

NAPOLEON

SEAR, SMOKE, ROTISSERIZE.
REPEAT ALL YEAR LONG.

2017 GRILLS



napoleongrills.eu



Table of Contents:

| | |
|--------------------|---------|
| Prestige PRO™ | 4 - 9 |
| Prestige® | 10 - 13 |
| LEX | 14 - 15 |
| LE | 16 - 17 |
| Triumph™ | 18 - 19 |
| Oasis™ | 20 - 21 |
| Charcoal | 22 - 29 |
| TravelQ™ | 30 - 35 |
| Freestyle™ | 36 |
| Exclusive Grilling | 37 |
| Accessories | 38 - 43 |
| Grill Anatomy | 44 - 45 |
| Infrared Cooking | 46 |
| Specifications | 47 |



We are proud to be recognized as one of Canada's Best Managed Companies and are dedicated to providing quality, home comfort products for over 40 years and counting.

BOYS COOK ON A CAMPFIRE. MEN COOK ON A NAPOLEON.

You view perfect grill marks as a badge of honour.

You think cutting into a steak to check doneness is sacrilege.

You know when and why to use rub vs. marinade vs. sauce.

That's why you are ready for a Napoleon grill. Napoleon takes the art of grilling to a higher level.

Every feature, every material is engineered to give ultimate performance — so you can create unforgettable meals.

And just like you, we're not some rookie behind the grill. Napoleon is a family-owned company with over 20 passionate years of grill-making experience.

Every great meal starts with the best ingredients. Start yours with the best grill out there: Napoleon



NATURAL GAS



PROPANE

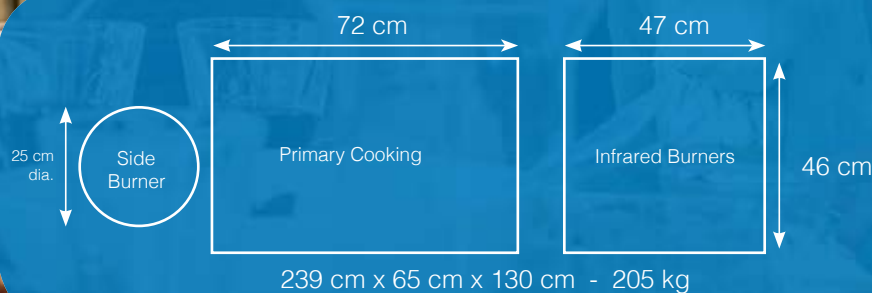


CHARCOAL

FUEL TYPES

SAVE TIME AND GRILL MORE!

Comes preassembled with only minor final assembly required!



- 1 - Sistema de cocción con dos tapas que incluye dos quemadores inferiores por infrarrojos SIZZLE ZONE™ y un calentador tubular de acero inoxidable entre ellos
- 2 - Repisas laterales de acero inoxidable de gran calidad con portabebidas, cubitera/recipiente para adobo y tabla de cortar integrados
- 3 - Sistema de cocción en acero inoxidable con encendido JETFIRE™
- 4 - Cargador de astillas para ahumar integrado que se extrae parcialmente para una recarga fácil y se prende mediante un quemador tubular a gas reservado para ese uso
- 5 - Disponible como unidad a gas propano
- 6 - Parrilla reversible de hierro fundido vitrificado con un lado para woks de base redondeada y otro para sartenes planas. La construcción del contorno permite una cocción con temperatura constante y uniforme. NUEVO quemador dual lateral que aporta versatilidad de cocción con un quemador circular por infrarrojos en el centro rodeado de un quemador a gas
- 7 - Kit opcional para asador giratorio de calidad comercial con 4 espetones para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior
- 8 - Parrillas WAVE™ de 9,5 mm en acero inoxidable
- 9 - Sistema de cierre amortiguado en puertas y cajones
- 10 - 2 bandejas recogegrasa grandes con acceso frontal

- 1 - Sistema di cottura a due unità con due bruciatori inferiori a infrarossi SIZZLE ZONE e un bruciatore tubolare in acciaio inox tra le unità
- 2 - Mensole laterali di alta qualità, in acciaio inox, con integrati porta bevande, cestello per ghiaccio/marinata e tagliere
- 3 - Sistema di cottura in acciaio inox con accensione JETFIRE™
- 4 - Il vassoio per l'affumicatore a trucioli di legno integrato può essere estratto per un facile riempimento, e acceso con l'apposito bruciatore
- 5 - Disponibile nella versione a propano
- 6 - Da un lato, griglia di cottura in ghisa reversibile per frittura con la wok rotonda, dall'altro una padella. La costruzione sagomata garantisce una cottura uniforme
- 7 - Opzionale: kit rosticceria di qualità commerciale funzionante con il bruciatore posteriore a infrarossi e dotato di quattro forchettoni
- 8 - Griglie di cottura in acciaio inox WAVE™ da 9,5 mm
- 9 - Coperchio e sportelli a chiusura accompagnata
- 10 - Due vassoi di scolo di grandi dimensioni e con accesso anteriore

- 1 - Система для готовки с двойной головкой, двумя отдельными инфракрасными нижними горелками SIZZLE ZONE™ и трубчатой нагревающей горелкой из нержавеющей стали посередине
- 2 - Боковые полки из нержавеющей стали наивысшего качества с встроенными держателями для напитков и ведром для льда/маринада с разделочной доской
- 3 - Система для готовки из нержавеющей стали с запалом JETFIRE™
- 4 - Встроенная коптильня на щепе выдвигается для удобной загрузки и зажигается с помощью отдельной газотрубной горелки
- 5 - Доступны варианты на природном газе и пропане
- 6 - Переворачивающаяся чугунная решетка для жарки на круглом котелке с одной стороны и плоской сковороде – с другой. Линейная конструкция обеспечивает равномерную прожарку. НОВАЯ мощная двухуровневая боковая горелка с круглой центральной инфракрасной горелкой и наружной горелкой для разнообразных методов готовки
- 7 - Отдельный набор из вертела из качественного материала и 4 вилок-фиксаторов для использования на задней инфракрасной горелке
- 8 - Решетки для готовки WAVE™ из нержавеющей стали 9,5-миллиметровой стали
- 9 - Мягко закрывающиеся дверцы и выдвигаемые ящики
- 10 - 2 глубоких лотка для стока жира, которые доступны спереди

PRESTIGE PRO™ 825

> 38.6 kW - 10 Burner
PR0825RSBI



10- 2 large drip pans, accessible from the front

9- Soft closing doors and drawers

8- 9.5 mm Stainless Steel **WAVE**™ Cooking Grids

7- Optional commercial quality rotisserie kit and 4 forks utilizing the rear infrared burner

6- Features a reversible porcelainized 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 centre infrared burner and outer flame burner for versatile cooking methods

PR0825RSBI

5- Available as a propane unit

1- Twin head cooking system with two dedicated infrared **SIZZLE ZONE**™ bottom burners and a stainless steel tube warming burner in between

2- Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice/marinade bucket with cutting board

3- Stainless steel cooking system with **JETFIRE**™ ignition

4- Integrated wood chip smoker tray pulls out for easy filling and is lit with a dedicated gas tube burner



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.

FUNCIONAMIENTO SIMILAR AL DE UN HORNO
La tapa corrediza LIFT EASE™ de Napoleon se pliega completamente hacia atrás para brindar más espacio en el jardín o en la terraza. La tapa con cierre hermético se mantiene cerrada aunque haya viento. Gracias a su diseño aerodinámico y su doble pared, la tapa retiene todo el calor para obtener un funcionamiento similar al de un horno.

PRESTAZIONI SIMILIA QUELLE DEL FORNO
Il coperchio a guida scorrevole LIFT EASE™ di Napoleon si ritrae per rendere più spazioso il giardino o la terrazza. La tenuta del coperchio non viene compromessa dalla presenza di vento. Tutto il calore viene conservato sotto alla doppia parete del coperchio, dal design lineare, per offrirvi prestazioni simili a quelle di un forno.

ГОТОВИТ, КАК В ДУХОВКЕ
Благодаря особому механизму открытия, крышка LIFT EASE™ гриля Napoleon аккуратно откидывается, не занимая много места на вашем внутреннем дворе или на веранде. Плотно прилегающая крышка обеспечивает надежную защиту от ветра. Под изящной двустенной крышкой сберегается максимум тепла, что обеспечивает приготовление пищи, как в духовке.

Proudly Made in Canada

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Integrated Wood Chip Smoker Tray

Cargador de astillas para ahumar integrado
Vassoio integrato per l'affumicatore a trucioli di legno
Встроенная копильня на щепе



Infrared SIZZLE ZONE™ Bottom Burners with Warming Tube Burner

Queimadores inferiores por infrarrojos SIZZLE ZONE™ con calentador tubular
Bruciatori inferiori a infrarossi SIZZLE ZONE™ con bruciatore scalda-tubo
Инфракрасные нижние горелки SIZZLE ZONE™ с трубчатой нагревающей горелкой
Подсвечивающиеся кнопки регулировки NIGHT LIGHT™



NIGHT LIGHT™ Control Knobs

Mandos NIGHT LIGHT™
Manopole di controllo NIGHT LIGHT™
Подсвечивающиеся ручки регулировки NIGHT LIGHT™



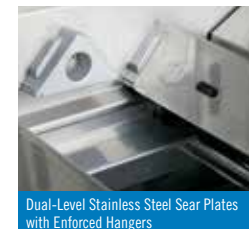
Two-Stage Power Burner with reversible cast iron grid

Queimador dual con parrilla reversible de hierro fundido
Potente bruciatore a due fasi con griglia reversibile in ghisa
Мощная двухуровневая горелка с переворачивающейся чугунной решеткой



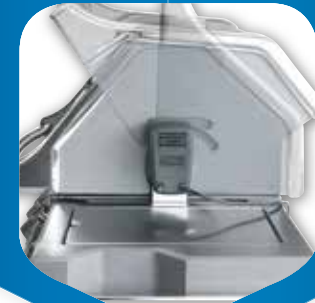
Interior Lights for Late Night Entertaining

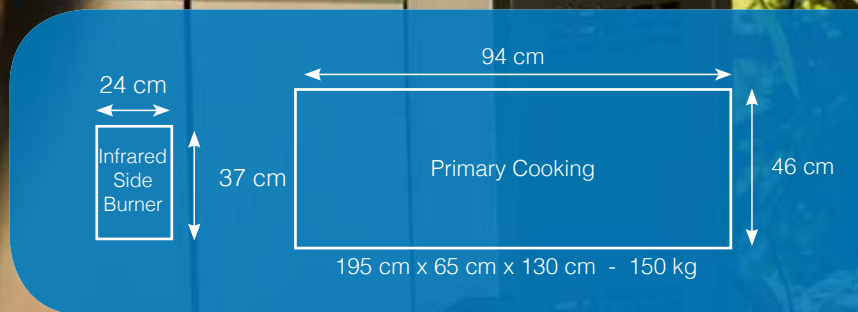
Luces interiores para cocinar de noche
Luce interne per gli intrattenimenti notturni
Внутренняя подсветка для отдыха в ночное время



Dual-Level Stainless Steel Sear Plates with Enforced Hangers

Placas de sellado en acero inoxidable con dos niveles y colgadores reforzados
Piastrre di scottatura in acciaio inox a due livelli con ganci rinforzati
Двууровневые поддоны для обжарки из нержавеющей стали с прочными держателями





- 1 - Parrillas WAVE™ de 9,5 mm en acero inoxidable
- 2 - Tapa alta corrediza LIFT EASE™ de gran calidad con bordes y asa en cromo pulido para ahorrar espacio
- 3 - Repisas laterales de acero inoxidable de gran calidad con portabebidas, cubitera/recipiente para adobado y tabla de cortar integrados
- 4 - Cargador de astillas para ahumar integrado que se extrae parcialmente para una recarga fácil y se prende mediante un quemador tubular a gas reservado para ese uso
- 5 - Sistema de cocción en acero inoxidable con encendido JETFIRE™
- 6 - Disponible como unidad a gas natural o a gas propano
- 7 - Atractivos mandos NIGHT LIGHT™ y luces interiores para cocinar de noche
- 8 - Quemador lateral SIZZLE ZONE™ por infrarrojos
- 9 - Kit opcional para asador giratorio de calidad comercial con contrapeso y 4 espetones para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior y obtener resultados dignos de un restaurante
- 10 - Bandeja recogegrasa grande con acceso frontal

- 1 - Griglie di cottura in acciaio inox WAVE™ da 9,5 mm
- 2 - Ampio coperchio salvaspazio Deluxe a scorrimento LIFT EASE™, con dettagli e maniglia cromati lucidi
- 3 - Mensole laterali di alta qualità, in acciaio inox, con integrati porta bevande, cestello per ghiaccio/marinata e tagliere
- 4 - Il vassoio per l'affumicatore a trucioli di legno integrato può essere estratto per un facile riempimento, e acceso con l'apposito bruciatore
- 5 - Sistema di cottura in acciaio inox con accensione JETFIRE™
- 6 - Disponibile nella versione a gas naturale o a propano
- 7 - Pratiche manopole di controllo NIGHT LIGHT™ e luci interne per accompagnare i vostri intrattenimenti notturni
- 8 - Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE™
- 9 - Opzionale: kit rosticceria di qualità commerciale con contrappeso e quattro forchettoni per una cottura come al ristorante, grazie al bruciatore posteriore a infrarossi
- 10 - Vassoio di scolo di grandi dimensioni e con accesso anteriore

- 1 - Решетки для готовки WAVE™ из нержавеющей 9,5-миллиметровой стали
- 2 - Экономящая место съёмная выпуклая крышка LIFT EASE™ из качественного материала с ручкой и отделкой из полированного хрома
- 3 - Боковые полки из нержавеющей стали наивысшего качества с встроенными держателями для напитков и ведром для льда/маринада с разделочной доской
- 4 - Встроенная коптильня на щепе выдвигается для удобной загрузки и зажигается с помощью отдельной газотрубной горелки
- 5 - Система для готовки из нержавеющей стали с запалом JETFIRE™
- 6 - Доступны варианты на природном газе и пропане
- 7 - Стильные подсвечивающиеся ручки регулировки NIGHT LIGHT™ и внутренняя подсветка для отдыха в ночное время
- 8 - Инфракрасная боковая горелка SIZZLE ZONE™
- 9 - Вертел из высококачественного металла противовесом и 4 вилки-фиксатора входят в состав отдельного набора для приготовления вкуснейших блюд ресторанного качества с использованием задней инфракрасной горелки
- 10 - 2 глубоких лотка для стока жира, которые доступны спереди

PRESTIGE PRO™ 665

> 31 kW - 8 Burners
PRO665RSIB



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 necessary sear plates with the charcoal tray, add charcoal and light with your gas grill. For more details see page 46.

SABOR A CARBÓN EN LA PARRILLA A GAS

La bandeja opcional para carbón de Napoleon está diseñada para que usted pueda agregarle a la parrilla a gas el sabor del carbón cuando lo desee. Solo debe reemplazar la placa de sellado con la bandeja para carbón, agregar carbón y encenderlo con la parrilla a gas. Consulte la página 46 para obtener más información.

L'AROMA DELLA CARBONELLA DIRETTAMENTE DAL VOSTRO GRILL A GAS

Il vassoio opzionale per la carbonella di Napoleon vi consente di aggiungere il sapore tipico della cottura a carbonella ogni qualvolta lo vogliate. Basta sostituire le piastre di scottatura con quella della carbonella, aggiungere la carbonella e accendere il grill. Per maggiori informazioni fare riferimento a pagina 46.

ДЫМ ОТ КОСТРА ПРИ ГОТОВКЕ НА ГАЗЕ

Приобретаемый отдельно поддон Napoleon для древесного угля даст вам возможность насладиться вкусом блюд, приготовленных на костре, не отходя от газового гриля. Просто замените поднос для обжаривания мяса на поддон, насыпьте на него древесный уголь и зажгите с помощью газового гриля. Более подробно см. на стр. 46.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES

Proudly Made in Canada



Integrated Wood Chip Smoker Tray

Cargador de astillas para ahumar integrado
Vassoio integrato per l'affumicatore a trucioli di legno
Встроенная копильня на щепе



Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner

Quegador lateral por infrarrojos SIZZLE ZONE™
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE™
Инфракрасная боковая горелка SIZZLE ZONE™



NIGHT LIGHT™ Control Knobs

Manopole NIGHT LIGHT™
Manopole di controllo NIGHT LIGHT™
Подсвечивающиеся ручки регулировки NIGHT LIGHT™



Rear Infrared Rotisserie Burner

Quegador trasero por infrarrojos con asador giratorio
Bruciatore posteriore a infrarossi per rosticceria
Задняя инфракрасная горелка с вертелом
Внутренняя подсветка для отдыха в ночное время



Interior Lights for Late Night Entertaining

Luces interiores para cocinar de noche
Luce interne per gli intrattenimenti notturni
Внутренняя подсветка для отдыха в ночное время



Dual-Level Stainless Steel Sear Plates with Enforced Hangers

Placas de sellado en acero inoxidable con dos niveles y colgadores reforzados
Piastre di scottatura in acciaio inox a due livelli con ganci rinforzati
Двухуровневые поддоны для обжарки из нержавеющей стали с прочными держателями





- 1 - Parrilla y quemador lateral por infrarrojos SIZZLE ZONE™
- 2 - Kit de asador giratorio opcional para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior y obtener resultados dignos de un restaurante
- 3 - Tapa corrediza LIFT EASE™ de gran calidad con bordes y asa en cromo pulido para ahorrar espacio
- 4 - Atractivos mandos con tecnología de iluminación NIGHT LIGHT™ para cocinar de noche
- 5 - Repisas laterales de acero inoxidable de gran calidad con portabebidas, cubitera/recipiente para adobado y tabla de cortar integrados, así como toallero y ganchos para utensilios en cromo pulido
- 6 - Ruedas con sistema de bloqueo EASY ROLL™
- 7 - Disponible como unidad a gas natural o a gas propano. El modelo a gas propano lleva una bandeja incorporada para aportar estabilidad
- 8 - 4 quemadores tubulares de gran duración en acero inoxidable de gran espesor con encendido híbrido
- 9 - Módulo con estantes para almacenaje, luces y puertas con un sistema de cierre suave que llevan tirador, gancho para colgar utensilios y abrebotellas incorporados
- 10 - Bandeja recogegrasa grande con acceso frontal
- 11 - Sistema de cocción en acero inoxidable con encendido JETFIRE™

- 1 - Bruciatore e fornello laterale del grill a infrarossi SIZZLE ZONE™
- 2 - Kit rosticceria, opzionale, per una cottura come al ristorante grazie al fornello posteriore ad infrarossi
- 3 - Ampio coperchio salvaspazio Deluxe, con scorrimento LIFT EASE™, con dettagli e maniglia cromati lucidi
- 4 - Manopole di controllo retroilluminate NIGHT LIGHT™, per facilitare i vostri intrattenimenti notturni
- 5 - Mensole laterali di alta qualità, in acciaio inox, con integrati il porta-bevande, il cestello porta-ghiaccio con tagliere, barre cromate lucide per i canovacci e ganci per gli utensili
- 6 - Ruote EASY ROLL™ con blocco
- 7 - Disponibile come unità a gas naturale o a propano. Il modello a propano è dotato anche di un vassoio integrato di grande stabilità
- 8 - Quattro robusti bruciatori tubolari in acciaio inox con accensione incrociata
- 9 - Armadietto chiuso contenente comodi scaffali con illuminazione, sportelli con chiusura accompagnata con vassoio integrato per i condimenti, ganci per gli attrezzi e apribottiglia
- 10 - Vassoio di scolo di grandi dimensioni e con accesso anteriore
- 11 - Sistema di cottura in acciaio inox con accensione JETFIRE™

- 1 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE и боковая горелка
- 2 - Дополнительный гриль-набор со встроенной в задней части горелкой для готовки в ресторанном стиле
- 3 - Откидывающаяся для экономии места объемная крышка LIFT EASE™ с изысканным верхом, отполированной хромированной ручкой и отделкой
- 4 - Уникальные ручки регулировки NIGHT LIGHT™ подсветкой для удобства пользования в ночное время
- 5 - Выдвижные боковые полки из нержавеющей стали с отделениями для специй и крючками для инструментов. Правая боковая полка складывается и убирается вниз для хранения, где фиксируется дополнительными зажимными винтами
- 6 - Ролики с фиксаторами EASY ROLL™
- 7 - Гриль может работать на природном газе или на пропане. В моделях, работающих на пропане, имеется встроенный лоток, который придает им стабильность.
- 8 - Четыре большие долговечные трубчатые горелки из нержавеющей стали, с перекрестным зажиганием
- 9 - Шкаф с мягко закрывающимися дверцами оснащен подсветкой. В нем имеются полки, крючки для различных предметов и открывалка для бутылок.
- 10 - 2 глубоких лотка для стока жира, которые доступны спереди
- 11 - Система для готовки из нержавеющей стали с запалом JETFIRE™



PRESTIGE PRO™ 500

> 25.7 kW - 6 Burners
PRO500RSIB-1

- 2- Optional rotisserie kit for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner
- 1- Infrared **SIZZLE ZONE™** grill and side burner
- 11- Stainless steel cooking system with **JETFIRE™** ignition
- 10- Large drip pan, accessible from the front
- 9- Enclosed cabinet features storage shelving and lights, and soft-closing doors with integrated condiment holder, tool hooks, and bottle opener
- 8- 4 heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition
- 7- Available as a natural gas or propane unit. Propane model features built-in tray for stability
- 6- **EASY ROLL™** locking casters



- 3- Deluxe high top, space saving **LIFT EASE™** roll top lid with polished chrome trim accents and handle

- 4- Engaging **NIGHT LIGHT™** control knobs and interior lights for late night entertaining

- 5- Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice/marinade bucket with cutting board, polished chrome towel bars and tool hooks

Proudly Made in Canada



Stainless Steel **WAVE™** Cooking Grids

Parrillas **WAVE™** de acero inoxidable
Griglie di cottura in acciaio inox **WAVE™**
Решетка для гриля **WAVE™** из нержавеющей стали



Dual-Level Stainless Steel Sear Plates

Placas de sellado en acero inoxidable con dos niveles
Diffusori in acciaio inox a due livelli
Двухуровневые подносы из нержавеющей стали



Interior Lights for Late Night Entertaining

Luces interiores para cocinar de noche
Luce interne per gli intrattenimenti notturni
Внутренняя подсветка для отдыха в ночное время



Integrated Ice/Marinade Bucket

Cubitera/recipiente de abodado integrado
Cestello integrato per ghiaccio/marinata
Встроенное ведро для льда



Infrared **SIZZLE ZONE™** Side Burner

Quegador lateral **SIZZLE ZONE™** por infrarrojos
Bruciatore laterale a infrarossi **SIZZLE ZONE™**
Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™**



Infrared Rear Burner

Quegador posterior por infrarrojos
Bruciatore posteriore a infrarossi
Задняя инфракрасная горелка



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.

SISTEMA DE COCCIÓN ULTRARRESISTENTE DE ACERO INOXIDABLE

Calor constante y homogéneo, ya sea a fuego fuerte y temperatura alta o a fuego lento y temperatura baja; parrillas **WAVE™** que marcan los alimentos la marca registrada de Napoleon; placas de sellado autolimpiables que evitan las llamaradas y quemadores duraderos de gran espesor que ofrecen una temperatura controlada y homogénea.

SISTEMA DI COTTURA ROBUSTO, IN ACCIAIO INOX

Una cottura uniforme, sia velocemente ad alte temperature che lentamente a basse temperature; griglie di cottura **WAVE™**, per ottenere le tipiche strisce di scottatura di Napoleon; diffusori autopulenti, per il controllo delle fiammate e bruciatori robusti e duraturi, per un calore controllato e omogeneo.

ДОЛГОВЕЧНЫЙ ГРИЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Равномерный жар как на максимальной, так и на минимальной мощности; решетки для гриля **WAVE™** для грилей Napoleon, самоочищающиеся пластины для жарки мяса для сокращения вспышек пламени и долговечные трубчатые горелки для контролируемого равномерного распределения жара.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



AVAILABLE COLORS



Midnight Black



Cobalt Blue



Charcoal Grey



Stainless Steel



- 1 - 4 quemadores tubulares de gran duración en acero inoxidable de gran espesor con encendido híbrido
- 2 - Tapa corrediza LIFT EASE™ para ahorrar espacio
- 3 - Repisas laterales de acero inoxidable con bandejas para condimentos y ganchos para colgar utensilios. La repisa derecha se puede plegar cuando no se utiliza y cuenta con tornillos de bloqueo opcionales
- 4 - Sistema de cocción en acero inoxidable
- 5 - Ruedas con sistema de bloqueo EASY ROLL™
- 6 - Disponible como unidad a gas natural o a gas propano (modelo en acero inoxidable)
- 7 - Disponible como unidad a gas propano (modelo en negro, gris oscuro y azul)
- 8 - Quemador lateral por infrarrojos SIZZLE ZONE™
- 9 - Kit de asador giratorio opcional para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior y obtener resultados dignos de un restaurante
- 10 - Bandeja recogegrasa grande con acceso frontal
- 11 - Tiradores mejorados y reforzados

- 1 - Quattro robusti bruciatori tubolari in acciaio inox con accensione incrociata
- 2 - Coperchio salvaspazio a guida scorrevole LIFT EASE™
- 3 - Mensole laterali in acciaio inox con vassoio per i condimenti integrato e ganci per gli attrezzi. Le mensole si ripiegano per facilitare l'immagazzinamento e sono provviste di viti di blocco opzionali
- 4 - Sistema di cottura in acciaio inox
- 5 - Ruote EASY ROLL™ con blocco
- 6 - Disponibile nella versione a gas naturale o a propano (acciaio inox)
- 7 - Disponibile nella versione a propano (nero)
- 8 - Bruciatore laterale SIZZLE ZONE™ a infrarossi
- 9 - Kit rosticceria, opzionale, per una cottura come al ristorante grazie al fornello posteriore ad infrarossi
- 10 - Vassoio di scolo di grandi dimensioni e con accesso anteriore
- 11 - Sportelli con maniglie migliorate e rinforzate

- 1 - Четыре большие долговечные трубчатые горелки из нержавеющей стали, с перекрестным зажиганием
- 2 - Откидная крышка LIFT EASE™ для экономии места
- 3 - Боковые полки из нержавеющей стали со встроенными лотками для специй и крючками для хранения аксессуаров для готовки. Полки складываются для хранения и имеют дополнительные фиксирующие винты
- 4 - Гриль из нержавеющей стали
- 5 - Ролики с фиксаторами EASY ROLL™
- 6 - Может работать на природном газе или от баллона с пропаном (шкаф из нержавеющей стали)
- 7 - Может работать только на пропане (черный шкаф)
- 8 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE™ и боковая горелка
- 9 - Дополнительный гриль-набор со встроенной в задней части горелкой для готовки в ресторанном стиле
- 10 - 2 глубоких лотка для стока жира, которые доступны спереди
- 11 - Модернизированные усиленные ручки дверок



PRESTIGE® P500

> 25.7 kW - 6 Burners
P500RSIB-1

11- Improved reinforced door handles

1- Four heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition

2- Space saving **LIFT EASE™** roll top lid

10- Large drip pan, accessible from the front

9- Optional rotisserie kit for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner

8- Infrared **SIZZLE ZONE™** side burner

7- Available as a propane unit (Black, Charcoal Grey, Blue)

6- Available as a natural gas or propane unit (Stainless steel)

3- Stainless steel side shelves with integrated condiment trays and tool hooks. Right side shelf folds down for storage and features optional locking screws

4- Stainless steel cooking system

5- **EASY ROLL™** locking casters



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.

PLACAS DE SELLADO EN ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES

Las placas de sellado individuales en acero inoxidable con dos niveles permiten una temperatura constante y homogénea y el goteo continuado de grasa. El calor se extiende de manera uniforme por toda la superficie de cocción.

DIFFUSORI IN ACCIAIO INOX A DUE LIVELLI

Le piastre di scottatura in acciaio inox, posizionabili a due livelli diversi, consentono la diffusione uniforme del calore e l'eliminazione continua dei grassi. Il calore viene diffuso in maniera omogenea sull'intera superficie di cottura.

ДВУХУРОВНЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Двухуровневые отдельные подносы из нержавеющей стали для обжаривания мяса обеспечивают стойкий равномерный нагрев и непрерывный сток жира. Жар равномерно распределяется по всей поверхности нагрева.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Stainless Steel WAVE™ Cooking Grids

Parrillas de acero inoxidable WAVE™
Griglie di cottura in acciaio inox WAVE™
Решетка для гриля WAVE™ из нержавеющей стали



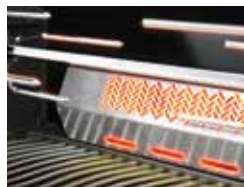
Dual-Level, Stainless Steel Sear Plates

Placas de sellado en acero inoxidable con dos niveles
Diffusori in acciaio inox a due livelli
Двухуровневые подносы из нержавеющей стали



Instant JETFIRE™ Ignition

Sistema de encendido instantáneo JETFIRE™
Sistema di accensione istantanea JETFIRE™
Моментальное зажигание JETFIRE™



Infrared Rear Burner

Queimador posterior por infrarrojos
Bruciatore posteriore a infrarossi
Задняя инфракрасная горелка



Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner

Queimador lateral SIZZLE ZONE™ por infrarrojos
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE™
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™





ACCU-PROBE™ Temperature Gauge


Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
Термометр ACCU-PROBE™

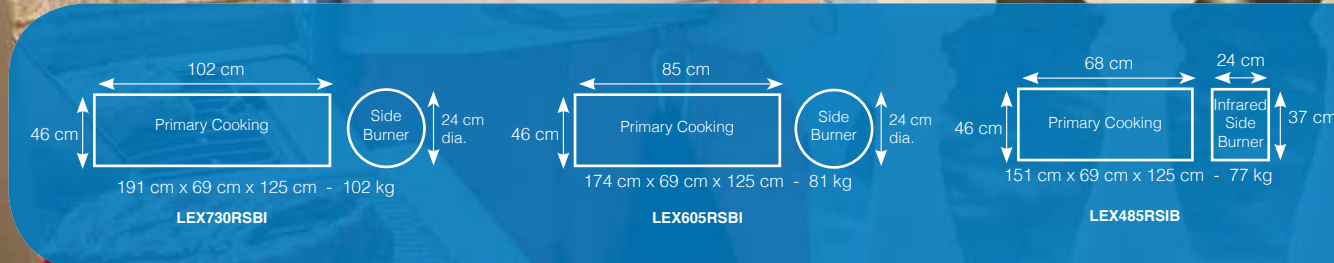




-  1 - Barbacoa y quemador lateral por infrarrojos SIZZLE ZONE (LEX485)
- 2 - Tapa con pared doble de acero inoxidable
- 3 - Quemador lateral tradicional (LEX605 & LEX730)
- 4 - Quemadores inferiores y posteriores por infrarrojos (LEX605 & LEX730)
- 5 - Parrillas WAVE™ de acero inoxidable.
- 6 - Atractivos mandos con tecnología de iluminación i-GLOW™ para cocinar de noche
- 7 - Disponible como unidad a gas propano
- 8 - Cubitera/recipiente para adobo y tabla para cortar integrados
- 9 - Repisas laterales de acero inoxidable con bandejas para condimentos y ganchos para utensilios

-  1 - Grill a infrarossi SIZZLE ZONE™ e fornello laterale (LEX485)
- 2 - Coperchio a doppia parete in acciaio inox
- 3 - Fornello laterale tradizionale (LEX605 e LEX730)
- 4 - Bruciatori inferiore e posteriore a infrarossi SIZZLE ZONE™ (LEX605 e LEX730)
- 5 - Griglie di cottura in acciaio inox WAVE™
- 6 - Manopole di controllo retroilluminate i-GLOW™, per facilitare i vostri intrattenimenti notturni
- 7 - Disponibile nella versione a propano
- 8 - Cestello porta-ghiaccio/marinata e tagliere integrati
- 9 - Mensole laterali in acciaio inox con vassoio per i condimenti e ganci per gli attrezzi

-  1 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE и боковая горелка (LEX485)
- 2 - Двухстенная крышка из нержавеющей стали
- 3 - Боковая конфорка (LEX605 & LEX730)
- 4 - Нижняя и задняя инфракрасные горелки (LEX605 & LEX730)
- 5 - Решетка для гриля WAVE из нержавеющей стали
- 6 - Уникальные ручки регулировки i-GLOW с подсветкой для удобства пользования в ночное время
- 7 - Шкаф для баллона с пропаном
- 8 - Встроенное ведро для льда и разделочная доска
- 9 - Боковые полки из нержавеющей стали с лотками для приправ и крючками для инвентаря





LEX SERIES

> 22.2 kW - 6 Burners
LEX485RSIB-1

> 27.3 kW - 6 Burners
LEX605RSBI

> 32.1 kW - 7 Burners
LEX730RSBI



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.

AHUMADO

Introduzca astillas humedecidas en el tubo de ahumado, colóquelo sobre el quemador izquierdo y encienda el quemador. Coloque la carne sobre el quemador derecho apagado. De esta manera, estará utilizando el método de cocción indirecta. Deje ahumar la carne durante varias horas, con la tapa cerrada.

AFFUMICATURA

Porre i trucioli di legno umido all'interno dell'affumicatore, da appoggiare sopra il bruciatore sinistro, quindi accendere quest'ultimo. Mettere la carne sopra il bruciatore destro, senza accenderlo. Viene così utilizzato il metodo di cottura indiretta. Tenendo chiuso il coperchio, affumicare la carne per diverse ore.

КОПЧЕНИЕ

ПРОСТО НАСЫПЬТЕ МОКРЫЕ ОПИЛКИ В КОПТИЛЬНУЮ ТРУБКУ И ПОЛОЖИТЕ ЕЕ НА ЛЕВУЮ ГАЗОВУЮ ГОРЕЛКУ НА ВАШЕМ ГРИЛЕ. ЗАЖИГИТЕ ГОРЕЛКУ. ПОЛОЖИТЕ МЯСО НА ПРАВУЮ ГОРЕЛКУ, НО НЕ ЗАЖИГАЙТЕ ЕЕ. В этом случае мясо будет готовиться несколько часов благодаря непрямому жару и дыму от опилок. Приготовление осуществляется с закрытой крышкой.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Infrared **SIZZLE ZONE**™ Side Burner (LEX485)

Quegador lateral **SIZZLE ZONE**™ por infrarrojos
Bruciatore laterale a infrarossi **SIZZLE ZONE**™
Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE**™



Ceramic Infrared Rear Burner

Quegador cerámico por infrarrojos posterior
Bruciatore posteriore in ceramica a infrarossi



Range Side Burner (LEX605 / LEX730)

Quegador lateral tradicional
Fornello laterale tradizionale
Боковая конфорка



i-GLOW™ Backlit Technology

Tecnología de iluminación i-GLOW™
Tecnologia di retroilluminazione i-GLOW™
Подсветка по технологии i-GLOW™



Integrated Ice/marinade Bucket

Cubitera/recipiente para adobado integrado
Cestello porta-ghiaccio integrato
Встроенное ведро для льда



Stainless Steel Cooking Grids

Parrillas de acero inoxidable
Griglie di cottura in acciaio inox
Решетка для гриля из нержавеющей стали



ACCU-PROBE™ Temperature Gauge

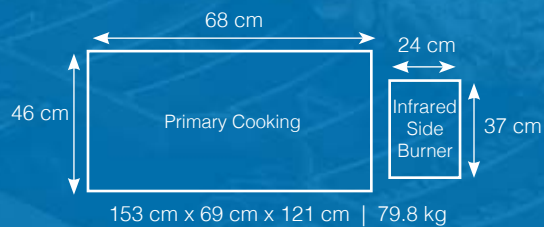
Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
Термометр ACCU-PROBE™



Optional Kitchen Module

Módulo de cocina opcional
Modulo cucina opzionale
Приобретаемый отдельно кухонный модуль (OD-KSM100)





- 1 - Quemador cerámico por infrarrojos posterior con asador giratorio
- 2 - Luces interiores incorporadas
- 3 - Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado
- 4 - Barbacoa y quemador lateral por infrarrojos SIZZLE ZONE™
- 5 - Tecnología de iluminación i-GLOW™
- 6 - Disponible como unidad a gas natural o a gas propano (modelo en acero inoxidable)
- 7 - Disponible como unidad a gas propano (modelo en negro vitrificado)
- 8 - Cubitera/recipiente para adobo y tabla para cortar integrados
- 9 - Unidad disponible en negro vitrificado y acero inoxidable

- 1 - Bruciatore posteriore per rosticceria in ceramica a infrarossi
- 2 - Luci interne integrate
- 3 - Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
- 4 - Grill a infrarossi SIZZLE ZONE™ e fornello laterale
- 5 - Tecnologia di retroilluminazione i-GLOW™
- 6 - Disponibile nella versione a gas naturale o a propano (acciaio inox)
- 7 - Disponibile nella versione a propano (nero porcellanato)
- 8 - Cestello porta-ghiaccio/marinata e tagliere integrati
- 9 - Disponibile con finitura porcellanata nera e in acciaio inox

- 1 - Задняя керамическая инфракрасная горелка
- 2 - Встроенное внутреннее освещение
- 3 - Решетка для гриля WAVE™ из чугуна с эмалированным покрытием
- 4 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE™ и боковая горелка
- 5 - Подсветка по технологии i-GLOW™
- 6 - Может работать на природном газе или от баллона с пропаном (шкаф из нержавеющей стали)
- 7 - Может работать только на пропане (черный шкаф)
- 8 - Встроенное ведро для льда и разделочная доска
- 9 - Шкаф выпускается как в нержавеющей так и в эмалированном (черном) вариантах



LE3 SERIES

> 22.2 kW | 5 Burners
LE485RSIB

91 Available in black porcelain or stainless steel



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 37 for more details.

TECNOLOGÍA POR INFRARROJOS

El intenso calor que genera tecnología por infrarrojos de Napoleon sella los jugos para conseguir un sabor exquisito. Más de 10.000 orificios de llama generan una temperatura de 980 °C para un sellado óptimo. Consulte la página 37 para obtener más información.

TECNOLOGIA A INFRAROSSI

Il calore intenso della tecnologia a infrarossi di Napoleon sigilla istantaneamente i liquidi di cottura per garantire una esperienza culinaria fantastica! Oltre 10.000 ugelli producono una temperatura pari a 980°C per ottenere delle scottature ideali. Per maggiori informazioni fare riferimento a pagina 37.

ИНФРАКРАСНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ЖАРКИ

БЛАГОДАРЯ ТЕХНОЛОГИИ НАГРЕВА С ПОМОЩЬЮ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ НАПОЛЕОН, ИНТЕНСИВНЫЙ ЖАР МГНОВЕННО КОНЦЕНТРИРУЕТСЯ В ПРОДУКТАХ И ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОТЯСАЮЩИЙ ВКУС! Пламя выходит более чем из 10 тыс. отверстий, повышая температуру до 980 °C для оптимального поджаривания мяса. Более подробную информацию см. на стр. 37.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Integrated Interior Lights

Luces interiores incorporadas
Luci interne integrate
Встроенное внутреннее освещение



Ceramic Infrared Rear Burner

Quemador posterior por infrarrojos
Bruciatore posteriore a infrarossi
Задняя инфракрасная горелка



Integrated Ice Bucket

Cubitera integrada
Cestello porta-ghiaccio integrato
Встроенное ведро для льда



i-GLOW Backlit Technology

Tecnologia di illuminazione i-GLOW
Tecnologia di retroilluminazione i-GLOW
Подсветка по технологии i-GLOW



Infrared SIZZLE ZONE Side Burner

Quemador lateral SIZZLE ZONE por infrarrojos
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE



Optional Kitchen Module

Módulo de cocina opcional
Modulo cucina opzionale
Приобретаемый отдельно кухонный модуль (OD-KSM100)

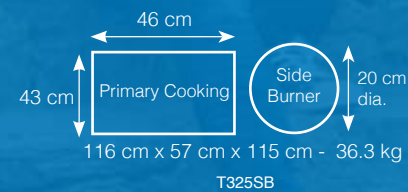
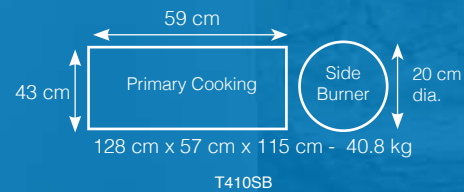
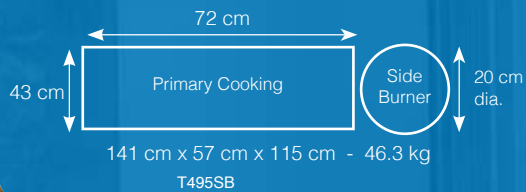




- 1 - Tapa negra vitrificada
- 2 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
- 3 - Quemador lateral tradicional
- 4 - Parrillas en hierro fundido vitrificado para una temperatura constante y homogénea
- 5 - Disponible como unidad a gas propano
- 6 - Abrebotellas incorporado
- 7 - Repisas laterales plegables con porta utensilios incorporado
- 8 - Quemadores tubulares de acero inoxidable

- 1 - Coperchio in smalto porcellanato nero
- 2 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
- 3 - Fornello laterale tradizionale
- 4 - Griglie di cottura in ghisa porcellanata, per un calore costante
- 5 - Disponibile la versione a propano
- 6 - Apri-bottiglie integrato
- 7 - Mensole laterali pieghevoli, con porta-utensili integrati
- 8 - Bruciatori tubolari in acciaio inox

- 1 - Черная крышка, покрытая фарфоровой эмалью
- 2 - Термометр ACCU-PROBE
- 3 - Боковая конфорка
- 4 - Эмалированные чугунные решетки для гриля, обеспечивающие равномерное распределение тепла
- 5 - Шкаф для баллона с пропаном
- 6 - Встроенная открывалка для бутылок
- 7 - Боковые складные полки со встроенными держателями для различных принадлежностей
- 8 - Трубчатые горелки из нержавеющей стали



TRIUMPH™ SERIES

> 11.5 kW - 3 Burners
T325SB

> 15.5 kW - 4 Burners
T410SB

> 19.5 kW - 5 Burners
T495SB



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.

REPISAS LATERALES PLEGABLES
La innovadora tecnología de las barbacoas de la serie Triumph™ permite plegar las dos repisas laterales, con el quemador lateral integrado en la repisa derecha incluido. Un sistema de bloqueo garantiza que las repisas no se muevan durante su utilización.

MENSOLE LATERALI PIEGHEVOLI
L'innovativa tecnologia consente a entrambe le mensole laterali dei grill della serie Triumph™ di piegarsi, incluso il fornello integrato nella mensola destra. Un sistema di blocco garantisce la stabilità delle mensole durante l'uso.

СКЛАДЫВАЮЩИЕСЯ БОКОВЫЕ ПОЛКИ
Иновационные технологии позволяют боковым полкам на всех грилях серии Triumph™ складываться вниз для экономии места.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Range Side Burner

Quegador lateral tradicional
Fornello laterale tradizionale
Боковая конфорка



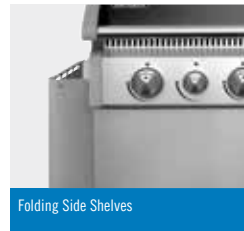
JETFIRE™ Ignition

Sistema de encendido JETFIRE™
Sistema di accensione JETFIRE™
Система поджига JETFIRE



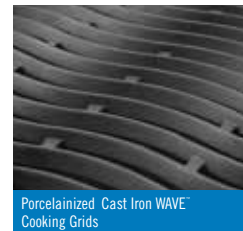
Integrated Bottle Opener

Abrebotellas integrado
Apri-bottiglie integrato
Встроенная открывалка для бутылок



Folding Side Shelves

Repisas laterales plegables
Mensole laterali pieghevoli
Боковые складные полки



Porcelainized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids

Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
Эмалированная чугунная решетка для гриля WAVE

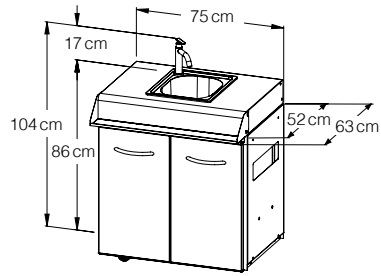


ACCU-PROBE™ Temperature Gauge

Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
Термометр ACCU-PROBE



- 1- Fregadero y grifo en acero inoxidable
- 2- Estante de almacenamiento en toda la parte frontal
- 3- Fabricado en acero inoxidable con revestimiento de pintura en polvo plateada
- 4- Práctico fregadero y cómodo armario inferior para almacenamiento
- 5- Puede conectarse a una manguera



- 1- Lavandino e rubinetto in acciaio inox
- 2- Scaffale portatutto lungo tutta la parte frontale
- 3- Struttura in acciaio inox e verniciatura a polvere argentata
- 4- Comodo lavandino con armadietto sottostante
- 5- Collegabile alla manichetta dell'acqua in giardino

- 1- Раковина и кран из нержавеющей стали
- 2- Полочка для продуктов вдоль всей передней стороны
- 3- Облицовка из нержавеющей стали с серебристым порошковым покрытием
- 4- Удобная раковина и тумбочка
- 5- Существует возможность подключения садового шланга



Convenient Storage Shelf

Práctica repisa de almacenamiento
Comodo e spazioso ripiano
Удобная полка для хранения



Stainless Steel Sink & Faucet

Fregadero y grifo en acero inoxidable
Lavandino e rubinetto in acciaio inox
Раковина и кран из нержавеющей стали

KITCHEN MODULE

Shown with LE485

Configures with **LE** and **LEX** Models



OASIS™ MODULAR ISLANDS

Endless Configuration Possibilities

- 1- Adapte los componentes de las islas modulares a sus necesidades
- 2- Patas niveladoras de ajuste rápido en cada unidad modular
- 3- Práctico diseño preensamblado
- 4- Orificios para facilitar la conexión de los suministros eléctricos y de gas
- 5- Acero galvanizado con revestimiento de pintura en polvo
- 6- Puertas y cajones en acero inoxidable para una gran duración

- 1- Personalizzate i componenti modulari dell'area di lavoro a seconda del vostro gusto personale
- 2- Piedini velocemente regolabili su ogni modulo
- 3- Comodo design "paga e porta via"
- 4- Predisposizione delle aperture per una facile installazione elettrica e connessione del gas
- 5- Acciaio galvanizzato rivestito a polvere
- 6- Durevoli sportelli e cassetti in acciaio inox

- 1- Используйте нужные модульные приставки в соответствии с вашими личными предпочтениями
- 2- Легко регулируемые ножки на каждом модуле
- 3- Удобный дизайн для самовывоза
- 4- Выводы для быстрого подключения электричества и газа
- 5- Оцинкованная сталь с порошковым покрытием
- 6- Двери и ящики из нержавеющей стали обеспечивают долговечность конструкции

1- Customize your own modular island components to suit your individual needs

2- Quick adjustment leveling feet on each modular unit

3- Convenient cash and carry design

4- Knock outs for easy electrical and gas piping installations

5- Powder coated galvanized steel

6- Stainless steel doors and drawers for longevity



Liquid Propane BIPRO825RBI



Liquid Propane/Natural Gas BIPRO665RB



Liquid Propane/Natural Gas BIPRO500RB



Liquid Propane BILEX605RBI



Propangas BILEX485RB-1



7- Built-in grill heads available for your custom island

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

Al encastrearlas en armarios de la serie Oasis®, las unidades BIPRO665 y BIPRO825 no pueden colocarse contiguas al kit de transición de 45° (IM-45T)

Le unità BIPRO665 e BIPRO825, quando montate all'interno di insiemi Oasis®, non possono essere utilizzate direttamente adiacenti al kit di transizione angolare (IM-45T)

Если блоки BIPRO665 и BIPRO825 встроены в корпус Oasis®, они не смогут использоваться в непосредственной близости к переходному набору под углом в 45° (IM-45T)





86 cm

46 cm

Primary Cooking

171 cm x 63 cm x 125 cm - 109.8 kg

- 1 - Exclusivo quemador posterior a carbón con asador giratorio
- 2 - Lecho de carbón con altura regulable para un control óptimo de la temperatura
- 3 - Compuerta de carga frontal que permite agregar carbón y limpiar con facilidad
- 4 - Fabricación robusta en acero inoxidable
- 5 - Orificios de ventilación que controlan la velocidad de combustión en función del tipo de cocción elegido: a gran temperatura, a fuego lento o ahumado
- 6 - Ganchos integrados para utensilios
- 7 - Dos separadores de carbón
- 8 - Tapa corrediza LIFT EASE™ de acero inoxidable que ahorra espacio, con indicador de temperatura ACCU-PROBE™

- 1 - Exclusivo bruciatore posteriore a carbonella per rosticceria
- 2 - Ripiano regolabile per la carbonella, per il controllo dell'intensità del calore
- 3 - Comodo sportello anteriore per il caricamento della carbonella, facile da pulire
- 4 - Struttura robusta in acciaio inox
- 5 - Le prese d'aria controllano l'intensità di calore, consentendovi di scegliere tra calore intenso, una cottura lenta o l'affumicatura
- 6 - Ganci integrati per gli utensili
- 7 - Due divisori per carbonella
- 8 - Coperchio scorrevole salvaspazio LIFT EASE™ in acciaio inox, con misuratore di temperatura ACCU-PROBE™

- 1 - Отдельная задняя горелка для вертела
- 2 - Регулируемый по высоте поддон для древесного угля позволяет обеспечить жар различной интенсивности
- 3 - Удобная передняя дверца для добавки угля и легкой уборки
- 4 - Сплошная конструкция из нержавеющей стали
- 5 - С помощью воздушных отверстий можно контролировать интенсивность нагрева для разных режимов приготовления – на сильном огне, слабом огне или для копчения в дыму
- 6 - Встроенные крючки для инвентаря
- 7 - Два отделения для древесного угля
- 8 - Откидная крышка из нержавеющей стали LIFT EASE™ со встроенным термометром ACCU-PROBE™



the original
INFRARED

CHARCOAL
PROFESSIONAL

CHARCOAL PROFESSIONAL

PR0605CSS



8- Space saving, stainless steel **LIFT EASE™** roll top lid features the **ACCU-PROBE™** temperature gauge

1- Exclusive rear charcoal rotisserie burner

7- Two charcoal dividers

2- Adjustable charcoal bed for multi level heat control

6- Integrated tool hooks

3- Easy front loading charcoal access door for refueling and easy cleaning

5- Air vents control the rate of burn for your choice of high intensity heat, slow roasting or smoking

4- Solid stainless steel construction

PR0605CSS



Air Vents

Orificios de ventilación
Prese d'aria
Воздушные отверстия



Adjustable Charcoal Bed

Lecho de carbón con altura regulable
Ripiano regolabile per la carbonella
Регулируемый поддон для древесного угля



Charcoal Access Door

Compuerta para carga de carbón
Sportello per caricamento della carbonella
Дверца для засыпки древесного угля



Rear Charcoal Rotisserie Burner

Quemador posterior a carbón con asador giratorio
Bruciatore posteriore a carbonella per rosticceria
Задняя горелка для вертела



Cast Iron WAVE™ Cooking Grids

Parrillas WAVE™ de hierro fundido
Griglie di cottura in ghisa WAVE™
Чугунная решетка гриль WAVE



LIFT EASE™ Roll Top Lid

Tapa corrediza LIFT EASE™
Coperchio scorrevole LIFT EASE™
Откидная крышка LIFT EASE



FUNCIONAMIENTO SIMILAR AL DE UN HORNO

La tapa corrediza LIFT EASE™ de Napoleon se pliega completamente hacia atrás para brindar más espacio en el jardín o en la terraza. La tapa con cierre hermético se mantiene cerrada aunque haya viento. Gracias a su diseño aerodinámico y su doble pared, la tapa retiene todo el calor para obtener un funcionamiento similar al de un horno.

PRESTAZIONI SIMILI A QUELLE DEL FORNO

Il coperchio a guida scorrevole LIFT EASE™ di Napoleon si ritrae per rendere più spazioso il giardino o la terrazza. La tenuta del coperchio non viene compromessa dalla presenza di vento. Tutto il calore viene conservato sotto alla doppia parete del coperchio, dal design lineare, per offrirvi prestazioni simili a quelle di un forno.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАК В ДУХОВКЕ

Благодаря особому механизму открытия, крышка LIFT EASE™ гриля Napoleon аккуратно откидывается, не занимая много места на вашем внутреннем дворе или на веранде. Плотная прилегающая крышка обеспечивает надежную защиту от ветра. Под изящной двустенной крышкой сберегается максимум тепла, что обеспечивает приготовление пищи, как в духовке.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



113 cm x 73 cm x 106 cm - 38.6 kg



72 cm x 59 cm x 103 cm - 28 kg

- 1 - Tapa con bisagra solapada para trabajar sin percances en toda la superficie de cocción
- 2 - Parrillas de hierro fundido de gran espesor con bisagras y tres posiciones de altura regulables
- 3 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE™ y orificios de ventilación inoxidable
- 4 - Tapa y cuba vitrificadas de color negro y gran espesor
- 5 - Difusor de calor de acero inoxidable
- 6 - Colector de ceniza extraíble de gran capacidad fabricado en acero de gran espesor con control de aire avanzado
- 7 - Ruedas resistentes a la intemperie: dos fijas de gran tamaño recubiertas de caucho y dos pivotantes fáciles de deslizar (NK22CK-C)
- 8 - Carro con revestimiento de pintura en polvo (NK22CK-C)
- 9 - Orificios de ventilación dobles en acero inoxidable
- 10 - Rejilla para el carbón en acero de gran espesor
- 11 - Repisa plegable de acero inoxidable que proporciona más superficie de trabajo (NK22CK-C)

- 1 - Coperchio con cerniere decentrate per rendere sicure le operazioni sull'intera superficie di cottura
- 2 - Griglie di cottura in ghisa extra resistente, con cerniera e tre diverse regolazioni dell'altezza
- 3 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™ e prese d'aria resistenti alla ruggine (NK22CK-C)
- 4 - Coperchio e contenitore in smalto porcellanato nero di grosso spessore
- 5 - Diffusore di calore in acciaio inox
- 6 - Collettore della cenere in robusto acciaio, di grandi dimensioni e rimovibile
- 7 - Grandi ruote resistenti alle intemperie rivestite in gomma scanalata, e due rotelle girevoli (NK22CK-C)
- 8 - Carrello rivestito a polvere (K22CK-C)
- 9 - Due prese d'aria in acciaio inox
- 10 - Griglia per la carbonella in acciaio di grosso spessore
- 11 - Mensola pieghevole in acciaio inox, per aumentare lo spazio di lavoro (NK22CK-C)

- 1 - Откидная крышка на петлях обеспечивает безопасное приготовление на всей поверхности гриля
- 2 - Чугунные решетки для жарки с тремя изменяемыми уровнями по высоте (NK22CK-C)
- 3 - Термометр ACCU-PROBE™ и нержавеющая вытяжка (NK22CK-C)
- 4 - Массивная черная крышка, покрытая фарфоровой эмалью, и котел
- 5 - Рассеиватель тепла из нержавеющей стали
- 6 - Съемный высокопроизводительный золоуловитель из толстой стали с превосходной системой вентиляции
- 7 - 2 больших колеса с резиновым протектором и два небольших мебельных колесика
- 8 - Рама с порошковым покрытием (NK22CK-C)
- 9 - Парная вытяжка из нержавеющей стали
- 10 - Мощная стальная решетка для древесного угля
- 11 - Откидная полка из нержавеющей стали для продуктов и инвентаря (NK22CK-C)



the original
INFRARED

CHARCOAL
- PROFESSIONAL -

57cm PRO CHARCOAL CART & LEG MODELS

NK22CK-C - PR022K-LEG



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.

ENCENDEDOR PARA CARBÓN

Encienda su barbacoa de carbón en un instante con un encendedor tipo chimenea rápido y fácil de usar. Basta con que coloques unos periódicos arrugados en el fondo del encendedor y llene la parte central con carbón; prenda el papel a través de los agujeros del fondo y obtendrá un carbón al rojo vivo, perfecto para cocinar a la parrilla. Además, no se necesita líquido de encendido, que deja un sabor desagradable en la comida.

ACCENSIONE DELLA CARBONELLA

Avviate il vostro grill a carbonella con il nostro veloce e semplice attrezzo di accensione. È sufficiente accartocciare alcuni giornali sotto all'attrezzo, riempire il contenitore di carbonella, accendere i giornali attraverso i fori presenti nella parte inferiore e immediatamente la carbonella sarà incandescente, pronta per grigliate perfette. In questo modo non avrete bisogno di liquidi di accensione che potrebbero lasciare un gusto spiacevole al cibo.

СИСТЕМА ПОДЖИГА ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ

С помощью простой и быстродействующей системы для поджига древесный уголь загорается в гриле в любых условиях. Положите смятые газеты на дно, засыпьте в корпус уголь, зажгите газету через нижние отверстия, и через несколько минут будут готовы алые угли, превосходно подходящие для гриля. Более того, нет необходимости использовать жидкость для разжигания, которая оставляет неприятный запах на приготовленной пище.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Removable Heavy Steel Ash Catcher

Collector de cenizas extraíble en acero reforzado
Collettore rimovibile della cenere in robusto acciaio
Съемный поддон для сбора золы из толстостенной стали



Hinged Cooking Grids

Parrillas con bisagras
Griglie di cottura a cerniera
Поворотная решетка-гриль



ACCU-PROBE™ Temperature Gauge

Indicador de temperatura
ACCU-PROBE™
Misuratore della temperatura
ACCU-PROBE™
Термометр ACCU-PROBE



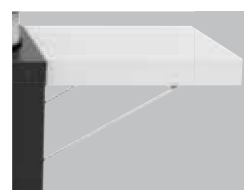
Stainless Steel Heat Diffuser

Difusor de calor de acero inoxidable
Diffusore del calore in acciaio inox
Рассеиватель тепла из нержавеющей стали



Ergonomic corner hinged lid

Tapa con bisagra y bordes ergonómicos
Copercchio ergonomico con cerniera
Эргономичная крышка на петлях



Folding Side Shelf

Repisa lateral plegable
Mensola laterale pieghevole
Боковая складная полка
(NK22CK-C)





57 cm
dia.

70 cm x 59 cm x 112 cm - 26.3 kg

- 1 - Dos ruedas de gran tamaño recubiertas de caucho y resistentes a la intemperie, y dos patas de acero inoxidable
- 2 - Colector de cenizas extraíble de gran capacidad en acero reforzado
- 3 - Difusor de calor de acero inoxidable
- 4 - Rejilla para el carbón en acero de gran espesor
- 5 - Parrillas con bisagras
- 6 - Gancho integrado para colgar la tapa con doble funcionalidad
- 7 - Asa con aislamiento térmico y pantalla térmica protectora
- 8 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE™ y orificios de ventilación inoxidables
- 9 - Tapa y cuba vitrificadas de color negro y gran espesor
- 10 - Orificios de ventilación dobles en acero inoxidable
- 11 - Repisa de acero con revestimiento de pintura en polvo

- 1 - Grandi ruote resistenti alle intemperie rivestite in gomma scanalata, e due supporti in acciaio inox
- 2 - Collettore della cenere in robusto acciaio, di grandi dimensioni e rimovibile
- 3 - Diffusore di calore in acciaio inox
- 4 - Griglia per la carbonella in acciaio di grosso spessore
- 5 - Griglie di cottura a cerniera
- 6 - Appendi-coperchio incorporato, multifunzione
- 7 - Maniglia termoisolante con schermo protettivo
- 8 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™ e prese d'aria resistenti alla ruggine
- 9 - Coperchio e contenitore in smalto porcellanato nero di grosso spessore
- 10 - Due prese d'aria in acciaio inox
- 11 - Ripiano in acciaio rivestito a polvere

- 1 - 2 больших колеса с резиновым протектором и две ножки из нержавеющей стали
- 2 - Съемный поддон большой емкости для сбора золы из толстолистовой стали
- 3 - Рассеиватель тепла из нержавеющей стали
- 4 - Мощная стальная решетка для древесного угля
- 5 - Поворотная решетка-гриль
- 6 - Встроенный держатель для крышки
- 7 - Ненагревающаяся ручка с защитным отражателем тепла
- 8 - Термометр ACCU-PROBE™ и нержавеющая вытяжка
- 9 - Массивная черная крышка, покрытая фарфоровой эмалью, и котел
- 10 - Спаренная вытяжка из нержавеющей стали
- 11 - Стальная полка с порошковым покрытием



the original
INFRARED

CHARCOAL
— PROFESSIONAL —

57cm CHARCOAL KETTLE

NK22CK-L-1



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.

GANCHO PARA UTENSILIOS EN ACERO INOXIDABLE

Este gancho para utensilios, práctico y exclusivo, se adapta a la perfección a los bordes de la barbacoa de carbón de Napoleon. Ya tiene al alcance de la mano sus accesorios preferidos mientras cocina y atiende a los invitados.

GANCIO IN ACCIAIO INOX PER UTENSILI

Comodo e personalizzato, si aggancia perfettamente attorno al grill sferico a carbonella di Napoleon. Adesso i vostri accessori preferiti sono a portata di mano durante le vostre grigliate in compagnia.

КРЮЧКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ИНВЕНТАРЯ

Эти удобные крючки можно разместить с любой стороны котла для древесного угля Napoleon. Теперь ваши любимые аксессуары для гриля находятся в пределах досягаемости, не мешая вам получать удовольствие от готовки.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Removable Heavy Steel Ash Catcher

Colector de cenizas extraible en acero reforzado
Collettore rimovibile della cenere in robusto acciaio
Съемный поддон для сбора золы из толстостеной стали



Hinged Cooking Grids

Parrillas con bisagras
Griglie di cottura a cerniera
Поворотная решетка-гриль



Corrosion Resistant Vents

Orificios de ventilación resistentes a la corrosión
Prese d'aria resistenti alla corrosione
Коррозионностойкая вытяжка



Stainless Steel Heat Diffuser

Difusor de calor de acero inoxidable
Diffusore del calore in acciaio inox
Рассеиватель тепла из нержавеющей стали



Cool Touch Handle

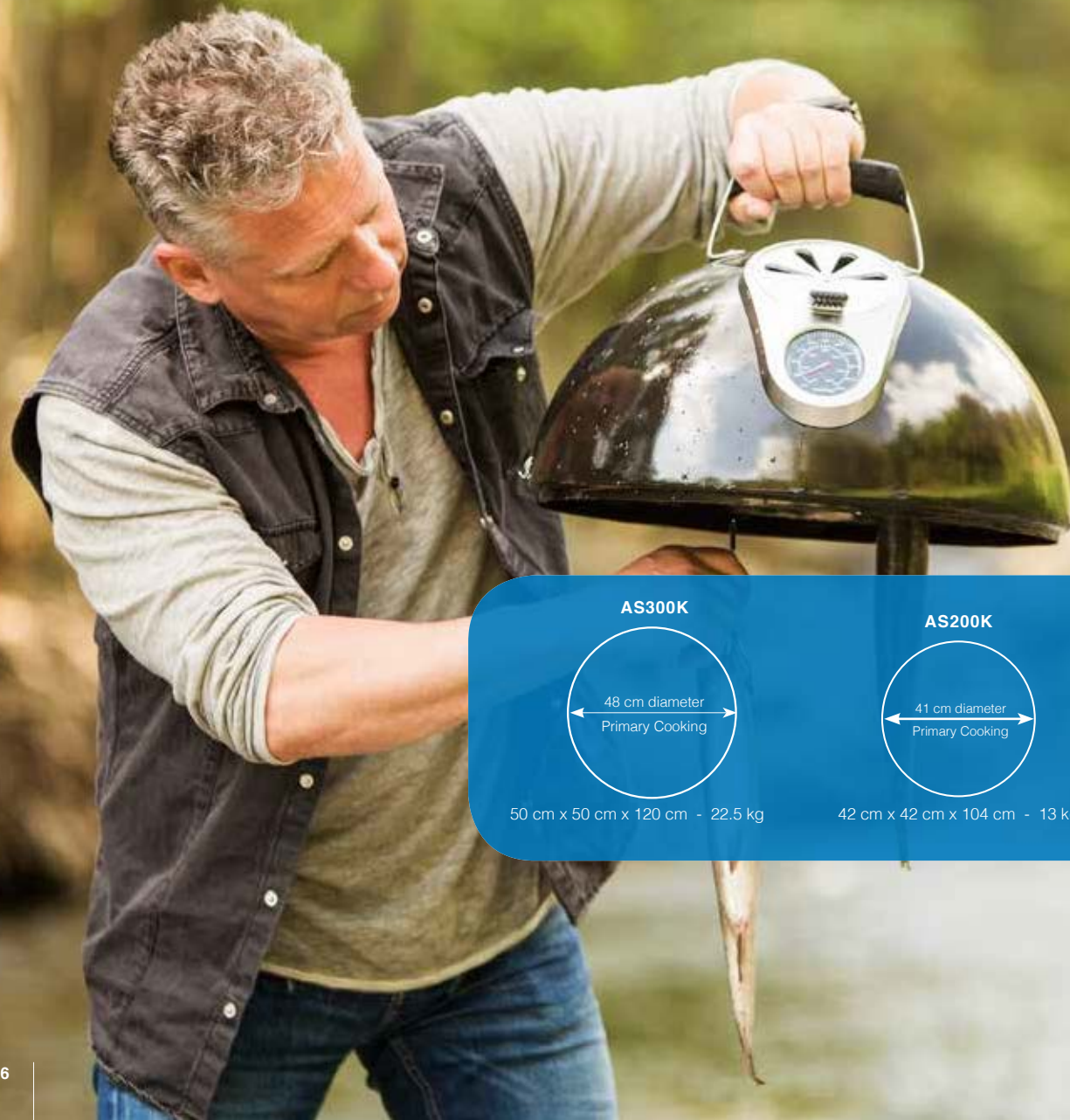
Asa con aislamiento térmico
Maniglia termoisolante
Ненагреваемая ручка



Lid Hanger (standard)

Gancho para colgar la tapa (de serie)
Appendi-coperchio (standard)
Держатель для крышки (стандартный)
(NK22CK-L)





- 1 - Compuertas con bisagra y cierre hermético para acceder con facilidad a la bandeja de agua y la cesta para carbón
- 2 - La tapa superior incluye una barra horizontal con 5 ganchos metálicos para colgar pescado, costillas o salchichas.
- 3 - Barbacoa Ahumador Apollo™ 3 en 1 para ahumar en seco o con líquido y barbacoa a carbón con tapa que se puede utilizar de forma individual
- 4 - Tapa con asa maciza
- 5 - Cada cámara de cocción (apiladora) contiene una rejilla de cocción de 48 cm
- 6 - Varios orificios de ventilación para un control excelente de la temperatura
- 7 - Pequeños orificios de control de temperatura en todos los niveles de la barbacoa que permiten insertar un termómetro
- 8 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE™ y orificios de ventilación inoxidable

- 1 - Sportelli incernierati a tenuta, con facile accesso al vassoio dell'acqua e al cestello della carbonella
- 2 - Il coperchio superiore include una barra orizzonale con 5 ganci metallici per appendere pesce, costine o salsicce
- 3 - Grill Affumicatore 3 'n 1 Apollo, per affumicare a secco o a umido, e grill a carbonella da usare in maniera indipendente
- 4 - Resistente maniglia del coperchio
- 5 - Ogni camera di cottura contiene una griglia di 48 cm (AS200K 41 cm)
- 6 - Prese d'aria multiple per un controllo eccellente della temperatura
- 7 - Fori presenti ad ogni livello, per l'inserimento del termometro

- 1 - Плотнo прилегающая дверца на петлях обеспечивает легкий доступ к емкости с водой и поддону с древесным углем
- 2 - В верхней крышке имеется горизонтальная перекладина с пятью крючками для мяса, рыбы, ребрышек или сосисок
- 3 - Коптильня Apollo™ (3 в 1) может использоваться для влажного и сухого копчения, а также просто как гриль на древесном угле с крышкой
- 4 - Надежная ручка на крышке
- 5 - Каждое отделение (устройство для готовки в несколько ярусов) имеет решетку диаметром 48 см (AS200K 41 см)
- 6 - Большое число отверстий обеспечивает превосходный контроль температуры
- 7 - Отверстия на каждом уровне гриля позволяют измерить температуру термометром



APOLLO® SMOKER

AS300K-1 - AS200K-1 All-in-One Grill and Water Smokers



8- ACCU-PROBE™

temperature gauge and rust free air vent

1- Hinged, tightly fitting doors with easy access to the water pan and charcoal basket

2- Upper lid contains a horizontal bar with 5 meat hooks for hanging fish, ribs or sausages

3- 3 in1 Apollo® Smoker Grill for wet and dry smoking or as a stand alone charcoal grill with lid

4- Sturdy lid handle

7- Temperature eyelets at each grill level provide access for inserting a thermometer probe

6- Multiple vents for excellent temperature control

5- Each cooking chamber (stacker) contains a 48 cm cooking grate (AS200K 41cm)

AS200K-1



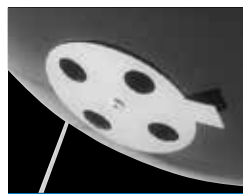
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge

Indicador de temperatura
ACCU-PROBE™
Misuratore della temperatura
ACCU-PROBE™
Термометр ACCU-PROBE™



Optional Stacker

Cámara apilable opcional
Camera di cottura opzionale
Приобретаемое отдельно устройство
готовки в несколько ярусов



Temperature Control Vents

Orificios de control de temperatura
Prese d'aria per il controllo della
temperatura
Отверстия для контроля температуры



Easy Access Doors

Compuertas para fácil acceso
Sportello di facile accesso
Смотровая дверца



Sturdy Lid Handle

Tapa con asa maciza
Robusta maniglia del coperchio
Надежная ручка на крышке



Portable

Portátil
Portatile
Специальная конструкция облегчает
переноску

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES

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.

GANCHOS PARA CARNE O PESCADO

En la cámara de ahumado se pueden colgar con facilidad costillas, salchichas, pescados enteros o cortes largos de carne. Las compuertas de acceso permiten añadir astillas o carbón fácilmente sin quitar la tapa.

GANCI PER IL PESCE / LA CARNE

Le costine, le salsicce, interi pesci o grossi tagli di carne possono essere facilmente appesi all'interno della camera di cottura. Gli sportelli di accesso rendono facile l'introduzione di trucioli di legno o di carbonella, senza dover rimuovere il coperchio.

КРЮЧКИ ДЛЯ МЯСА И РЫБЫ

Ребрышки, сосиски, целую рыбу или длинную вырезку можно свободно подвесить в копильной камере. Через удобную дверцу легко добавлять стружки или древесный уголь, не снимая крышки.

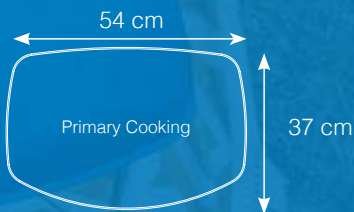




- 1 - Dos quemadores y herrajes en acero inoxidable
- 2 - Diseño ultracompacto, muy fácil de instalar y usar
- 3 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
- 4 - Sistema de encendido JETFIRE™
- 5 - Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado con forma ondulada
- 6 - Tapa con pestillo y patas plegables

- 1 - Due bruciatori e componenti di ferramenta in acciaio inox
- 2 - Design ultra compatto, di facile assemblaggio e utilizzo
- 3 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
- 4 - Sistema di accensione JETFIRE™
- 5 - Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
- 6 - Coperchio con blocco e supporti pieghevoli

- 1 - Двойные горелки и металлические детали из нержавеющей стали
- 2 - Ультракомпактный дизайн, легкость в установке и использовании
- 3 - Температурный датчик ACCU-PROBE™
- 4 - Запал JETFIRE™
- 5 - Вогнутые чугунные решетки для готовки WAVE™ с фарфоровым покрытием
- 6 - Крышка с возможностью фиксации и складывающиеся ножки



Assembled size: 58 cm w x 49 cm d x 35 cm h
Folded size: 58 cm w x 49 cm d x 27 cm h
TQ285: 12 kg

TRAVELQ™ 285

> 4.1 kW | 2 burners
TQ285



**Sets up in
10 seconds**



TWO-IN-ONE

Two-piece porcelain coated 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.

2 EN 1

Las dos parrillas **WAVE**™ de hierro fundido vitrificado generan una retención excelente de calor para una cocción uniforme y dejan en los alimentos las famosas marcas de sellado de Napoleon. Además le permiten sustituir una de ellas por la plancha opcional.

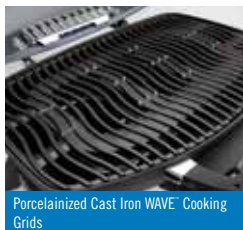
DUE IN UNO

Le due griglie di cottura in ghisa porcellanata **WAVE**™ assicurano un'eccellente ritenzione del calore lasciando sugli alimenti le tipiche strisce di scottatura di Napoleon. È possibile sostituire una delle griglie con la piastra opzionale.

ДВА В ОДНОМ

Двухкомпонентные эмалированные чугунные решетки **WAVE**™ идеально удерживают тепло для равномерного приготовления блюд и оставляют на жарящихся продуктах знаменитые именные знаки Napoleon. Кроме того, при наличии двух компонентов вы можете заменить одну из решеток на отдельный противень.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Porcelainized Cast Iron **WAVE**™ Cooking Grids

Parrillas **WAVE**™ de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata **WAVE**™
Эмалированные чугунные решетки для готовки **WAVE**



ACCU-PROBE™ Temperature Gauge

Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
Термометр ACCU-PROBE™



Superior wind proof design holds heat in

Diseño superior resistente al viento que retiene el calor en el interior
Design avanzato a prova di vento per non disperdere il calore
Превосходный ветрозащитный дизайн удерживает тепло внутри



Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling

Dos quemadores de acero inoxidable para cocción directa o indirecta.
Due bruciatori in acciaio inox per una grigliata diretta o indiretta
Двойные горелки из нержавеющей стали для прямого или непрямого поджаривания на гриле



Instant JETFIRE™ Ignition

Sistema de encendido instantáneo JETFIRE™
Immediata accensione JETFIRE™
Мгновенный запал JETFIRE™



Proud winner of the 2014 **Vesta Award** for design, innovation and technology

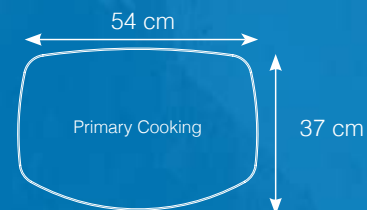




- 1 - Se queda fijada en una posición vertical para proporcionar máxima estabilidad
- 2 - Diseño de tijera innovador con ruedas de gran tamaño que permite trasladarla fácilmente y plegarla en posición vertical para guardarla cómodamente o colgarla de la pared

- 1 - Si blocca con sicurezza nella posizione aperta per offrire la massima stabilità
- 2 - Design innovativo del carrello in stile "a forbice" con grandi ruote per facilitare gli spostamenti; si ripiega in verticale per facilitare l'immagazzinamento o per essere appeso al muro

- 1 - Безопасно устанавливается в устойчивое вертикальное положение
- 2 - Инновационный дизайн тележки с большими колесами для легкой перевозки, которая складывается по вертикали для удобного хранения, в том числе настенного



Assembled size: 112 cm x 50 cm x 93 cm
Folded size: 105 cm x 50 cm x 42 cm
TQ285X: 19.2 kg

TRAVELQ™ 285X

> 4.1 kW | 2 burners
TQ285X



1 | Safely engages in an upright position for ultimate stability



66286 kit allows the TQ285X to be converted for use with a full size propane tank with the addition of a regulator and hose. This kit requires the removal of the units existing regulator and 1lb tank mounting bracket.

2 | Innovative scissor cart design with large wheels for easy mobility and folds upright for convenient storage or can hang on a wall



Proud winner of the 2014 **Vesta Award** for design, innovation and technology



NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES

ULTIMATE VERSATILITY
Innovative scissor cart design with large 20cm 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.

MÁXIMA VERSATILIDAD
Diseño de tijera innovador con grandes ruedas de 20 cm que permite trasladarla fácilmente y plegarla en posición vertical para guardarla cómodamente o colgarla de la pared. Se queda fijada en una posición vertical para proporcionar máxima estabilidad. Se instala rápida y fácilmente gracias a su soporte de caballete que también permite mantenerla en una posición vertical estable.

MASSIMA VERSATILITÀ
Design innovativo del carrello 'a forcipe', con grandi ruote da 20 cm che facilitano il trasporto e l'immagazzinamento in verticale, anche appeso al muro. Rimane saldamente bloccato in posizione verticale. Si monta poi velocemente garantendo uno stabile supporto.

ПОТРЯСАЮЩАЯ МОБИЛЬНОСТЬ
Иновационный дизайн тележки с большими 8-дюймовыми колесами для легкой перевозки, которая складывается по вертикали для удобного хранения, в том числе настенного. Безопасно устанавливается в устойчивое вертикальное положение. Раздвижные ножки быстро и легко раскладываются, благодаря чему обеспечивается устойчивое положение гриля.



Spacious Side Shelves with Integrated Towel and Utensil Holders (TQ285X)

Amplia repisa lateral con porta utensilios y colgador para paños integrados (TQ285X)
Mensole laterali spaziose, con porta-utensili e ganci per canovaccio integrati (TQ285X)
Вместительные боковые полки со встроенными держателями для полотенец и кухонных принадлежностей (TQ285X)



Porcelainized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids

Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
Чугунные решетки для готовки WAVE с фарфоровым покрытием



ACCU-PROBE™ Temperature Gauge

Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
Термометр ACCU-PROBE™



Superior wind proof design holds heat in

Diseño superior resistente al viento que retiene el calor en el interior
Design avanzato a prova di vento per non disperdere il calore
Превосходный ветрозащитный дизайн удерживает тепло внутри



Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling

Dos quemadores de acero inoxidable para cocción directa o indirecta
Due bruciatori in acciaio inox per una grigliata diretta o indiretta
Двойные горелки из нержавеющей стали для прямого или непрямого поджаривания на гриле



Instant JETFIRE™ Ignition

Sistema de encendido instantáneo JETFIRE™
Immediata accensione JETFIRE™
Мгновенный запал JETFIRE™

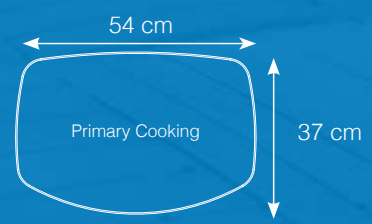




- 1 - Se queda fijada en una posición vertical para proporcionar máxima estabilidad
- 2 - Diseño de tijera innovador con ruedas de gran tamaño que permite trasladarla fácilmente y plegarla en posición vertical para guardarla cómodamente o colgarla de la pared

- 1 - Si blocca con sicurezza nella posizione aperta per offrire la massima stabilità
- 2 - Design innovativo del carrello in stile "a forbice" con grandi ruote per facilitare gli spostamenti; si ripiega in verticale per facilitare l'immagazzinamento o per essere appeso al muro

- 1 - Безопасно устанавливается в устойчивое вертикальное положение
- 2 - Инновационный дизайн тележки с большими колесами для легкой перевозки, которая складывается по вертикали для удобного хранения, в том числе настенного



Assembled size: 112 cm x 51 cm x 101 cm
Folded size: 108 cm x 51 cm x 46 cm
PRO285X: 20.54 kg

TRAVELQ™ PRO285X

> 4.1 kW - 2 burners
PRO285X



- 1- Safely engages in an upright position for ultimate stability
- 2- ACCU-PROBE™ Temperature Gauge
- 3- Long lasting **WeatherGuard™** high top cast aluminum lid
- 4- Porcelainized Cast Iron **WAVE™** Cooking Grids
- 5- Side handles for easy carrying
- 6- 0.9m hose and regulator for 3, 5, 7kg full size tanks
- 7- Innovative scissor cart design with large wheels for easy mobility and folds upright for convenient storage or can hang on a wall
- 8- Ultra compact design, easy to setup and use
- 9- Ergonomic Cool Touch handle
- 10- Dual stainless steel burners and hardware components



HIGH TOP LID
Enjoy cooking large cuts of meat such as chicken, roasts and more with the PRO285 exclusive high top lid. It also fits an optional warming rack for added cooking space and versatility (71285).

HIGH TOP LID
Disfrute cocinando cortes de gran tamaño, como pollos, carnes asadas y demás con la tapa alta exclusiva del modelo PRO285. También admite una rejilla para calentar opcional que añade más superficie de cocción y versatilidad (71285). (spanish)

AMPIO COPERCHIO
Per cucinare con comodità tagli di carne grandi, come il pollame e gli arrosti, grazie all'ampio ed esclusivo coperchio PRO285. Al suo interno c'è spazio anche per una teglia scaldavivande, opzionale, per maggiore versatilità e spazio di cottura (71285). (Italian)

ВЫПУКЛАЯ КРЫШКА
Удобная выпуклая крышка PRO285 позволяет готовить на гриле большие куски мяса и птицу целиком. А еще в крышке находится дополнительная решетка для нагревания, которая увеличивает пространство готовки и добавляет новые варианты использования (71285)

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Spacious Side Shelves with Integrated Towel and Utensil Holders (TQ285X)

Amplia repisa lateral con porta utensilios y colgador para paños integrados (TQ285X)
Mensole laterali spaziose, con porta-utensili e ganci per canovaccio integrati (TQ285X)
Вместительные боковые полки со встроенными держателями для полотенец и кухонных принадлежностей (TQ285X)



Porcelainized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids

Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
Эмалированные чугунные решетки для готовки WAVE



ACCU-PROBE™ Temperature Gauge

Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
Термометр ACCU-PROBE



Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling

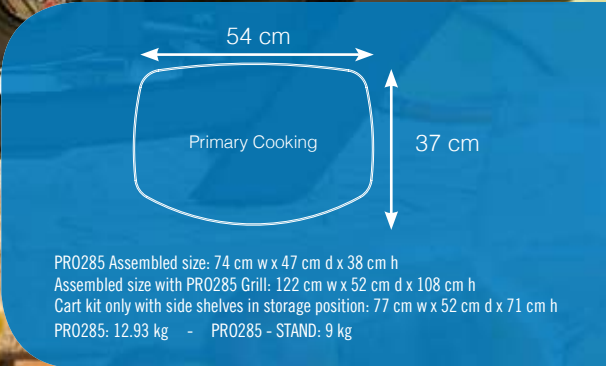
Dos quemadores de acero inoxidable para cocción directa o indirecta
Due bruciatori in acciaio inox per una grigliata diretta o indiretta
Двойные горелки из нержавеющей стали для прямого или непрямого поджаривания на гриле



Instant JETFIRE™ Ignition

Sistema de encendido instantáneo JETFIRE™
Immediata accensione JETFIRE™
Мгновенный запал JETFIRE™





- 1 - Clips laterales para guardar las repisas laterales cuando no se utilicen
- 2 - Especiero de acero inoxidable con abrebotellas incorporado
- 3 - Ganchos resistentes para colgar las parrillas cuando no se utilicen
- 4 - Dos ruedas de gran tamaño resistentes a la intemperie y patas robustas con revestimiento de pintura en polvo plateada
- 5 - Estilosa parte delantera que oculta la bombona de propano
- 6 - Dos quemadores y herrajes en acero inoxidable
- 7 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
- 8 - Tapa alta WeatherGuard™ de gran duración en aluminio fundido
- 9 - Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado
- 10 - Asas laterales para un traslado fácil
- 11 - Tubo flexible de 0,9 m y válvula para bombonas de 3, 5 y 7 kg
- 12 - Diseño ultracompacto, muy fácil de instalar y usar
- 13 - Asa ergonómica con aislamiento térmico

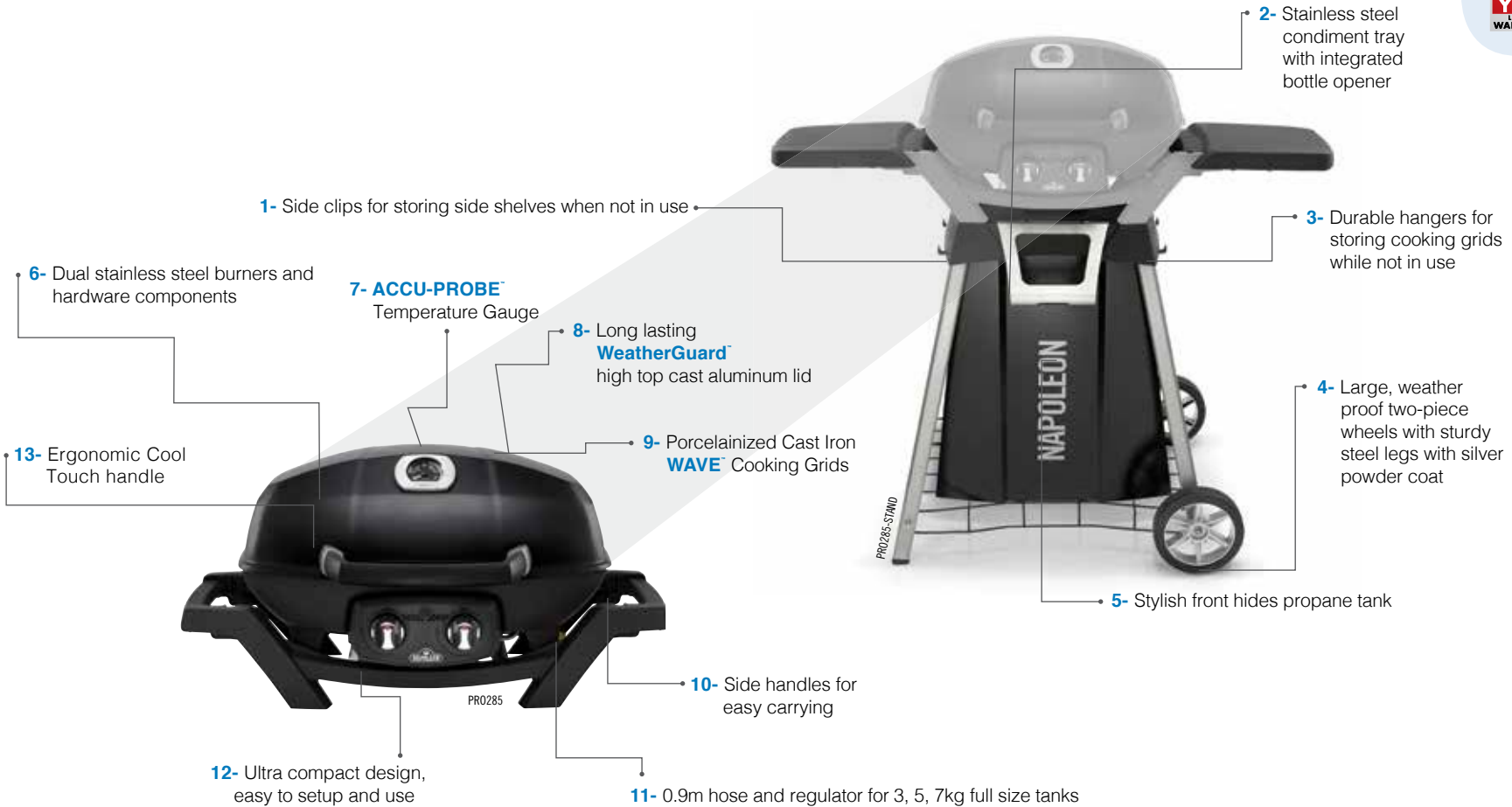
- 1 - Ganci laterali per appendere le mensole laterali quando non in uso
- 2 - Vassoio per i condimenti in acciaio inox con apribottiglia integrato
- 3 - Ganci durevoli per appendere le griglie di cottura quando non in uso
- 4 - Due grandi ruote resistenti alle intemperie, montate su robusti supporti in acciaio verniciato a polvere in colore argentato
- 5 - Frontalino per nascondere la bombola di propano
- 6 - Due bruciatori e componenti di ferramenta in acciaio inox
- 7 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
- 8 - Ampio e resistente coperchio WeatherGuard™ in alluminio pressofuso
- 9 - Griglie di cottura WAVE™ in ghisa porcellanata
- 10 - Maniglie laterali per facilitare il trasporto
- 11 - Tubo da 90 cm e regolatore per bombole da 3, 5 e 7 kg
- 12 - Design ultra compatto, di facile assemblaggio e utilizzo
- 13 - Maniglia ergonomica termoisolante

- 1 - Боковые зажимы для хранения неиспользуемых боковых полок
- 2 - Подставка для приправ из нержавеющей стали со встроенной открывалкой для бутылок
- 3 - Надежные держатели для хранения неиспользуемых решеток для готовки
- 4 - Большие двухкомпонентные колеса, стойкие к атмосферным воздействиям с крепкими стальными упорами с серебряным напылением
- 5 - За стильной передней панелью скрыт пропановый баллон
- 6 - Двойные горелки и металлические детали из нержавеющей стали
- 7 - Температурный датчик ACCU-PROBE
- 8 - Долговечная выпуклая крышка WeatherGuard™ из литого алюминия
- 9 - Эмалированные чугунные решетки для готовки WAVE™
- 10 - Боковые ручки для легкой переноски
- 11 - 0,9-метровый шланг и регулятор для крупных котлов весом 3,5 и 7 кг
- 12 - Ультеракомпактный дизайн, легкость в установке и использовании
- 13 - Эргономичная ручка не нагревается



TRAVELQ™ PRO

> 4.1 kW - 2 burners
PR0285 with Optional Cart Kit with Side Shelves



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 grills and shelves while not in use.

OPCIÓN DE CARRO
Un carro estable con repisas laterales extraíbles que incluye prácticos accesorios como un especiero y un abrebotellas de acero inoxidable, amplias repisas laterales que aportan más superficie de trabajo, un estiloso panel frontal que oculta la bombona de propano y colgadores resistentes para guardar las parrillas de hierro fundido y las repisas cuando no se utilicen.

OPZIONE CARRELLO
Un robusto e stabile carrello con mensole laterali rimovibili dotato di pratiche caratteristiche come ad esempio: vassoio per i condimenti e apribottiglie in acciaio inox; mensole laterali spaziose per offrire una più ampia superficie di lavoro; frontalino per nascondere la bombola di propano; robusti ganci per immagazzinare le griglie in ghisa quando non in uso.

ФУНКЦИИ ТЕЛЕЖКИ
Устойчивая тележка со съёмными боковыми полками обладает рядом удобных опций, таких как: держатель для приправ из нержавеющей стали со встроенной открывалкой для бутылок; вместительные боковые полки с дополнительной рабочей площадью; стильная передняя панель для пропанового баллона и надежные держатели для хранения неиспользуемых чугунных решеток и полок.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



Ergonomic Control Knobs

Mandos ergonómicos
Manopole di controllo ergonomiche
Эргономичные ручки регулировки



Condiment tray with integrated bottle opener

Especiero de acero inoxidable con abrebotellas incorporado
Vassoio dei condimenti in acciaio inox con apribottiglia integrato
Подставка для приправ из нержавеющей стали со встроенной открывалкой для бутылок (PR0285-STAND)



Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling

Dos quemadores de acero inoxidable para cocción directa o indirecta
Due bruciatori in acciaio inox per una grigliata diretta o indiretta
Двойные горелки из нержавеющей стали для прямого или непрямого поджаривания на гриле



Instant JETFIRE™ Ignition

Sistema de encendido instantáneo JETFIRE™
Sistema di accensione istantanea JETFIRE™
Мгновенный запал JETFIRE™



Porcelainized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids

Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
Эмалированные чугунные решетки для готовки WAVE™



High top lid for large cuts of meat

Tapa alta para poder cocinar cortes grandes de carne
Ampio coperchio per grandi tagli di carne
Выпуклая крышка для приготовления больших кусков мяса



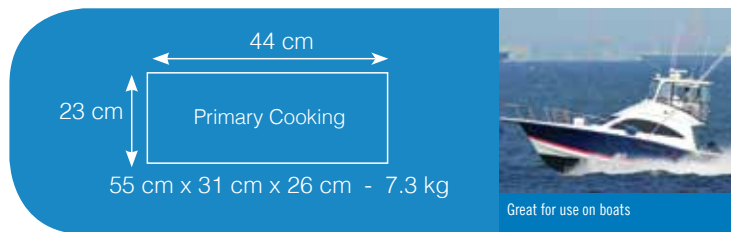
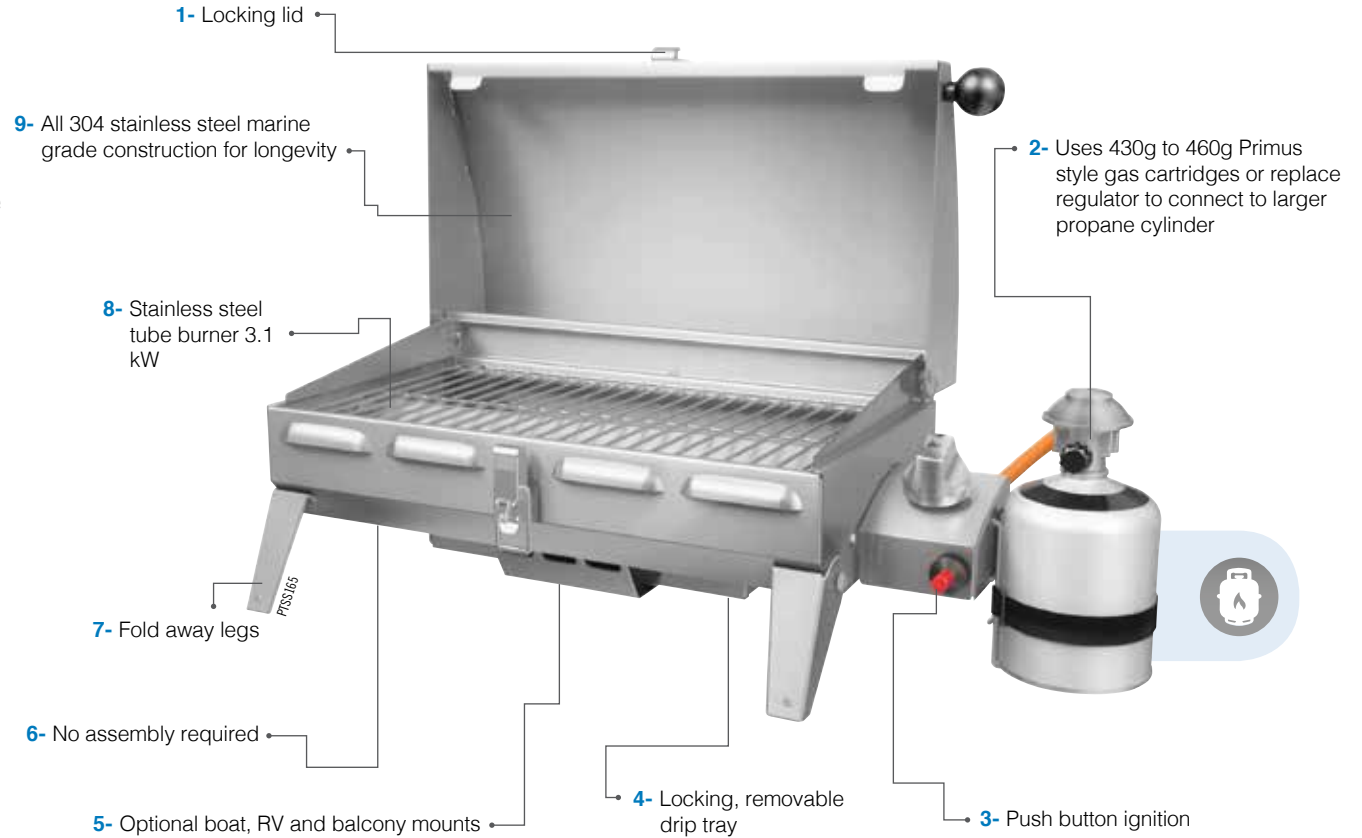
FREESTYLE™ MARINE

> 3.1 kW - 1 Burner
PTSS165

- 1- Tapa con pestillo
- 2- Funciona con cartuchos de gas tipo Primus de 430-460 g o puede sustituirse el regulador para conectar tanques de propano más grandes
- 3- Botón para encendido
- 4- Bandeja recoge grasa extraíble con pestillo
- 5- Soportes opcionales para barcos, caravanas y balcones
- 6- No necesita montaje
- 7- Patas plegables
- 8- Quemador tubular de 3,1 kW en acero inoxidable
- 9- Fabricada en acero inoxidable 304 para una gran durabilidad

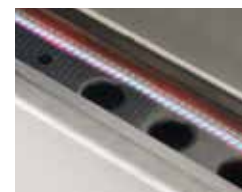
- 1- Coperchio con blocco
- 2- Utilizza bombole stile Primus da 430 a 460 g; in alternativa, sostituire il regolatore per collegare bombole a propano di misura maggiore
- 3- Pulsante di accensione
- 4- Vassoio di scolo rimovibile, con blocco
- 5- Fissaggi opzionali per barche, camper e balconi
- 6- Nessun assemblaggio necessario
- 7- Supporti pieghevoli
- 8- Bruciatore tubolare in acciaio inox da 3,1 kW
- 9- Struttura durevole interamente in acciaio inox 304

- 1- Крышка с защелкой
- 2- Используйте газовые баллоны Primus объемом от 430 гр до 460 гр или установите переходник для подключения стандартного газового баллона
- 3- Кнопка включения
- 4- Съёмный поддон для стока жира с защелкой
- 5- Приобретаемые отдельно подставка, держатель и крепление к балкону
- 6- Сборка не требуется
- 7- Складывающиеся ножки
- 8- Трубчатая горелка из нержавеющей стали мощностью 3,1 кВт
- 9- Для долговечности все конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304



Great for use on boats

Barbacoa idónea para barcos
Perfetto per la barca
Идеальное решение для использования на лодках



Tube Burner & Sear Plate

Quemador tubular y placa de sellado
Bruciatore tubolare e piastra per la scottatura
Трубчатая горелка и пластина для жарки мяса



Carry Bag

Funda de transporte
Sacca da trasporto
Удобная сумка



Optional Marine Mounts

Soportes opcionales para vehículos marinos
Supporti opzionali per barca
Приобретаемые отдельно подставки

NAPOLEON EXCLUSIVE GRILLING



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!

Convierta su barbacoa a gas en una barbacoa a carbón

¡Producto exclusivo de Napoleon! La bandeja opcional para ahumar con carbón le da la libertad de cambiar de gas a carbón con relativa facilidad. Solo tiene que retirar las parrillas de cocción y las placas de sellado, colocar la bandeja directamente sobre los quemadores, echar el carbón y encender los quemadores de gas. Coloque de nuevo sus parrillas de cocción y... ¡ya está cocinando al carbón!

Trasformate il vostro grill a gas in un grill a carbonella

Un'esclusiva di Napoleon! Il vassoio opzionale per carbonella/affumicatore vi regala la possibilità di passare dal gas alla carbonella in maniera relativamente semplice. Sarà sufficiente rimuovere le griglie di cottura e le piastre di scottatura, porre il vassoio direttamente sui bruciatori, riempirlo quindi di carbonella e accendere i bruciatori a gas. Ecco fatto: per cucinare a carbonella basta togliere le griglie di cottura!

Сделайте мангал из вашего газового гриля

Покупаемый отдельно поддон для древесного угля дает вам возможность сделать мангал из газового гриля. Просто уберите решетку и защитные пластины, поставьте поддон прямо на газовые горелки, наполните его древесным углем и разогрейте его используя газовые горелки. Установите решетку на место и теперь вы можете готовить как на мангале!



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.

Tecnología por infrarrojos

Las barbacoas por infrarrojos de Napoleon utilizan quemadores cerámicos con miles de orificios de llama distribuidos de manera uniforme para generar energía radiante. La cerámica absorbe la energía de la llama, lo que la torna incandescente y permite que llegue a calentar a una temperatura de 980°C. La intensidad del calor de la superficie SIZZLE ZONE™ sella rápidamente sus alimentos para mantenerlos jugosos y llenos de sabor. Los resultados son inconfundibles: unos platos sabrosos y succulentos asados en mucho menos tiempo, con el consiguiente ahorro de combustible y dinero.

Tecnologia a infrarossi

I grill a infrarossi Napoleon si avvalgono di fornelli in ceramica con migliaia di ugelli uniformemente distribuiti per generare energia radiante a infrarossi. L'energia della fiamma viene assorbita dalla ceramica, che di conseguenza brilla e scalda all'incredibile temperatura di 980° C. Questo eccezionale calore SIZZLE ZONE™ sigilla istantaneamente il cibo per mantenerne morbidezza e sapori. Il risultato è inequivocabile – cibi succulenti, ricchi di sapore, in un tempo di cottura molto ridotto e un risparmio di combustibile e di denaro.

Инфракрасная Технология Готовки

Инфракрасные грили от Napoleon используют тысячи равноудаленных микро-горелок для создания инфракрасного излучения. Энергия тысяч микро-горелок нагревает керамическую основу до температуры 980 °С. Эта температура позволяет быстро обжарить пищу, не высушивая ее. Результат нельзя не заметить – блюда изумительного вкуса приготавливаются быстрее, экономя время, газ и деньги.



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.

Cocción con el asador giratorio del quemador posterior

Las ondas térmicas del quemador posterior con asador giratorio sellan rápidamente el exterior de las carnes atrapando el jugo en su interior y consiguiendo que queden deliciosamente tiernas. Se obtienen resultados dignos de un restaurante y carnes asadas a la perfección en su propio jugo. El asador giratorio permite que la carne se ase en su propio jugo, consiguiendo que quede jugosa por dentro y dorada por fuera. Utilice el asador giratorio para cocinar cortes de carne de gran tamaño (piezas de carne para asar, aves o, piernas de cordero). Las ventajas de cocinar con el asador giratorio son innumerables, las carnes quedan generalmente más jugosas al asarse lentamente en su propio jugo.

Cottura stile rosticceria sul bruciatore posteriore

Le ondate di calore generate dal bruciatore posteriore per la rosticceria sigillano rapidamente i liquidi per offrirvi una carne tenera. I risultati sono sempre degni di ristorante. La cottura in stile rosticceria consente di sigillare i liquidi di cottura e di dorare l'esterno delle carni. Utilizzate questo sistema per grossi tagli di carne quali gli arrostiti, il pollame o i cosciotti di agnello. Le carni risultano generalmente più succose, rosolate e vengono arrostiti lentamente.

Технология готовки на вертеле

Задняя инфракрасная горелка обеспечивает быстрое запекание, не высушивая пищу. В результате получаются блюда ресторанного качества и непревзойденного вкуса. Готовка на вертеле обеспечивает равномерное распределение жара по всей поверхности приготавливаемого блюда, придавая ему восхитительный вид и обеспечивая отличный нежный вкус. Используйте этот метод для приготовления больших мясных вырезок, птицы или бараньих ножек. Они получатся сочнее, нежнее и жаристее.



Power Side Burner

A new innovative design, exclusive to Napoleon Grilling, is the two-stage power side burner with a circular centre infrared burner and an outer flame burner for versatile cooking methods. It includes a reversible porcelainized 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.

Quemador lateral dual

El quemador lateral dual es un nuevo diseño innovador, exclusivo de Napoleon Grilling, que aporta versatilidad de cocción con un quemador circular por infrarrojos en el centro rodeado de un quemador a gas. Incluye una parrilla reversible de hierro fundido vitrificado con un lado para woks de base redondeada y otro para sartenes planas. La construcción del contorno permite una cocción con temperatura constante y uniforme.

Potente fornello laterale

Un nuovo design innovativo, esclusivo di Napoleon Grilling, presente nel potente fornello laterale a due fasi, con un fornello interno a infrarossi e uno esterno con fiamma per consentirvi di utilizzare metodi di cottura versatili. Questo nuovo fornello include una griglia di cottura in ghisa per la frittura con la wok rotonda da una parte, e dall'altra una padella piana. La costruzione sagomata garantisce una cottura uniforme e risultati incredibilmente deliziosi.

Мощная боковая горелка

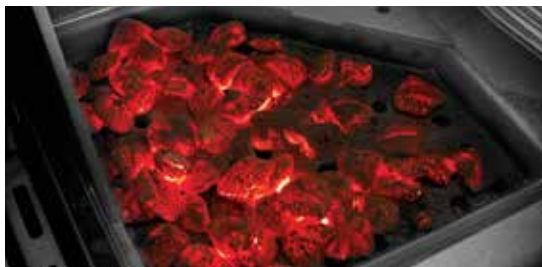
Мощная двухуровневая боковая горелка с круглой центральной инфракрасной горелкой и наружной горелкой для разнообразных методов готовки исполнена в инновационном дизайне, присущем только Napoleon Grilling. Она включает переворачивающуюся чугунную решетку для жарки на круглом котелке с одной стороны и плоской сковороде – с другой, а линейная конструкция обеспечивает равномерную прожарку для приготовления невероятно вкусных блюд.

EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES

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 chillies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

Napoleon
EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING



67731 Charcoal Smoker Tray
 Bandeja para ahumar con carbón
 Vassoio per l'affumicatore a carbonella
 Поддон древесного угля для копильни



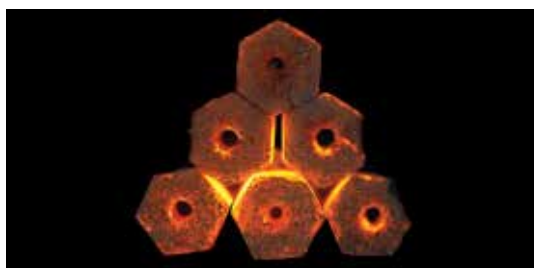
67400 Indirect Cooking Baskets
 Cestas para cocción indirecta
 Cestelli per la cottura indiretta
 Решетки для копчения



67800 Charcoal Starter
 Encendedor de carbón
 Attrezzo accensione carbonella
 Система поджига для древесного угля



67011 Smoker Pipe
 Tubo ahumador
 Tubo affumicatore
 Копильная труба



67301 Coconut Briquette Charcoal
 Briquetas de carbón de coco
 Carbonella a mattoncini di cocco
 Угольные брикеты из кокосовой стружки



90003 Healthy Choice Starter Kit
 Kit básico para cocina saludable
 Kit iniziale per gli amanti della cucina salutare
 Начальный комплект «Здоровое питание»



70027 Multi-functional Grill Topper
 Bandeja polivalente para parrilla
 Piastra multifunzione
 Универсальная решетка для гриля



70009 Stainless Steel Rib Rack
 Rejilla para costillas en acero inoxidable
 Supporto in acciaio inox per costine
 Подставка для ребрышек из нержавеющей стали



56019 3-in-1 Roasting Rack
 Soporte 3-en-1 para parrilla
 Support de rôtissage 3-en-1
 Русский`



70004 / 70005 Salt and Pepper Grinders
Molinillo para sal y pimienta
Macina-sale/macina-pepe
Мельница для соли и перца



56024 Stainless Steel Chicken Roaster and Wok
Wok y asador de pollo de acero inoxidable
Supporto per la preparazione del pollame e wok in acciaio inox
Ростер для цыпленка и вок из нержавеющей стали



90001 Meat Lover's Starter Kit
Kit básico para amantes de la carne
Kit iniziale per gli amanti della carne
Начальный комплект «Для любителей мяса»



64007 Rotisserie Shish Kebab Wheel
Rueda giratoria para cocinar Shish Kebab
Spiedo rotante per kebab
Круглый держатель шампуров для шашлыка



57012 Flexible Grill Basket
Cesta flexible para parrilla
Cestello grill flessibile
Гибкая решетка для гриля



70015 Six Stainless Steel Multifunctional Skewers
Seis brochetas multiusos de acero inoxidable
Sei spiedi in acciaio inox multifunzione
Шесть многофункциональных шампуров из нержавеющей стали



62008 Large Drip Pans
Bandejas recoge-grasa grandes
Vassoi di scolo di grandi dimensioni
Глубокие лотки для стока жира



65042 Rotisserie Kits
Kits para asador giratorio
Kit per rosticceria
Вертел с держателями



Rotisserie Motors with Light
Motores para asador giratorio con iluminación
Motori per il girarrosto, con luci
Электропривод вертела с подсветкой

ENCONTRAR EL FILETE PERFECTO

Cuando compre un filete grueso, pida uno que tenga 3,5 cm de grosor. Compre un corte de calidad con vetas de grasa para que sea una carne tierna. Cuanto mayor sea la calidad de la carne, mejor será el filete. Para hacer rápidamente una salsa, agregue a la salsa barbacoa unos chiles picados, un poco de salsa Perrins, vinagre, un poco de cebolla o ajo picado, o dé rienda suelta a su creatividad.

— **NAPOLÉON** —
EXPERTOS
EN BARBACOAS A
GAS E POR INFRARROJOS

EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES

PER UNA BISTECCA PERFETTA

Quando acquistate una bistecca di grandi dimensioni, sceglietene una con spessore uniforme di circa 3,5 cm. Assicuratevi che il taglio sia dei migliori, con venature che assicureranno la tenerezza della carne. Quanto migliore sarà la qualità della carne, tanto migliore sarà la vostra bistecca. Per creare velocemente un condimento, rawviate una comune salsa per BBQ aggiungendo peperoncini finemente affettato, uno spruzzo di salsa Worcestershire e uno di aceto, un po' di cipolla e aglio sminuzzati, oppure siate creativi e inventate voi una nuova salsa!

NAPOLEON
ESPERTI IN
GRIGLIETE A GAS E
A INFRAROSSI



55009 Silicon Basting Brush
Brocha de silicona
Pennello in silicone per irrorare i cibi
Силиконовая щетка



70017 Stainless Steel Wide Spatula
Espátula ancha de acero inoxidable
Paletta larga in acciaio inox
Широкая лопатка из нержавеющей стали



55077 Professional Poultry Shears
Tijeras profesionales para carne de ave
Forbici professionali per pollame
Профессиональные ножницы для разрезания птицы



70003 Pizza Spatula
Espátula para pizza
Spatola per pizza
Кухонная лопатка для пиццы



70008 Large Baking Stone
Piedra grande para hornear
Pietra refrattaria grande
Большой камень для выпечки



90002 Pizza Lover's Starter Kit
Kit básico para amantes de la pizza
Kit iniziale per gli amanti della pizza
Начальный комплект «Для любителей пиццы»



55028 Stainless Steel Marinade Injector
Inyector de adobo en acero inoxidable
Siringa per marinare in acciaio inox
Шприц из нержавеющей стали для ввода маринада



70000 10" Personal Size Pizza / Baking Stone Set
Juego de piedras para hornear de 25 cm aptas para pizzas de tamaño individual
Set pizza individuale / pietra refrattaria, 25 cm
Набор десятидюймовых камней для порционной пиццы/выпечки



55024 Precision Tong
Pinzas de gran precisión
Pinze di precisione
Заостренные щипцы



62013 Super Wave Grill Brush
Cepillo resistente para parrillas onduladas
Spazzola di pulizia per griglie Wave
Суперэффективная изогнутая щетка для чистки решетки



62035 Stainless Steel Grill Brush
Cepillo de acero inoxidable para barbacoa
Spazzola in acciaio inox
Щетка для чистки решетки с ручкой из нержавеющей стал



62005 Venturi Cleaner
Limpiador Venturi
Attrezzo pulizia tubi Venturi
Шомпол для чистки трубки Вентури



70006 Digital Thermometer
Termómetro digital
Termometro digitale
Цифровой термометр



62031 Grid Scraper
Raspador para parrilla
Raschietto della griglia
Скребок для чистки решетки



62009 Bristle-free Grill Brush
Cepillo sin cerdas para parrilla
Spazzola per griglia senza setole metalliche
Щетка без щетины



62131 Grilling Apron
Delantal especial para barbacoas
Grembiule da cucina
Кухонный фартук



55204 Meat Tenderizer
Espalmadera para carne
Batticarne
Размягчитель для мяса



Grill Covers
Fundas para barbacoas
Teli di protezione per il grill
Чехлы на гриль

СЕКРЕТ БЕЗУПРЕЧНОГО СТЕЙКА

При покупке выбирайте стейк, который имеет равномерную толщину (приблизительно 3,5 см). Покупайте мясо высшего качества с прожилками жира, что обеспечит ему нежный вкус после приготовления. Чем лучше качество мяса, тем вкуснее будет стейк. Чтобы быстро приготовить соус, размешайте купленный в магазине соус для барбекю с мелко нарезанным перцем чили, добавьте немного вустерского соуса, немного нарезанного свежего репчатого лука или чеснока, либо что-нибудь еще по своему вкусу.

— **NAPOLEON** —
**ЭКСПЕРТЫ ПО
ГАЗОВЫМ И ИНФРАКРАСНЫМ
ГРИЛЯМ**

EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES

PEPPER AND TOMATO RACK

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

REJILLA PARA PIMIENTOS Y TOMATES

Rellene sus pimientos y tomates con sus ingredientes preferidos, como arroz y pollo, para preparar una comida sencilla y sabrosa.

GRIGLIA PER PEPERONI E POMIDORO

Farcite i peperoni e i pomodoro, ad esempio, con riso e pollo - un pasto semplice e saporito

ПОДНОС ДЛЯ ПЕРЦЕВ И ТОМАТОВ

Фаршируйте перцы и томаты вашими любимыми продуктами, такими как рис и куриный фарш, для быстрого приготовления вкусных блюд.

WOOD CHIPS

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

ASTILLAS DE MADERA

Añada un toque ahumado a sus alimentos preferidos con el tubo de ahumado y las astillas de distintos sabores de Napoleon

TRUCIOLI IN LEGNO

Aggiungete un accenno di affumicatura ai vostri cibi preferiti con un affumicatore Napoleon usando trucioli all'aroma di legni diversi

ЩЕПА

Готовьте ваши любимые блюда с дымком с помощью копильной трубки Napoleon и щепы из разных деревьев для предания неповторимого аромата.



70014 Stainless Steel Rotating Skewer Rack
Soporte con pinchos giratorios de acero inoxidable
Vassoio in acciaio inox per forchettoni rotanti
Поддон для поворачивания шампуров из нержавеющей стали



56080 Reversible Griddle for 285 TravelQ Series
Plancha reversible para la Serie 285 TravelQ™
Griglia reversibile per la serie 285 TravelQ™
Двухсторонний противень для серии 285 TravelQ Series



56029 Stainless Steel Tomato/Pepper Roasting Rack
Rejilla de acero inoxidable para asar tomates y pimientos
Griglia in acciaio inox per peperoni e pomodoro
Поднос для запекания томатов и перцев из нержавеющей стали



56028 Stainless Steel Pepper Roasting Rack
Rejilla de acero inoxidable para asar pimientos
Griglia in acciaio inox per peperoni
Поднос для запекания перцев из нержавеющей стали



70020 Universal Handle light
Luz universal con soporte para barra
Luce universale da maniglia
Универсальный фонарик для ручки



55019 Spatula Tong
Pinzas con espátula
Pinze a paletta
Плоские щипцы



66285 Caravan Connection Hose for 285 TravelQ Series
Tubo flexible para conexión a caravanas para la Serie 285 TravelQ™
Tubo di raccordo per roulotte per la serie 285 TravelQ™
Шланг Caravan Connection для серии 285 TravelQ Series



56090 Porcelain Enamelled Cast Iron Plancha
Plancha de hierro fundido vitrificado
Piastra in ghisa porcellanata
Чугунная планча с фарфоровым покрытием



70012 Professional Cutting Board Set and bowls
Juego profesional de tablas de cortar y cuencos
Set di taglieri professionali
Профессиональный набор разделочных досок



70060 3-in-1 Burger Press Kit
 Kit para prensado de hamburguesas
 Kit stampo per hamburger 3-in-1
 Набор для бургеров 3 в 1



71285 Warming Rack for PRO285 TravelQ™ Series
 Rejilla para mantener el calor para la Serie PRO285 TravelQ™
 Vassoio scaldavivande per la serie PRO285 TravelQ™
 Решетка для разогрева для серии PRO285 TravelQ™



New Cleaning Line
 Nuevos accesorios de limpieza
 Nuovi accessori per la pulizia
 Новые приспособления для чистки



70024 TravelQ™ 3 Piece Toolset
 Juego de 3 utensilios TravelQ™
 Set di 3 attrezzi per TravelQ™
 Набор из трех приборов TravelQ™



62012 TravelQ™ Grill Brush with Brass Bristles
 Cepillo para barbacoa con cerdas de latón TravelQ™
 Spazzola in ottone per grill TravelQ™
 Щетка для чистки гриля с медными щетинками TravelQ™



56008 Cast Iron Sizzle Platter
 Fuente de hierro fundido
 Piastra di scottatura in ghisa
 Чугунное блюдо для обжарки



67020 Wood Chips Starter Kit
 Kit de encendido para astillas
 Kit accensione trucioli di legno
 Начальный комплект щепы



62145 Heat Resistant Glove
 Guante con aislamiento térmico
 Guanto termo-resistente
 Термостойчивая перчатка



71022 Universal Warming Rack for 57cm Charcoal Kettles
 Rejilla universal para mantener el calor apta para barbacoas de carbón de 57 cm de diámetro
 Vassoio scaldavivande universale per i grill sferici a carbonella da 57 cm
 Универсальная решетка для разогрева на углях для котла диаметром 57 см

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.

COCCIÓN CON ASADOR GIRATORIO

Este método permite que la carne se ase en su propio jugo, consiguiendo que quede jugosa por dentro y dorada por fuera. Utilice el asador giratorio para cocinar cortes de carne de gran tamaño (piezas de carne para asar, aves o piernas de cordero). Las carnes quedan generalmente más jugosas al asarse lentamente en su propio jugo.


COTTURA STILE ROSTICCERIA

La cottura in stile rosticceria consente di sigillare i liquidi di cottura e di dorare l'esterno delle carni. Utilizzare questo sistema per grossi tagli quali gli arrostiti, il pollame o i cosciotti di agnello. Le carni risultano generalmente più succose, rosolate e vengono arrostito lentamente.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Позволяет мясу поджариться до аппетитной корочки, но не пустить сок. Используйте гриль для готовки на вертеле больших кусков мяса: говядины, домашней птицы или мяса ягненка. Мясо получается сочным, прожаренным и с румяной корочкой.

THE ANATOMY OF THE PERFECT GRILL

- 
- ES**
- 1- Sistema de cocción con dos tapas que incluye dos quemadores inferiores por infrarrojos SIZZLE ZONE™ y un calentador tubular de acero inoxidable entre ellos.
 - 2- Repisas laterales de acero inoxidable de gran calidad con portabebidas, cubitera/recipiente para adobo y tabla de cortar integrados
 - 3- Sistema de cocción en acero inoxidable con con encendido JETFIRE™.
 - 4- Cargador de astillas para ahumar integrado que se extrae parcialmente para una recarga fácil y se prende mediante un quemador tubular a gas reservado para ese uso
 - 5- Disponible como unidad a gas natural o a gas propano
 - 6- Dos ruedas grandes y resistentes, y dos ruedas con sistema de bloqueo
 - 7- Kit opcional para asar de calidad comercial con 4 espetones para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior
 - 8- Parrillas WAVE™ de 9,5 mm en acero inoxidable
 - 9- Sistema de cierre amortiguado en puertas y cajones
- IT**
- 1- Sistema di cottura a due unità con due bruciatori inferiori a infrarossi SIZZLE ZONE™ e, in mezzo, un bruciatore scaldatubo in acciaio inox
 - 2- Mensole laterali di alta qualità, in acciaio inox, con integrati porta bevande, cestello per ghiaccio/marinata e tagliere
 - 3- Sistema di cottura in acciaio inox con accensione JETFIRE™
 - 4- Il vassoio per l'affumicatore a trucioli di legno integrato può essere estratto per un facile riempimento, e viene acceso con un bruciatore appositamente ideato
 - 5- Disponibile nella versione a gas naturale o a propano
 - 6- Due grandi e robuste rotelle e due ruote a blocco
 - 7- Opzionale: kit rosticceria di qualità con 4 forchettoni, funzionante con il bruciatore posteriore a infrarossi
 - 8- Griglie di cottura in acciaio inox WAVE™ da 9,5 mm
- RU**
- 1- Система для готовки с двойной головкой, двумя отдельными инфракрасными нижними горелками SIZZLE ZONE™ и трубчатой нагревающей горелкой из нержавеющей стали посередине
 - 2- Боковые полки из нержавеющей стали высшего качества с встроенными держателями для напитков и ведром для льда/маринада с разделочной доской
 - 3- Система для готовки из нержавеющей стали с запалом JETFIRE™
 - 4- Встроенная коптильня на щепе выдвигается для удобной загрузки и зажигается с помощью отдельной газотрубной горелки
 - 5- Доступны варианты на природном газе и пропане
 - 6- Четыре колесика, два из которых фиксируемые
 - 7- Отдельный набор из вертела из качественного материала и 4 вилок-фиксаторов для использования на задней инфракрасной горелке
 - 8- Решетки для готовки WAVE™ из нержавеющей 9,5-миллиметровой стали
- 10- 2 bandejas recoge grasa grandes con acceso frontal
 - 11- Tapa alta corrediza LIFT EASE™ de gran calidad para ahorrar espacio con bordes y asa en cromo pulido
 - 12- Cubitera/recipiente de adobo integrado para acabar la preparación de los alimentos en la barbacoa
 - 13- Montaje rápido – solo tiene que colocar las repisas laterales
 - 14- Luces internas tanto en las dos cámaras de la barbacoa como en el armario izquierdo y mandos NIGHT-LIGHT™ para cocinar de noche
 - 15- Parrilla reversible de hierro fundido con un lado para woks de base redondeada y otro para sartenes planas. La construcción del contorno permite una cocción con temperatura constante y uniforme.
NUEVO quemador dual lateral que aporta versatilidad de cocción con un quemador circular por infrarrojos en el centro rodeado de un quemador a gas
- EN**
- 9- Coperchio e sportelli a chiusura accompagnata
 - 10- Due vassoi di scolo di grandi dimensioni e con accesso anteriore
 - 11- Coperchio deluxe LIFT EASE scorrevole, profondo e salvaspazio, con dettagli e maniglia cromati lucidi
 - 12- Cestello integrato per il ghiaccio/le marinare, per il tocco finale davanti al grill
 - 13- Assemblaggio rapido – basta montare gli scaffali laterali
 - 14- Luci interne in entrambi i vani del grill e nell'armadietto di sinistra, e manopole di controllo NIGHT-LIGHT™ per gli intrattenimenti notturni
 - 15- Da un lato, griglia di cottura in ghisa reversibile per frittura con la wok rotonda, dall'altro una padella. La costruzione sagomata garantisce una cottura uniforme.
NUOVO potente bruciatore a due fasi con fornello centrale circolare a infrarossi e fornello esterno a fiamma per una maggiore versatilità di cottura
- 9- Мягко закрывающиеся дверцы и выдвигаемые ящики
 - 10- 2 глубоких лотка для стока жира, которые доступны спереди
 - 11- Верхняя откидная крышка LIFT EASE с хромированными деталями и ручкой
 - 12- Встроенное ведро для льда или маринада, используемого при готовке
 - 13- Быстрая сборка – просто присоедините боковые полки
 - 14- Внутренняя подсветка в обеих гриль-камерах, а также в левом жарочном шкафу, которая включается с помощью ручек при готовке в темное время суток
 - 15- Переворачивающаяся чугунная решетка для жарки на круглом котелке с одной стороны и плоской сковороде – с другой. Линейная конструкция обеспечивает равномерную прожарку.
НОВАЯ мощная двухуровневая боковая горелка с круглой центральной инфракрасной горелкой и наружной горелкой для разнообразных методов готовки



14- Interior lights in both grill chambers as well as in the left grill cabinet and NIGHT-LIGHT control knobs for late night entertaining

13- Quick Assembly - just mount the side shelves

12- Integrated ice/marinade bucket for final preparation at the grill

11- Deluxe high top, space saving LIFT EASE roll top lid with polished chrome trim accents and handle

10- 2 large drip pans accessible from the front

9- Soft closing doors and drawers

8- 9.5 mm Stainless Steel WAVE Cooking Grids

7- Optional quality rotisserie kit and 4 forks utilizing the rear infrared burner

15- Features a reversible porcelainized 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 centre infrared burner and outer flame burner for versatile cooking methods

1- Twin head cooking system with two dedicated infrared SIZZLE ZONE bottom burners and a stainless steel tube warming burner in between

2- Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice/marinade bucket with cutting board

3- Stainless steel cooking system with JETFIRE ignition

4- Integrated wood chip smoker tray pulls out for easy filling and is lit with a dedicated gas tube burner


5- Available as a propane unit

6- Durable big wheels and fixable casters

HOW DOES INFRARED COOKING WORK?

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!

 El carbón es la forma tradicional de cocción infrarroja que todos conocemos. Las briquetas desprenden energía infrarroja a la comida que se está preparando, sin apenas secarla. El quemador por infrarrojos de Napoleon cocina de la misma manera. Cada quemador tiene 10.000 orificios, cada uno con su propia llama diminuta, que calientan la superficie cerámica. Esta incandescencia emite el mismo tipo de calor infrarrojo a los alimentos, sin la incomodidad y suciedad del carbón. También proporciona una superficie con una temperatura más homogénea que se regula con mayor facilidad que un fuego de carbón. Se puede obtener un sellado instantáneo poniendo los quemadores al máximo o bajar el fuego para lograr una cocción más lenta. Lo más importante es que los quemadores infrarrojos de Napoleon generan calor abrasador para que los filetes, las hamburguesas y otros tipos de carnes queden más jugosos y sabrosos.

¿Sigue queriendo las ventajas del gas, pero sin tener que renunciar al sabor del carbón? ¡No hay ningún problema! La bandeja de carbón de Napoleon prende con facilidad en el quemador a gas. Antes de empezar a utilizar la bandeja para carbón, debe calcular la cantidad de carbón que necesitará para cocinar. Aproximadamente, una capa para hamburguesas o filetes y dos capas para pollos y carnes asadas. Coloque la cantidad necesaria de carbón en la bandeja. Disponga el carbón en forma de pirámide. Retire una placa de sellado, encienda el quemador a gas directamente por debajo de la bandeja para carbón y déjelo funcionar hasta que el carbón esté incandescente. Luego, apague el quemador a gas. Deje que las briquetas ardan hasta que queden recubiertas por una capa blanca. Con un utensilio de mango largo, distribuya las briquetas de forma pareja en toda la rejilla. Cierre la tapa, espere cinco minutos y ¡ya puede comenzar a cocinar!

 La carbonella è il metodo tradizione di cottura a infrarossi che tutti conosciamo. I mattoncini di carbonella incandescente emettono energia a infrarossi al cibo che cuciniamo, asciugandolo solo minimamente. Il fornello a infrarossi Napoleon funziona nello stesso modo. In ogni bruciatore ci sono 10.000 ugelli che, ognuno con la sua minuscola fiamma, rendono incandescente la superficie della ceramica. Questa incandescenza emette lo stesso tipo di calore ad infrarossi, senza la scomodità o la sporizia provocata dalla carbonella. L'area di cottura è inoltre riscaldata in maniera più omogenea, molto più semplice da regolare che non un fuoco a carbonella. Per le scottate veloci i fornelli possono essere impostati su High, oppure si può velocemente abbassare la temperatura per cotture più lente. Con il calore incandescente prodotto dai fornelli a infrarossi Napoleon otterrete bistecche, burger e altre carni ancora più saporite e succose.

Volete la comodità del gas, ma vi manca il sapore della carbonella? Niente di più facile! Il vassoio per la carbonella di Napoleon si abbina perfettamente al vostro bruciatore a gas. Prima di usare il vassoio per la carbonella si dovrà determinare quanta carbonella sarà necessaria per preparare il pasto. Ci vorranno circa uno strato per burger e bistecche, e due per arrostiti e pollo. Versate quindi la carbonella necessaria nel vassoio apposito. Ammucchiate la carbonella a forma di cono. Rimuovete un diffusore, accendete il bruciatore direttamente sotto il vassoio per la carbonella e fatela bruciare ad alta temperatura fino a quando non è rossa; spegnete quindi il bruciatore. Lasciate raffreddare la carbonella ardente, fino a quando il colore non diventa bianco in superficie. Con l'aiuto di uno strumento dal manico lungo, distribuite la carbonella uniformemente sulla griglia. Chiudete il coperchio, attendete 5 minuti e iniziate la cottura!

 Древесный уголь является всем известным традиционным топливом для приготовления с помощью инфракрасного излучения. Раскаленные угли испускают инфракрасное излучение на приготовляемые продукты, при этом приводя к очень незначительному высушиванию. Инфракрасные горелки Napoleon работают по тому же принципу. На каждой горелке имеется 10 тыс. мельчайших отверстий, пламя из которых нагревает керамическую поверхность до красноты. Эта поверхность испускает такой же тип инфракрасного излучения на продукты, при этом отпадает необходимость использования и утилизации древесного угля.

Хотите использовать все преимущества газовой системы, но с запахом дыма древесного угля? Нет проблем! Древесный уголь на поддоне Napoleon легко разгорается от газовой горелки. Перед началом использования поддона с древесным углем нужно будет определить, сколько угля потребуется для приготовления. Приблизительно один слой для гамбургеров или стейков, и два слоя для толстых кусков мяса или курицы. Насыпьте в поддон столько угля, чтобы получилось нужное количество слоев. Сгребите уголь в форме конуса. Уберите одну пластину для жарки мяса, включите газовую горелку непосредственно под поддоном с углем и настройте горение на максимум, пока угли не загорятся, а затем выключите газовую горелку. Уголь должен гореть, пока весь не покроется белым пеплом. Мешалкой с длинной ручкой равномерно разровняйте угли по всему поддону. Закройте крышку, подождите 5 минут и начинайте готовить!



| | Prestige Series | | | | LEX Series | | | LE Series | | Triumph Series | | | Charcoal Series | | | | | Portable Series | | | | | | |
|--|-----------------|-----------|-----------|-------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|----------------|---------|---------|-----------------|----------|----------|----------|------------|-----------------|---------|--------|-------|--------|--------------|---------|
| SPECIFICATIONS | PR022FMSB | PR065FMSB | PR050FMSB | P00R5B | LEX730R5B1 | LEX605R5B1 | LEX485R5B1 | LEX485R5B | LEX485R5B | T495SB | T410SB | T325SB | PR0605C5S | AS300K-1 | AS200K-1 | NK220K-C | PR022K-LEG | NK220K-L-1 | PTSS165 | T0285X | T0285 | PR0285 | PR0285-STAND | PR0285X |
| LIFT EASE™ roll top lid | S | S | S | S | S | S | S | - | - | - | - | - | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Lid color | ss | ss | ss | ss/bk/bl/ch | ss | ss | ss | ss/bk | ss | bk | bk | bk | ss | bk | bk | bk | bk | bk | ss | bl | bl | bk | - | bk |
| ACCU-PROBE™ temperature gauge | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | - | S | S | S | - | S |
| Electronic ignition | S | S | S | S | - | - | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| JETFIRE™ ignition | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | S | S | S | - | S |
| Rear burner igniter | S | S | S | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Infrared ceramic bottom burners | 2 | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Stainless steel bottom burners | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 2 | - | - | - | - | - | - | 1 | 2 | 2 | 2 | - | 2 |
| Stainless steel infrared rear rotisserie burner | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ceramic infrared rear rotisserie burner | - | - | - | - | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Integrated wood chip smoker tray | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Two-stage Power Side Burner | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| i-GLOW™ / NIGHT LIGHT™ control knobs | S | S | S | - | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Interior lights | S | S | S | - | - | - | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Folding Side Shelves | - | - | - | S | - | - | - | - | - | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Rear charcoal rotisserie burner | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Range side burner | - | - | - | - | S | S | - | - | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Infrared SIZZLE ZONE™ side burner | - | S | S | S | - | - | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Stainless steel 7mm WAVE™ cooking grids | - | - | - | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Stainless steel 9.5mm WAVE™ cooking grids | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Cast iron WAVE™ cooking grids | - | - | - | - | - | - | - | S | S | S | S | S | S | - | - | S | S | - | - | S | S | S | - | S |
| Integrated ice/marinade bucket and cutting board | S | S | S | - | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| EASY SET™ control knobs | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Adjustable air vents | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | S | S | S | S | S | S | - | - | - | - | - | - |
| Removable drip pan | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | - | - | - | - | - | S | S | S | S | - | S |
| Warming rack | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | - | - | 0 | 0 | 0 | - | - | - | 0 | - | 0 |
| Natural gas available | N | Y | Y | Y | N | N | N | Y | N | N | N | N | - | - | - | - | - | - | N | N | N | N | - | N |
| 10 Year Limited Warranty | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | S | S | S | - | S |
| President's Limited Lifetime Warranty | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | - | - | S | S | S | - | - | - | - | - | - |
| ACCESSORIES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Commercial quality rotisserie kit – 4 Forks | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - | - | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Heavy duty rotisserie kit – 2 Forks | - | - | 0 | 0 | - | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Charcoal tray | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Smoker pipe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | 0 |
| Heavy duty cover | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Heavy Duty Carry Bag | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | S | - | 0 | - | - | - |
| GRILL INPUTS (kW) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Smoker Burner | 2.5 | 2.5 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Warming Burner | 2.5 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Main infrared burners | 7.6 | - | - | - | 4.8 | 4.8 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Main tube burners | 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 | - | 4.1 |
| Side burner | 5.3 | 4 | 4 | 4 | 2.8 | 2.8 | 3.8 | 3.8 | 3.8 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Rear infrared burner | 5.5 | 5.5 | 5.7 | 5.7 | 5.3 | 5.3 | 4 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Total | 38.6 | 31 | 25.7 | 25.7 | 32.1 | 27.3 | 22.2 | 22.2 | 18.2 | 19.5 | 15.5 | 11.5 | - | - | - | - | - | - | 3.1 | 4.1 | 4.1 | 4.1 | - | 4.1 |
| DIMENSIONS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Total length (cm) | 239 | 195 | 169 | 168 | 191 | 174 | 151 | 153 | 153 | 141 | 128 | 116 | 171 | 50 | 42 | 113 | 72 | 70 | 55 | 112 | 58 | 74 | 77 | 112 |
| Total width (cm) | 65 | 65 | 64 | 67 | 69 | 69 | 69 | 69 | 69 | 57 | 57 | 57 | 63 | 50 | 42 | 73 | 59 | 59 | 31 | 51 | 49 | 47 | 53 | 51 |
| Total height in inches (cm) lid closed/open | 130/145 | 130/145 | 132/144 | 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 | 101/131 |



NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS



Wolf Steel (UK) Ltd
The Old Grain Store
10-12 Home Farm
Meriden Road
Berkswell
Coventry
CV7 7SL
Phone: +01676 522788
Fax: +01676 522213
info@napoleongrills.co.uk

Österreich
Wolf Steel VertriebsgmbH
Dorf 24
A-3351 Weistrach
Austria
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
Holland
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

Authorized Dealer



ADBRL-EX 07/2016

napoleongrills.co.uk • napoleongrills.eu

Approved by Testing Services to CE standard EN498. All specifications and designs are subject to change without prior notice due to ongoing product improvements. Consult your owner's manual for complete installation and operating instructions and check all local and national Building Codes and Regulations. Not all features available on all models. Napoleon is a registered trademark of Wolf Steel Ltd. Images and colors may not be exactly as shown.