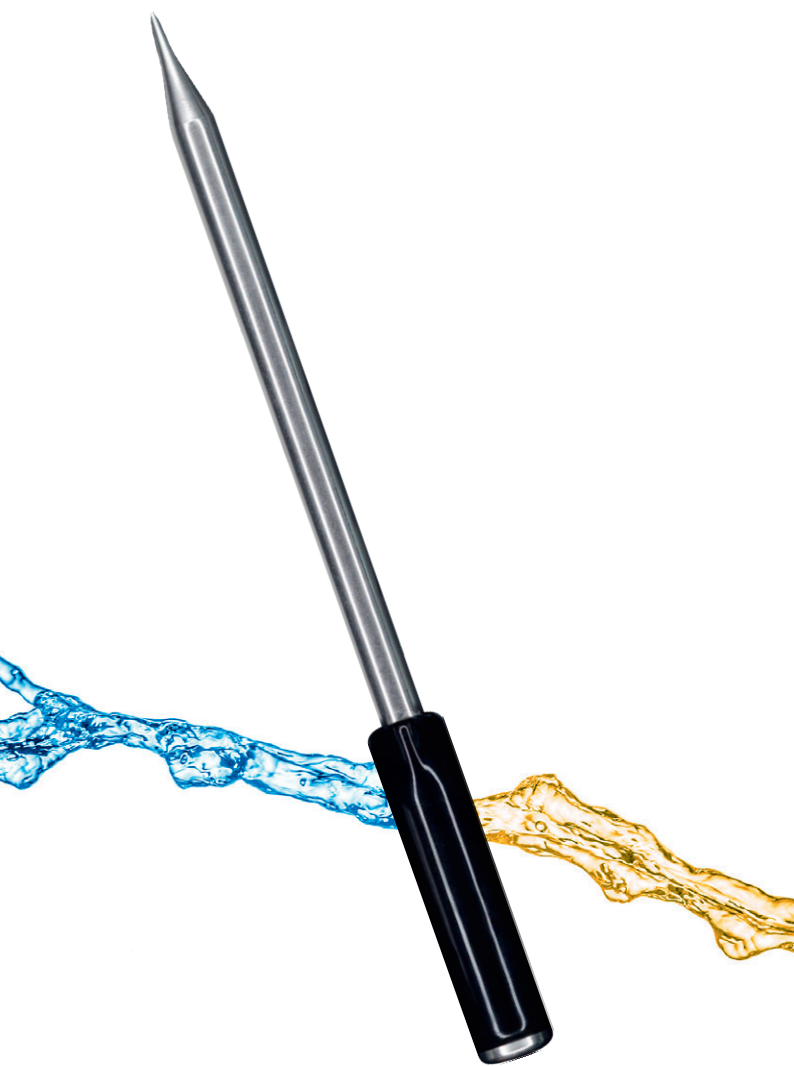




The MeatStick

www.themeatstick.de



**Das vielseitigste
Fleischthermometer
der Welt.**



THE MEATSTICK

The MeatStick ist das revolutionäre **kabellose Fleischthermometer**, das die Fleischtemperatur während des Garvorgangs überwacht und detaillierte **Daten an Ihr Smartphone** überträgt.

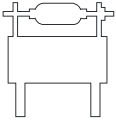
Es wurde so robust konstruiert, dass es auch höchsten Temperaturen und **extremen Kochumgebungen** standhält. Und es ist ganz einfach: Thermometer ins Fleisch stecken, App einstellen und starten. Wenn Sie den Alarmton hören, hat Ihr Fleisch die perfekte, von Ihnen gewünschte Garstufe erreicht!

Ein tolles Feature für die Geselligkeit: Sie können **bis zu 8 Thermometer gleichzeitig** überwachen - auch von **mehreren Mobilgeräten** aus. So kann jeder Gast stets alle Werte sehen, ganz bequem ohne lästiges Koppeln.

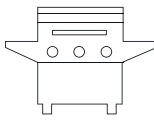


EINER FÜR ALLE ZUBEREITUNGSARTEN

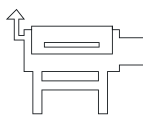
Der MeatStick ist an Vielseitigkeit kaum zu überbieten. Er eignet sich für nahezu **jede Zubereitungsart**. Auch **extreme Bedingungen** können diesem Präzisionsinstrument nichts anhaben.



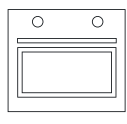
Rotisserie



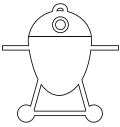
Grill



Smoker



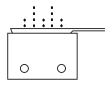
Ofen



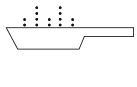
Kamado



Sous-vide



Fritteuse



Pfanne

GUT DURCHDACHT

Sie können The MeatStick jederzeit in Betrieb nehmen, ganz bequem **via Bluetooth oder WiFi**. Er hält stets zuverlässig die Verbindung zur App.

Dabei werden **bis zu acht Thermometer** gleichzeitig unterstützt und durch Farbkennzeichnungen übersichtlich in der App dargestellt.

Sie können also auch als Gruppe einen oder mehrere MeatSticks gemeinsam überwachen. **Jedes Smartphone oder Tablet in Reichweite kann sich über die App mit den MeatSticks verbinden**. Genießen Sie gemeinsam perfekt auf den Punkt zubereitetes Fleisch.



8

MeatSticks

∞

App-Nutzer



GARANTIERT SAFTIG

Immer perfekt auf den Punkt gegrilltes Fleisch **ohne störendes Kabel und permanentes Anstechen**.



ABSOLUT ROBUST BEI JEDEM GRILL- & KOCHVORGANG

The MeatStick **ist an zwei Stellen präzise kalibriert**. Der innere Sensor liefert Daten bis **100°C***, während der Umgebungssensor Temperaturen gradgenau bis **300°C** anzeigt.



KINDERLEICHTES SETUP

App starten, MeatStick aktivieren, in das Fleisch stecken **und los geht's!** Die MeatStick App ermöglicht eine bedienerfreundliche Auswahl zahlreicher Fleischcuts und natürlich der dazu passenden Garstufen.



WARNUNG IN ECHTZEIT

Die gewünschte **Garstufe des Fleisches** ist erreicht? Die MeatStick App informiert prompt. Die Umgebungstemperatur ist zu hoch oder zu niedrig? Die Warnung durch die MeatStick App erfolgt sofort!



INTELLIGENTE GARZEITBERECHNUNG

Wann ist das Essen fertig? Die intelligente Softwareroutine des MeatStick gibt dazu bei jedem Einsatz eine präzise Einschätzung. Dabei justiert sich der errechnete Endzeitpunkt laufend durch weitere Messwerte nach.



100% WASSERDICHT

Durch die zum Patent angemeldete Kapselbauweise ist The MeatStick zu **100% dicht** und somit bequem in der Spülmaschine zu reinigen.



FÜR ALLE ZUBEREITUNGSARTEN GEEIGNET

The MeatStick ist am Grill, im Backofen, in der Pfanne, im Kamado, im Smoker, am Rotisserie-Spieß, beim Sous-Vide Garen und sogar in der Fritteuse einsetzbar. Die **Einsatzmöglichkeiten** am Grill und in der Küche sind **beinahe grenzenlos**.



IMMER IN REICHWEITE



The MeatStick hat eine Bluetooth-Reichweite von 10m auf Sicht. Mehr Bewegungsfreiheit gibt es mit den „X“-Versionen: Bis zu 30m durch Hauswände oder 80m im Freien. Noch mehr schafft nur die WiFi Bridge, die so weit reicht wie das Heimnetzwerk oder **via Bluetooth bis 90 m.**

BIS ZU 8 STICKS ZEITGLEICH



Perfekte Temperaturkontrolle von **bis zu 8 Messwerten** in einer App. Ideal für ein Steak-Essen in großer Runde oder eben Long-Jobs mit sehr viel Fleisch.

EXTRA LANGE EINSATZDAUER



Bestens gerüstet für lange Smoker-Nächte: mit dem MeatStick sind **bis zu 24 Betriebsstunden*** Dauereinsatz mit nur einer Akkuladung möglich.

SMARTES AKKUMANAGEMENT



Ist The MeatStick länger als 30 Minuten außerhalb der Ladeschale inaktiv? Kein Problem, der Stick **schaltet sich automatisch ab** und spart so seine Akkukapazität für den nächsten Einsatz.

WIFI-CLOUD CONNECTED



Beim Pulled-Pork Zubereiten noch einen Weg erledigen oder Büroarbeit machen? Warum nicht, alle Messwerte lassen sich dank der Wifi Bridge jederzeit und überall bequem über die **MeatStick-Cloud** abrufen.

JEDERZEIT MODULAR ERWEITERBAR



Das System ist zu 100% kompatibel und lässt sich bei Bedarf jederzeit auf bis zu 8 Sticks (The MeatStick und/oder Mini by TMS) aufrüsten. Die Bluetooth Reichweite lässt sich dank des Xtenders von 10m auf bis zu 90m erhöhen. Auch **The MeatStick Wifi Bridge** ist ganz einfach nachrüstbar.



*modellabhängig

Apps für iOS & Android
Amazon Echo enabled



NEU

Mini Stick by TMS

The MeatStick Mini und MiniX sind mit nur 9,5 cm Länge und 5,5 mm Durchmesser die mit Abstand kompaktesten Bluetooth-Fleischthermometer am Markt und sind mit allen MeatStick Produkten kompatibel.

TECHNISCHE DATEN

Länge	95,5 mm
Länge Temperaturfühler	66 mm
Länge Keramikgriff	29,5 mm
Schaftdurchmesser	5,5 mm
Gewicht	9 g
Bluetooth-Reichweite	10 / 80 m
Kerntemperatur	bis 85 °C
Betriebsdauer	bis 8 h

In der App werden die Kerntemperatur sowie der Ladezustand des Sticks angezeigt.

MiniX by TMS

Ladegerät mit Xtender und einer Bluetooth-Reichweite bis zu 80 Metern.





The MeatStick

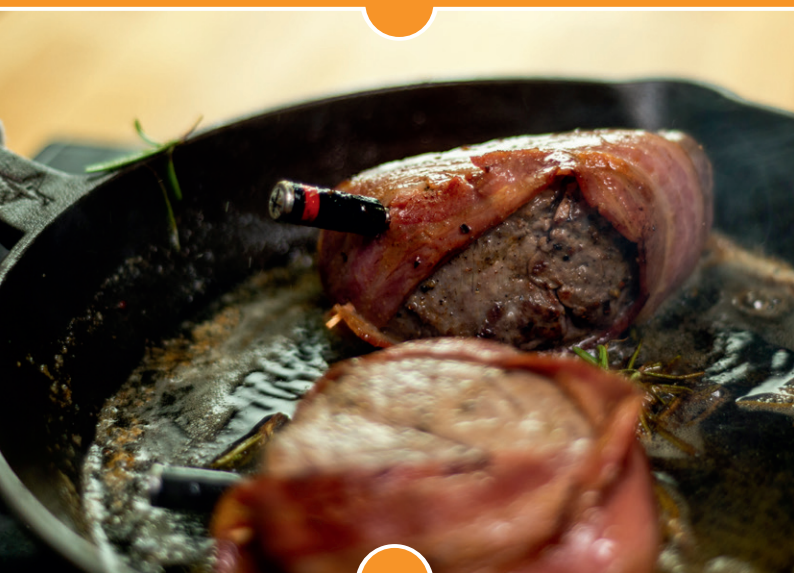
Mit doppeltem Temperatursensor und einem Messbereich bis zu einer Kerntemperatur von 100°C sowie einer Umgebungstemperatur von bis zu 300°C punktet The MeatStick nicht nur in der Hobby-Küche. Alle MeatSticks sind mit den Mini Sticks kompatibel.

TECHNISCHE DATEN

Länge	136 mm
Länge Temperaturfühler	92 mm
Länge Keramikgriff	44 mm
Schaftdurchmesser	6 mm
Gewicht	15 g
Bluetooth-Reichweite	10 / 80 m
Kerntemperatur	bis 100 °C
Umgebungstemperatur	bis 300 °C
Betriebsdauer	bis 24 h

In der App werden Kern- und Umgebungstemperatur sowie der Ladezustand des Sticks angezeigt.





Xtender-Versionen

Mit den Xtender-Versionen verstärken Sie Ihr The MeatStick Bluetooth-Signal um bis zu **30 m im Haus** oder **80 m im Freien**. Je nach baulichen Begebenheiten können Sie so z. B. in der Küche weiter vorbereiten und Ihr Grillgut im Garten einfach überwachen.

Wenn Sie den MeatStick innerhalb eines geschlossenen Garraums (z. B. Ofen) positionieren, der stark abgeschirmt ist, kann sich die Reichweite des Sticks auf unter 2 Meter reduzieren. Mit den Xtender-Versionen können Sie diese auf bis zu 80 Meter Sichtweite erhöhen.

Die Xtender-Versionen sind als The MeatStick X und in der besonders kompakten Version MiniX by TMS erhältlich.

MiniX by TMS
Bluetooth: Bis zu 80 m
Mini Stick +
MiniX Ladegerät

NEU




The MeatStick X
Bluetooth: Bis zu 80 m
The MeatStick +
MeatStick X Ladegerät



WiFi Bridge

Mit der WiFi Bridge können Sie Ihren MeatStick grenzenlos betreiben. Das Signal wird mit Bluetooth oder durch WiFi verstärkt und Sie können von überall zugreifen.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	OHNE Antenne	80 x 74 x 30 mm
	MIT Antenne	150 x 111 x 30 mm
Gewicht		105 g
Bluetooth		Version 4.0
abnehmbare Antenne		Gain: 3dBi
Betriebstemperatur		0 - 55 °C
Umgebungstemperatur		-10 - 65 °C
Betrieb	Micro USB Eingang	5VDC 0,5A

Die WiFi Bridge ermöglicht drei Verbindungsarten mit bis zu 8 MeatSticks:

OHNE INTERNET

Die WiFi Bridge übernimmt die Funktionen der Xtender-Versionen, aber mit bis zu 90 m Reichweite (siehe links).

IM WiFi-HEIMNETZWERK

Bewegen Sie sich innerhalb Ihres Heimnetzwerks frei und überwachen Sie Ihr Grillgut, soweit das Signal reicht.

ÜBER DAS INTERNET

Greifen Sie von überall auf die Temperaturen Ihres MeatSticks zu. Die Informationen werden an die Cloud gesendet und dort angezeigt/abgelegt.

Die WiFi Bridge verfügt außerdem über ein hinterleuchtetes **LCD Display**. Es zeigt die **MeatStick Benennung, aktuelle Temperatur, Umgebungstemperatur und geschätzte, verbleibende Gardauer** an.

Ein Alarmton und das Aufleuchten des Displays weisen auf Probleme oder das Ende der Garzeit hin (z.B. Temperatur zu hoch oder zu niedrig, Signal verloren, Batterie zu schwach, etc.).

Der Betrieb erfolgt mit microUSB über einen angeschlossenen Netzstecker oder eine Powerbank (Netzstecker und Powerbank nicht im Lieferumfang enthalten).





Vorteile, die man sehen kann!

- Sehr spitzer Kerntemperaturfühler erleichtert das Einführen in das Grillgut und sorgt so für eine sichere Handhabung
- Größerer Keramikgriff für mehr Sicherheit beim Einführen und Entfernen des Sticks in bzw. aus dem Grillgut
- Mit noch kompakteren Abmessungen ist der Mini perfekt für alle kleineren Fleischstücke



▲
The MeatStick

▲
Wettbewerber

▲
Mini Stick by TMS





Testergebnis Küche & Haushalt

Meat Stick Set 4 WiFi Bridge 2

· Vertrieb:	Montargo GmbH, Fuldata
· Telefon:	0561 981860
· Internet:	www.themeatstick.de

Technische Daten Thermometer:

· Umgebungssensor:	bis 300 °C
· Innentemperatur:	bis 100 °C

Technische Daten WiFi Bridge:

· Abmessungen (B x H x T in mm):	80 x 74 x 30 mm
· Gewicht:	105 Gramm
· Bluetooth:	Version 4.0
· Betriebstemperatur:	0 – 55 °C
· Umgebungstemperatur:	-10 – 65 °C
· Betrieb:	Micro-USB Eingang 5VDC 0,5 A
· Funktionen:	Echtzeitalarm, Cloudspeicherung

Bewertung

- schnelle Einrichtung
- umfangreiche App
- Spülmaschinenfest

Note

· Funktion:	60 %	1,2
· Handhabung:	30 %	1,2
· Verarbeitung:	10 %	1,1

KÜCHE & HAUSHALT

Note

Oberklasse

Preis/Leistung: **sehr gut**

1,2

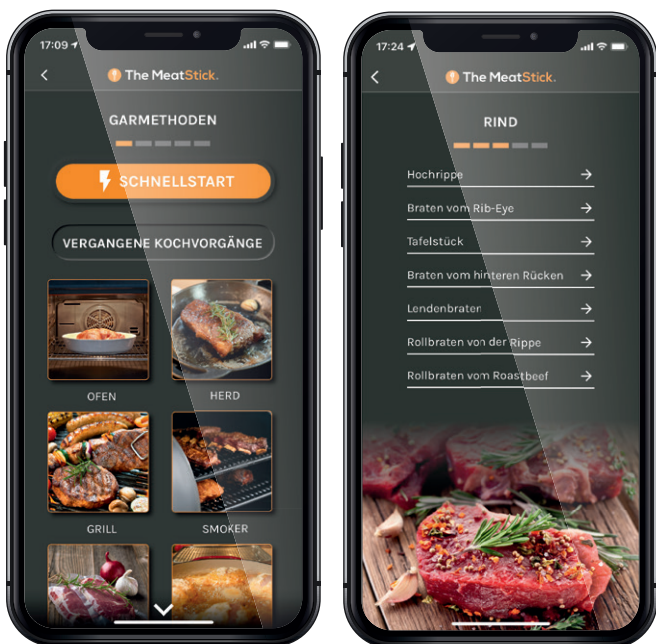
100% wasserdicht - garantiert!

Der MeatStick ist als einziges kabelloses Thermometer am Markt zu 100% wasserdicht. Somit kann er sowohl für das Sous-Vide Garen als auch in der Fritteuse genutzt werden. Nach jeder Nutzung lässt sich der Stick ganz bequem im Geschirrspüler reinigen.



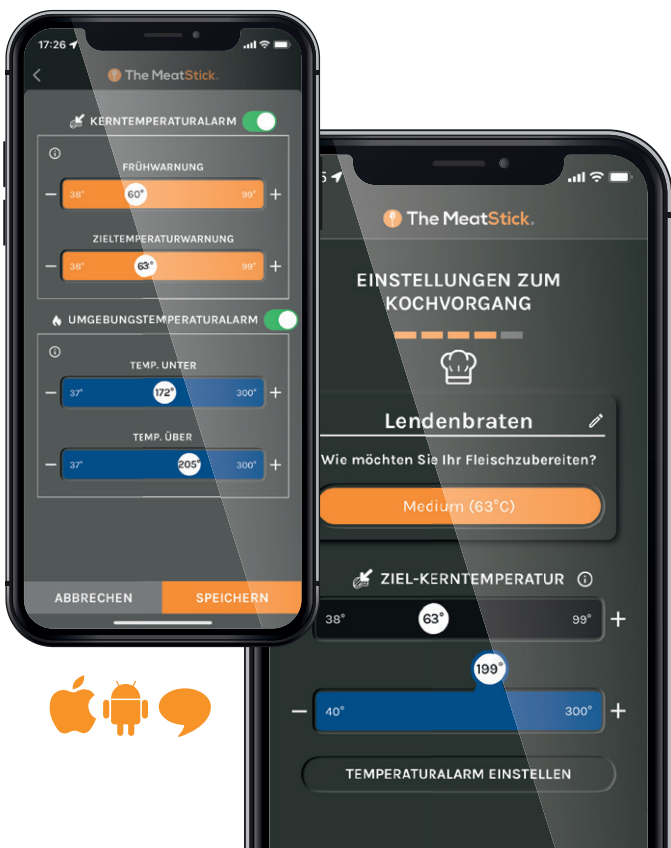
The MeatStick App

In der App können unterschiedliche Voreinstellungen getroffen werden. Geben Sie die **Kochumgebung** sowie **Fleischart und -stück** an. Die App zeigt dann automatisch die Zieltemperatur an. Alternativ können Sie die Temperatur **manuell eingeben**.



DER ALARM

Es können in der MeatStick App unterschiedliche Alarmsituationen hinterlegt werden, z.B. ein Temperatur-**Frühwarnalarm**, beim Erreichen der **Zieltemperatur** oder wenn die Temperatur zu hoch oder zu niedrig ist.





DAS DASHBOARD

Hier sehen Sie die Angaben für Umgebungstemperatur und Fleischtemperatur sowie verbleibende und vergangene Zeit. Ein Diagramm stellt den Verlauf bildlich dar.



Behalten Sie stets alles im Blick. Die Analyse-Übersicht zeigt Ihnen Ihre Garprozesse.



APP SPRACHEN





The MeatStick



SET 1 - The MeatStick

Bluetooth: Bis zu 10 m

The MeatStick
Ladegerät



SET 2 - The MeatStick X

Bluetooth: Bis zu 80 m

The MeatStick
MeatStick X Ladegerät



SET 3 - Bridge 1

Bluetooth: Bis zu 90 m / Web: unbegrenzt

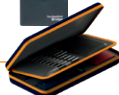
WiFi Bridge
The MeatStick
Ladegerät & Tasche



SET 4 - Bridge 2

Bluetooth: Bis zu 90 m / Web: unbegrenzt

WiFi Bridge
2x The MeatStick
Ladegerät & Tasche



The MeatStick

Bluetooth: Bis zu 10 m

Einzelstick als Erweiterung
schwarz, rot, gelb, grün



Ladegerät

Bluetooth: Bis zu 10 m

für The MeatStick
(Lieferung ohne Stick)



MeatStick X Ladegerät

mit Bluetooth-Xtender: Bis zu 80 m

für The MeatStick
(Lieferung ohne Stick)



Bluetooth Xtender BR220

Bluetooth: Bis zu 90 m





Mini by TMS



Set 5 - Mini by TMS

Bluetooth: Bis zu 10 m

Mini Stick
Ladegerät



Set 6 - MiniX by TMS

Bluetooth: Bis zu 80 m

Mini Stick
MiniX Ladegerät



Mini Stick by TMS

Bluetooth: Bis zu 10 m

Einzelstick als Erweiterung
schwarz, rot, gelb, grün



Ladegerät

Bluetooth: Bis zu 10 m

für Mini Stick
(Lieferung ohne Stick)



MiniX Ladegerät

mit Bluetooth-Xtender: Bis zu 80 m

für Mini Stick
(Lieferung ohne Stick)



SET 7 - Xtender Combo

Bluetooth: Bis zu 80 m / Web: unbegrenzt

The MeatStick MiniX
The MeatStick
Ladegeräte & Tasche



SET 8 - WiFi Combo

Bluetooth: Bis zu 90 m / Web: unbegrenzt

The MeatStick MiniX
The MeatStick
WiFi Bridge
Ladegeräte & Tasche



WiFi Bridge BR600

Bluetooth: Bis zu 90 m /

Web: unbegrenzt

für Heimnetzwerk & Cloud

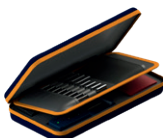


Eva Case AC100

Transporttasche

nur für die

WiFi Bridge Sets 3+4



Carrying Case AC200

Transporttasche

für die WiFi Bridge Sets
& die Combo-Sets 7+8



The MeatStick

DAS FLEISCHTHERMOMETER



ABSOLUT PRÄZISES THERMOMETER

BBQ-N-BREWING

Der MeatStick ist das beste Thermometer, was ich jemals verwendet habe. **Es ist sehr genau.** Seit ich begonnen habe, den MeatStick zu verwenden, habe ich **jeden gewünschten Garpunkt perfekt getroffen.**

GROSSARTIGES THERMOMETER

DONNA N.

Der MeatStick ist ein perfektes Geschenk für jemanden der während er draußen grillt, gerne drin Sport schaut. :D Die App sagt dir, wann dein Fleisch fertig ist. Mein Freund liebt sein neues Fleischthermometer und **jetzt gibt es keinen Grund mehr für übergarte Steaks!**

EIN MUSS FÜR JEDEN GRILLER

PETE I.

Total genial! Jeder Griller sollte einen besitzen! Kauft Euch auf jeden Fall die Xtender-Version, damit Ihr Euch ohne Signalverlust noch freier bewegen könnt.

DER MEATSTICK VERÄNDERT ALLES

STEVE T.

Der MeatStick ist ein fantastisches Produkt - er verändert alles! Ich habe ihn im Fleisch platziert, alles im Sous-Vide-Beutel vakuumiert für mehrere Stunden gegart und anschließend noch 10 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Danach habe ich es auf dem Holzkohlegrill noch scharf angebraten. Das waren **Temperaturen zwischen 3 und 260 °C** und das Thermometer hat jederzeit perfekt funktioniert. Ich habe noch **2 weitere Thermometer** und ein Ladegerät bestellt, um meinen Einsatzbereich zu erweitern. Alles in allem ein tolles Produkt, dass ich **uneingeschränkt weiterempfehlen** kann.


montargo

Vertrieb in Deutschland,
Österreich und der Schweiz:

Dörnbergstr. 27-29 · D-34233 Fulda
Tel. +49 561 981 86-0 · info@montargo.de

Druckfehler, Produktänderungen und Lieferfähigkeit einzelner Produkte vorbehalten. X2209
The MeatStick ist eine Marke von Soma Labs LLC.
Apple und das Apple-Logo sind Marken der Apple Inc., registriert in den USA sowie anderen Ländern und Regionen. AppStore ist eine Service-Marke der Apple Inc.
Google Play und das Google Play Logo sind Marken der Google LLC.
Die Bluetooth® Wortmarke und die Logos sind eingetragene Markenzeichen im Besitz der Bluetooth SIG, Inc. und jegliche Nutzung durch die Soma Labs LLC beruht auf einem Lizenzvertrag.