

Napoleon LEX485 - Efter 10 Måneder

Der er allerede gået 10 måneder siden jeg pakkede min Napoleon LEX485 ud her på matriklen. I den tid har jeg kørt 12 10-kilos letvægts gasflasker igennem min Napoleon LEX485, så man må sige, at den er grillen er blevet brugt! Jeg har nydt at lave Steaks, T-Bones, Entrecote, Flanksteaks mm på grillens Sizzel Zone men grillen kan bestemt meget mere end bare at banke kød af. Med den har jeg selvfølgelig også lavet flæskesteg, and, burger og pizza for ikke at nævne at jeg har bagt burgerboller, franskbrød og alt muligt andet på den. Hver gang har det været en fornøjelse.

[Hvis ikke du har læst om Unboxing af min Napoloen LEX 485 kan du gøre det her.](#)



10 måneder - 12 store flasker gas

Efter 10 måneders intensiv brug af Napoleon LEX485 gasgrill vil jeg gerne vise jer, hvordan den ser ud. Grillen er kun blevet gjort rent to gang undervejs. Første gang den blev gjort ren var i september 2017 og anden gang var her i marts 2018. Jeg er virkelig mere end begejstret for Napoleon LEX485! Med dens fire brændere, bagbrænder og Sizzle Zone har man en gasgrill, der kan alt! Den har bestemt ikke skuffet mig i performance.

Sizzle Zone - min store Kærlighed

Napoleons "**SIZZLE ZONE**™" er blevet min helt store kærlighed. Her kan en SearStation som andre grillproducenter har ikke følge med! Om det er for at brune et stykke kød af eller lave wok-retter på Sizzle Zonen, eller om vi skulle have burger eller en almindelig steg; Sizzle zonen er virkelig en arbejdsstation, som ingen andre grillproducenter har. En SearStation hvor man har sat en ekstra brænder mellem to hovedbrændere for at få ekstra varme vil aldrig nå op i nærheden af den temperatur en Sizzle Zone hoster op med på blot et minut . En Searstation når ikke en Napoleon Sizzle Zone til sokkeholderne.

Napoleons Sizzel Zone når snildt op på over 800 grader og det på under et minut. Så her snakker vi virkelig om et seriøst hot spot! Skal der laves en lille steak på 500+ gram på Sizzle Zonen, så skal kødet kun have et minut per side for at opnå de så højt elskede grillstriber. Efterfølgende ligger man den ind i grillen og lader den trække, til den er oppe på den ønskede kernetemperatur.

Rotisseri uden bøvl

Endnu et plus er, at man ikke behøver at pille ristene op af grillen når man vil tilberede mad på rotisseriet. Det er bare med at klø på, drypbakken under og så kører vi. Dertil kommer at Napoleons motor spinner stille som en miss - den er nærmest lydløs! Her kan man virkelig høre, at det er kvalitet, der er brugt i Napoleons rotisseri-motor. Hvis du er vant til at din nuværende rotisseri-motor knurrer og nærmest brokker sig, når den skal dreje rundt, rundt og rundt, så bliver du glædeligt forbavset over den her fra Napoleon. Jeg skulle tjekke to gang for at være sikker på om den virkelig var tændt, da jeg satte den til første gang. Den er nærmest lydløs. Det er virkelig noget, der spiller. Det susen du hører i videoen er udsugning på min terrasse.

Sådan ser en Napoleon LEX485 ud efter 10 måneders intensiv brug

Jeg vil ikke skrive meget om, hvordan den ser ud efter 10 måneders brug. I stedet vil jeg lade billederne tale for sig selv - og billederne taler rigtig pænt om Napoleon. Så kan du nemmest danne dig et overblik over, hvordan en Napoleon gasgrill ser ud efter 10 måneder, hvor den har fået lov til at gnave 12 stk 10kilos letvægtsgasflasker i sig. Og du vil se, at der er mange år og gasflasker tilbage i den her Napoleon LEX485 gasgrill.



Napoleon LEX485 svigter ikke

Den her grill har ikke svigtet! Og jeg er ret sikker på, at den heller ikke vil svigte i

fremtiden. Så hvis du overvejer at købe en Napoleon gasgrill, så kan jeg helt klart anbefale LEX 485. Den har spillet og ydet det, den skulle hver gang og jeg er hurtigt blevet glad for min Napoleon LEX485 gasgrill. Den har leveret hver gang - uanset om der var over 35 grader på den overdækkede terrassen, eller her i vinter ved minus 10 grader. Den starter hver gang når man drejer på knappen. Jeg kan blive ved at nævne positive ting ved LEX485 men alligevel har jeg valgt at sige farvel til min elskede LEX 485. Grunden hertil er, at jeg har fået blod på tanden med Napoleon. Min Napoleon LEX485 er blevet skiftet ud med en Napoleon Prestige Pro 500. Den er lige steppet større, dyre og måske også lidt mere lækker? Det sidste finder jeg ud af med tiden, og jeg skal nok lave et unboxing indlæg inden længe om min ny Napoleon Prestige Pro 500.



Napoleons Prestige Pro 500

Konklusion

Napoleon LEX 485 er en rigtig god grill. Den slår konkurrenterne på flere områder som fx ved Sizzel Zonen. Endnu et plus er, at den er bygget meget overskueligt og har fungeret hver eneste gang. Jeg har været glad for min LEX. Deraf var jeg også meget i tvivl om, hvorvidt den skulle skiftes ud, men den beslutning er nu taget og vi må se, om jeg kommer til at fortryde det. Napoleons

LEX 485 kan sammenlignes med en Genesis, hvad angår grillareal, men så er det også det. LEX485 har fire hovedbrændere og en bag brænder. Napoleon's SizzelZone slår andre producenteres Searstation om længder. Napoleon's Sizzle Zone kan komme op på over 800 grader på under et minut, og den kan meget mere end et almindeligt sideblus. Den er designet til at grille kød og tilføje fede grillstriber på bl.a. steaks på få minutter. Derefter kan man ligge kødet ind i grillen og lade det trække færdig til den ønskede kernetemperatur er nået. Det er den optimal måde at tilberede kød på efter min mening. Hvis altså man ikke vil begå sig ud i sousvide-verdenen. Med andre ord der den har nok Power til alle formål.

Jeg giver [Napoleon LEX485](#) 5 stjerner, fordi den ikke har svigtet. Og fordi den har så meget mere at byde på end min gamle Weber® Genesis® E-330.



ved at klikke [Her finder du Unboxing af min Napoleon LEX 485](#)

[Du kan læse meget mere om Napoleon LEX-serien her:](#)



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