

Napoleon Prestige Pro 500 - efter 24 måneder

Der er nu gået lidt over 2 år siden jeg pakkede min Napoleon Prestige Pro 500 ud som dengang var afløseren til min Napoleon Lex 485. I den tid har jeg nok kørt 30, 10-kilos letvægts gasflasker igennem min Napoleon Prestige Pro 500, den grill er blevet brugt! Jeg har seriøst lavet meget på den. Der er selvfølgelig lavet flæskesteg på mange varianter på den, Spareribs, Pulled Pork, And, Burger og Pizza for ikke at nævne at jeg har bagt Burgerboller, Franskbrød og alt muligt andet på min Prestige Pro500. På dennes Sizzelzone er der blevet lavet, Steaks, T-Bones, Entrecote, Flanksteaks, wokretter og mm. Og for at være ærligt så har det hver gang været en fornøjelse.

[Hvis ikke du har læst om Unboxing af min Napoloen Prestige Pro 500 kan du gøre det her.](#)



Napoleon Prestige pro 500 efter 2 år

24 måneder - 30 store flasker gas

Efter 24 måneders intensiv brug af Napoleon Prestige Pro 500 gasgrill vil jeg gerne vise jer, hvordan den ser ud. Grillen er kun blevet gjort rent tre gang undervejs. Første gang den blev gjort ren var i september 2018, anden gang var Juli 19 og så nu her i Juni 20 en sidste gang inden den flyttede hjemmefra. Jeg er virkelig begejstret for min Napoleon Prestige Pro 500! Med dens fire brændere, bagbrænder, høje Cookboks og Sizzel Zone har man en gasgrill, der kan alt! Den har bestemt ikke skuffet.



Napoleon Prestige Pro 500

Sizzel 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; Sizzel 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 Sizzel Zone hoster op med på blot et minut . En Searstation når ikke en Napoleon Sizzel Zone til sokkeholderne.

<https://videopress.com/v/PXQsoT0B>

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.



Flæskesteg efter 1,5 time på Rotisseri

Sådan ser en Napoleon Prestige Pro 500

ud efter 24 måneders intensiv brug

Jeg vil ikke skrive meget om, hvordan den ser ud efter de her 2 år den er blevet brugt. 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 2 år, hvor den har fået lov til at gnave mere end 30 stk 10kilos letvægtsgasflasker i sig. Og du vil se, at der er mange år og gasflasker tilbage i den her Napoleon Prestige gasgrill.





Napoleon Prestige Pro 500 svigter seriøst 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 Prestige Pro 500. Den har spillet og ydet det, den skulle hver gang og jeg er hurtigt blevet glad for min Napoleon Pro 500 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 denne Pro 500 men alligevel har jeg valgt at sige farvel til min elskede Prestige Pro. Grunden hertil er, at jeg har fået blod på tanden med Napoleon. Min Napoleon Prestige Pro er blevet skiftet ud med en Napoleon Prestige Pro 500 serie 3 fra 2020. Den er lige lidt mere lækker? Jeg skal nok lave et unboxing indlæg inden længe om min ny Napoleon Prestige Pro 500 serie 3 fra 2020.



Napoleon Prestige Pro 500 Serie 3

Konklusion

Napoleon Prestige Pro 500 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 og er stadigvæk glad for min Prestige Pro 500. Det er også derfor jeg har valgt at erstatte den med dennes efterfølger. Som bliver igen en Prestige Pro 500 bare med lidt mere lir og lys. Napoleons Prestige Pro 500 kan sammenlignes med en Summit 470, hvad grillareal angår, men så er det også det. Napoleons SizzelZone slår andre producenteres Searstation om længde.

Napoleons 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 tilføre 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.

Fejl og mangler

Det eneste jeg haft i de 2 år der var i stykker det var en enkelt halogenstiftpære til lys ind i grillen og det må man nu nok feje lidt under bord for pærer holder ikke evigt og de koster faktisk kun sølle 30kr stk. Og så lige det med skriften på frontpanelet. Men det var min egen skyld for man må ikke benytte Napoleons egen 3 i 1 cleaner på frontpanelet hvor skriften befinder sig. Det vidste jeg så ikke for det stod nemlig ikke på den flaske jeg har her. Men det står på de nye flasker der sælges. Og Backyardliving som er importør for Napoleon grills i danmark har det faktisk også stående på deres website. Men da jeg kontaktede Backyardliving vedr. mit uheld blev den byttet til nyt på kulance. Så ja jeg er mere end tilfreds med mit valg af Napoleon grill og især deres Kundeservice.

[Her finder du Unboxing af min Napoleon Presige Pro 500](#)

[Du kan læse meget mere om Napoleon Prestige Pro serien her:](#)

