor til præcis temperaturstyring. D2-systemet lader dig indstille temperaturen og så var det det. Grillen sørger for resten. Den bestemmer, hvor mange piller dennes ild skal bruge, for at nå de optimale



temperaturer med en endnu mere præcis kontrol for at levere en ensartet temperatur.

## Et kig på den gamle Timberline-serie:



De gamle Timberline-modeller tilbød et par forskellige muligheder, men den mest populære i Europa er nok Timberline 850. Denne model har en Wi-Fi-aktiveret controller, et automatisk sneglesystem og en pelletkammer, der kunne rumme op til 13kg pellets. Den havde også et indbygget kødtermometer og et letanvendeligt askerensningssystem.

Den gamle Timberline er en fantastisk grill og tilbyder de bedste funktioner og teknologi blandt pillegrill i dennes prisklasse.

Traeger brugte deres D2 digitale temperaturstyring med WIFI, en fuldt isoleret Grillkammer og mange komfortfunktioner som blandet side- og fronthylder. Den gamle Timberline-serie var allerede en god og imponerende grill, men Traeger formåede at forbedre en allerede fantastisk grill.

[Du kan læse meget mere om Timberline serien her på siden.](#)

# Et kig på den NYE Timberline Line: Hvad er nyt



Timberline XL - Hvad er nyt? Tja, meget har ændret sig. Det er imponerende at se det innovationsniveau, som denne virksomhed har leveret for at forbedre ens madlavningsoplevelse. Timberline-modellerne var allerede toppen indenfor Pillegrilles og tilbød meget i deres prisklasse. Men det bliver endnu bedre ☐

## Traeger Timberline xl det ydre klæde

Den første og mest bemærkelsesværdige ændring er grillens udseende. Ud med de billige udseende grill ben og hjul, og ind med en ny skabsramme. Et fuldskabsrack med opbevarings muligheder som man seriøst aldrig kan få nok af. Især når du taler om grill i denne prisklasse.

Det nye skabsrammedesign byder på masser af opbevaringsplads og bygger et solidt fundament for så stor en grill. Selvfølgelig betyder det, at du bliver nødt til at finde plads til "mere grill", men du får masser af opbevaring og et stort

grillområde.

Den anden ting, du vil bemærke, er det mere "integrerede" og indbyggede design af denne grill. Som om den er skabt til at blive integreret i en udekøkken. Hvor i mode grillene i den gamle Timberline-serie så ud, som om den stod på fire ben, ser den nye Timberline ud, som om den er en komplet udendørs køkken.

Rammen er et komplet skab med sidehylder, der ligner mere indbyggede køkkenbordplader, og udover de almindeligt forekommende dobbelte opbevaringslåger, får du også et sideopbevaringsområde med hylder og magnetiske bambusplader, perfekt til opbevaring af ting, man ofte bruger, eller bare har brug for at have hurtigt fat på, som værktøj og krydderier.

## **NYt design på de nye Timberline MOdeller**

Udseendet på de nye Timberline-modeller er den mest iøjnefaldende forskel. Grillene har et længere håndtag, og låget er blevet redesignet og har nu bedre linjer der ser kortere og mere behageligt ud.

En anden mærkbar ændring er tilføjelsen af det nye hængeskinnesystem kaldet P.A.L-systemet eller Pop A Lock. Forhenværende Timberline-modeller har en lille hylde helevejen hen. Hvor imod den nye Timberline-serie har et skinnesystem til ophængning af kroge og andet tilbehør, der låses på skinnesystemet.

Skinnesystemet kører rundt om hele grillen, så du kan placere kroge, tilbehør og værktøj, hvor som helst hvor du ønsker det og der hvor det giver bedst mening for en selv. Det vil sige man kan Custom made ens egen Timberline. Pisse Smart og lækkert detalje syntes jeg.

Til sidst afsluttes der med de udvendige ændringer, der er almindelige i Traeger-grill og mange andre pillegrills, en fedtopsamlingspand. Fedtopsamlerspande er ikke så pæne at se på, men det er endnu en egenskab, som ikke blev stående uberørt i den nye Timberline-serie. Traeger bruger en ny designet fedt- og askeopsamlingsystem kaldet EZ Clean fedt- og asketøndesystem.

## **Traeger Timberline L & XL - Hvad er nyt**



## indeni?

Meget har ændret sig inde i den nye Timberline XL. Man åbner låget, og det første, du vil bemærke, er vægten af et kraftigt stållåg. Sammenlignet med den ældre Timberline-serie afslører dette nye lågdesign mere af grillkammeret og den giver dig bedre adgang til grilloerfladen, men især de to øverste koge- og opvarmningsstativer falder direkte i øjet.

I den gamle Timberline-serie var låget kun en del af fronten af grillrummet, hvilket betyder, at grillens sidevæg var en del af grillen.

I de nye Timberline modeller er låget praktisk talt den øverste halvdel af grillen, inklusive sidevæggene. Det gør at man meget nemt og hurtigt kommer ind til ens grillområde uden at man skal trække rundt på hylder og lignede når det gælder at sprøjte kødet eller grøntsager med væske eller moppe den med bbq sauce.



Når du åbner dette låg, er hele den øverste halvdel af grillen blotlagt, hvilket gør det nemmere at arbejde rundt om grillristene og giver dig fuld adgang til

grillrummet. Låget er også forsynet med en varmepakning for at skabe en god forsegling, når du tilbereder og ryger mad.

Den anden ting, du vil bemærke, er et fuldt nydesignet og omarrangeret grillkammer. Hovedristen består af 3 forskellige riste i XL udgaven. I Traeger Timberline L udgaven er det 2 riste, hvilket tilføjer fleksibilitet og alsidighed. Du kan bruge to riste i forbindelse med en rist eller andre typer grillplader. De hævede sidevægge rummer to opvarmnings- og grillriste, som kan flyttes rundt på forskellige højde niveauer lige som man kender fra ens ovn i køkkenet.

Grillkammeret er fuld rustfri stålisolering for maksimal varmetilbageholdelse, hvilket hjælper seriøst meget på at lave maden mere effektivt og bruge mindre brændstof.

## Den nye Timberline-controller



Nyt for i år er integrationen af The Meater Wireless termometre, som arbejder med Traegers nye "Smart Combustion System" for en endnu mere præcis temperaturstyring. Grillen er smart nok til at mærke temperaturudsvingninger og



reager omgående ved at justere pilletilførsel og blæserhastighed for at opretholde en ensartet temperatur, som er meget vigtigt hvis du tilbereder kød ved lavt temperatur.

Al denne teknologi kan også styres direkte fra din telefon ved hjælp af Traeger grills WiFIRE-app, den tilbydes også som Apple Watch-app. Grillen tilbereder maden næsten som at slå en fartpilot til i bilen. Al denne plads og teknologi giver dig mulighed for at tilberede et helt måltid ved blot at trykke på et par knapper.

Noget, som mange ikke ved, er, at Traeger-appen har forskellige opskrifter fra mange pitmasters og grilleksperter fra hele verden. Du kan faktisk indlæse opskrifterne og sende dem til din Traeger-grill, og grillen indstiller automatisk de temperaturer og tider, som opskriften kræver.

## **Selv Diagnostic er en del af den nye Timberline Serie**

For at gøre det endnu mere nemmer har Traeger integrerede et "selv-vedligeholdelsesprogram" i controlleren, så grillen automatisk kan diagnosticere sig selv og give dig information om, hvordan du retter eventuelle problemer.

## **Den nye The MEATER X stegetermometer integration**



Hvis du ikke er bekendt med MEATER, er de et firma, der laver nogle af de bedste trådløse kødtermometre på markedet. Den nye Timberline kommer med to MEATER-sonder, der kan tale med controlleren for nem overvågning af madens temperatur.

Den smarte trådløse teknologi giver dig mulighed for at indstille alarmer, så du ved, hvornår din mad har nået den perfekte tilberedningstemperatur.

Man kan derudover også bruge almindelige kabelprober, som de er kendt fra tidligere Traeger modeller, men jeg kan rigtig godt lide ideen med at bruge MEATER-proberne.

# Nye og unikke funktioner i Timberline XL



Udover al den teknologi, der er inkluderet i denne grill, får du også det innovative P.A.L.-system. Systemet vil helt sikkert forbedre din udendørs madlavningsoplevelse. P.A.L.-systemet minder mig lidt om, da jeg første gang fik min egen Bil. Jeg købte Bilen fordi jeg kunne lide den, som den var, men efter et stykke tid fik mn jo de der ideer om at have en bil som ikke alle har så den blev pimpet lidt til min egen og unikke Bil.

Det samme kan gøres med de nye Timberline Modeller L & XL. Med Traeger P.A.L. (Pop A Lock)-systemet som består af et tilbehørsskinnesystem, der går rundt om grillen og sikkert holder de forskellige tilbehør accessories, inklusive et rullestativ til papirhåndklæder eller slagterpapir, opbevaringsspande, grillredskaber kroge og endda en forreste foldehylde. Du kan få en masse "clamp-on" tilbehør til denne grill, I love it!



# Andre nye funktioner tilgængelige i Traeger Timberline XL:





- En induktionskogeplade: Dette er min yndlingsfunktion ved XL og er virkelig noget nyt på en træpillegrill. De fleste grill har en propan-sidebrænder, men bestemt ikke en kogeplade på induktionssiden. Induktionsapparater til madlavning er noget, du finder i avancerede køkkener og endda restauranter.
- Induktionskogeplade har adskillige fordele, herunder evnen til at tilberede mad hurtigere, sikkert og effektivt. Varme skabes af en vekselvirkning mellem en elektrisk magnetisk spole og metalkogegrej. Traeger-induktionssystemet er fantastisk til at brænde eller endda lave pandekager; det tilføjer et helt nyt niveau af alsidighed.
- EZ Clean Grease Ash Tønde: Dette er en aftagelig, snap-on tønde med foliespand indeni. For at rengøre skal du blot klikke denne af og udskifte foliespanden.











- Som du kan se for oven er der også blevet pillet i aske og fedt udskiller system. Som jeg vil komme ind på i en unboxing af den nye Timberline Serie. Mer dertil på et senere tidspunkt ☐
- Sneglesystemet på de nye Timberline er blevet opgraderet og er nu lavet af rustfrit stål. Dette sneglesystem er meget mere holdbart end sneglesystemet på de tidligere Timberline-modeller og er mindre tilbøjelige til at sætte sig fast.
- Pelleniveausensor: En pelletsensor advarer dig om niveauet af piller bliver for lavt, i modsætning til blot at advare dig, når du er løbet tør eller ved at løbe tør.
- Indvendige lys: Dette er en god funktion. Et par LED-lys oplyser grillristene, så du kan se, hvad du laver, mens du laver mad om aften eller skal ud og tjekke til din brisket midt om natten.
- Kompatibel med både Alexa og Google Home: Dette er en smart gimmick, men den forbedrer ikke smagen af ??dit køkken eller dine grillevner; ikke desto mindre vil det forbedre din grilloplevelse. Og for dem af jer, der elsker smart teknologi er det et must have!

- Magnetiske Bambus skærebræt lige som deres forgænger model.

## **Traeger Timberline L & XL Features**

- Smart Combustion™ -teknologi Fuldt isoleret dobbeltvægskonstruktion
- Traeger Induction® kogeplader EZ-Clean™ fedt- og asketønde
- WiFIRE®-forbindelse P.A.L. Pop-And-Lock® tilbehørsskinne
- Traeger Downdraft Exhaust® + Super Smoke® Mode
- Touchscreen display
- Kan tilpasses til indbygget brug
- 10 års begrænset garanti
- Inkluderer 2 MEATER® trådløse kødtermometre
  
- Inkluderer StayDRY pelletopbevaringsbeholder
  
- Tre etager af rustfri stålriste
  
- ModiFIRE®-kompatibel bundrist
  
- Kompatibel med Alexa® og Google Home®
  
- Traeger pillesensor
  
- Nederste opbevaringsskab m/ træhylde
  
- 165° - 500°F temperaturområde
  
- Korrosionsbestandig finish forhindrer rust
  
- Børsteløs motor er bygget til at holde
  
- Inbygget lys så du har styr på maden om aften
  
- Inkluderer ekstra stor pulverlakeret sidehylde
  
- Praktisk tragtrensningssystem
  
- Aftageligt magnetisk skærebræt i bambus





## Konklusion

En af de fedeste ting ved denne Traeger grill er, at den er meget tilpasselige og endda modulopbygget. Du kan få bygget mange muligheder efter dine behov, såsom Pop- og Lock-skinnerne og tilbehøret, men også induktionskogepladen. Induktionskogepladen kan fastgøres til hovedskabet eller installeres separat, hvis du installerer denne grill i dit udekøkken.

De bliver nok dyre end de tidligere Timberline-modeller. Derfor tør jeg ikke at komme med en konkret pris på de to nye Timberline men et gæt vil være i den høje ende af de 20.000 kr.

Alle grills kan lave mad, men ikke alle tilbyder en god madlavningsoplevelse, og jeg er overbevist om, at det var præcis det, Traeger ville gøre her, nemlig at tilbyde dig den ultimative udendørs madlavningsoplevelse. Personligt kan jeg ikke vente til den kommer til Danmark for jeg skal helt bestemt have mig en Timberline L eller XL. Jeg kan simpelthen ikke beslutte mig ☹️

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