

Der neue Beefer One Pro im Test – Besser als sein Vorgänger?



Der Name „Beefer“ und der damit einhergehende Slogan „Beef it or leave it“ sind mittlerweile jedem in der Grillszene ein Begriff. Der Stahlkasten mit Hochleistungs-Keramikbrenner im Dach hat sich einen Namen gemacht.

Die Beefer-Jungs ruhen sich aber nicht auf dem Ruhm der ersten Stunde aus, sondern haben das bisherige Modell (Beefer One) nochmals überarbeitet und optimiert. Ich habe den **neuen Beefer One Pro** auf Herz und Nieren getestet. Was daran neu und besser ist und ob sich ein Kauf des neuen Modells für dich lohnt, erfährst du hier!

Beefer One Pro – Der erste Eindruck



Beefer Pro inkl. Lieferumfang

Das Erste, was mir nach dem Auspacken aufgefallen ist, ist das Metall. **Der Beefer Pro glänzt**, wie ein Ritter in neuer Rüstung! Hatte der **Vorgänger noch Teile aus emailliertem Stahl an den Seiten**, schmückt den Pro eine glatte Fassade aus gebohnertem Edelstahl.

Diesmal wurde auch nicht am Zubehör gespart. Im Lieferumfang enthalten sind

- 2 Gastroschalen
- 2 Edelstahlroste
- 1 Rostheber
- 1 Beefer Grillhandschuh und
- 1 Gasschlauch mit gewerblichem Druckminderer

Was ist neu?

Die Maße des Pros haben sich nicht geändert. Er misst, wie sein Vorgänger **23,2 cm in der Breite, 40 cm in der Höhe und 47,2 cm in der Tiefe**.

Auch die **Nennwärmebelastung von 3,5 KW** ist identisch, da das gleiche Brennelement, wie beim Vorgänger verbaut ist.

Darüber hinaus hat sich äußerlich allerdings einiges getan.



Beefer Pro Front

Der neue Beefer One Pro im Test – Besser als sein Vorgänger?

Das Logo beim Pro ist nicht mehr aufgeschraubt, sondern ebenflächig in den Stahl gelasert. Das erleichtert das Reinigen von außen ungemein. Vorbei sind die Stunden des quälenden „in die Ecken kommen“. Hier reichen zweimal locker überwischen.

Die Front ist mit Edelstahlnieten fixiert und nicht mehr geschraubt. Da der Pro zur Grundreinigung nicht mehr auseinandergenommen werden muss, sind Schrauben überflüssig. Außerdem beugen Nieten Rost an den Schraubköpfen vor. Darüber hinaus kann sich nun auch bei holprigen Transporten über grobes Kopfsteinpflaster nichts mehr lösen.



Herausnehmbare Seiten des Beefer Pro

Beim Blick ins Innere fällt die größte Änderung ins Auge. Der Beefer Pro hat Einschübe bekommen. 7 Stück an der Zahl. Somit fällt auch das Drehrädchen an der unteren rechten Vorderseite weg. Ob das ein Vor- oder doch ein Nachteil ist, wird sich im Test zeigen.

Das für mich aber absolut bahnbrechendste Feature ist, dass sich beide Einschubseiten mit einem einfachen Handdruck lösen und herausnehmen lassen. So entstehen im Beefer Pro nur noch glatte Edelstahlflächen im Inneren, die so unglaublich einfach zu reinigen sind, dass es schon fast Spaß macht mit einem Lied auf den Lippen abends den Beefer sauber zu rubbeln. Und die dreckigen Seitenteile? Die können einfach mit in die Spülmaschine. Darauf ein Halleluja!



Beefer Pro Ansicht von hinten

Auch am Heck hat sich einiges getan. Das Gasventil hat endlich ein Edelstahl Schutzblech bekommen. Das lag beim Vorgänger offen und hat mir persönlich immer ein etwas un gutes Gefühl beim Anzünden gemacht, da ich meinen Beefer gerne mit zu Freunden nehme und hinten beim Ein- oder Ausladen schon öfter mal angeeckt bin. Safety first!

Eine grundlegende Neuerung ist die elektrische Zündung. Beim Beefer One musste man noch vorsichtig ein brennendes Streichholz von innen an den Brenner halten und dann langsam das Gas aufdrehen. Den Spruch „Du kennst das Gerät ja! Halt du mal die Hand rein, ich dreh dafür das Gas von hier hinten auf!“ höre ich ständig.

Die elektrische Zündung behebt dieses Problem elegant und vollständig.



1,50 m Gasschlauch inkl. gewerblichem Druckminderer am Beefer Pro

Der neue Beefer One Pro im Test – Besser als sein Vorgänger?

Auch der Gasschlauch wurde auf Gastro-Norm erweitert. Statt 1 Meter, bekommt man beim Pro 1,50 Meter Leine. Das ist sehr angenehm, da die Gasflasche nicht direkt neben dem Beefer stehen muss, oder das Gerät nun auch auf einem höheren Stehtisch gemütlich Platz findet.

Der im Privatgebrauch handelsübliche 50 mbar Druckregler wurde durch einen **professionellen Minderer für gewerbliche Nutzung** ausgetauscht. Das heißt, dass eine **Schlauchbruch- und Überdrucksicherung an dem Druckminderer** vorhanden sein muss. Meiner Meinung nach kann beides auch im Privatgebrauch nicht schaden.

Der Beefer Pro im Test

Damit der Beefer Pro zeigen kann was in ihm steckt habe ich für den Test ein 550 g schweres T-Bone Steak vom Jungbullen ausgewählt.

- 1 -

Die Roste werden aus dem Beefer genommen, die Gasflasche aufgedreht, der Gashahn am Beefer heruntergedrückt und auf das Symbol auf die große Flamme gedreht. Die elektrische Zündung ca. 4 Sekunden gedrückt halten, bis der Brenner angeht ("Buff"). Dann beide Knöpfe loslassen.



- 2 -

Den Beefer 5-8 Minuten aufzeizen lassen, bis die Keramikplatte knall-orange leuchtet.

- 3 -

Steak auf den Rost legen, gründlich von beiden Seiten

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

salzen und mit Hilfe des Rosthebers kurz über der Decke einschieben.



- 4 -

Nach ca. 2 Minuten drehen und der Rückseite ebenfalls eine krosse Kruste verpassen. Rost auf die unterste Schiene geben. Thermometer ins Steak einschieben. Ich lasse das T-Bone auf 50 °C nachziehen.

- 5 -

Steak nochmals von jeder Seite 10 Sekunden auf höchster Schiene beefen, 5 Minuten ruhen und auf 54 °C nachziehen lassen.



Resultat

Wat' ein heißes Gerät! Auch der Beefer One Pro heizt Gerichten mit 800 °C Oberhitze ordentlich ein und die Resultate sprechen für sich. Krosse Steak-Krusten und

Der neue Beefer One Pro im Test – Besser als sein Vorgänger?

saftige Patties zaubert der Beefer in Minuten, perfekte Meeresfrüchte in Sekunden. Wäre aber auch komisch gewesen, wenn die Qualität zum Vorgänger schwanken würde, da die gleiche Technik verbaut ist.

Die elektrische Zündung ist ein Traum. Nur das Gas aufgedreht und das Knöpfchen gedrückt (Zip, Zip, Zip, Fupp!) und der Beefer läuft. Keine Streichhölzer oder Feuerzeuge mehr.

Das Einschub-System funktioniert erstaunlich gut. Ich hatte am Anfang etwas Bedenken, ob man nicht zu viel Lücke zum Brenner hat. Aber dieses Prinzip hat sich als schnell, einfach und effektiv herausgestellt.

Auch der **etwas dünnere Rostheber greift viel selbstsicherer in das Rost vom Beefer als sein Vorfahre.**

Durch die **2 mitgelieferten Roste** lassen sich auch **2 Speisen gleichzeitig zubereiten**. Das gebeefte Steak kann auf der Gastroschale mit Rost gemütlich nachziehen, während oben das nächste Rib Eye reingeschoben wird. Oder es gart auf mittlerer Schiene vor, während unter der Decke ordentlich abgebeeft wird. Die zweite Gastroschale habe ich immer unten im Beefer stehen, um Butter zu schmelzen oder Steaks in Alufolie nachziehen zu lassen, wenn sonst schon alles belegt ist.

Dadurch ist ein sehr gutes Zeitmanagement möglich und Gäste müssen nicht zu lange aufs Essen warten, da der Einschub ja doch relativ schmal ist.

Das ist mir im Betrieb aufgefallen

Der Beefer ist mir im Betrieb zweimal ausgegangen. Wenn der Rost mit einem langen T-Bone Steak oder Ähnlichem voll beladen ist, **darf das Fleisch nicht die Sicherheitssonde an der Rückwand berühren bzw. verdecken**. Andernfalls denkt das Gerät die Brenner sind aus und blockiert die Gaszufuhr.

Ich habe mich schon vor der Markteinführung viel mit dem Beefer Pro beschäftigt. Auf allen Bildern und Fotos war immer ein Feuerwehr-Roter Druckminderer mit Druckanzeige abgebildet. Die Exemplare, die wir in die Springlane-Testküche geliefert bekommen haben, enthielten allerdings alle einen grauen Minderer ohne analoge Anzeige. Auf Nachfrage wurde mir erklärt, dass **die Beefer-Geräte in 2 verschiedenen Werken gefertigt werden, die unterschiedliche Druckminderer verbauen.**

Welches Modell also bei dir zu Hause ankommt, ist Glückssache. Die Funktion ist bei beiden natürlich die Selbe. Hier geht es rein um die Optik.



Verschiedene Druckminderer am Beefer Pro

Beim Auspacken des Rosthebers habe ich einen kleinen Luftsprung gemacht, da dieser an der Seite rund ausgefräst ist und den Eindruck eines Flaschenöffners machte. Ich habe sofort eine Flasche Bier aus dem Kühlschrank geholt und ... ging nicht. Ist auch logisch, da **die Kerbe als Schraubenschlüssel gedacht ist, um den Gasschlauch am Beefer festzuzurren.**



Der Rostheber als Schraubenschlüssel am Beefer Pro

Aber keine Sorge, ich habe mein Bier dann auf die traditionelle Art mit dem Rostheber aufbekommen.

Der neue Beefer One Pro im Test – Besser als sein Vorgänger?



Beefer Pro Rostheber angesetzt und Plopp

Rezeptideen

Auch wenn der Beefer für die Zubereitung eines perfekten Steaks entwickelt wurde, ist er erstaunlich vielseitig. Wenn du etwas Inspiration brauchst, schau doch mal in meinen Beefer-Rezepten vorbei:

Fazit

Sein wir mal ehrlich. Ein Beefer ist kein Erstgrill, aber das will er auch gar nicht sein. **Er ist eher eine Erweiterung deines Grillportfolios für perfektes Fleisch und Fisch.** Denn die 800 °C Oberhitze verpassen Steak und Co eine unerreicht gute Kruste. Es kommt nicht oft vor, dass ich in ein Steak beiße und es kross knuspert beim Kauen.

Ich persönlich finde den Beefer One Pro hervorragend. Er ist kompakt und nimmt nicht viel Platz in Anspruch. Die Leistung und die Bedienung sind einfach und noch unkomplizierter als beim Vorgänger. Die elektrische Zündung erleichtert das Anzünden ungemein.

Als Dauer-Griller finde ich die Lösung mit den Einschubfächern auch äußerst nützlich. Bei vielen Steaks und anderen Gerichten, habe ich mir beim vorherigen Gerät den ein oder anderen Abend ordentlich einen abdrehen müssen.

Die kinderleichte Reinigung ist der eigentliche Pluspunkt der neuen Maschine. Das Stecksystem und die flachen rostfreien Oberflächen sparen Zeit und Nerven beim Reinemachen. Die Steckelemente, sowie die Roste und Gastroschalen können bequem im Geschirrspüler Platz nehmen. Ich konnte mir in der ersparten Zeit entspannt

noch ein Bier aufmachen anstatt zu versuchen mit dem Putzlappen in jede Ecke des Beefers zu kommen.

Ein Beefer One Pro ist auf jeden Fall eine Investition wert, wenn...

- du Fleischfan bist und das Beste aus deinen Steaks herausbekommen möchtest
- du nicht erst deinen Kohle- oder großen Gasgrill vorbereiten und aufheizen willst
- du innerhalb von wenigen Minuten perfekte Steaks auf deinem Teller haben möchtest
- du besonders abends nach der Arbeit genervt bist jetzt noch aufwendig kochen zu müssen
- du nach dem Beefer so wenig Reinigungsaufwand, wie möglich haben willst
- du einen Beefer gastronomisch verwenden möchtest

Der Beefer One Pro besitzt **eine Zulassung für gewerbliche Verwendung im Freien.** Das ist die Nachricht, auf die Caterer, Foodtruckbesitzer und Outdoor-Küchenchefs gewartet haben.

Alle Umrüstungen wurden unter der Prämisse vorgenommen, den neuen Beefer auch problemlos und einfach in der Gastronomie einsetzen zu können.

Zusätzlich wird auch eine Fettwanne (unter dem Beefer) und eine mobile Dunstabzugshaube angeboten, die neben den Beefer gestellt wird und jeglichen Rauch, der entsteht wegsaugt.

Für den Test hat der Hersteller dem Autor ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung des Autors.