

Napoleon Rogue 425 - Efter 14 måneder

Ja 14 måneder efter jeg fik denne dejlige [*Napoleon Rogue 425 all black**](#) er det på tid til dennes første rengøring i år. Ja jeg ved godt det skulle have været sidste år i efterårstid. Men det blev det så ikke til, og jeg haft faktisk lykkelig glemt det... Men sådan kan det gå og så skal der lidt ekstra knofedt til.

[*Hvis Ikke Du Har Læst Om Unboxing Af Min Napoloen Rogue 425 all black. Kan Du Gøre Det Her.*](#)



Napoleon Rogue 425 all black efter 14 mdr.

14 Måneder - 9 Store Flasker Gas

Efter 10 måneders brug af denne Napoleon Rogue 425 gasgrill blev den kørt i skuret og lykkelig glemt i december måned 2019. Simpелthen fordi jeg også har min [*Napoleon Prestige Pro500**](#) stående på terrassen. Som var rigeligt hen over vinteren. Og i går 4 måneder efter fandt jeg den først frem igen. Jeg 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 August 2019 og anden gang var så i dag April 2020. Den fik en tur med en opvaskebørste og lunken sæbevand. Derefter blev den tørret over med en klud og stillet til tør i solen på terrassen. Efterfølgende har den fået en tur med [Napoleons BBQ Protection*](#)! Og så ser den faktisk sådan her ud! Som NY. Selvom det er en mindre grill med dennes 3 brænder og dennes Sizzel Zone har man en gasgrill, der kan levere mad og og bestemt også høje temperatur! Den har bestemt ikke skuffet mig.

Sådan Ser En Napoleon Rogue 425 All Black Ud Efter 10 Måneders Intensiv Brug

Jeg syntes ikke der skal skrives meget om, hvordan den ser ud efter de 10 måneders brug, plus de 4 måneder den stod gemt væk. I stedet vil jeg lade billederne tale for sig selv - og billederne taler rigtig pænt om denne Rogue fra Napoleon. Så kan du nemmest danne dig selv et overblik over, hvordan en Napoleon Rogue 425 ser ud efter 10 måneder intensiv brug, hvor den har fået lov til at gnave 9 stk. 10kilos letvægtsgasflasker i sig, og der er blevet brugt små 6 poser trækul i Napoleons røg og kulbakke på den. Der er mange gode år tilbage i den her Napoleon Rogue 425 All Black. Ok grillen er kun gjort rent udvendig. Det vil sige cookboksen er ikke gjort rent for at i kan se at den er faktisk blevet brugt og ikke bare er en grill der har fået lov til at stå ☐



Napoleon Rogue 425 all black after 14 måneder



Napoleon Rogue 425 all black after 14 måneder

Napoleon Rogue 425 spiller bare

Den her grill spiller max! 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 denne Rogue 425 hvis du leder efter en grill der ikke kræver så meget plads. Men alligevel arbejder som en stor grill. Den har leveret hver gang - uanset om der var i sommers hvor vi haft 40+ grader på den overdækkede terrassen, eller i december ved minus 5 grader. Den starter hver gang når man drejer på knappen.

Det frygtlige ved det her er, at der er en helveds masse positive ting ved denne Rogue 425, men alligevel siger jeg Mojn til den. Min [Napolen Rogue 425 all black*](https://boensen.com/napoleon-rogue-425-all-black- Napoleons-badmobil/) vil blive skiftet ud med en anden Napoleon model som har en større sizzel zone og en bagbrænder. Som I vil kunne se, høre og læse mere om inden længe.

<https://boensen.com/napoleon-rogue-425-all-black- Napoleons-badmobil/>

Konklusion

Napoleon Rogue 425 er en rigtig god grill til dig der skal bruge en grill som kan levere maden hvertgang og her er det ligemeget om i er 2 eller 4 personer. Skulle det være kan den også levere til 6 personer fantastisk grillmad. Den her Napoleon Rogue slår konkurrenterne på flere områder som fx. ved Sizzel Zonen isted for en sidebrænder. Endnu et plus er, at den er meget overskueligt og har fungeret hver eneste gang.

Jeg er glad for min Rogue. Napoleon Rogue 425 kan sammenlignes med en Spirit, hvad grillarealen angår, men så er det også det. Som nævnt tideliger har denne Napoleon 3 hovedbrænder. Napoloen'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 nemlig 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.



“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).