

NAPOLEON®

GRILLS

DIE EXPERTEN FÜR GAS- UND INFRAROTGRILLEN



A man with glasses and a dark blue shirt is smiling and looking down at a grill. A woman with short brown hair and a white top is smiling and looking towards the man. They are outdoors, with a white building and greenery in the background. The grill is in the foreground, and the man is standing next to it. The woman is holding a glass of wine. The overall scene is bright and sunny, suggesting a pleasant outdoor setting.

Unsere Geschichte

Die Firmengeschichte beginnt 1976 mit dem Firmengründer Wolfgang Schroeter. In diesem Jahr gründete er einen kleinen Stahlverarbeitungsbetrieb in Barrie, Ontario, Kanada, wo er mit der Herstellung von Stahlgeländern begann. Damals konnte noch niemand den unglaublichen Erfolg von Wolf Steel Ltd. und der später folgenden Napoleon®-Kamine und Napoleon®-Gourmet-Grillgeräte vorhersehen. Seit der erste Holzofen vor über 38 Jahren vom Band rollte, hat sich Wolf Steel der Herstellung herausragender und erfolgreicher Produkte verschrieben. Das ursprüngliche Ofenmodell war zweitürig, aus solidem Gusseisen und wurde auf einer 95 m² großen Produktionsfläche gefertigt. 1981 wurde der Name „Napoleon“ geboren. Unter diesem Namen wurde auch das erste Ofenmodell mit einer einzelnen Glastür aus hitzebeständiger Pyroceram-Glaskeramik hergestellt – damals ein Novum in dieser Branche. Dies war der erste unter vielen wichtigen Meilensteinen für Wolf Steel. Im Laufe der nächsten Jahre wuchs die Nachfrage nach Napoleon®-Holzöfen über die Grenzen von Ontario und Kanada hinaus und breitete sich langsam in die USA, Europa und Großbritannien aus. Napoleon® ist ein nach ISO 9001:2008 zertifiziertes Unternehmen mit über 120.000 m² Produktionsfläche und über 700 Mitarbeitern. In Nordamerika ist Napoleon® das größte Privatunternehmen zur Herstellung von hochwertigen holz- und gasbetriebenen Kaminen und Öfen (inkl. Einbauversionen), Gas- und Holzkohlegrills, Produkten für den Außenwohnbereich und Wasserfällen.

KREATIVITÄT, LEISTUNG UND QUALITÄT



Grillen ist unsere Leidenschaft.

Napoleon® ist ein Familienunternehmen, das sich seit über 38 Jahren dem Design und der Herstellung von Qualitätsprodukten für mehr Wohnkomfort verschrieben hat: hocheffiziente Grillmodelle, Kamine und langlebige Produkte für den Außenbereich.

Der Name Napoleon® steht für überlegene Technologie, starke Leistung, ausgewogenes Design und einzigartigen Kundendienst. Ihr Napoleon®-Grill ist für Spitzenleistungen ausgelegt. Mit ihm gelangen Ihnen wunderbare Gerichte und auch das Grillen selbst wird zum Vergnügen. Entdecken Sie auf den folgenden Seiten den eleganten und klaren Stil von Napoleon® Gourmet Grills als ideale Ergänzung zu Ihrer Terrasse oder Ihrem Garten.

A passionate dedication to grilling.

🇬🇧 Napoleon®, a family owned Canadian company, has been providing home comfort for over 36 years, committed to designing and manufacturing only the finest high efficiency grills, fireplaces and outdoor living products you can depend on.

Superior technology, rock solid performance, balanced design and unparalleled customer service are the hallmark of the Napoleon® name. Your Napoleon® grill is designed to excel, offering a cooking experience as gratifying as the wonderful meals you will create. In the pages ahead, you'll discover the beauty and simplicity of Napoleon® style - the ideal complement to your outdoor living space.

Een gepassioneerde toewijding aan grillen.

🇳🇱 Napoleon®, een Canadees familiebedrijf, verstrekt comfort voor al meer dan 38 jaar, en zet zich in voor het ontwerpen en produceren van alleen de beste hoge efficiënte grills, open haarden en outdoor living producten die u kunt vertrouwen.

Superieure technologie, solide prestaties, een uitgebalanceerd ontwerp en ongeëvenaarde klantenservice zijn de kenmerken van de naam Napoleon®. Uw Napoleon® grill is ontworpen om uit te blinken, en biedt een kookervaring zo bevredigend als de heerlijke maaltijden die u zult maken. In de komende pagina's, zult u de schoonheid en eenvoud van de Napoleon®-stijl ontdekken - de ideale aanvulling op uw outdoor leefruimte.

Un enthousiasme passionné pour le barbecue.

🇨🇦 Depuis plus de 38 ans, Napoleon®, société familiale canadienne, participe au confort domestique et s'engage à concevoir et fabriquer des barbecues, cheminées et produits de vie en extérieur de la meilleure qualité, sur lesquels vous pouvez compter.

Une technologie supérieure, une performance éprouvée, une conception ingénieuse et un service clients inégalé sont la marque de Napoleon®. Votre barbecue Napoleon® est conçu pour exceller, offrant une expérience culinaire aussi gratifiante que les merveilleux plats que vous allez créer. Dans les pages suivantes, vous allez découvrir la beauté et la simplicité du style Napoleon® - le complément idéal de votre espace de vie extérieur.



ERDGAS



PROPANGAS



HOLZKOHLE

BRENNSTOFFARTEN

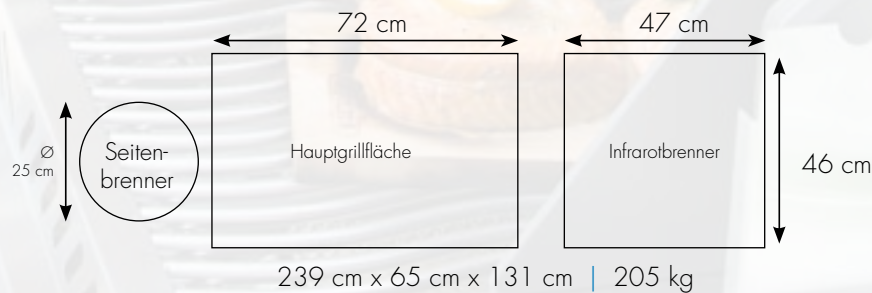
GERINGERER ZEITAUFWAND, MEHR GRILLVERGNÜGEN

Bereits vormontiert, sodass nur einige
letzte Handgriffe erforderlich sind!

- 1- 9.5 mm Stainless Steel WAVE® Cooking Grids
- 2- Twin head cooking system with two dedicated infrared SIZZLE ZONE® bottom burners and a stainless steel tube warming burner in between
- 3- Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice/marinade bucket with cutting board
- 4- Stainless steel cooking system with JETFIRE® ignition
- 5- Integrated wood chip smoker tray pulls out for easy filling and is lit with a dedicated gas tube burner
- 6- Available as a propane unit
- 7- Features a reversible cast iron cooking grid for round wok frying on one side and flat pan frying on the other. The contour construction ensures consistent and even cooking
- NEW two-stage power side burner with a circular center infrared burner and outer flame burner for versatile cooking methods
- 8- Optional commercial quality rotisserie kit and 4 forks utilizing the rear infrared burner
- 9- Soft closing doors and drawers
- 10- 2 big drip pans, accessible from the front

- 1- 9.5 mm Roestvrijstalen WAVE® kookroosters
- 2- Tweekoppig kookstelsysteem met twee speciale infrarode SIZZLE ZONE® bodembranders en een roestvrijstalen buisbrander voor opwarming ertussen
- 3- Premium roestvrijstalen zijbladen met geïntegreerde bekerhouders en ijs/marinade emmer met slijplank
- 4- Roestvrijstalen kookstelsysteem met JETFIRE® ontsteking
- 5- Geïntegreerde rooklade voor houtsnippers, trekt uit voor gemakkelijk vullen en wordt verlicht met een speciale buisbrander op gas
- 6- Beschikbaar als propaanunit
- 7- Beschikt over een omkeerbaar gietijzeren grillrooster voor roerbakken met rondvormige wok aan de ene kant en bakken met koekenpan aan de andere kant. De contour constructie zorgt voor consistent en gelijk koken.
- NIEUW tweetraps zijbrander met een cirkelvormige centrale infrarode brander en een brander met vlam aan de buitenkant voor veelzijdige kookmethoden
- 8- Optionele rotisserie kit van commerciële kwaliteit en 4 vorken voor gebruik van de achterste infrarode brander
- 9- Geruisloos sluitende deuren en laden
- 10- 2 grote lekbakken voor vet aan de voorzijde

- 1- Grilles de cuisson WAVE® de 9,5 mm en acier inox
- 2- Système de cuisson à deux têtes avec deux brûleurs vers le bas spéciaux à infrarouges SIZZLE ZONE® et un brûleur tube de réchauffage en acier inox entre les deux
- 3- Étagères latérales en acier inox de haute qualité, avec porte-boissons,seau à glaçons/marinade et planche à découper en acier inox intègres
- 4- Système de cuisson en acier inox avec allumage JETFIRE®
- 5- Le plateau de fumage aux copeaux de bois intégré se tire vers l'extérieur, pour un remplissage facile, et s'allume par le brûleur tube adéquat
- 6- Disponible avec bouteille de gaz propane
- 7- Comprend une grille de cuisson en fonte réversible, avec une face pour frire dans un wok rond et une face pour frire dans une poêle plate. La construction du contour permet une cuisson uniforme et régulière
- NOUVEAU Brûleur latéral à deux étages et brûleur central circulaire à infrarouges avec flamme extérieure pour des méthodes de cuisson variées
- 8- En option, le kit rotisserie avec 4 fourchettes de qualité commerciale, à utiliser avec le brûleur arrière à infrarouges
- 9- Portes et tiroirs à fermeture silencieuse
- 10- Deux grands plateaux d'égouttement, accessibles par l'avant



NAPOLEON
**DIE EXPERTEN
FÜR GAS- UND
INFRAROTGRILLEN**





ZUBEREITUNG WIE IM BACKOFEN

Napoleons Lift Ease® Rollhaube gleitet platzsparend zurück. Das dicht verschlossene Grillsystem gibt Wind keine Chance. So bleibt die Hitze unter der geradlinigen, doppelwandigen Rollhaube lange erhalten – für regulierbare Temperaturen wie im Backofen.

OVEN-LIKE PERFORMANCE

Napoleon's LIFT EASE® roll top lid tucks neatly back giving you more space on your patio or deck. The tightly sealed lid will not be compromised by prevailing winds. Maximum heat is retained in the streamlined, double-walled lid for oven-like performance.

OVEN-EFFECT

Napoleon's LIFT EASE® roldeksel glijdt bij het openen achter de barbecue zodat u meer ruimte op uw patio of terras krijgt. Het goed afsluitende deksel blijft zelf bij hoge wind stevig vastzitten. Dankzij het gestroomlijnd, dubbelwandig deksel blijft een maximum aan warmte behouden en een oven-effect gecreëerd.

UNE CUISSON COMME DANS UN FOUR

Grâce au couvercle LIFT EASE® de Napoleon®, qui s'ouvre en se repliant, vous gagnez de la place sur votre terrasse. Ce couvercle à fermeture totalement hermétique ne pourra pas être soulevé par les vents violents. La chaleur est retenue au maximum par ce couvercle à double paroi aux lignes résolument modernes, pour un résultat comparable à la cuisson au four.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG

10| 2 große, von vorne zugängliche Fettauffangschalen

1| WAVE® Stabgrillroste aus Edelstahl 9,5 mm

2| Doppelgrillsystem mit zwei SIZZLE ZONE® Infrarotbrennern und einem dazwischen angeordneten Edelstahl-Rohrbrenner zum Warmhalten von Speisen

9| Sanft schließende Türen und Schubladen

3| Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integrierten Getränkehaltern und Eis-/Marinadefach mit Schneidebrett

8| Optionales Drehspieß-Set für Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner

4| Edelstahl-Grillsystem mit JETFIRE® Zündsystem

7| **NEUER** Power-Seitenbrenner mit zwei Leistungsstufen: ein runder, zentraler Infrarotbrenner sowie ein äußerer Edelstahlbrenner für vielfältige Grillmethoden. Beidseitig verwendbarer Grillrost aus Gusseisen: eine Seite für das Grillen mit rundem Wok und die andere Seite für flache Grillpfannen. Das Profil sorgt für gleichmäßige Grillergebnisse.

5| Integrierter Räuchereinsatz für Räucherstäbchen lässt sich zum einfachen Befüllen herausziehen, mit eigenem Brenner

6| Als Propagasgerät erhältlich

Hergestellt in Kanada



Integrierter Räuchereinsatz für Räucherstäbchen
Integrated Wood Chip Smoker Tray
Geïntegreerde rooklade voor houtsnippers
Plateau de fumage aux copeaux de bois intégré



SIZZLE ZONE® Infrarotbrenner und Rohrbrenner zum Warmhalten
Infrared SIZZLE ZONE® Bottom Burners with Warming Tube Burner
Infrarode SIZZLE ZONE® bodem branders met buisbrander voor opwarmen
Brûleurs à infrarouges vers le bas SIZZLE ZONE® avec brûleur tube de réchauffage



NIGHT LIGHT® Bedienelemente
NIGHT LIGHT® Control Knobs
NIGHT LIGHT® bedieningsknoppen
Boutons de commande NIGHT LIGHT®



Power-Seitenbrenner mit zwei Leistungsstufen und beidseitig verwendbarem Gusseisenrost
Two-Stage Power Burner with reversible cast iron grid
Tweestaps brander met omkeerbaar gietijzeren rooster
Brûleur à deux étages avec grille de cuisson en fonte réversible

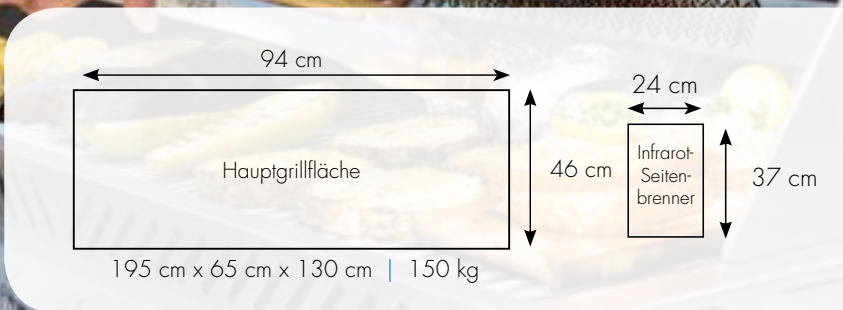


Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
Interior Lights for Late Night Entertaining
Interieur verlichting voor vermaak 's avonds laat
Éclairage intérieur pour des fêtes jusque tard dans la nuit



Duale Edelstahl-Flammenschutzsätze mit verstärkten Haltern
Dual-Level Stainless Steel Sear Plates with Reinforced Hangers
Tweeledige roestvrijstalen kookplaten met versterkte hangers
Plaques à rôtisserie à deux niveaux en acier inox avec suspensions renforcées





- 1 - 9.5 mm Stainless Steel WAVE® Cooking Grids
- 2 - Deluxe high top, space saving LIFT EASE® roll top lid with polished chrome trim accents and handle
- 3 - Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice/marinade bucket with cutting board
- 4 - Integrated wood chip smoker tray pulls out for easy filling and is lit with a dedicated gas tube burner
- 5 - Stainless steel cooking system with JETFIRE® ignition
- 6 - Available as a natural gas or propane unit
- 7 - Engaging NIGHT LIGHT® control knobs and interior lights for late night entertaining
- 8 - Infrared SIZZLE ZONE® side burner
- 9 - Optional commercial quality rotisserie kit with counter balance and 4 forks for delicious restaurant style cooking utilizing the rear infrared burner
- 10 - Big drip pan, accessible from the front

- 1 - 9.5 mm Roestvrijstalen WAVE® grill-roosters
- 2 - Deluxe hoge top, ruimtebesparende LIFT EASE® roll top deksel met gepolijst verchroomde accenten en handvat
- 3 - Roestvrijstalen zijbladen met geïntegreerde bekerhouders en ijs/marinade emmer met sniplank
- 4 - Geïntegreerde rooklade voor houtsnippers, trekt uit voor gemakkelijk vullen en wordt verlicht met een speciale buisbrander op gas
- 5 - Roestvrijstalen kookstelsel met JETFIRE® ontsteking
- 6 - Verkrijgbaar als aardgas- of propaanunit
- 7 - Aantrekkelijke NIGHT LIGHT® bedieningsknoppen en interieur verlichting voor vermaak 's avonds laat
- 8 - Infrarode SIZZLE ZONE® zijbrander
- 9 - Optionele rotisserie kit van commerciële kwaliteit met tegengewicht en 4 vorken voor heerlijk koken zoals in een restaurant met gebruik van de achterste infrarode brander
- 10 - 2 grote lekbakken voor vet aan de voorzijde

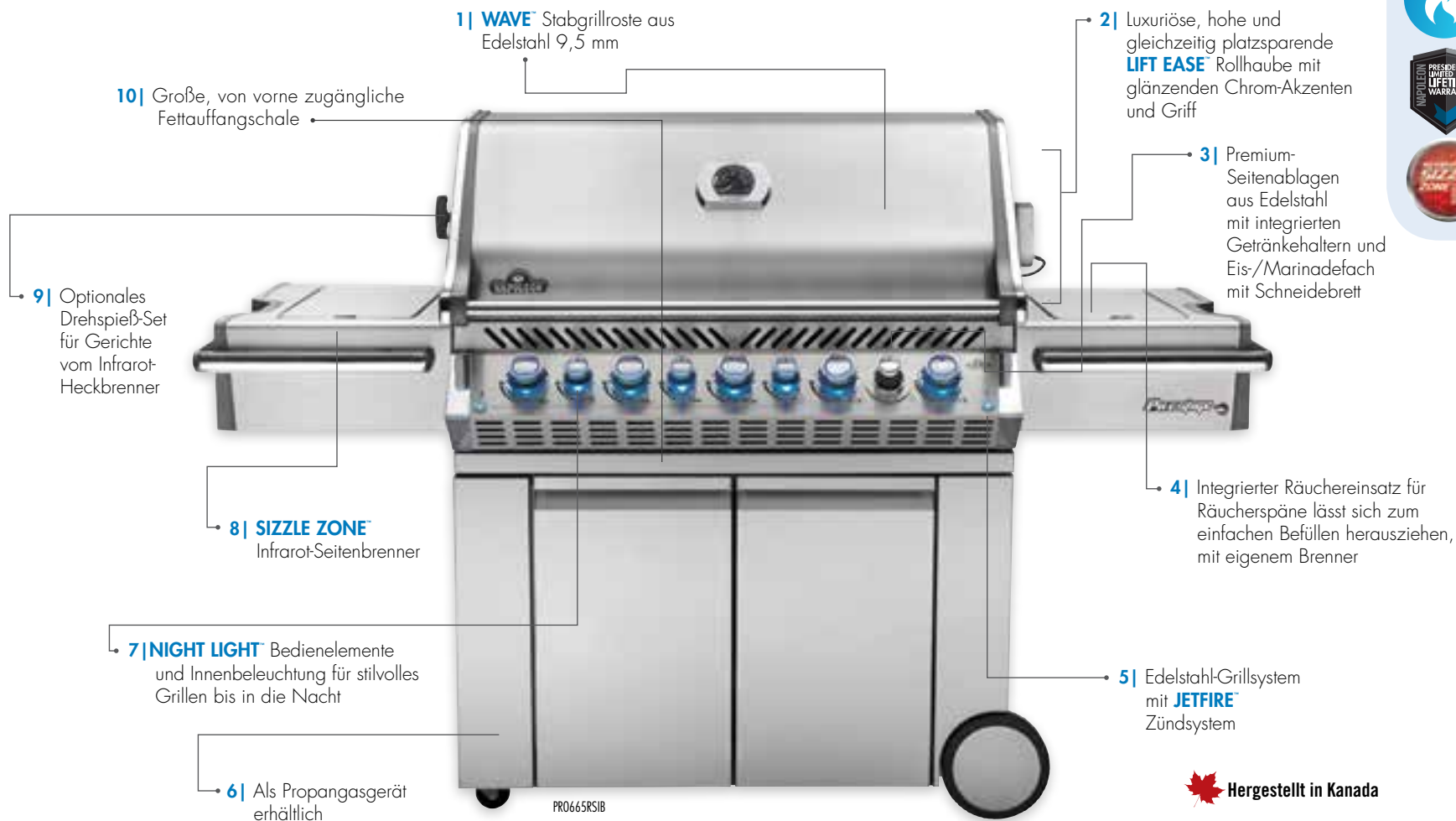
- 1 - Grilles de cuisson WAVE® de 9,5 mm en acier inox
- 2 - Couverture surélevé coulissant Deluxe LIFT EASE®, pour économiser gagner de l'espace, avec garnitures et poignée en chrome poli
- 3 - Étagères latérales en acier inox de haute qualité, avec porte-boissons, seuil à glaçons/marinade et planche à découper en acier inox intégrés
- 4 - Le plateau de fumage aux copeaux de bois intégré se tire vers l'extérieur, pour un remplissage facile, et s'allume par le brûleur tube adéquat
- 5 - Système de cuisson en acier inox avec allumage JETFIRE®
- 6 - Disponible avec gaz naturel
- 7 - Boutons de commande NIGHT LIGHT® et éclairage intérieur pratiques, pour des fêtes jusque tard dans la nuit
- 8 - Brûleurs à infrarouges SIZZLE ZONE®
- 9 - En option, le kit rôtisserie de qualité commerciale avec contrepoids et 4 fourchettes pour une cuisine de restaurant délicieuse grâce au brûleur arrière à infrarouges
- 10 - Grands plateaux d'égouttement, accessibles par l'avant

— **NAPOLEON** —
**EXPERTS IN
 GAS & INFRARED
 GRILLING**



PRESTIGE PRO™ 665

> 31 kW | 8 Brenner
PRO665RSIB



10| Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale

1| WAVE™ Stabgrillroste aus Edelstahl 9,5 mm

2| Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende LIFT EASE™ Röllhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und Griff

3| Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integrierten Getränkehaltern und Eis-/Marinadefach mit Schneidebrett

9| Optionales Drehspieß-Set für Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner

8| SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner

4| Integrierter Räuchereinsatz für Räucherspäne lässt sich zum einfachen Befüllen herausziehen, mit eigenem Brenner

7| NIGHT LIGHT™ Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht

5| Edelstahl-Grillsystem mit JETFIRE™ Zündsystem

6| Als Propangasgerät erhältlich

PRO665RSIB

Hergestellt in Kanada



Integrierter Räuchereinsatz für Räucherspäne
Integrated Wood Chip Smoker Tray
Geïntegreerde rooklade voor houtsnippers
Plateau de fumage aux copeaux de bois intégré



SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Infrarode SIZZLE ZONE™ zijbranders
Brûleur latéral à infrarouges SIZZLE ZONE™



NIGHT LIGHT™ Bedienelemente
NIGHT LIGHT™ Control Knobs
NIGHT LIGHT™ bedieningsknoppen
Boutons de commande NIGHT LIGHT™



Infrarot-Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß
Rear Infrared Rotisserie Burner
Brander voor rotisserie aan de achterkant
Brûleur rotisserie arrière à infrarouges



Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
Interior Lights for Late Night Entertaining
Interieur verlichting voor vermaak 's avonds laat
Éclairage intérieur pour des fêtes jusque tard dans la nuit



Duale Edelstahl-Flammenschutzsätze mit verstärkten Haltern
Dual-Level Stainless Steel Sear Plates with Enforced Hangers
Tweeledige roestvrijstalen kookplaten met versterkte hangers
Plaques à rotisserie à deux niveaux en acier inox avec suspensions renforcées



HOLZKOHLEAROMA MIT IHREM GASGRILL

Ersetzen Sie einfach einen Flammenschutzsatz mit de Holzkohleeinsatz, legen Sie Kohlen auf und erhitzen Sie diese wie gewohnt mit dem Gasbrenner. Details auf Seite 46.

CHARCOAL FLAVOUR FROM YOUR GAS GRILL

Napoleon's optional charcoal tray is designed to let you add the fun & flavour of charcoal anytime, on your gas grill. Simply replace a sear plate with the charcoal tray, add charcoal and light with your gas grill. For more details see page 46.

TYPISCHE HOUTSKOOLSMAAK OP UW GASGRILL

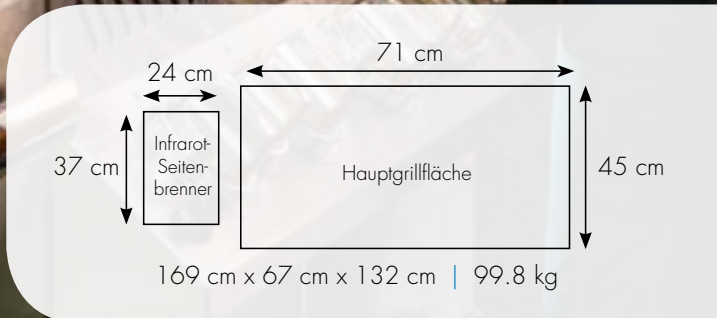
Met Napoleon's optionele houtskoolbak kunt u zelfs op uw gasbarbecue genieten van het plezier en de smaak van houtskool. Vervang één van de schroeiplates door de houtskoolbak, voeg houtskool toe en ontsteek m.b.v. de gasbrander. Meer informatie vindt u op pagina 46.

LES ARÔMES DU CHARBON SUR UN BARBECUE À GAZ

Le plateau à charbon optionnel de Napoleon™ est conçu pour que vous puissiez vous amuser à cuire vos aliments au charbon sur votre barbecue à gaz, et profiter de nouveaux arômes. Il vous suffit de remplacer une plaque de brûleur par le plateau à charbon, d'ajouter quelques briquettes et de les allumer avec votre barbecue à gaz. Pour plus de détails, voir page 46.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG





- 1 - Infrared SIZZLE ZONE® grill and side burner
- 2 - Optional heavy duty rotisserie kit with counter balance and 2 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner
- 3 - Deluxe high top, space saving LIFT EASE® roll top lid with polished chrome trim accents and handle
- 4 - Engaging iGLOW® backlit control knobs for late night entertaining
- 5 - Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice bucket with cutting board, polished chrome towel bars and tool hooks
- 6 - Pedestal base with hidden, locking casters
- 7 - Available as a natural gas or propane unit
- 8 - Four heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition

- 1 - Infrarode zij- en achterbrander met SIZZLE ZONE®
- 2 - Optionele, hoogwaardige draaispikkit met tegengewicht en 2 bevestigingsvorken voor culinaire hoogstandjes bereid met behulp van de infrarode achterbrander
- 3 - Luxeuzer uitvoering met plaatsbesparend LIFT EASE® roldeksel en verchromde afwerking en handgreep
- 4 - Entertain tot in de vroege uurtjes dankzij iGLOW®, het aantrekkelijk verlicht bedieningspaneel
- 5 - Hoogwaardig roestvrijstalen zijplanken met geïntegreerde drank-/fleshouders, ijssemmer en snijplank, gepolijste chromen handdoekstangen en haken voor al uw barbecuegereedschap
- 6 - Strak gestroomlijnd onderstel met aan het zicht onttrokken, vastzetbare zwenkwielletjes
- 7 - Beschikbaar als aardgas- of propaanmodel
- 8 - 4 hoogwaardige, solide en duurzame roestvrijstalen buisbranders met cross-over ontsteking

- 1 - Barbecue et brûleur latéral à infrarouges SIZZLE ZONE®
- 2 - Kit de rôtissoire robuste optionnel, avec contrepoids et 2 fourches, utilisant le brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant
- 3 - Couverture LIFT EASE® haut de gamme à gain d'espace avec finition en chrome poli et poignée
- 4 - Boutons de commande rétro-éclairés iGLOW® pour cuisiner en soirée
- 5 - Tablettes latérales en acier inox avec compartiment pour boissons et bac à glace avec planche à découper, porte-torchons et porte-ustensiles en chrome poli
- 6 - Roulettes à blocage dissimulées dans la base du piédestal
- 7 - Existe en modèle au gaz naturel ou au propane
- 8 - Quatre brûleurs tubulaires robustes et longue durée, en acier inoxydable, avec pont d'allumage

 **Hergestellt in Kanada**



PRESTIGE PRO™ 500

> 25.7 kW | 6 Brenner
PRO500RSIB



MASSIVES GRILLSYSTEM AUS EDELSTAHL

Es überzeuget mit regulierbarer Hitze für heißes Anbraten bis hin zu langsamem Garen, WAVE® Edelstahl-Stabgrillrosten für das typische Napoleon® Branding, selbstreinigenden Flammenschutzzeinsätze für reduziertes Aufflackern sowie massiven, langlebigen Brennern für eine kontrollierte, gleichmäßige Hitze.

HEAVY DUTY STAINLESS STEEL COOKING SYSTEM

The even, consistent heat from high and hot to low and slow; WAVE® cooking grids for those trademark Napoleon® sear lines, self cleaning sear plates for reduced flare-ups and heavy gauge, long lasting burners for controlled, even heat.

HOOGWAARDIG ROESTVRIJSTALEN KOOKSYSTEEM

Een gelijkmatige, constante hitte zowel bij snel grillen op hoge temperaturen als bij langzaam stoven; WAVE® grill-roosters voor die kenmerkende Napoleon® schroeilijnen, zelfreinigende schroeiplaten en hoogwaardige, duurzame branders voor een eenvoudig te regelen, gelijkmatige warmteverdeling.

SYSTÈME DE CUISSON ROBUSTE EN ACIER INOXYDABLE

Répartition homogène et constante de la chaleur, à feu vif comme à petit feu ; grilles de cuisson WAVE® ondulées brevetées Napoleon® ; plaques de brûleurs autonettoyantes réduisant les risques de poussées de flamme ; et brûleurs robustes longue durée pour un meilleur contrôle de la chaleur.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



2| Optionales Drehspieß-Set für Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner

1| **SIZZLE ZONE®**
Infrarot-Seitenbrenner

3| Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE®** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und Griff

8| Vier massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner mit Crossover-Zündsystem

4| **i-GLOW®** Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht

7| Als Propan-oder Erdgasgerät erhältlich

5| Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken

6| Sockel mit versteckten, fixierbaren Lenkrollen



WAVE® Stabgrillroste aus Edelstahl
Stainless Steel WAVE® Cooking Grids
Roestvrijstalen WAVE® grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE® en acier inoxydable



2-stufige Flammenschutzzeinsätze aus Edelstahl
Dual-Level, Stainless Steel Sear Plates
Roestvrijstalen schroeiplaten met niveaoverschil
Plaques de brûleur en acier inoxydable à deux niveaux



Verlässliches JETFIRE® Zündsystem
Instant JETFIRE® Ignition
Onmiddellijke JETFIRE® ontsteking
Allumage instantané JETFIRE®



Integriertes Eis-/Marinadenfach
Integrated Ice Bucket
Geïntegreerde ijssemmer
Bac à glace intégré



SIZZLE ZONE® Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE® Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE®
Brûleur latéral à infrarouges SIZZLE ZONE®



Infrarot-Heckbrenner
Infrared Rear Burner
Infrarode achterbrander
Brûleur arrière à infrarouges

VERFÜGBARE DECKELFARBEN



Blau



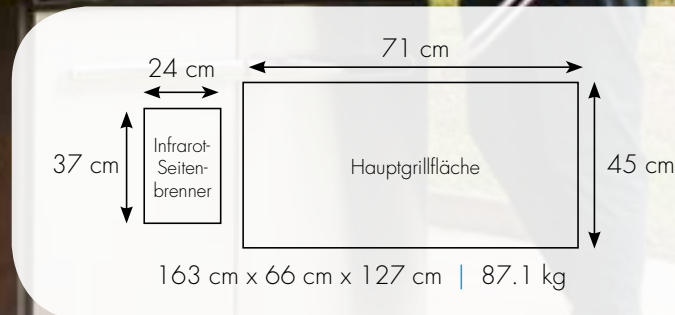
Smokey Quartz



Schwarz



Edelstahl



- 1 - Four heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition
- 2 - Space saving LIFT EASE™ roll top lid
- 3 - Stainless steel side shelves with condiment trays
- 4 - Stainless steel cooking system
- 5 - EASY ROLL™ locking casters
- 6 - Available as a natural gas or propane unit (Stainless steel)
- 7 - Available as a propane unit (Black)
- 8 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner
- 9 - Optional heavy duty rotisserie kit with counter balance and 2 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner

- 1 - 4 hoogwaardige, duurzame roestvrijstalen buisbranders met cross-over ontsteking
- 2 - Plaatsbesparend LIFT EASE™ roldeksel
- 3 - Roestvrijstalen zijvakken voor sausjes en specerijen
- 4 - Roestvrijstalen kookstelsel
- 5 - EASY ROLL™ vastzetbare zwenkwielletjes
- 6 - Beschikbaar als aardgas- of propaanmodel (roestvrijstalen uitvoering)
- 7 - Beschikbaar als propaanmodel (zwarte uitvoering)
- 8 - Infrarode grill met SIZZLE ZONE™ en zijbrander op gas
- 9 - Optionele, hoogwaardige draaispikkit met tegengewicht en 2 bevestigingsvorken voor maaltijden van restaurantkwaliteit bereid met behulp van de infrarode achterbrander

- 1 - Quatre brûleurs tubulaires robustes et longue durée, en acier inoxydable, avec pont d'allumage
- 2 - Couvercle surélevé coulissant LIFT EASE™, pour économiser de l'espace
- 3 - Tablettes latérales en acier inox avec porte-condiments et crochets à ustensiles intégrés
- 4 - Système de cuisson en acier inoxydable
- 5 - Roulettes à blocage EASY ROLL™
- 6 - Existe en modèle au gaz naturel ou au propane (acier inoxydable)
- 7 - Existe en modèle au propane (coloris noir)
- 8 - Brûleur latéral à infrarouges SIZZLE ZONE™
- 9 - Kit de rôtissoire robuste optionnel, avec contrepois et 2 fourches, utilisant le brûleur arrière à infrarouges pour une cuisson savoureuse comme au restaurant



 Hergestellt in Kanada

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES



PRESTIGE® P500

> 25.7 kW | 6 Brenner
P500RSIB

9| Optionales Drehspieß-Set für Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner

1| 4 massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner mit Crossover-Zündung

2| Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube

8| **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner

7| Als Propangasgerät erhältlich (Schwarz, Smokey Quartz, Blau)

3| Edelstahl-Seitenablagen mit Gewürzregalen

6| Als Propan-oder Erdgasgerät erhältlich (Edelstahl)

4| Edelstahl-Grillsystem

5| Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen



2-STUFIGE FLAMMENSCHUTZEINSATZE AUS EDELSTAHL

Flammenschutzzeinsätze auf 2 Ebenen fungieren als gleichmäßiger Wärmeverteiler über die gesamte Grillfläche und leiten abtropfende Fetts und Bratensaft an der Flamme vorbei.

DUAL-LEVEL STAINLESS STEEL SEAR PLATES

Dual-level, individual stainless steel sear plates allow consistent, even heat and continuous grease run off. Heat is spread evenly over the entire grilling surface.

ROESTVRIJSTALEN SCHROEIPLATEN MET NIVEAUVerschil

Individuele, roestvrijstalen schroeiplates met niveauverschil verzekeren een constante, gelijkmatige warmteverspreiding en het afdruijen van vet. De warmte wordt gelijkmatig over het grill-oppervlak verspreid.

PLAQUES DE CUISSON EN INOX À 2 NIVEAUX

Les plaques de cuisson individuelles à deux niveaux en acier inoxydable permettent une répartition homogène et constante de la chaleur, ainsi qu'un meilleur écoulement des graisses. La chaleur est répartie de façon homogène sur toute la surface du barbecue.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



WAVE® Stabgrillroste aus Edelstahl
Stainless Steel WAVE® Cooking Grids
Roestvrijstalen WAVE® grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE® en acier inoxydable



2-stufige Flammenschutzzeinsätze aus Edelstahl
Dual-Level, Stainless Steel Sear Plates
Roestvrijstalen schroeiplates met niveauverschil
Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Verlässliches JETFIRE® Zündsystem
Instant JETFIRE® Ignition
Onmiddellijke JETFIRE® ontsteking
Allumage instantané JETFIRE®



Infrarot-Heckbrenner
Infrared Rear Burner
Infrarode achterbrander
Brûleur arrière à infrarouges



SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE™
Brûleur latéral à infrarouges SIZZLE ZONE™



ACCU-PROBE™ Thermometer
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
ACCU-PROBE™ temperatuursonde
Jauge de température ACCU-PROBE™

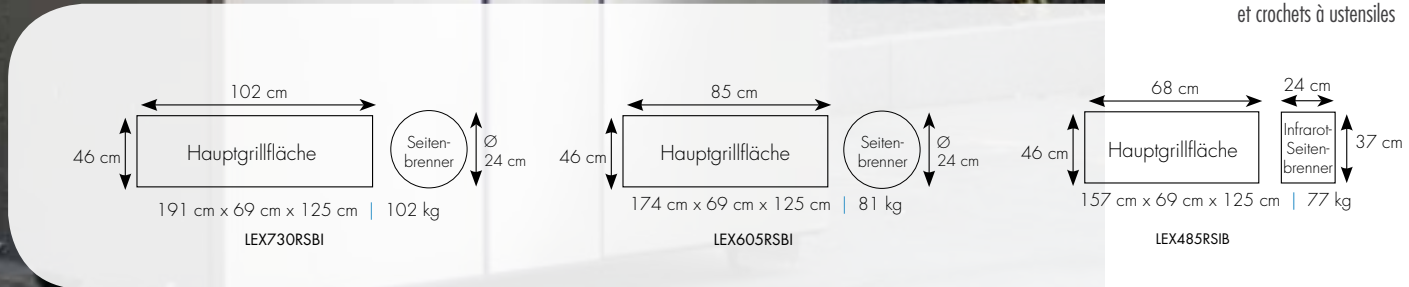




- 1 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner (LEX485)
- 2 - Double walled stainless steel lid
- 3 - Range Side Burner (LEX605 & LEX730)
- 4 - Infrared bottom and rear burners (LEX605 & LEX730)
- 5 - Stainless steel WAVE™ cooking grids
- 6 - Engaging iGLOW™ backlit control knobs for late night entertaining
- 7 - Available as a propane unit
- 8 - Integrated ice bucket and cutting board
- 9 - Stainless steel side shelves with condiment trays and hooks

- 1 - Infrarode grill en zij-brander met SIZZLE ZONE™ (LEX485)
- 2 - Dubbelwandig roestvrijstalen deksel
- 3 - Zijbrander op gas (LEX605 & LEX730)
- 4 - Infrarode bodem-en achterbranders (LEX605 & LEX730)
- 5 - Roestvrijstalen WAVE™ grill-roosters
- 6 - Entertain tot in de vroege uurtjes dankzij het aantrekkelijk verlicht iGLOW™ bedieningspaneel
- 7 - Beschikbaar als propaangasmodel
- 8 - Geïntegreerde ijsemmer en snijplank
- 9 -

- 1 - Barbecue et brûleur latéral à infrarouges SIZZLE ZONE™ (LEX485)
- 2 - Couvercle à double paroi en acier inoxydable
- 3 - Brûleur latéral de gazinière (LEX605 & LEX730)
- 4 - Brûleurs arrière et de cuve à infrarouges (LEX605 & LEX730)
- 5 - Grilles de cuisson WAVE™ en acier inoxydable
- 6 - Boutons de commande rétro-éclairés iGLOW™ pour cuisiner en soirée
- 7 - Existe en modèle au propane
- 8 - Seau à glaçons/marinade intégré
- 9 - Tablettes latérales en acier inoxydable avec porte-condiments et crochets à ustensiles



HOLZKOHLEINSATZ
ERHÄLTlich



LEX SERIE

> 22.2 kW | 5 Brenner
LEX485RSIB

> 27.3 kW | 6 Brenner
LEX605RSBI

> 32.1 kW | 7 Brenner
LEX730RSBI

1 | SIZZLE ZONE[®] Infrarot-Seitenbrenner (LEX485)

2 | Doppelwandiger Grilldeckel aus Edelstahl

3 | Seitenbrenner mit Kochfeld (LEX605 & LEX730)

4 | Innenliegender und rückseitiger Infrarotbrenner (LEX605 & LEX730)

5 | WAVE[®] Stabgrillroste aus Edelstahl

6 | i-GLOW[®] Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht

8 | Integriertes Eisfach mit Schneidebrett

7 | Als Propangasgerät erhältlich



RICHTIG RÄUCHERN

Füllen Sie feuchte Räucherspäne in die Räucherpfanne, platzieren Sie diese über dem linken Brenner und schalten Sie ihn ein. Legen Sie das Fleisch über den rechten Brenner ohne ihn einzuschalten. Sie nutzen nun die indirekte Grillmethode. Räuchern Sie Ihr Grillgut unter geschlossenem Deckel für einige Stunden und genießen Sie den einzigartigen Geschmack!

SMOKING

Place wet wood chips into the smoker tube and place over the left burner, then turn the burner on. Place your meat over the right burner, but do not turn on that burner. You are using the indirect cooking method. Smoke the meat for several hours under a closed lid.

ROKEN

Plaats met water doordrenkte houtspaanders in de rookbuis en leg deze boven de linkerbrander. Steek de brander aan en leg uw vlees boven de rechterbrander. Steek deze brander niet aan. U gebruikt de indirecte kookmethode. Rook het vlees gedurende enkele uren onder een gesloten deksel.

FUMAGE

Remplir le tube de fumage de copeaux de bois humidifiés et le placer sur le brûleur de gauche avant de l'allumer. Mettre la viande sur le brûleur de droite, sans l'allumer. C'est la méthode de cuisson indirecte. Fumer la viande pendant plusieurs heures en laissant le couvercle fermé.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



SIZZLE ZONE[®] Infrarot-Seitenbrenner
Infrarot SIZZLE ZONE[®] Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE[®]
Brûleur latéral à infrarouges SIZZLE ZONE[®]
(LEX485)



Rückseitiger Keramik-Infrarotbrenner
Ceramic Infrared Rear Burner
Ceramiche, infrarode achterbrander
Brûleur arrière à infrarouges en céramique
(LEX605 & LEX730)



Seitenbrenner mit Kochfeld
Range Side Burner
Zijbrander op gas
Brûleur latéral de gazinière
(LEX605 & LEX730)



i-GLOW[®] Bedienelemente
i-GLOW[®] Backlit Technology
i-GLOW[®] verlichte bedieningsknoppen
Technologie de rétro-éclairage iGLOW[®]



Integriertes Eis-/Marinadenfach
Integrated Ice Bucket
Geïntegreerde ijssemmer
Bac à glace intégré



WAVE[®] Stabgrillroste aus Edelstahl
Stainless Steel WAVE[®] Cooking Grids
Roestwrijstalen WAVE[®] grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE[®] en acier inoxydable

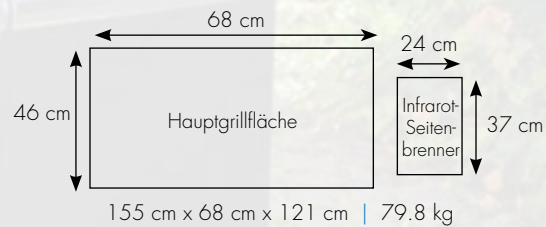


ACCU-PROBE[®] Thermometer
ACCU-PROBE[®] Temperature Gauge
ACCU-PROBE[®] temperatuursonde
Jauge de température ACCU-PROBE[®]



Optionales Küchenmodul
Optional Kitchen Module
Optionele keukenmodule
Module d'évier optionnel
(OD-KSM100)





- 1 - Ceramic infrared rear rotisserie burner
- 2 - Integrated interior lights
- 3 - Porcelainized cast iron WAVE™ cooking grids
- 4 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner
- 5 - i-GLOW™ backlit technology
- 6 - Available as a natural gas or propane unit (Stainless steel)
- 7 - Available as a propane unit (Black porcelain)
- 8 - Integrated ice bucket and cutting board
- 9 - Available in black porcelain and stainless steel

- 1 - Ceramische, infrarode draaispitbrander
- 2 - Ingebouwde binnenverlichting
- 3 - Geëmailleerde gietijzeren WAVE™ grill-roosters
- 4 - Infrarode grill en zijbrander met SIZZLE ZONE™
- 5 - i-GLOW™ verlichte bedieningsknoppen
- 6 - Beschikbaar als aardgas-of propaangasmodel (RVS)
- 7 - Beschikbaar als propaangasmodel (zwart porcelein)
- 8 - Geïntegreerde ijssemmer en snijplank
- 9 - Verkrijgbaar in zwart email en roestvrij staal

- 1 - Brûleur arrière à infrarouges en céramique pour rôtissoire
- 2 - Éclairage intérieur intégré
- 3 - Grilles de cuisson WAVE™ en fonte émaillée
- 4 - Barbecue et brûleur latéral SIZZLE ZONE™ à infrarouges
- 5 - Technologie de rétro-éclairage iGLOW™
- 6 - Existe en modèle au gaz naturel ou au propane (inox)
- 7 - Existe en modèle au propane (porcelaine noire)
- 8 - Seau à glaçons/marinade et planche à découper intégrés
- 9 - Existe en porcelaine noire ou en inox



HOLZKOHLEINSATZ
ERHÄLTLICH

LE3 SERIE

> 22.2 kW | 5 Brenner
LE485RSIB



INFRAROTTECHNOLOGIE
Durch die intensive Hitze der Infrarottechnologie von Napoleon™ wird Fleisch sofort versiegelt und besticht durch seinen köstlichen, saftigen Geschmack! Mehr als 10.000 Flammenauslässe erzeugen Temperaturen von bis zu 980°C für scharfes Anbraten. Siehe Seite 46.

INFRARED TECHNOLOGY
The intense heat of Napoleon's infrared technology instantly locks in the juices for an amazing taste sensation! Over 10,000 flame ports produce 980°C for optimum searing. See page 46 for more details.

INFRAROODTECHNOLOGIE
De intense hitte van Napoleon's infraroodtechnologie schroeit het voedsel snel dicht zodat natuurlijke sappen en smaak ingesloten worden! Meer dan 10.000 vlamopeningen produceren 980°C voor een optimale dichtschroeïng. Zie pagina 46 voor meer informatie.

TECHNOLOGIE INFRAROUGE
La chaleur intense produite par le système SIZZLE ZONE™ retient instantanément le précieux jus des viandes, créant des saveurs inoubliables ! Plus de 10 000 libérant des saveurs orifices, possédant chacun sa propre flamme, chauffent la plaque de saisie à 980 °C pour une cuisson optimale. Pour plus de détails, voir page 46.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



Integrierte Innenbeleuchtung
Integrated Interior Lights
Geïntegreerde binnenvelichting
Éclairage intérieur intégré



Rückseitiger Keramik-Infrarotbrenner
Infrared Rear Burner
Infrarode achterbrander
Brûleur arrière à infrarouges



Integriertes Eisfach
Integrated Ice Bucket
Geïntegreerde ijskelder
Bac à glace intégré



i-GLOW™ Hintergrundbeleuchtung
i-GLOW™ Backlit Technology
i-GLOW™ verlichte bedieningsknoppen
Technologie de rétro-éclairage iGLOW™



SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner
Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Infrarode zijbrander met SIZZLE ZONE™
Brûleur latéral à infrarouges SIZZLE ZONE™



Optionales Küchenmodul
Optional Kitchen Module
Optionele keukenmodule
Module d'évier optionnel
(0D-KSM100)

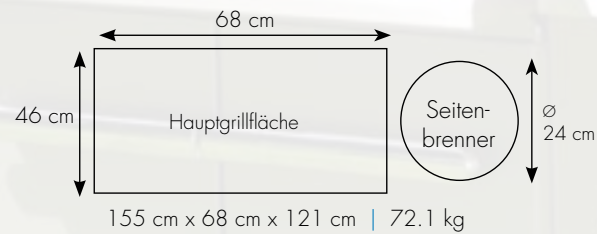




- 1 - Porcelainized cast iron WAVE™ cooking grids
- 2 - Range side burner
- 3 - Stainless steel side shelves with integrated utensil holders
- 4 - Available as a propane unit
- 5 - Available in stainless steel
- 6 - Stainless steel burners and sear plates

- 1 - Geëmailleerd porseleinen gietijzeren WAVE™ grill-roosters
- 2 - Zijbrander op gas
- 3 - Roestvrijstalen zijplanken met geïntegreerde houders voor barbecuegereedschap
- 4 - Beschikbaar als propaangasmodel
- 5 - Leverbaar in roestvrijstaal
- 6 - Roestvrijstalen branders en schroeiplaten

- 1 - Grilles de cuisson WAVE™ en fonte émaillée
- 2 - Brûleur latéral de gazinière
- 3 - Tablettes latérales en acier inoxydable avec porte-ustensiles intégrés
- 4 - Existe en modèle au propane
- 5 - Disponible en acier inoxydable
- 6 - Brûleurs et plaques à rôtisserie en acier inox



HOUTSKOOLADE
BESCHIKBAAR

LE1 SERIE

> 18.2 kW | 4 Brenner
LE485SB



5| Edelstahl-Konstruktion

1| WAVE® Grillroste aus
porzellanbeschichtetem Gusseisen

6| Edelstahl-Rohrbrenner und
Flammenschutzsätze

2| Seitenbrenner mit Kochfeld

4| Als Propangasgerät erhältlich

3| Edelstahl-Seitenablagen mit
Handtuchhaltern und
Besteckhaken

LE485SB



JETFIRE® ZÜNDSYSTEM
Das JETFIRE® Zündsystem von Napoleon® startet jedes Mal zuverlässig jeden einzelnen Brenner.

INSTANT JETFIRE® IGNITION

Napoleon's JETFIRE® ignition starts each burner individually for reliable start ups - EVERY time.

JETFIRE® ONTSTEKINGSSYSTEEM

Napoleon's JETFIRE® ontsteking start elke brander zelfstandig voor betrouwbaar opstarten - IEDERE keer.

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE®

L'allumage instantané JETFIRE® de Napoleon® allume chaque brûleur séparément pour un démarrage totalement sûr, et ce À CHAQUE FOIS.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



WAVE® Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen
Porcelainized Cast Iron WAVE® Cooking Grids
Geëmailleerd gietijzeren WAVE® grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE® en fonte émaillée



ACCU-PROBE® Thermometer
ACCU-PROBE® Temperature Gauge
ACCU-PROBE® temperatuursonde
Jauge de température ACCU-PROBE®



Verlässliches JETFIRE® Zündsystem
JETFIRE® Ignition
JETFIRE® ontsteking
Allumage JETFIRE®



Seitenbrenner mit Kochfeld
Range Side Burner
Zijbrander op gas
Brûleur latéral de gazinière



Integrierte Handtuchhalter
Integrated Towel Holders
Geïntegreerde handdoekhouders
Portes-serviettes intégrés



Optionales Küchenmodul
Optional Kitchen Module
Optionele keukenmodule
Module d'évier optionnel
(OD-KSM100)

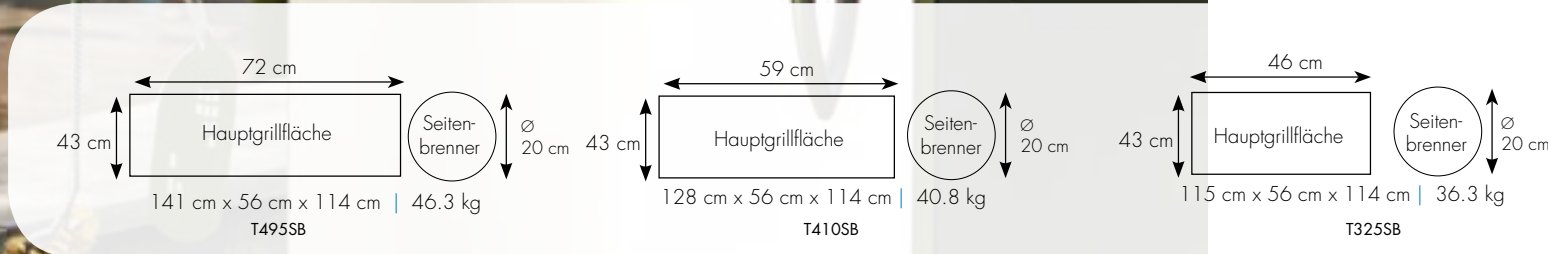




- 1 - Integrated bottle opener
- 2 - Folding side shelves with integrated utensil holders
- 3 - Black porcelain lid
- 4 - ACCU-PROBE™ temperature gauge
- 5 - Range side burner
- 6 - Available as a propane unit
- 7 - Porcelainized cast iron cooking grids for consistent, even heat
- 8 - Black porcelain lid

- 1 - Ingebouwde flesopener
- 2 - Neerklapbare zijplanken met geïntegreerde houders voor barbecuegereedschap
- 3 - Zwart geëmailleerd deksel
- 4 - ACCU-PROBE™ temperatuursonde
- 5 - Zijbrander op gas
- 6 - Beschikbaar als propaangasmodel
- 7 - Geëmailleerd gietijzeren grill-roosters voor een constante, gelijkmatige warmte
- 8 - Zwarte porceleinen deksel

- 1 - Couverture en porcelaine noire
- 2 - Jauge de température ACCU-PROBE™
- 3 - Brûleur latéral de gazinière
- 4 - Grilles de cuisson en fonte émaillée pour une répartition homogène de la chaleur
- 5 - Existe en modèle au propane
- 6 - Décapsuleur intégré
- 7 - Tablettes latérales repliables avec porte-ustensiles intégrés
- 8 - Brûleurs tubes en acier inox



> 10.4 kW | 3 Brenner
T325SB

> 14.4 kW | 4 Brenner
T410SB

> 18.4 kW | 5 Brenner
T495SB



1 | Schwarzer, porzellan-emaillierter Deckel

2 | ACCU-PROBE™ Thermometer

8 | Edelstahl-Rohrbrenner

7 | Klappbare Seitenablagen mit integrierten Zubehöraltern

6 | Integrierter Flaschenöffner

3 | Seitenbrenner mit Kochfeld und magnetischem Deckel zum sicheren Abklappen der Seitenablagen

4 | Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen für langanhaltende, gleichmäßige Hitze

5 | Als Propangasgerät erhältlich

KLAPPBARE SEITENABLAGEN

Das innovative System erlaubt ein einfaches Klappen der beiden Seitenablagen inklusive dem rechts integrierten Seitenbrenner. Ein sicheres Einrast-System garantiert Stabilität, wenn die Seitenablagen aufgeklappt sind.

FOLDING SIDE SHELVES

Innovative technology allows both side shelves on all Triumph™ series grills to fold down, including the integrated side burner on the right shelf. A locking system ensures the shelves stay in place when in use.

NEERKLAPBARE ZIJPLANKEN

Innovatieve technologie zorgt ervoor dat beide zijplanken neerklapbaar zijn op alle grills van de Triumph™ serie, inclusief de geïntegreerde zijbrander in de rechterplank. Een sluitsysteem zorgt de planken op hun plaats blijven tijdens het gebruik.

PLANS DE TRAVAIL REPLIABLES

Grâce à des raccords flexibles, les conduits reliant le brûleur latéral au panneau de commande sont souples, contrairement aux tubulures classiques en acier inoxydable, qui sont rigides. Les deux plans de travail latéraux peuvent ainsi se replier à loisir, ce qui permet un gain de place appréciable.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



Seitenbrenner mit Kochfeld und magnetischem Deckel
Range Side Burner
Zijbrander op gas
Brûleur latéral de gazinière



Zuverlässiges JETFIRE™ Zündsystem
JETFIRE™ Ignition
JETFIRE™ ontsteking
Allumage JETFIRE™



Integrierter Flaschenöffner
JETFIRE™ Bottle Opener
Ingebouwde flesopener
Décapsuleur intégré



Klappbare Seitenablagen
Folding Side Shelves
Neerklapbare zijvakken
Plans de travail latéraux repliables



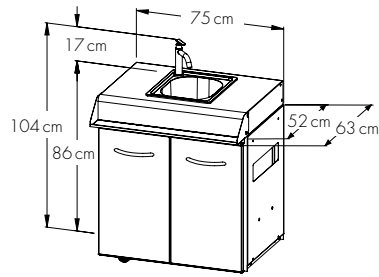
WAVE™ Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen
Porcelainized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids
Geëmailleerd gietijzieren WAVE™ grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE™ en fonte émaillée



ACCU-PROBE™ Thermometer
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
ACCU-PROBE™ temperatuursonde
Jauge de température ACCU-PROBE™



- 1 - Sink and faucet constructed from stainless steel
- 2 - Storage shelf along the entire front
- 3 - Stainless steel and silver powder coated construction
- 4 - Convenient sink and under cabinet storage
- 5 - Connection to Gardena water hose possible



- 1 - Gootsteen en kraan vervaardigd uit roestvrij staal
- 2 - Constructie voorzien van poedercoating en roestvrijstalen afwerking
- 3 - Opbergvak aan de gehele voorkant
- 4 - Handige gootsteen met ruime opbergkast
- 5 - Aansluiten van Gardena waterslang mogelijk

- 1 - Évier et robinetterie en acier inoxydable
- 2 - Large tablette de rangement sur le devant
- 3 - Structure en acier inoxydable et revêtement pulvérisé argenté
- 4 - Évier et placards de rangement ergonomiques
- 5 - Peut être raccordé à un tuyau d'arrosage



Komfortables Ablagebord
Convenient Storage Shelf
Handig opbergvak
Tablette de rangement ergonomique



Armaturen und Spülbecken aus Edelstahl
Stainless Steel Sink & Faucet
Gootsteen & kraan uit roestvrij staal
Évier et robinetterie en inox

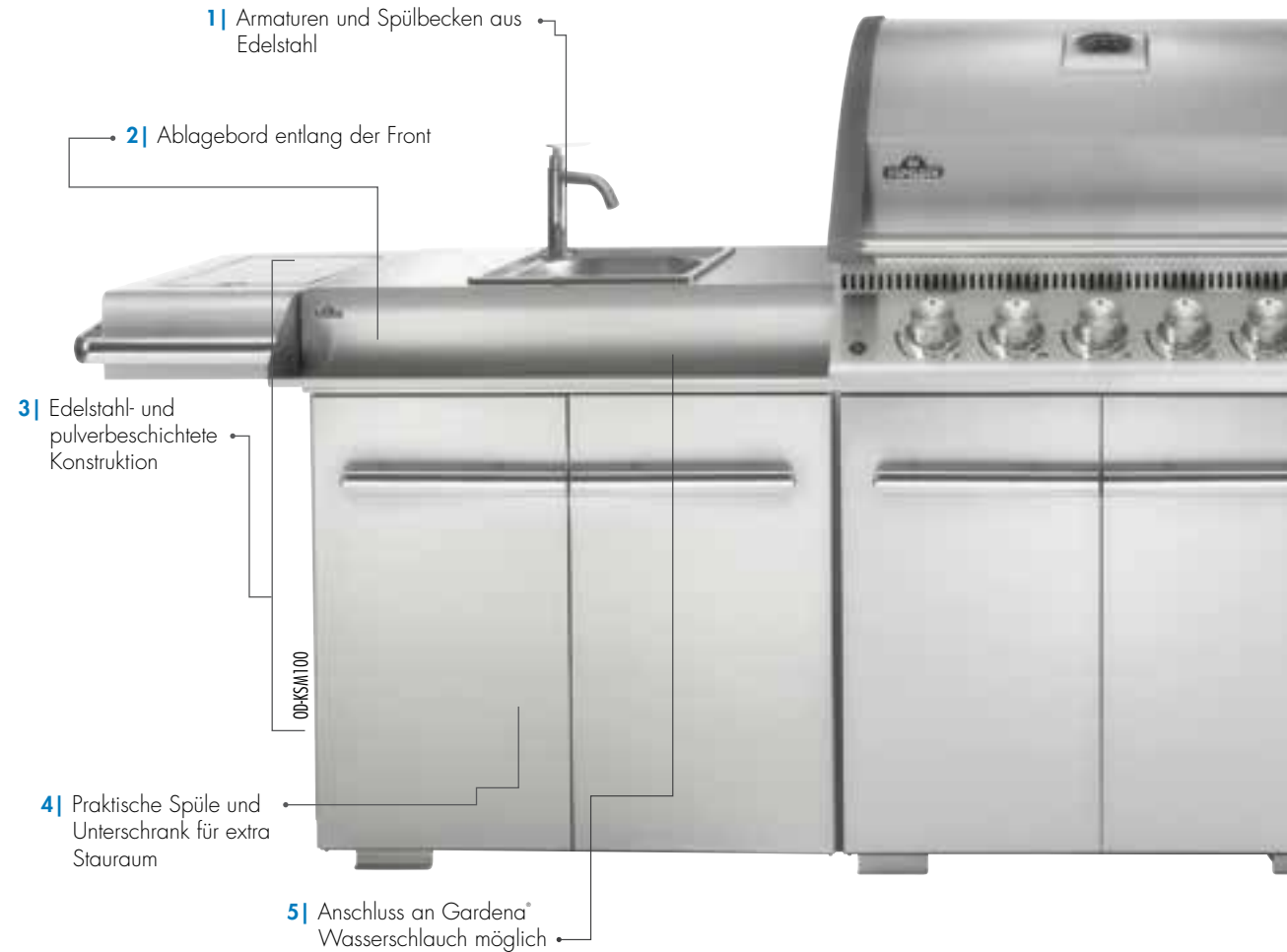


Inklusive Türgriff-Sets in Schwarz und verchromt
Comes with a set of black and chrome plated handles
Inclusief een set zwarte en chromen handgrepen
Fourni avec un ensemble de poignées noires et chromées

KÜCHENMODUL

abgebildet mit LE485

Passend zur LE- und LEX-Serie



OASIS™ MODULARE OUTDOORKÜCHE

Unendlich kombinierbar

- 1 - Stainless steel doors and drawers for longevity
- 2 - Powder coated galvanized steel
- 3 - Customize your own modular island components to suit your individual needs
- 4 - Knock outs for easy electrical and gas piping installations
- 5 - Convenient cash and carry design
- 6 - Quick adjustment leveling feet on each modular unit

- 1 - Roestvrijstalen deuren en lades voor een extra lange gebruiksduur
- 2 - Gegalvaniseerd staal met poedercoating
- 3 - Richt uw leef- en kookruimte buiten in naar uw persoonlijke smaak
- 4 - Uitbreekpoorten voor elektrische kabels en gasleidingen
- 5 - Handig cash&carry-design
- 6 - Snel-verstelbare steunpunten op iedere modulaire eenheid

- 1 - Personnalisez vos îlots modulaires selon vos propres besoins
- 2 - Pieds de réglage facilement ajustables sur chaque unité modulaire
- 3 - Unités modulaires faciles à assembler
- 4 - Plaques prédécoupées facilitant le raccordement à l'électricité et au gaz
- 5 - Acier galvanisé avec revêtement à base de poudre
- 6 - Portes et tiroirs en acier inoxydable pour une meilleure longévité



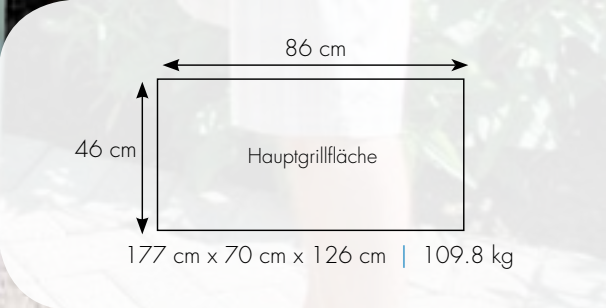
Einbau-Grillaufsätze für Ihre individuelle OASIS™ Outdoorküche

Bitte beachten Sie, dass die Modelle BIPRO665 und BIPRO825 NICHT im 45° Winkel mit OASIS-Modulen kombiniert werden können. (IM-45T)

When being built into Oasis' cabinets, the BIPRO665 and BIPRO825 units cannot be used directly adjacent to the 45° transition kit (IM-45T)

Wanneer deze worden ingebouwd in Oasis' kasten, kunnen de BIPRO665 en BIPRO825 units niet direct naast de 45° overgangskit gebruikt worden (IM-45T)

Lorsqu'ils sont fabriqués sur les placards Oasis' cabinets, les éléments BIPRO665 et BIPRO825 ne peuvent être directement utilisés (IM-45T) adjacents au kit de transition à 45° (IM-45T)



- 1 - Air vents control the rate of burn for your choice of high intensity heat, slow roasting or smoking
- 2 - Integrated tool hooks
- 3 - Two charcoal dividers
- 4 - Space saving, stainless steel LIFT EASE™ roll top lid features the ACCU-PROBE™ temperature gauge
- 5 - Exclusive rear charcoal rotisserie burner
- 6 - Adjustable charcoal bed for multi level heat control
- 7 - Easy front loading charcoal access door for refueling and easy cleaning
- 8 - Solid stainless steel construction

- 1 - Luchtsleuven regelen de luchttoevoer en temperatuur, voor snel grillen, langzaam roosteren of roken
- 2 - Ingebouwde haken voor uw barbecuegereedschap
- 3 - Twee houtskool-verdelers
- 4 - Ruimtebesparend, roestvrijstalen LIFT EASE™ roldeksel met ACCU-PROBE™ temperatuursonde
- 5 - Exclusieve draaispitsbrander met houtskool
- 6 - Houtskoolbak in hoogte verstelbaar voor een betere warmteregeling
- 7 - Handige toegangsklep voor het toevoegen van houtskool en schoonmaken achteraf
- 8 - Solide, roestvrijstalen constructie

- 1 - Brûleur arrière exclusif à rôtissoire au charbon
- 2 - Bac à charbon réglable en hauteur pour un meilleur contrôle de la chaleur
- 3 - Porte frontale facilitant le chargement du charbon et le nettoyage
- 4 - Structure en acier inoxydable robuste
- 5 - Les clapets d'aération commandent la vitesse de combustion selon l'intensité de chaleur choisie, la cuisson lente ou le fumage
- 6 - Porte-ustensiles intégrés
- 7 - Deux séparateurs de charbon
- 8 - Couverture LIFT EASE™ à gain d'espace en acier inoxydable avec jauge de température ACCU-PROBE™



— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
 GAS & INFRARED
 GRILLING**



the original
INFRARED

CHARCOAL
PROFESSIONAL

CHARCOAL PROFESSIONAL

PRO605CSS

8| Platzsparende **LIFT EASE** Rollhaube aus Edelstahl mit **ACCU-PROBE** Thermometer

7| Holzkohlewanne mit verstellbarer Trennwand

6| Integrierte Besteckhalter

5| Lüftungsschlitze zur Regulierung der optimalen Brennrate für Grillen bei hohen Temperaturen, langsames Garen oder Räuchern

PRO605CSS

1| Exklusiver Holzkohle-Heckbrenner für optionalen Drehspieß

2| Höhenverstellbare Holzkohlewanne für mehrstufige Temperaturregulierung

3| Ladeklappe erleichtert Nachlegen von Holzkohle während des Grillens und die Reinigung

4| Solide Edelstahl-Konstruktion



Lüftungsventile
Air Vents
Luchtsleuven
Clapets d'aération



Höhenverstellbare Holzkohlewanne
Adjustable Charcoal Bed
Verstellbare houtskoolbak
Bac à charbon réglable en hauteur



Klappe zum Nachfüllen von Holzkohle
Charcoal Access Door
Toegangsklep voor houtskool
Porte d'accès au charbon



Holzkohle-Heckbrenner für Drehspieß-Gerichte
Rear Charcoal Rôtisserie Burner
Draaispijtbrenner achterin
Brûleur arrière pour rôtissoire à charbon



WAVE Grillroste aus Gusseisen
Cast Iron WAVE Cooking Grids
Gietijzeren WAVE grill-roosters
Grilles de cuisson WAVE en fonte



LIFT EASE Rollhaube
LIFT EASE Roll Top Lid
LIFT EASE roldeksel
Couvercle LIFT EASE



ZUBEREITUNG WIE IM BACKOFEN

Napoleons Lift Ease® Rollhaube gleitet platzsparend zurück. Das dicht verschlossene Grillsystem gibt Wind keine Chance. So bleibt die Hitze unter der geradlinigen, doppelwandigen Rollhaube lange erhalten – für regulierbare Temperaturen wie im Backofen.

OVEN-LIKE PERFORMANCE

Napoleon's LIFT EASE® roll top lid tucks neatly back giving you more space on your patio or deck. The tightly sealed lid will not be compromised by prevailing winds. Maximum heat is retained in the streamlined, double-walled lid for oven-like performance.

OVEN-EFFECT

Napoleon's LIFT EASE® roldeksel glijdt bij het openen achter de barbecue, zodat u meer ruimte op uw patio of terras heeft. Het goed afsluitende deksel blijft zelf bij hoge wind stevig vastzitten. Dankzij het gestroomlijnd, dubbelwandig deksel blijft een maximum aan warmte behouden en een oven-effect gecreëerd.

UNE CUISSON COMME DANS UN FOUR

Grâce au couvercle LIFT EASE® de Napoleon®, qui s'ouvre en se repliant, vous gagnez de la place sur votre terrasse ou votre solarium. Ce couvercle à fermeture totalement hermétique ne pourra pas être soulevé par les vents violents. La chaleur est retenue au maximum par ce couvercle à double paroi aux lignes résolument modernes, pour un résultat comparable à la cuisson au four.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG





- 1 - Large weather proof, two-piece wheels with rubber tread and two easy roll casters
- 2 - Powder steel coated cart
- 3 - Dual stainless steel vents
- 4 - Heavy gauge steel charcoal grate
- 5 - Folding stainless steel shelf for added storage space (NK22CK-C)
- 6 - Offset hinged lid for safe operation over the entire cooking surface
- 7 - Cast iron hinged cooking grids with three height adjustments
- 8 - ACCU-PROBE™ temperature gauge and rust free air vent
- 9 - Heavy gauge black porcelain lid and bowl
- 10 - Stainless steel heat diffuser
- 11 - Removable high capacity, heavy steel ash catcher

- 1 - Grote weersbestendige tweedelige wielen met rubberen loopvlak en twee 'easy roll' rolwielen
- 2 - Onderstel met poedercoating
- 3 - Stalen ventilatieopeningen
- 4 - Houtskoolroostig van hoogwaardig staal
- 5 - Neerklapbaar, roestvrijstalen plank voor extra werkruimte (NK22CK-C)
- 6 - Scharnierdeksel voor een veilig werken over het gehele kookoppervlak
- 7 - Gietijzeren gescharnierd kookooster, drievoudig in hoogte verstelbaar
- 8 - ACCU-PROBE™ temperatuurmeter en roestvrije ventilatieopening
- 9 - Hoogwaardig zwarte porseleinen deksel en kom
- 10 - Roestvrijstalen warmteverdeler
- 11 - Ruim en verwijderbaar asreservoir, vervaardigd uit hoogwaardig staal

- 1 - Couverture basculant laissant libre la totalité de la surface de cuisson
- 2 - Grilles de cuisson avec supports en fonte lourde, à trois hauteurs de réglage (NK22CK-C)
- 3 - Jauge de température ACCU-PROBE™ et clapet d'aération antirouille (NK22CK-C)
- 4 - Couverture et cuve en porcelaine noire robuste
- 5 - Diffuseur de chaleur en acier inoxydable
- 6 - Grand récupérateur de cendres amovible en inox
- 7 - Deux roues larges étanches avec bande de caoutchouc plus deux roulettes pour un déplacement aisé
- 8 - Chariot à revêtement pulvérisé (NK22CK-C)
- 9 - Clapets d'aération en inox
- 10 - Grille à charbon robuste en acier
- 11 - Tablette repliable en acier inoxydable pour de l'espace additionnel (NK22CK-C)



NAPOLEON
**EXPERTS IN
 GAS & INFRAROOD
 GRILLEN**



the original
INFRARED

RYDEO
PRO

57cm PRO CHARCOAL CART & LEG MODELLE

NK22CK-C | PR022K-LEG



6 | Deckel mit Eckscharnier für sicheres Hantieren über der Grillfläche

5 | Klappbare Seitenablage für extra Zubereitungsfläche (NK22CK-C)

4 | Massiver Kohlerost aus Stahl mit Edelstahl-Wärmeverteiler

3 | Lüftungsventile aus Edelstahl

2 | Pulverbeschichteter Rahmen (NK22CK-C)

1 | Zwei große, wetterbeständige Räder mit Gummi-Lauffläche und zwei leichtgängige, feststellbare Rollen (NK22CK-C)

7 | Gusseisen-Grillrost, klappbar und dreifach höhenverstellbar (Ø 57 cm)

8 | ACCU PROBE™
Thermometer und rostfreie Lüftungsschlitze

9 | Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan

10 | Edelstahl-Wärmeverteiler

11 | Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl



Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl
Removable Heavy Steel Ash Catcher
Verwijderbaar, stalen asreservoir
Récupérateur de cendres amovible en inox



Klappbarer Guss-Grillrost
Hinged Cooking Grids
Scharnierende grill-roosters
Grilles de cuisson basculantes



ACCU-PROBE™ Thermometer
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
ACCU-PROBE™ thermometer
Jauge de température ACCU-PROBE™



Edelstahl-Wärmeverteiler
Stainless Steel Heat Diffuser
Roestvrijstalen warmteverdelers
Diffuseur de chaleur en acier inoxydable



Deckel mit Eckscharnier für sicheres Hantieren über der Grillfläche
Ergonomic corner hinged lid
Ergonomisch scharnierend deksel
Couvercle basculant ergonomique



Klappbare Seitenablage aus Edelstahl
Folding Side Shelf
Neerklapbare plank
Plan de travail latéral repliable (NK22CK-C)

ANZÜNDKAMIN

Mit der Verwendung des Anzündkamins starten Sie Ihren Holzkohlegrill schnell und sicher. Legen Sie Anzündhilfen wie Anzündwürfel oder zerknülltes Zeitungspapier unter den Anzündkamin, füllen Sie ihn mit Holzkohle und zünden Sie die Anzündhilfen durch die unteren Ausnehmungen an. So haben Sie im Nu glühend rote Kohlen und das Grillvergnügen kann beginnen!

CHARCOAL STARTER

Start your charcoal grill in no time with a fast and easy charcoal chimney starter. Simply crumple newspapers underneath the grill starter, fill the main part with charcoal, light the paper through the holes at the bottom and you will have blazing red charcoals that are perfect for grilling. Plus, no need for lighter fluid that leaves the bad aftertaste to your food.

BRIKETTENSTARTERSET

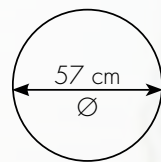
Steek uw houtskoolbarbecue snel en veilig aan met deze handige brikettenstarterset. Verkreukel wat krantenpapier en leg het onderin de brikettenstarter. Vul het centrale deel met briketten en steek de krant aan. Binnen een mum van tijd beschikt u over gloeiend hete kolen, perfect voor het barbecueën. Geen behoefte aan aanmaakvloeistof, dat bovendien een slechte nasmaak aan het voedsel geeft.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE

Allumez votre barbecue à charbon en un rien de temps à l'aide d'une cheminée d'allumage pour barbecue à charbon. Il suffit de placer du papier journal froissé à la base de la cheminée d'allumage, de remplir la partie centrale de charbon, puis placer une allumette dans les trous situés à la base pour obtenir facilement des charbons ardents, parfaits pour votre grillade. Avantage : nul besoin d'essence à briquet, qui transmet un mauvais goût aux aliments.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG





70 cm x 59 cm x 112 cm | 26.3 kg

- 1 - Large weather proof, two-piece wheels with rubber tread and two stainless steel legs
- 2 - Removable high capacity, heavy steel ash catcher
- 3 - Stainless steel heat diffuser
- 4 - Heavy gauge steel charcoal grate
- 5 - Hinged cooking grids
- 6 - Built-in dual purpose lid hanger
- 7 - Cool Touch Handle with protective heat shield
- 8 - ACCU-PROBE™ temperature gauge and rust free air vent
- 9 - Heavy gauge black porcelain lid and bowl
- 10 - Dual stainless steel vents
- 11 - Powder coated steel shelf

- 1 - Grote weersbestendige tweedelige wielen met rubberen loopvlak en twee roestvrijstalen poten
- 2 - Ruim en verwijderbaar asreservoir, vervaardigd uit hoogwaardig staal
- 3 - Roestvrijstalen warmteverdelers
- 4 - Houtskoolrooster van hoogwaardig staal
- 5 - Geschamierd kookrooster
- 6 - Ingebouwde hanger in deksel met tweeledig doel
- 7 - Geïsoleerd handvat met ingebouwd hittedeksel
- 8 - ACCU-PROBE™ temperatuurmeter en roestvrije ventilatieopening
- 9 - Hoogwaardig zwarte porseleinen deksel en kom
- 10 - Twee roestvrijstalen ventilatieopeningen
- 11 - Gepoedercoate stalen plank

- 1 - Grosses roues à deux essieux, étanches, avec roulement de caoutchouc et deux pieds en acier inoxydable
- 2 - Grand récupérateur de cendres amovible en inox
- 3 - Diffuseur de chaleur en acier inoxydable
- 4 - Grille à charbon robuste en acier
- 5 - Grilles de cuisson basculantes
- 6 - Crochet de suspension pour le couvercle à double emploi
- 7 - Poignée isolante avec écran thermique
- 8 - Jauge de température ACCU-PROBE™ et clapet d'aération antirouille
- 9 - Couvercle et cuve en porcelaine noire robuste
- 10 - Clapets d'aération en inox
- 11 - Étagère en acier à revêtement pulvérisé



NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES



57cm CHARCOAL KETTLE

NK22CK-L-1



EDELSTAHL-BESTECKHALTER

Dieser maßgeschneiderte, komfortable Besteckhalter wird einfach am Kesselrand Ihres Napoleon® Holzkohlegrills eingehängt. So sind Grillzange und Co stets griffbereit.

STAINLESS STEEL TOOLSET HANGER

Custom and convenient, this tool hanger perfectly fits around the edge of the Napoleon® Charcoal Kettle. Now your favourite grilling accessories are within a seconds reach while you grill and entertain.

ROESTVRIJSTALEN GEREDSCHAPSHAAK

Op maat gemaakt en handig - deze haak past perfect op de rand van de Napoleon® kogelbarbecue. Hou uw favoriete barbecue-accessoires binnen handbereik terwijl u barbecuet en entertaint.

PORTE-USTENSILES EN INOX

Ce porte-ustensiles, pratique et personnalisé, s'adapte parfaitement au rebord du barbecue compact à charbon Napoleon®. Tous vos accessoires préférés sont à portée de main pendant que vous faites votre grillade et passez un bon moment.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



11| Integrierte Deckelaufhängung

1| Cool Touch Griff mit Hitzeschutzschild

10| Klappbarer Grillrost (Ø 57 cm)

2| ACCU-PROBE™ Thermometer und rostfreie Lüftungsschlitze

9| Massiver Kohlerost aus Stahl

3| Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan

8| Edelstahl-Wärmeverteiler

4| Duale Lüftungsventile aus Edelstahl

7| Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl

5| Ablage aus pulverbeschichtetem Stahl

6| Zwei große, wetterbeständige Räder mit Gummi-Lauffläche und geschraubte Edelstahl-Beine



Abnehmbarer Aschebehälter aus robustem Stahl
Removable Heavy Steel Ash Catcher
Verwijderbaar, stalen asreservoir
Récupérateur de cendres amovible en inox



Klappbarer Grillrost
Hinged Cooking Grids
Verwijderbaar, stalen asreservoir
Grilles de cuisson basculantes



Rostfreie Lüftungsschlitze
Corrosion Resistant Vents
Roestbestendige luchtsleuven
Clapets d'aération anticorrosion



Edelstahl-Wärmeverteiler
Stainless Steel Heat Diffuser
Roestvrijstalen warmteverdelers
Diffuseur de chaleur en acier inoxydable

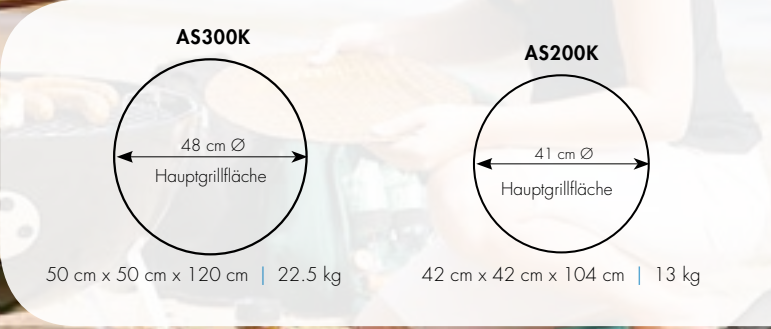


Cool Touch Griff
Cool Touch Handle
Handvat blijft koel
Poignée isolante



Mehrzweck-Deckelaufhängung
Lid Hanger (standard)
Dekselhouder (als standaard)
Crochet de suspension pour couvercle (standard)





- 1 - Temperature eyelets at each grill level provide access for inserting a thermometer probe
- 2 - Hinged, tightly fitting doors with easy access to the water pan and charcoal basket
- 3 - Multiple vents for excellent temperature control
- 4 - Upper lid contains a horizontal bar with 5 meat hooks for hanging fish, ribs or sausages
- 5 - Each cooking chamber (stacker) contains a 48 cm cooking grate
- 6 - 3 in 1 Apollo® Smoker Grill for wet and dry smoking or as a stand alone charcoal grill with lid

- 1 - Kleine openingen op elk grill-niveau laten u toe een temperatuurmeter te gebruiken
- 2 - Goed sluitende, scharnierende deuren voor snelle toegang tot de waterpan en houtskoolbak
- 3 - Meerdere luchtsleuven bieden een uitstekende temperatuurregeling
- 4 - Deksel bevat horizontale stang met 5 haken, ideaal voor het ophangen van ribbetjes, vis of worsten
- 5 - Elke afzonderlijke (stapelbare) kookkamer bevat een rooster met een diameter van 48 cm
- 6 - 3-in-1 Apollo® barbecue en rookoven, een stand-alone barbecue met deksel én rookoven voor nat of droog roken

- 1 - Portes ajustées à charnières facilitant l'accès au réservoir d'eau et au panier à charbon
- 2 - Le couvercle supérieur est doté d'une barre horizontale avec 5 crochets à viande pour suspendre les poissons, côtes ou saucisses
- 3 - La barbecue-fumoir Apollo® 3-en-1 pour fumaison sèche et humide est également un barbecue à charbon indépendant à couvercle
- 4 - Poignée solide sur le couvercle
- 5 - Chaque compartiment de cuisson (étage) contient une grille de cuisson de 48 cm (AS200K 41 cm)
- 6 - Nombreux clapets d'aération pour un réglage parfait de la température
- 7 - Cillets à chaque niveau du grill permettant d'insérer une sonde de température





RÄUCHERHAKEN FÜR FISCH & FLEISCH

Rippchen, Würste, ganze Fische oder lange Fleischstücke können einfach in die Räucherammer gehangen werden. Die vorderen Türen ermöglichen das Nachlegen von Räucherspänen oder Kohlen, ohne dabei den Grilldeckel öffnen zu müssen.

MEAT/FISH HOOKS

Ribs, sausage, whole fish or long cuts of meat can be hung easily in the smoking chamber. The access doors make it easy to add wood chips or charcoal without removing the lid.

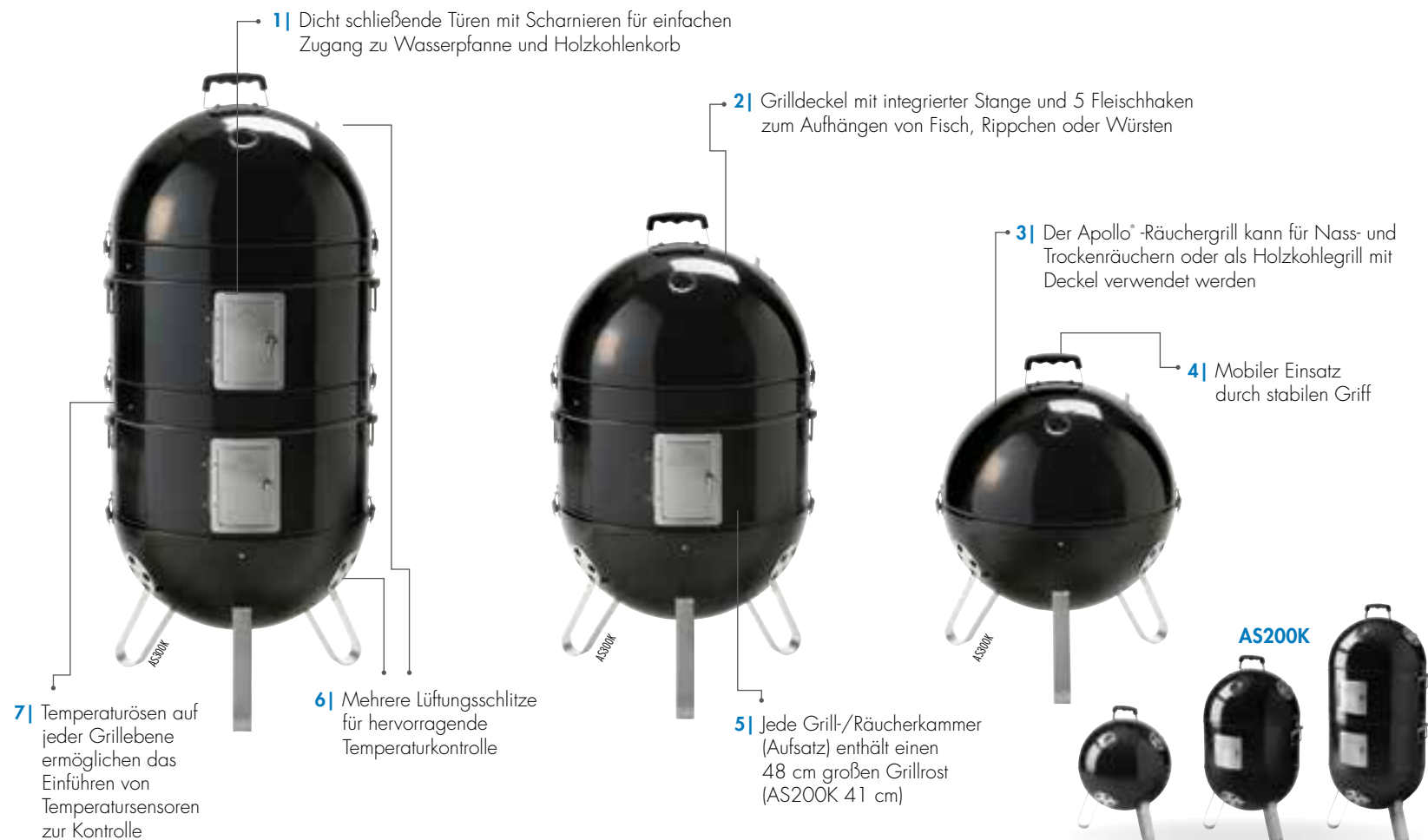
VLEES-/VISHAKEN

Ribbetjes, worsten, hele visen of lange strippen vlees kunnen eenvoudig in de rookkamer opgehangen worden. Via de toegangsdeurtjes kunt u snel houtskool toevoegen, zonder het deksel te moeten openen.

CROCHETS À VIANDE/ POISSON

Accrochez facilement côtes, saucisses, poissons entiers ou longs morceaux de viande dans la chambre de fumage. Les portes d'accès permettent d'ajouter facilement des copeaux de bois ou du charbon sans retirer le couvercle.

NAPOLIFONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



1 Dicht schließende Türen mit Scharnieren für einfachen Zugang zu Wasserpfanne und Holzkohlenkorb

2 Grilldeckel mit integrierter Stange und 5 Fleischhaken zum Aufhängen von Fisch, Rippchen oder Würsten

3 Der Apollo® -Räuchergrill kann für Nass- und Trockenräuchern oder als Holzkohlegrill mit Deckel verwendet werden

4 Mobiler Einsatz durch stabilen Griff

7 Temperaturösen auf jeder Grillebene ermöglichen das Einführen von Temperatursensoren zur Kontrolle

6 Mehrere Lüftungsschlitze für hervorragende Temperaturkontrolle

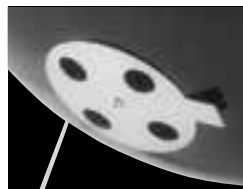
5 Jede Grill-/Räucherammer (Aufsatz) enthält einen 48 cm großen Grillrost (AS200K 41 cm)



ACCU-PROBE Thermometer
ACCU-PROBE Temperature Gauge
ACCU-PROBE Temperatursonde
Jauge de température ACCU-PROBE



Weitere Grill-/Räucherammer erhältlich
Optional Stacker
Optioneel tussenstuk
Étage supplémentaire



Lüftungsschlitze zur Temperaturregulierung
Temperature Control Vents
Luchtsleuven voor temperatuurregeling
Clapets de contrôle de la température



Leicht zugängliche Türen
Easy Access Doors
Handige toegangsdeurtjes
Portes ergonomiques



Stabiler Griff
Sturdy Lid Handle
Stevig handvat op deksel
Poignée de couvercle robuste



Überall einsetzbar
Portable
Draagbaar en mobiel
Portable

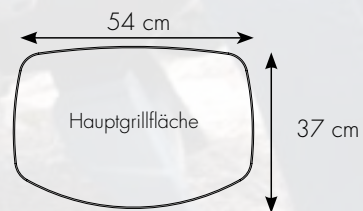




- 1 - Dual stainless steel burners and hardware
- 2 - Ultra compact design, easy to setup and use
- 3 - ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
- 4 - JETFIRE™ ignition
- 5 - Porcelain cast iron wave cooking grids WAVE™ Cooking Grids
- 6 - Locking lid with fold away legs

- 1 - Dubbele roestvrijstalen branders en hardware
- 2 - Ultra-compact ontwerp, gemakkelijke installatie en gebruik
- 3 - ACCU-PROBE™ Temperatuurmeter
- 4 - JETFIRE™ ontsteking
- 5 - Porseleinen gietijzeren WAVE™ kookroosters
- 6 - Sluitende deksel met opklapbare poten

- 1 - Brûleurs mixtes et matériel en acier inox
- 2 - Design ultra compact, facile à monter et à utiliser
- 3 - Sonde de température ACCU-PROBE™
- 4 - Allumage JETFIRE™
- 5 - Grilles de cuisson en fonte émaillée Wave. Grilles de cuisson WAVE™
- 6 - Couvercle avec dispositif de verrouillage avec pieds amovibles



Abmessungen (ausgeklappte Beine): 61 cm x 49 cm x 35 cm
 Abmessungen (eingeklappte Beine): 61 cm x 49 cm x 27 cm
 TQ285: 12kg



TRAVELQ™

> 4.1 kW | 2 Brenner
TQ285



2-IN-1

Die zweiteiligen WAVE™ Gussgrillroste sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und das beliebte, typische Napoleon Branding. Außerdem lässt sich ein Grillrost ganz einfach durch die passende Grillplatte ersetzen – so gelingt sogar das Spiegelei am Grill!

TWO-IN-ONE

Two-piece porcelainized cast iron WAVE™ cooking grids create excellent heat retention for even cooking and gives you those famous Napoleon™ sear marks. Plus with two pieces you can replace one with the optional griddle.

TWEE-IN-EEN

Tweedelige porselein bedekte gietijzeren WAVE™ grill-roosters scheppen uitstekende warmte-isolatie voor gelijk koken en geven u die beroemde Napoleon™ grill-markering. Plus met twee stukken die u kunt vervangen met de optionele grillplaat.

DEUX-EN-UN

Les grilles de cuisson deux-en-un en céramique WAVE™ permettent une rétention de chaleur excellente pour une cuisson homogène et vous offrent la capacité de saisir unique de Napoleon™. De plus, grâce à l'option deux-en-un, vous pouvez remplacer une grille par la grille en fonte en option.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG

In 10 Sekunden aufgebaut



WAVE™ Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen
Porcelainized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids
Porseleinen gietijzeren WAVE™ kookroosters
Grilles de cuisson en céramique WAVE™



ACCU-PROBE™ Thermometer
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
ACCU-PROBE™ thermometer
Jauge de température ACCU-PROBE™



Ausgezeichneter Windschutz – so bleibt die Hitze erhalten
Superior wind proof design holds heat in
Superieur winddicht ontwerp houdt de warmte in
La conception pour résister au vent conserve la chaleur à l'intérieur



Duale Edelstahl-Brenner für direktes oder indirektes Grillen
Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling
Dubbele roestvrijstalen branders voor direct en indirect grillen
Allumage des brûleurs mixtes en acier inox pour griller directement ou indirectement



Verlässliches JETFIRE™ Zündsystem
Instant JETFIRE™ Ignition
Instant JETFIRE™ ontstekings
Allumage instantané JETFIRE™



Gewinner des **Vesta Award** 2014 in der Kategorie Design, Innovation und Technologie

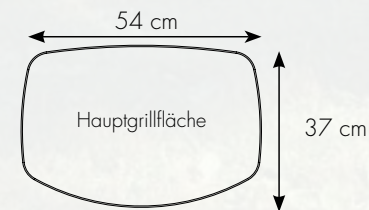




- 1 - Safely engages in an upright position for ultimate stability
- 2 - Innovative scissor cart design with large wheels for easy mobility and folds upright for convenient storage or can hang on a wall

- 1 - Neemt veilig een rechtopstaande positie in voor ultieme stabiliteit
- 2 - Innovatief opvouwbaar ontwerp van de kar met grote wielen voor goede mobiliteit en vouwt rechtop voor gemakkelijke opslag of kan aan de muur gehangen worden

- 1 - Se met debout en toute sécurité pour une stabilité optimale
- 2 - Pieds en X innovants, avec de grosses roues pour une grande mobilité et qui se plient en position debout pour un entreposage facile ou pour être accroché à un mur



Abmessungen (aufgestellt): 112 x 50 x 93 cm
Abmessungen (zusammengeklappt): 105 x 50 x 42 cm
TQ285X: 19,2 kg

TRAVELQ™

> 4.1 kW | 2 Brenner
TQ285X



UNGLAUBLICH VIELSEITIG

Das innovative Scheren-Wagen-Modell mit seinen stabilen und leichtgängigen Rädern sorgt für die ultimative Mobilität beim Grillen. Zusammengeklappt macht es eine schlanke Figur und lässt sich via Wandhalterung einfach aufhängen. Das Wagenmodul lässt sich rasch und einfach aufstellen und steht dank Einrast-System sicher und stabil.

ULTIMATE VERSATILITY

Innovative scissor cart design with large 8" wheels for easy mobility and folds upright for convenient storage or can hang on a wall. Safely engages in an upright position for ultimate stability. Kick stand feature makes for quick and easy setup and allows for stable upright positioning.

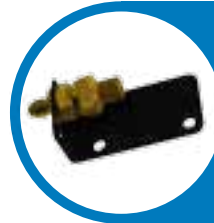
ONGELOOFLIJK VEELZIJDIG

Innovatief opvouwbaar ontwerp van de kar met wielen van 8 inch voor goede mobiliteit en vouwt rechtop voor gemakkelijke opslag of kan aan de muur gehangen worden. Neemt veilig een rechtopstaande positie in voor ultieme stabiliteit. Klapstandaard-functie zorgt voor snelle en eenvoudige installatie en zorgt voor een stabiele rechtopstaande positionering.

POLYVALENCE EXCEPTIONNELLE

Chariot sur pieds en X innovant, avec de grosses roues de 20 cm (8 po) pour une grande mobilité et qui se plient en position debout pour un entreposage facile ou pour être accroché à un mur. Se met en position debout en toute sécurité pour une stabilité optimale. Le support permet une installation facile et une position debout stable.

1 | Höchste Stabilität durch sicheres Einrasten in aufrechter Position



Das 66286-Set ermöglicht die Umrüstung des TQ285X-Modells für die Verwendung von Propangasflaschen handelsüblicher Größe mithilfe eines Regulators und Schlauchs.



2 | Innovatives Scheren-Wagendesign mit großen Rädern für flexiblen und mobilen Einsatz, senkrecht zusammenklappbar für eine kompakte Aufbewahrung oder Wandaufhängung



Gewinner des **Vesta Award** 2014 in der Kategorie Design, Innovation und Technologie



NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



Geräumige Seitenablagen mit integriertem Handrührhalter und Besteckhaken
Spacious Side Shelves with Integrated Towel and Utensil Holders
Ruime zijbladen met geïntegreerde handdoek- en gereedschapshouders
Étagères latérales spacieuses avec porte-serviettes et porte-ustensiles intégrés (PRO285-STAND)



WAVE® Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen
Porcelainized Cast Iron WAVE® Cooking Grids
Porseleinen gietijzeren WAVE® kookroosters
Grilles de cuisson en céramique WAVE®



ACCU PROBE® Thermometer
ACCU-PROBE® Temperature Gauge
ACCU-PROBE® thermometer
Jauge de température ACCU-PROBE®



Ausgezeichneter Windschutz – so bleibt die Hitze erhalten
Superior wind proof design holds heat in
Superieur winddicht ontwerp houdt de warmte in
La conception pour résister au vent conserve la chaleur à l'intérieur

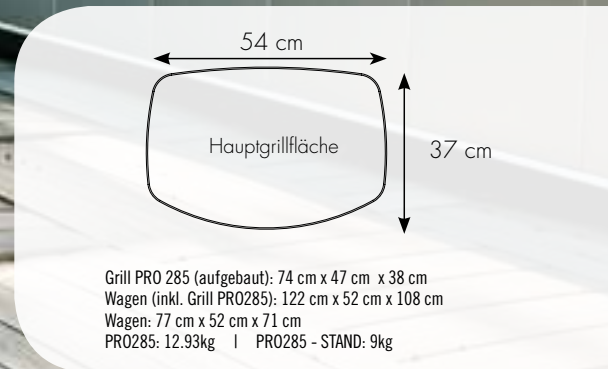


Duale Edelstahl-Brenner für direktes oder indirektes Grillen
Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling
Dubbele roestvrijstalen branders voor direct en indirect grillen
Allumage des brûleurs mixtes en acier inox pour griller directement ou indirectement



Verlässliches JETFIRE® Zündsystem
Instant JETFIRE® Ignition
Instant JETFIRE® ontsteking
Allumage instantané JETFIRE®





- 1 - Stainless steel condiment tray with integrated bottle opener
- 2 - Durable hangers for storing cooking grids while not in use
- 3 - Large, weather proof two-piece wheels with sturdy steel legs with silver powder coat
- 4 - Stylish front hides propane tank
- 5 - Dual stainless steel burners and hardware components
- 6 - ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
- 7 - Long lasting WeatherGuard™ high top cast aluminum lid
- 8 - Porcelainized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids
- 9 - Side handles for easy carrying
- 10 - 0.9m hose and regulator for 3, 5, 7kg full size tanks
- 11 - Ultra compact design, easy to setup and use
- 12 - Ergonomic Cool Touch handle

- 1 - Roestvrijstalen kruidenrek met geïntegreerde flesopener
- 2 - Duurzame hangers voor de opslag van het grillrooster wanneer niet in gebruik
- 3 - Grote, weersbestendige tweedelige wielen met stevige stalen poten met zilverkleurige poedercoating
- 4 - Stijlvolle voorzijde verbergt propaantank
- 5 - Dubbele roestvrijstalen branders en hardware componenten
- 6 - ACCU-PROBE™ temperatuurmeter
- 7 - Duurzame Weatherguard™ deksel met hoge top van gegoten aluminium
- 8 - Met porselein bedekte gietijzeren WAVE™ grill-roosters
- 9 - Zijhandvaten voor gemakkelijk dragen
- 10 - 0.9m-slang en regelaar voor tanks van 3, 5, 7 kg
- 11 - Ultra-compact ontwerp, eenvoudig te installeren en te gebruiken
- 12 - Ergonomisch geïsoleerd handvat

- 1 - Attaches latérales pour rangement des tablettes lorsqu'elles ne sont pas utilisées
- 2 - Plateau à condiments en acier inox avec ouvre-bouteilles intégré
- 3 - Crochets solides pour ranger les grilles de cuisson lorsqu'elles ne sont pas utilisées
- 4 - Grosses roues doubles, imperméables, avec pattes solides revêtues de peinture en poudre argentée
- 5 - Un capot avant cache la bouteille de propane
- 6 - Brûleurs mixtes et composants de matériel en acier inox
- 7 - Jauge de température ACCU-PROBE™
- 8 - Couvercle surélevé en alliage d'aluminium durable WeatherGuard™
- 9 - Grilles de cuisson en fonte émaillée WAVE™
- 10 - Poignées latérales pour un transport facile
- 11 - Tuyau de 0,9 m et détendeur pour des bouteilles de 3, 5, 7 kg
- 12 - Design ultra compact, facile à monter et à utiliser





MEHR KOMFORT

Der stabile Grillwagen mit Seitenablagen sorgt für komfortables Grillen und zusätzliche Features: Edelstahl-Gewürzhalter mit Flaschenöffner, extra Zubereitungsfläche auf den Seitenablagen, stylische Front zum Verbergen der Gasflasche und stabile Haken zur Aufbewahrung von Seitenablagen oder Grillrosten.

CART OPTION

A stable cart with removable side shelves offers convenient features including; stainless steel condiment holder and bottle opener; spacious side shelves that offer extra prep area; stylish front panel hides the propane tank and durable hangers store the cast iron grids and shelves while not in use.

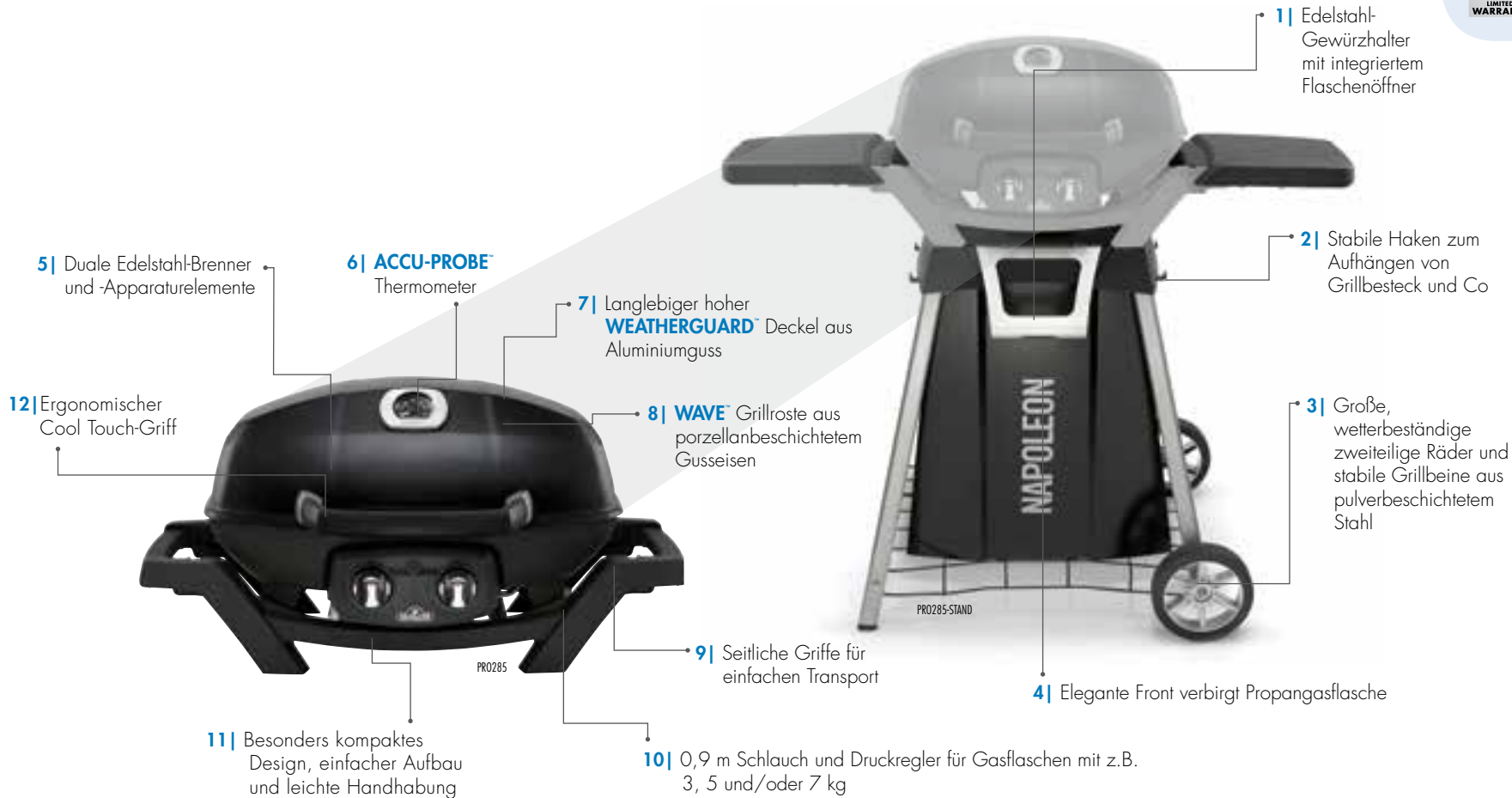
MEER COMFORT

Een stabiele kar met afneembare zijbladen biedt handige functies, waaronder; roestvrijstalen kruidenriek en flesopener; ruime zijbladen die extra kookruimte bieden; stijlvol frontpaneel dat de propaantank verbergt en duurzame hangers slaan de gietijzeren roosters en rekken op terwijl deze niet in gebruik zijn.

CHARIOT EN OPTION

Le chariot stable avec tablettes latérales amovibles offre des fonctionnalités pratiques, comme un porte-condiments en acier inoxydable et un ouvre-bouteille. Les grandes tablettes latérales offrent un espace de préparation additionnel. Le panneau avant élégant dissimule le réservoir de propane et les crochets durables permettent le rangement des grilles et des tablettes.

NAPOLEONS EXKLUSIVE AUSSTATTUNG



Ergonomische Bedienelemente
Ergonomic Control Knobs
Ergonomische bedieningsknoppen
Boutons de commande ergonomiques



Edelstahl-Gewürzhalter mit integriertem Flaschenöffner (PRO285-STAND)
Stainless steel condiment tray with integrated bottle opener
Roestvrijstalen kruidenrek met geïntegreerde flessenopener
Plateau à condiments en acier inox avec ouvre-bouteilles intégré



Duale Edelstahl-Brenner für direktes oder indirektes Grillen
Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling
Dubbele roestvrijstalen branders voor direct of indirect grillen
Brûleurs mixtes en acier inox pour griller directement ou indirectement



JETFIRE Zündsystem
Instant JETFIRE Ignition
Directe JETFIRE ontsteking
Allumage instantané JETFIRE™



Geräumige Seitenablagen mit integriertem Handtuchhalter und Besteckhaken
Spacious Side Shelves with Integrated Towel and Utensil Holders
Ruime zijbladen met geïntegreerde handdoek- en gereedschapshouders
Étagères latérales spacieuses avec porte-serviettes et porte-ustensiles intégrés (PRO285-STAND)



WAVE Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen
Porcelainized Cast Iron WAVE Cooking Grids
Porseleinen gietijzeren WAVE kookroosters
Grilles de cuisson en céramique WAVE



hoher Deckel für große Fleisch- und Bratenstücke
High top lid for large cuts of meat
Deksel met hoge top voor grotere stukken vlees
Couvercle surélevé pour les gros morceaux de viande



FREESTYLE™ GASGRILL FÜR BOOTE

> 3.1 kW
PTSS165

- 1- Stainless steel tube burner 3.1 kW
- 2- All 304 stainless steel construction for longevity
- 3- Locking lid
- 4- Uses 430g to 460g Primus style gas cartridges
- 5- Push button ignition
- 6- Locking, removable drip tray
- 7- Optional boat, RV and balcony mounts
- 8- No assembly required
- 9- Folding legs for easy storage and portability

- 1- Roestvrijstalen buisbrander 3,1 kW
- 2- Volledige constructie uit RVS304 voor duurzaamheid
- 3- Afsluitbaar deksel
- 4- Gebruik Primus-stijl gaspatronen van 430g tot 460g of vervang de regulator voor het aansluiten van grotere propaan cilinders
- 5- Piëzo-ontsteking
- 6- Afsluitbare, verwijderbare vetopvangbak
- 7- Optionele steun/beugel voor montage op boot, camper of balkon
- 8- Geen montage vereist
- 9- Opvouwbare pootjes voor eenvoudige opberging en draagbaarheid

- 1- Brûleur tubulaire en acier inoxydable 3,1 kW
- 2- Structure en acier inoxydable 304 pour une meilleure longévité
- 3- Couverture verrouillable
- 4- Utiliser avec des cartouches de gaz de type Primus de 430g à 460g ou remplacer le régulateur pour brancher à des bouteilles de propane plus grosses
- 5- Bouton-poussoir d'allumage
- 6- Tiror de récupération des graisses verrouillable
- 7- Options de fixation pour bateaux, camping-cars et balcons
- 8- Aucun montage nécessaire
- 9- Pieds repliables facilitant le rangement et le transport

1| Verschließbarer Deckel

9| Gesamte Konstruktion aus rostfreiem 304 Edelstahl

8| Edelstahl-Rohrbrenner 3.1 kW

2| Verwenden Sie Schraub-Gaskartuschen (z.B. 430g/450g v. Primus od. anderen Herstellern) oder entfernen Sie den Kartuschen-Adapter, um Propangasflaschen mittels Schlauch und Druckminderer anzuschließen (Linksgewinde)

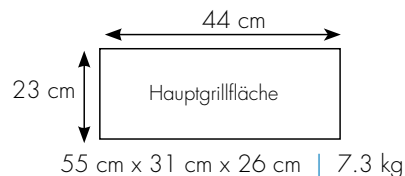
7| Klappbare Grillbeine

6| Grill fertig montiert

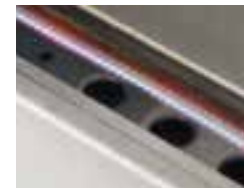
5| Optionaler Montagesatz für Boot, Wohnwagen und Balkongeländer

4| Abnehmbare, fixierbare Fettauffangschale

3| Piezozündung



Hervorragend für den Einsatz auf Booten
Great for use on boats
Ideaal voor gebruik op boten
Peut être utilisé sur les bateaux



Rohrbrenner und Flammenschutzzeitsatz
Tube Burner & Sear Plate
Buisbrander & schroeiplate
Brûleur tubulaire & plaque de brûleur



Transporttasche
Carry bag
Draagtas
Sac de transport



Optionaler Boot-Montagesatz
Optional Marine Mounts
Optionele steun/beugel
Options de fixation pour Marine

EXKLUSIV GRILLEN MIT NAPOLEON®



Verwandeln Sie Ihren Gas- in einen Holzkohlegrill!

Ein Highlight von Napoleon®: Mit dem optionalen Holzkohle-Räucherersatz können Sie einfach zwischen Gas und Holzkohle wechseln. Entfernen Sie die Grillroste und -platten und platzieren Sie den Einsatz über den Brennern. Füllen Sie ihn mit Grillkohlen und befeuern Sie diese wie gewohnt über die Gasbrenner. Setzen Sie die Grillroste wieder ein und genießen Sie das nostalgische Grillen mit Holzkohle!

Turn Your Gas Grill into a Charcoal Grill!

A Napoleon® Exclusive! The optional charcoal/smoker tray gives you the freedom to switch from gas to charcoal with relative ease. Simply remove the cooking grids and sear plates and place the tray directly on the burners, fill with charcoal and light using your gas burners. Replace your cooking grids and now you're charcoal grilling!

Verander uw gas-grill in een houtskool-grill!

Een highlight van Napoleon®: met de optioneel verkrijgbare houtskool-inzet kunt u eenvoudig wisselen tussen gas en houtskool. Verwijder het rooster en de vlamverdelers en plaats de houtskool-inzet direct op de branders. Vullen met houtskool en ontsteek m.b.v. de gasbrander. Plaats het grillrooster terug en geniet van het nostalgische grillen met houtskool!

Transformer le barbecue au gaz en un barbecue à charbon

Une exclusivité Napoleon® ! Le plateau charbon/fumeur optionnel vous donne la liberté de passer assez facilement du gaz au charbon. Ôtez simplement les grilles de cuisson et placez le plateau directement sur les brûleurs ; remplissez-le de charbon et allumez en utilisant les brûleurs au gaz. Remettez vos grilles de cuisson et vous avez maintenant un barbecue au charbon !

Infrarot-Technologie

Zur Erzeugung von Infrarotstrahlung nutzen Napoleon® Infrarotgrills keramische Brenner mit tausenden kleinen Flammenauslässen. Die Flammenenergie wird von der Keramik absorbiert, diese beginnt zu glühen und erzeugt Temperaturen von bis zu 980°C. Durch die Hitze der SIZZLE ZONE™ wird das Grillgut rasch versiegelt, bleibt saftig und geschmackvoll. Das Ergebnis ist unverwechselbar: saftige, intensive Gerichte bei kürzerer Grillzeit. Das spart Gas und Geld.

Infrared Technology

Napoleon® infrared grills use ceramic burners with thousands of evenly spaced flame ports to generate infrared radiant energy. The flame energy is absorbed by the ceramic, which then glows and heats up to an incredible 980°C. This remarkable SIZZLE ZONE™ heat intensity quickly sears your food to lock in moisture and flavour. The results are unmistakable - succulent, flavourful food in a much-reduced grilling time, saving fuel and money.

Infrarood technologie

Napoleon® infrarood-grills hebben een keramische brander met duizenden kleine vlamopeningen om infraroodstraling te produceren. Die vlam-energie wordt door de keramiek geabsorbeerd zodat deze begint te gloeien en hierbij worden temperaturen tot 980°C ontwikkeld. Door de hitte van de SIZZLE ZONE™ wordt het vlees op de grill goed snel dicht geschroeid en blijft het sappig en vol van smaak. Het resultaat is onmiskenbaar: sappige, intensieve gerechten met korte grilltijd. Uw spaart gas en geld.

Technologie infrarouge

Les grilles infrarouges Napoleon® utilisent des brûleurs en céramique avec des milliers d'orifices de flammes régulièrement espacés permettant de générer une énergie à rayonnement infrarouge. L'énergie de la flamme est absorbée par la céramique qui, ensuite, luit et chauffe jusqu'à une température incroyable de 980°C. L'intensité de cette SIZZLE ZONE™ saisit rapidement vos aliments pour en conserver l'humidité et la saveur. Les résultats sont incontestables – des aliments succulents, pleins de saveur, en un temps de cuisson réduit, permettant des économies de combustibles et d'argent.

Garen am Drehspieß

Durch die Drehbewegung am Drehspieß gart das Fleisch im eigenen Saft, bleibt saftig und wird gleichzeitig knusprig braun. Diese Methode eignet sich besonders für große Fleischstücke wie Braten, Geflügel oder Lammkeule. Fleisch vom Drehspieß ist allgemein saftiger, weil es mit dem eigenen Saft beträufelt und langsam gegart wird.

Rear Burner Rotisserie Cooking

The rear rotisserie burner heat waves quickly seal and lock in the juices for superior tenderness. Restaurant style results and perfect self-basting roasts every time. Rotisserie cooking allows the food to self-baste, sealing in the juices while browning the outside surface. Use the rotisserie method of cooking for large cuts of meat like roasts, poultry or legs of lamb. There are so many advantages to rotisserie cooking, meats are generally juicier, self-basted and slow roasted.

Barbecue-draaispít

Door de draaiende beweging van het spit gaart het vlees in het eigen sap waardoor het sappig blijft en gelijktijdig een krokant bruin korstje krijgt. Deze methode is bijzonder geschikt voor grotere stukken vlees zoals een braadstuk, gevogelte of lamsbout. Vlees van het draaispít is over het algemeen sappiger omdat met eigen sap bedruipt en langzaam gegaard wordt.

Brûleur de rôtisserie arrière

Les vagues de chaleur du brûleur de rôtisserie arrière enferment les jus, pour une viande extrêmement tendre. Des résultats comme ceux des restaurants et une rôtisserie parfaite avec auto-arrosage, à chaque fois. La rôtisserie permet aux aliments un auto-arrosage, enfermant les jus tout en brunissant la surface extérieure. Utiliser la rôtisserie comme méthode de cuisson pour les gros morceaux de viande, tels que les rôtis, la volaille ou les jambes d'agneau. La rôtisserie offre tellement d'avantages; les viandes sont généralement plus juteuses, auto-arrosées et lentement rôties.

Power Seitenbrenner

Der innovative und exklusiv bei Napoleon erhältliche POWER-Seitenbrenner mit einem zentralen Infrarot-Brenner und einem äußeren Rohrbrenner erlaubt vielfältige Zubereitungsmethoden. Das clevere, zweiseitige Design des Gusseisen-Grillrosts eignet sich optimal für Wok-Gerichte, während auf der abgeflachten Seite Pfannengerichte perfekt gelingen.

Power Side Burner

A new innovative design, exclusive to Napoleon Grilling, is the two-stage power side burner with a circular center infrared burner and an outer flame burner for versatile cooking methods. It includes a reversible cast iron cooking grid for round wok frying on one side and flat pan frying on the other, and the contour construction ensures consistent and even cooking for deliciously unbelievable results.

Krachtige zijbrander

Een nieuw innovatief ontwerp, exclusief voor Napoleon Grillen, is de tweeledige zijbrander met een cirkelvormige infrarode brander in het centrum en brander met vlam aan de buitenkant voor veelzijdige methoden van koken. Het bevat een omkeerbare gietijzeren grill-rooster voor een rondvormige wok aan de ene kant en een koekenpan op de andere, en de contour constructie zorgt voor consistent en gelijk koken voor heerlijke ongelofelijke resultaten.

Brûleur latéral puissant

Une nouvelle conception innovante, unique aux barbecues Napoleon, est le brûleur latéral à deux étages, le brûleur central circulaire à infrarouges et le brûleur extérieur pour des méthodes de cuisson variées. Il comprend une grille de cuisson en fonte réversible avec une face pour frire dans un wok rond et une face pour une poêle à frire plate. La construction du contour permet une cuisson uniforme et régulière pour des résultats incroyablement délicieux.

GRILLZUBEHÖR FÜR JEDEN TAG

DAS PERFEKTE STEAK

Achten Sie beim Kauf eines großen Steaks auf einen guten Zuschnitt und eine gleichmäßige Dicke von ca. 3,5 cm. Für ein zartes Steak sollte das Fleisch von höchster Qualität und gut durchwachsen sein. Je besser das Fleisch, desto köstlicher das Steak. Für eine schnelle Sauce, eine fertige Barbecuesauce mit gehackten Chilischoten, Worcestershiresauce, einem Spritzer Essig, frisch gehackten Zwiebeln oder Knoblauch oder beliebigen anderen Zutaten verrühren. Haben Sie schon die leckeren BBQ-Saucen von Napoleon® probiert?

NAPOLEON
DIE EXPERTEN
FÜR GAS- UND
INFRAROTGRILLEN



67731 Holzkohle-/Räuchereinsatz
Charcoal smoker tray
Houtskoolbak voor rookoven
Plateau à charbon/fumage



67400 Holzkohlekörbe
Indirect cooking baskets
Houtskoolmandjes voor indirecte warmte
Paniers à cuisson indirecte



67800 Holzkohle-Anzündkamin
Charcoal starter
Brikettenstarterset
Cheminée d'allumage



67011 Edelstahl-Räucherpfefie
Smoker pipe
Rookbuis
Boîtier de fumage



Gusseisen Wendeplatten
Cast aluminum griddles
Gietijzeren grillplaten
Plaques de cuisson en fonte d'aluminium



56018 Edelstahl-Grillplatte
Stainless steel griddles
Roestvrijstalen grillplaat
Plaques de cuisson en acier inoxydable



56011 3-in-1 antihafbeschichteter Bräter
3 in 1 non-stick rib/roast rack
3-in-1 grillrek met antiaanbaklaag
Plat à rôtir/côtes 3-en-1 anti-adhérent



70009 Spare-Rib-Halter aus Edelstahl
Stainless steel rib rack
Roestvrijstalen grillrek voor ribbetjes
Plat à côtes en acier inoxydable



57010 Multifunktions-Grillkorb
Multi use basket
Veelzijdige grillkorf
Gril multi-usage



56020 2-in-1 Wok mit Geflügelhalter
Wok & beer can chicken roaster
Wok met geïntegreerde blikjeshouder
Wok à poulet & support à canette de bière



56021 Geflügelhalter aus Edelstahl
Stainless Steel Chicken Roaster
Roestvrijsalen houder voor kip
Rôtissoire pour poulet en acier inoxydable



56003 Bratpfanne aus Gusseisen
Cast iron skillet
Gietijzeren braadpan
Poêle en fonte



64007 Schaschlik-Set für Drehspießmontage
Rotisserie shish kebab wheel
Roterende kebabspies
Rôtissoire pour brochettes



64003 Grillkorb für Drehspießmontage
Tumble basket
Roterende grillkorf
Panier pêle-mêle



70016 Schaschlik-Set aus Edelstahl (6Stk.)
Six piece skewers
6-delige set spiesen
Jeu de 6 brochettes



62008 Große Auffangschalen
Large drip pans
Grote opvangbakken voor vet
Grandes barquettes



Drehspieß-Sets
Rotisserie kits
Draaispijtkits
Kits de rôtissoire



65042 Drehspieß-Motor mit Leuchte
Rotisserie motors with light
Roterende motor met verlichting
Moteurs de rôtissoire avec éclairage

FINDING THE PERFECT STEAK

When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chilies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**

DE PERFECTE BIEFSTUK

Wanneer u een biefstuk voor de barbecue koopt, kiest u er best één met een gelijkmatige dikte van 3,5 cm. Kies een stuk vlees van goede kwaliteit, liefst goed doorregen, voor extra malsheid.

Hoe beter de kwaliteit, hoe smakelijker uw steak zal zijn. Voor een snelle saus neemt u een gekochte BBQ-saus en voegt u enkele fijngesneden chilipepers, wat Worcestershire saus, azijn en fijngehakte ui of knoflook toe. Laat uw culinaire verbeelding werken.

NAPOLEON
EXPERTS IN
GAS & INFRAROOD
GRILLEN

GRILLZUBEHÖR FÜR JEDEN TAG



55005 Edelstahl-Pinsel mit Silikonborsten
Stainless steel silicone brush
Siliconen kwast van roestvrij staal
Pinceau silicone en inox



70018 Grillpinsel mit Silikonborsten
Silicone basting brush
Siliconen kwast
Pinceau à badigeon en silicone



55015 Edelstahl-Grillzange
Stainless steel tongs
Roestvrijstalen tang
Pinceaux en inox



70003 Pizza-Heber
Pizza spatula
Pizzaspatel
Spatule à pizza



70010 Profi-Wender
Professional spatula
Professionele spatel
Spatule professionnelle



55207 Chef-Messer
Chef's knife
Koksmes
Couteau du chef



70019 Grillbesteck-Set (3-teilig)
Three piece toolset
3-delige grillbestek
Jeu de 3 ustensiles



70031 Profi-Grillbesteck (5-teilig)
Professional 5 piece toolset
Professioneel 5-delig grillbestek
Jeu de 5 ustensiles professionnels



68285/68286/68287
Abdeckhauben und Transporttasche für 285 TravelQ®-Reihe
Grill Covers and Carry Bag for 285 TravelQ® Series
Grillbedekking en draagtas voor 285 TravelsQ® serie
Housses de barbecue et sac de transport pour la Série 285 TravelQ®



62011 Dreiseitige Grillbürste mit Messingborsten
 Brass grill brush
 Koperen draadborstel
 Brosse en laiton pour gril



62035 Edelstahl-Grillbürste
 Stainless steel grill brush
 Roestvrijstalen schuurborstel
 Brosse en inox pour gril



62005 Brennerrohr-Reiniger
 Venturi cleaner
 Schoonmaakborstel voor branderbuizen
 Brosse Venturi



70006 Digitales Funk-Thermometer
 Digital thermometer
 Digitale thermometer
 Thermomètre électronique



70005 Salzmühle
 Salt grinder
 Zoutmolen
 Moulin à sel



70004 Pfeffermühle
 Pepper grinder
 Pepermolen
 Moulin à poivre



62135 Grillschürze
 Grilling apron
 Barbecueschort
 Tablier pour grillades



62140 Hitzebeständige Grillhandschuhe
 Heat resistant gloves
 Hittebestendige handschoenen
 Gants isolants



Abdeckhauben
 Grill covers
 Barbecuehoenen
 Housses de barbecue

TROUVER LE STEAK IDÉAL

Si vous devez acheter un gros steak, choisissez un morceau ayant une épaisseur égale de part en part, d'environ 3,5 cm. Préférez les morceaux de qualité bien persillés, qui garantissent une viande tendre. Plus la viande de bœuf est de qualité, plus votre steak sera savoureux. Idée de sauce rapide : Améliorez une sauce BBQ du commerce en y ajoutant des piments émincés, un peu de sauce Worcestershire, une goutte de vinaigre, un peu d'oignon ou d'ail finement émincé, et faites parler votre créativité!

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

GRILLZUBEHÖR FÜR JEDEN TAG

GEMÜSEHALTERUNG

Die Edelstahl-Halterung für Tomaten, Paprika, Pfefferoni und Co macht Gemüsefreunden das Grillen gefüllter Köstlichkeiten leichter.

PEPPER AND TOMATO RACK

Stuff your favorite foods, like rice and chicken into peppers and tomatoes for an easy, tasty meal.

PAPRIKA EN TOMAAT REK

Vul uw favoriete voedsel, zoals rijst en kip in paprika's en tomaten voor een eenvoudige, smakelijke maaltijd.

ÉTAGÈRES POUR POIVRONS ET TOMATES

Garnissez vos mets préférés, comme le riz et le poulet de poivrons et tomates, pour un repas facile et délicieux.

RÄUCHERSPÄNE

Füllen Sie eine Hand voll Räucherchips in die Napoleon Räucherpfeife und verleihen Sie Ihren Grillgerichten ein einzigartiges Aroma.

WOOD CHIPS

Add a hint of smokiness to your favorite foods with a Napoleon® Smoker Tube and wood chips in different flavors.

HOUSNIPPERS

Voeg een vleugje rook toe aan uw favoriete voedsel met een Napoleon rookbuis en houtsnippers in verschillende smaken.

COPEAUX DE BOIS

Ajoutez un soupçon de fumée dans votre aliment préféré, dans des arômes différents, grâce au tube de fumage Napoleon®



70014 Drehbarer Spießehalter aus Edelstahl
Stainless Steel Rotating Skewer Rack
Roestvrijstalen roterend rek voor spiezen
Grille à brochettes rotative en acier inox



56080 Wendeplatte für 285 TravelQ® Reihe
Reversible Griddle for 285 TravelQ® Series
Omkeerbare grillplaat voor 285 TravelQ® Series
Plaque réversible pour la Série 285 TravelQ®



56029 Edelstahl-Halterung für Tomaten und Paprika
Stainless Steel Tomato and Pepper Roasting Rack
Roestvrijstalen rek om tomaat en paprika te roosteren
Étagère à griller les tomates et poivrons en acier inox



56028 Edelstahl-Halterung für Pfefferoni, Chilis und Paprika
Stainless Steel Pepper Roasting Rack
Roestvrijstalen rek om paprika te roosteren
Étagère à griller les poivrons en acier inox



70020 Universal-Grifflicht
Universal Handle light
Universele handvat-verlichting
Lampe de poche universelle



70021 BBQ-Light mit LED-Leuchten (2 Stk.)
Dual Universal Handle Lights
Dubbele universele handvat-verlichting
Lampes de poche doubles universelles



66285 Wohnwagen-Anschlusschlauch für 285 TravelQ® Reihe
Caravan Connection Hose for 285 TravelQ® Series
Caravan aansluitslang voor 285 TravelQ® serie
Tuyau de branchement à la caravane pour la Série 285 TravelQ®



56090 Plancha aus porzellan-emailliertem Gusseisen
Porcelain Enamelled Cast Iron Plancha
Porselein geëmailleerde gietijzere plancha
Plancha en fonte émaillée



70012 Profi-Schneidebrett-Set
Professional cutting board set and bowls
Professionele snijplankset
Kit professionnel de planche à découper



70060 3-in-1 Burger-Press-Kit
3-in-1 Burger Press Kit
3-in-1 Burgerpers kit
Kit de presse-burger 3 en 1



70024 Dreiteiliges Multi-Tool-Set TravelQ™
TravelQ® 3 Piece Toolset
TravelQ® 3-delige gereedschapswisselaar
Set de 3 ustensiles pour TravelQ®



67020 BBQ Smoking Starter Kit
Wood Chips Starter Kit
Houtsnippers starter kit
Kit d'allumage aux copeaux de bois



71285 Abnehmbarer Warmhalterost für TravelQ® PRO285
Warming Rack for PRO285 TravelQ® Series
Warmhoudrek voor PRO285 TravelQ® Series
Étagère de réchauffage pour la série PRO285 TravelQ®



62012 TravelQ® Grillbürste mit Messingborsten
TravelQ® Grill Brush with Brass Bristles
TravelQ® Grill-borstel met messing borstelharen
Brosse à barbecue TravelQ® avec poils en laiton



62145 Hitzebeständiger Grillhandschuh
Heat Resistant Glove
Hittebestendige handschoen
Gant thermorésistant



Neue Reinigungsprodukte
New Cleaning Line
Nieuwe schoonmaakproducten
Nouvelle gamme de produits nettoyants



56008 Gusseisen-Pfanne
Cast Iron Sizzle Platter
Gietijzeren sizzle plaat
Poêle à frire en fonte



71022 Abnehmbarer Edelstahl-Warmhalterost für Holzkohlegrells
Universal Warming Rack for 57cm Charcoal Kettles
Universeel warmhoudrek voor houtskool waterkokers van 57 cm
Étagère de réchauffage universelle pour les barbecues au charbon de 57cm

GAREN AM DREHSPIESS

Durch die Drehbewegung am Drehspieß gart das Fleisch im eigenen Saft, bleibt saftig und wird gleichzeitig knusprig braun. Diese Methode eignet sich besonders für große Fleischstücke wie Braten, Geflügel oder Lammkeule. Fleisch vom Drehspieß ist allgemein saftiger, weil es mit dem eigenen Saft betrüffelt und langsam gegart wird.

ROTISSERIE COOKING

Allows the food to self-baste, sealing in the juices while browning the outside surface. Use the rotisserie method of cooking for large cuts of meat like roasts, poultry or legs of lamb. Meats are generally juicier, self-basted and slow roasted.

BARBECUE-DRAAISPIJT

Het voedsel op het draaispijst bedruipst zichzelf, waardoor het binnenin sappig blijft maar aan de buitenkant een lekker korstje krijgt. Gebruik uw draaispijst voor grote stukken vlees zoals een gebradst, hele kip of lamsbout. Vlees is meestal sappiger wanneer het zelfbedruipend en traag geroosterd wordt.

CUISSON À LA BROCHE

Permet de cuire les viandes dans leur propre jus, emprisonné dans les aliments, tout en dorant le dessus. Utilisez la rotissoire pour cuire de gros morceaux de viande comme les rôtis, les volailles ou les gigots d'agneau. Les viandes sont en général plus tendres car elles cuisent dans leur jus lentement.

ANATOMIE DES PERFEKTEN GRILLS

- 1- 9.5 mm Stainless Steel WAVE® Cooking Grids
- 2- Twin head cooking system with two dedicated infrared SIZZLE ZONE® bottom burners and a stainless steel tube warming burner in between
- 3- Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice/marinade bucket with cutting board
- 4- Stainless steel cooking system with JETFIRE® ignition
- 5- Integrated wood chip smoker tray pulls out for easy filling and is lit with a dedicated gas tube burner
- 6- Available as a propane unit

- 1- 9.5 mm Roestvrijstalen WAVE® kookroosters
- 2- Tweekoppig kooksysteem met twee speciale infrarode SIZZLE ZONE® bodem branders en een roestvrijstalen buisbrander voor opwarming ertussen
- 3- Premium roestvrijstalen zijbladen met geïntegreerde bekerhouders en ijs/marinade emmer met snijplank
- 4- Roestvrijstalen kooksysteem met JETFIRE® ontsteking
- 5- Geïntegreerde rooklade voor houtsnippers, trekt uit voor gemakkelijk vullen en wordt verlicht met een speciale buisbrander op gas
- 6- Beschikbaar als propaanmodel

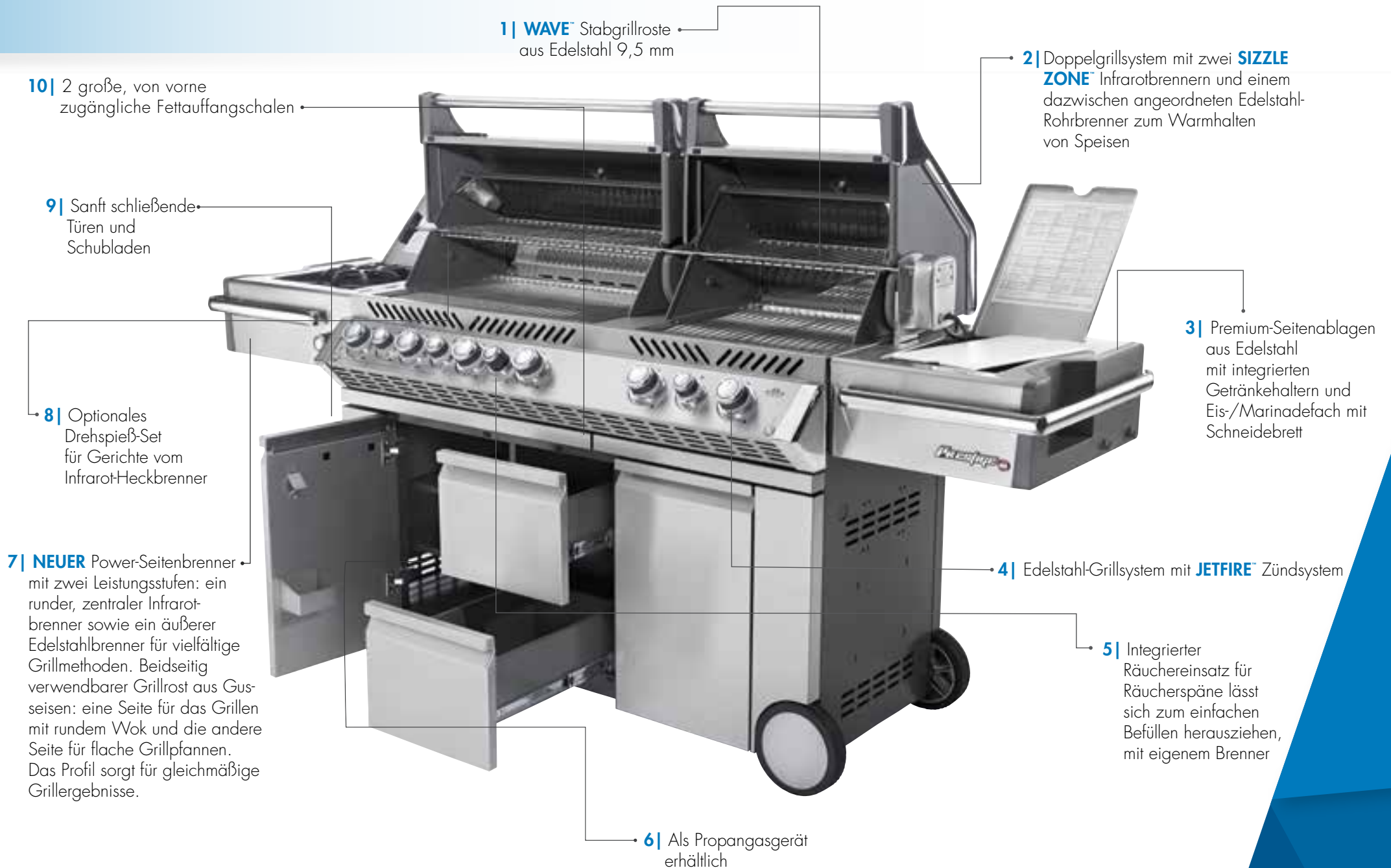
- 1- Grilles de cuisson WAVE® de 9,5 mm en acier inox
- 2- Système de cuisson double avec deux brûleurs vers le bas à infrarouges SIZZLE ZONE® et, entre les deux, un brûleur tube de réchauffage en acier inox
- 3- Étagères latérales de haute qualité en acier inox avec porte-boissons, seuil à glaçons/marinade et planche à découper intégrés
- 4- Système de cuisson en acier inox avec allumage JETFIRE®
- 5- Le plateau de fumage aux copeaux de bois intégré se tire vers l'extérieur, pour un remplissage facile et s'allume par le brûleur tube adéquat
- 6- Existe en modèle au propane

- 7- Features a reversible cast iron cooking grid for round wok frying on one side and flat pan frying on the other. The contour construction ensures consistent and even cooking
NEW two-stage power side burner with a circular center infrared burner and outer flame burner for versatile cooking methods
- 8- Optional quality rotisserie kit and 4 forks utilizing the rear infrared burner
- 9- Soft closing doors and drawers
- 10- 2 large drip pans, accessible from the front

- 7- Het bevat een omkeerbare gietijzeren grillrooster voor een rondvormige wok aan de ene kant en een koekenpan aan de andere kant, en de contour constructie zorgt voor consistent en gelijk koken voor heerlijke ongelofelijke resultaten.
NIEUW tweetraps zijbrander met een cirkelvormige centrale infrarode brander en een brander met vlam aan de buitenkant voor veelzijdige kookmethoden
- 8- Optionele rotisserie kit van commerciële kwaliteit en 4 vorken voor gebruik van de achterste infrarood brander
- 9- Geruisloos sluitende deuren en laden
- 10- 2 grote lekbakken voor vet aan de voorzijde

- 7- Comprend une grille de cuisson en fonte réversible, avec une face pour frire dans un wok rond une face pour une poêle à frire plate. La construction du contour permet une cuisson uniforme et régulière
NOUVEAU Brûleur latéral à deux étages et brûleur central circulaire à infrarouges avec flamme extérieure pour des méthodes de cuisson variées
- 8- En option, le kit rôtisserie de qualité avec 4 fourchettes utilisant le brûleur à infrarouges arrière
- 9- Portes et tiroirs à fermeture silencieuse
- 10- Deux grands plateaux d'égouttement, accessibles par l'avant


PRO825RSBI MIT EXKLUSIVEM POWER-SEITENBRENNER



WIE FUNKTIONIERT GRILLEN MIT INFRAROTWÄRME?

Holzkohle ist die traditionelle Art des Infratrotgrillens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Briketts geben Infratrotenergie an das Grillgut ab. Das Grillgut wird dabei kaum ausgetrocknet. Der Infratrotbrenner von Napoleon® funktioniert auf ähnliche Weise: Jeder Brenner enthält tausende Flammeauslässe, die die keramische Oberfläche aufheizen, bis sie rot zu glühen beginnt. Durch dieses Rotglühen wird die gleiche Art von Infratrotstrahlen an das Grillgut abgegeben, ohne den beim Holzkohlegrillen nötigen Aufwand. Zusätzlich entsteht ein konsistenter Wärmebereich, der gegenüber einem Holzkohlefeuer deutlich einfacher zu regulieren ist. Für scharfes Anbraten kann der Brenner zunächst auf hohe Flamme gestellt werden und für eine weitere, langsamere Zubereitung kann die Brennerflamme reduziert werden. Infratrotbrenner von Napoleon® erzeugen extrem hohe Temperaturen und sind somit perfekt für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten geeignet.


Sie lieben die bequeme und rasche Zubereitung am Gasgrill, vermissen aber das köstliche Aroma von Holzkohle? Kein Problem! Der Holzkohle- & Räucherersatz von Napoleon vereint komfortables Gasgrillen mit aromatischem Holzkohlegrillen: Planen Sie vor der Verwendung des Holzkohleersatzes, wie viel Holzkohle nötig ist um Ihr gewünschtes Grillgericht zuzubereiten. Entfernen Sie die Grillroste und die Flammenschutzabdeckungen und platzieren Sie den gusseisernen Holzkohleinsatz direkt über den Brennern. Geben Sie anschließend die gewünschte Menge Holzkohle in den Holzkohleinsatz und setzen Sie die Grillroste wieder zurück an ihren Platz. Anstatt wie gewohnt die Kohlen mit einem Anzündwürfel oder Zeitungspapier zu entzünden, betätigen Sie den darunterliegenden Brenner und warten ca. 20–30 Minuten bis die Kohle „durchgeglüht“ ist. Schließen Sie den Deckel für ca. 5 Minuten bevor Sie das Grillgut auf die heißen Grillroste legen. Wenn Sie Ihren Grillgerichten noch ein spezielles Raucharoma verleihen möchten, werden Sie sich über die kleine Raffinesse des Napoleon® Holzkohleersatzes freuen: die Räucherammer. Befüllen Sie diese mit nassen Holzchips Ihrer Wahl und genießen Sie die geschmackliche Veredelung Ihres Grillguts!

 Charcoal is the traditional way of infrared cooking that we are all familiar with. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, with very little drying effect. The Napoleon® infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10,000 ports each with its own tiny flame cause the surface of the ceramic to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food, without the hassle or mess of charcoal. It also provides a more consistent heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instantaneous searing, the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. The bottom line is that Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats.

Still want the convenience of gas, but long for that charcoal flavour? No problem! Napoleon's charcoal tray lights easily with your gas burner. Before you begin to use your charcoal tray, you will need to determine how much charcoal you are going to need to complete the meal. Approximately one layer for burgers or steaks and two layers for roasts or chicken. Pour enough charcoal into the tray to make the layers needed. Stack charcoal into a cone shape. Remove one sear plate, light the gas burner directly under the charcoal tray and burn on high until the charcoal is glowing red and then turn off the gas burner. Let coals burn until all coals are white on the surface. With a long handle instrument, spread the coals evenly across the coal grate. Close lid, wait 5 minutes and start cooking!

 Houtskool is de traditionele manier van koken met infrarode straling. De gloeiende briketten stralen infrarode energie uit in de richting van het voedsel op de grill, waarbij het voedsel zelf weinig uitdroogt. De infrarode branders van Napoleon® werken volgens hetzelfde principe. Elke brander bevat 10.000 openingen en uit elke opening schiet een vlam omhoog die het oppervlak van de keramische ring gloeiend rood maakt. Deze gloed verspreidt op haar beurt infrarode warmte naar het voedsel op de grill, zonder de rompslomp of vuiligheid die houtskool met zich meebrengt. Het creëert een meer gelijkmatig verwarmde zone die eenvoudiger te regelen is dan een houtskoolvuur. Voor snel dichtschroeien, zet u de branders voluit open. Voor langzaam roosteren, draait u de branders eenvoudig lager. Feit is dat de infrarode branders van Napoleon® zoveel hitte genereren dat uw biefstukken, hamburgers of andere voedingswaren lekkerder en sappiger blijven.

U bent overtuigd van het gemak van gas, maar u mist die typische gerookte smaak? Geen probleem! De houtskoolbak van Napoleon® kan snel uw gasbrander ontstoken worden. Voordat u de houtskoolbak gebruikt, moet u wel even uittrekken hoeveel houtskool u denkt nodig te hebben voor het volledige kookproces. Reken op één laag voor hamburgers en biefstuk, maar twee lagen voor braadstukken en kip. Leg voldoende houtskool in de bak om de nodige lagen te vormen. Stapel de briketten in de vorm van een piramide of kegel. Verwijder een schroeiplaat, steek de brander onder de houtskoolbak aan en laat deze voluit branden tot de kolen roodgloeiend zijn. Draai de brander uit. Laat de kolen branden tot ze bedekt zijn met een fijne laag grijs as. Gebruik een tang met een lange steel om de briketten zo gelijkmatig mogelijk uit te spreiden. Sluit het deksel en wacht 5 minuten voordat u begint te grillen.

 La cuisson au charbon de bois est le mode de cuisson traditionnel que nous connaissons tous. Les briquettes incandescentes émettent un rayonnement infrarouge qui cuit les aliments, avec un dessèchement très limité. Le brûleur infrarouge de Napoleon® cuit les aliments de la même manière. Chaque brûleur est muni de 10 000 orifices ayant chacun sa propre petite flamme, qui chauffent la surface de la céramique qui, à son tour, devient rougeoyante. C'est cette incandescence qui communique de la chaleur aux aliments pour les cuire, sans les complications et les salissures du charbon. De plus, la chaleur est bien mieux répartie sur la zone de cuisson, et est plus facilement réglable qu'un feu de bois. Pour une saisie instantanée, les brûleurs peuvent être réglés sur une température élevée, mais ils peuvent aussi être réglés à faible température pour une cuisson à petit feu. En résumé, les brûleurs infrarouges de Napoleon® produisent la chaleur idéale pour des steaks, hamburgers et autres viandes juteux et savoureux à souhait.

Vous aimez la simplicité du gaz mais vous aimeriez des grillades au charbon ? Aucun problème ! Le panier à charbon de Napoleon s'allume en un tournemain avec votre brûleur à gaz. Avant d'utiliser votre panier à charbon, vous devez déterminer quelle quantité de charbon sera nécessaire pour cuire votre repas. Il vous faudra à peu près une couche de charbon pour cuire des steaks (hachés ou non) et deux couches pour un rôti ou un poulet. Versez la quantité adéquate de charbon dans le panier. Empilez les briquettes en forme de cône. Enlevez l'une des plaques de brûleur, allumez le brûleur à gaz situé sous le panier à charbon, et laissez-le sur intensité maximale jusqu'à ce que le charbon devienne incandescent. Éteignez le brûleur à gaz. Laissez brûler le charbon jusqu'à ce que la surface des briquettes devienne blanche. À l'aide d'un ustensile à long manche, étalez le charbon sur la grille à charbon. Fermez le couvercle puis attendez 5 minutes avant de commencer la cuisson.



	Prestige® Serie				LEX Serie			LE Serie		Triumph® Serie			Charcoal Serie					Portable Serie					
AUSSTATTUNGSMERKMALE	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K	AS200K	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L-1	PTSS165	TQ285X	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
LIFT EASE® Rollhaube	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Grill-/Deckelfarbe	ss	ss	ss	ss/bk/bl/sq	ss	ss	ss	ss/bk	ss	-	bk	bk	ss	bk	bk	bk	bk	bk	ss	bl	bl	bk	-
ACCU PROBE® Thermometer	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	S	S	S	-
Elektronisches Zündsystem	S	S	S	S	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JETFIRE® Zündsystem	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-
Zündung für Heckbrenner	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Untere Infrarotbrenner	2	-	4	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Edelstahlbrenner	4	5	4	4	4	3	3	3	3	4	3	2	-	-	-	-	-	-	1	2	2	2	-
Edelstahl-Infrarot+Heckbrenner für Drehspieß	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Keramik-Infrarot+Heckbrenner für Drehspieß	-	-	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Integrierter Räuchereinsatz	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zweistufiger Power-Seitenbrenner	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
i-GLOW®/NIGHT LIGHT® Bedienelemente	S	S	S	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Innenbeleuchtung	S	S	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Klappbare Seitenablagen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Holzkohle-Heckbrenner für Drehspieß	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Seitenbrenner mit Kochfeld	-	-	-	-	S	S	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Infrarot SIZZLE ZONE® Seitenbrenner	-	S	S	S	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7mm WAVE® Stabgrillroste aus Edelstahl	-	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9,5mm WAVE® Stabgrillroste aus Edelstahl	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
WAVE® Grillroste aus Gusseisen	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	S	-	-	S	S	-	-	S	S	S	-
Integriertes Eisfach mit Schneidebrett	S	S	S	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EASY SET® Bedienelemente	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Regulierbare Lüftungsschlitze	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Abnehmbare Auffangschale	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	S	S	S	S	-
Warmhalterost	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
Als Erdgasmodell erhältlich	N	Y	Y	Y	N	N	N	Y	N	N	N	N	-	-	-	-	-	-	N	N	N	N	-
10 Jahre Eingeschränkte Garantie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-
Eingeschränkte Garantie auf Lebenszeit	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-
ZUBEHÖR	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K	AS200K	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L-1	PTSS165	TQ285X	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Professionelles CQ-Drehspieß-Set mit 4 Gabelspießen	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Professionelles HD-Drehspieß-Set mit 2 Gabelspießen	-	-	0	0	-	-	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Holzkohleinsatz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Räucherpfefte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Abdeckhaube	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0
Tragetasche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	0	-	-
LEISTUNG (KW)	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K	AS200K	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L-1	PTSS165	TQ285X	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Brenner für Räuchereinsatz	2.5	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Brenner für Warmhaltezone	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Haupt-Infrarotbrenner	8	-	-	-	4.8	4.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Haupt-Rohrbrenner	15.2	19	16	16	19.2	14.4	14.4	14.4	14.4	16.4	12.0	8.0	-	-	-	-	-	-	3.1	4.1	4.1	4.1	-
Seitenbrenner	5.3	4	4	4	2.8	2.8	3.8	3.8	3.8	2.4	2.4	2.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Infrarot+Heckbrenner	7	7	5.7	5.7	5.3	5.3	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Insgesamt	39.2	31.2	25.7	25.7	32.1	27.3	22.2	22.2	18.2	18.4	14.4	10.4	-	-	-	-	-	-	-	4.1	4.1	4.1	-
ABMESSUNGEN	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K	AS200K	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L-1	PTSS165	TQ285X	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Gesamtlänge (cm)	239	195	169	163	191	174	151	153	153	141	128	116	177	50	42	113	72	70	55	112	58	74	77
Gesamttiefe (cm)	65	65	67	66	69	69	69	69	69	57	57	57	63	50	42	73	59	59	31	51	49	47	53
Gesamthöhe in cm bei geschlossenem/geöffnetem Deckel	131/145	130/145	132/142	127/145	125/151	125/151	125/151	121/159	121/159	115/152	115/152	115/152	125/151	120	104	106/152	103/162	112	26/42	94/130	35/76	38/64	71

S = standard 0 = optional Lid Colours: ss = stainless steel, bk = black, bl=blue, sq=smokey quartz N = No Y = Yes

Weitere Napoleon Produkte



United Kingdom
Wolf Steel (U.K.) Ltd
Home Farm Courtyard
Meriden Road
Berkswell Coventry CV7 7SH
Phone: 01676 522788
Fax: 01676 522213
info@napoleongrills.co.uk

Österreich
Wolf Steel VertriebsgmbH
Dorf 24
3351 Weistrach
Tel: +43(0) 7477 42530
Fax: +43(0)7477 42530-19
austria@napoleonproducts.com

Napoleon Grills Deutschland
Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31
4191 NZ
Geldermalsen Niederlande
Phone: +31 345 588655
Fax: +31 345 502100
info@napoleongrills.nl

Italy
Verdearredo S.r.l.
Via La Spezia 168/b
43125 Parma
Phone: +39 0521 825425
Fax: +39 0521 989635
info@napoleongrills.it

napoleongrills.co.uk • napoleongrills.eu

Zulassung durch Intertek Testing Services: entspricht der CE-Norm EN498. Aufgrund ständiger Produktverbesserungen sind unangekündigte Änderungen an den technischen Daten und der Konstruktion vorbehalten. Lesen Sie die Anweisungen zu Installation und Betrieb im Benutzerhandbuch vollständig durch und beachten Sie alle anwendbaren lokalen und nationalen bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften. Die Gerätefunktionen sind je nach Modell unterschiedlich. Napoleon® ist eine eingetragene Marke der Wolf Steel Ltd. Die hier gezeigten Abbildungen und Farben können abweichen.

Authorized Dealer



ADBRL-EX 11/2014