

Traeger Timberline - Unboxing af Traegers Pellet Smoker

Traeger Timberline Kærlighed ved første blik

Det var kærlighed ved første blik, da den nye Traeger Timberline Pellet Smoker blev introduceret tilbage i 2016. Og da jeg så fik at vide, at de kommer til Danmark via [Backyard Living](#), som også står for import af [Napoleon Grill](#), var det klart, at jeg skulle have mig en Traeger Timberline. Denne perle har nu fundet vej til min grill-flåde og skaber dermed allerede et højdepunkt for det nye år 2018.

Dette indlæg er startskuddet til den nye “[Min Traeger](#)” kategori på min blog, hvor jeg regelmæssigt vil komme med nyheder om Traegers Timberline 850 og dele opskrifter og andre nyheder med dig.



NYE FUNKTIONER

Den 29. marts 2017 blev den nye generation pillegrill officielt introduceret af Traeger på verdensplan efter over to års udvikling. På Facebook var der en live stream i "Apple Style" med følgende slogan **"YOU DIRECTED - PROS REFINED - WE DESIGNED"**.

I Traegers nye serie ændrede de ikke kun det tidligere udseende, men udviklede også et helt nyt produkt med det bedste inden for teknologi og materialer. Jeg opsummerer kort nogle af funktionerne / innovationerne, som den nye Timberline-serie fra Traeger er født med:

- 3 niveauer med grillriste i rustfrit stål
- Mere præcis temperaturregulering (75 til 260°C)
- Traeger WiFIRE Controller (adgang via iOS / Android App)
- Super Smoke-tilstand (75 til 105°C)
- Holde varm tilstand "Cook & Hold" (75°C)
- Større pilletank (10,9kg)

Derudover har den endelige version, som blev lanceret i marts 2017 fået hjul - disse var ikke monteret på prototypen. Et yderst nyttig tiltag, da den godt 90 kg tunge Timberline 850 (1300er vejer 120 kg) ellers vil være meget besværligt at flytte rundt med.

På grund af den dobbeltvæggede og isolerende konstruktion af rustfrit stål **"TRU Convection System"** og det nyudviklede udstødningssystem **"Downdraft Exhaust System"** cirkulerer varmen bedre og længere i madlavningskammeret. Dette gør den nye Traeger Timberline endnu mere effektiv og forbruget af træpiller mindre i forhold til Timberlines forgængere og andre mærker på det danske marked.



TIMBERLINE 850 & 1300

Deres navne kommer fra det amerikanske og viser den respektive kapacitet. I den mindre model, Timberline 850, taler vi om 850 sq. (Square inches), hvilket svarer til ca. 5.480 cm². Takket være de 3 niveauer med grillriste har en Traeger Timberline 850 næsten samme grillareal, som en Traeger Pro 34, som i øjeblikket kan rumme 5.700 cm². Der det kommer til grillareal kommer storebroren, Timberline 1300, på førstepladsen. Dens enorme grillareal er på hele 8.390 cm², hvilket giver nok plads til en stor familie og hele nabolaget.

I begge Timberline-modeller kan den nederste rustfri stålrister bruges i 2 forskellige indstillinger, i **"Smoke"** og i **"Sear"** -position. I **"Sear"** -positionen skulle det være muligt at give bøffen grillstriber, mens **"Smoke"** -positionen er beregnet til den klassiske **"Low and Slow"**. Jeg vil helt sikkert teste begge indstillinger og give jer en tilbagemelding.

TRAEGER WIFIRE CONTROLLER

Især denne WiFi-feature er jeg begejstret for! Den digitale WiFi-verden bliver integreret?? i BBQ-verden på bedste vis. Dette har bestemt ikke meget at

gøre med grill-romantik, og ikke alle vil kunne lide det, men for mig, som er en teknik freak, er det bare sagen! Jeg vil inden længe se nærmere på de forskellige muligheder, så det bliver kun til et hurtigt resumé i dette indlæg.



Pillegrillen i Traeger's Timberline-serie kan styres eksternt via iOS eller Android app (og ikke kun når du fysisk er hjemme og på eget WLAN). Dvs. du nu altid har kød- og grilltemperaturen ved hånden, også når du er på farten. Så længe din grill og telefon har internet, så kan du styre grillen fra telefonen. En stor fordel er at Traeger benytter sig af Cloud funktionen. Det betyder, at du ikke behøver at bekymre dig om nogen porte i din router eller andet, det eneste du skal, er at tilslutte grillen via WLAN med din smartphone og dit hjemme Wi-Fi netværk. Det er alt, der skal til for at du kan tilgå din Traeger via Wifi, som Traeger kalder sin WiFi-funktion.

UNBOXING & LEVERINGSINHOLD

Grillen bør samles af to personer, da det ikke er så nemt at flytte rund på dens 90 kg alene. Selve samlevejledningen er simpelthen så nemt opbygget, at det tager en, ikke øvet person, mindre end 45 minutter uden problemer at samle grillen. Og det kræver heller ikke den store tekniske viden.

Samlevejledningen er på engelsk. **“Countdown to Traegering”** I de tidligere modellers samlevejledninger blev der vist en sixpack øl i de enkelte trin, som så tømmes efter hvert enkelt trin i samlingsprocessen. På den måde symboliserer øllene hvor langt du er i processen med at samle grillen. Og man(d) skal næsten have en kølig sixpack øl ved hånden imens man samler sin nye grill.

Inden jeg forklarer hvert eneste trin i denne “Udpakningsceremoni”, har jeg valgt at lade billederne tale for sig selv. Emballagen giver også et godt indtryk af kvalitet, og den har overlevet den lange rejse fra udlandet uden nogen skade.





Leveringsomfanget omfatter, ud over alle skruer, møtrikker og samlevejledning, også det nødvendige værktøj. Så du behøver ikke engang at have en værktøjskasse hjemme for at samle din Timberline. Jeg kan specielt godt lide, at

der ikke kun en aluminiumfedtbakke inkluderet. Nej, der er en hel pakke fedtbakker med 5 stk i kassen. Derudover får du en kokebog, samlevejledningen og en hurtigstart vejledning til Traeger-appen samt en stikprop-adapter fra Schuko til EU til dansk jord med. Så det er virkelig gennemtænkt og udført ned til mindste detalje.

SAMLING AF TRAEGER TIMBERLINE

Selve samling af grillen er meget let og udføres i et par trin. De 4 ben er hver fastgjort til grillen med 2 skruer, Hele samlevejledning er markeret med tal. For eksempel har benene nummer 3, 4, 5 og 6 og det er de tal, som ses i selve samlevejledningen; så intet kan gå galt. For at montere benene skal pillegrillen placeres på siden, tilstrækkelig pap til beskyttelse af grillen mens du vender den, er inkluderet i papkassen. Som det ses på billedet nedenfor, kan der virkelig ikke gå noget galt.



Når grillen har fået monteret benene, skal tværbøjlerne monteres mellem benene. Det giver grillen ekstra stabilitet.



I det næste trin fastgøres de to hylder med de medfølgende skruer, og fedtopsamler-indsatsen skubbes på plads. Det smarte bambusskærebræt er anbragt på låget af pilletanken og holdes på plads af magneter.



Lågets håndtaget er installeret i den forkerte retning pga. transport, så det skal skrues af og derefter monteres den rigtige vej rundt. Samling af en Traeger Timberline er virkelig nemt og med 2 personer kan det klares på mindre end 45 minutter.

Jeg vil i nærmeste fremtid skrive flere indlæg, om første i brugtagning, rengøringen og ikke mindst forbrug af Traegers Timberline 850

TAL, DATA, FAKTA

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

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

Du kan læse meget mere om Traeger Timberline og deres andre produkter her



Unboxing video af min Traeger Timberline 850

https://www.youtube.com/watch?v=s_P1rDIRgl4&t=31s