NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS

Wolf Steel VertriebsgmbH
Dorf 24
3351 Weistrach, Österreich
Phone: +43(0)7477 42 530
Fax: +43(0)7477 42 530-19

Mail: austria@napoleonproducts.com
Web: www.napoleongrills.at
www.facebook.com/napoleonaustria/

Autorisierte Händler

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

NAPOLEON®

GRILLS UND ZUBEHÖR 2018

NAPOLEON

www.napoleongrills.at

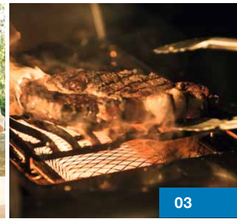
INHALT

Editorial 03
Markengeschichte 04
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner 06
WAVE™ Grillroste 08
Wärmeverteiler & Zündsystem 09
Die Gasgrill Serie Rogue® ..... 10 - 17
Die Gasgrill Serie LE / LEX ..... 18 - 27
Die Gasgrill Serie Prestige® ..... 28 - 33
Die Gasgrill Serie Prestige PRO™ ..... 34 - 41
Die Einbaugrillaufsätze & -Module ..... 42 - 45
Holzkohlegrills ..... 46 - 51
Smoker ..... 52 - 55
Mobile Grills ..... 56 - 59
Grillzubehör ..... 60 - 65
Grillmodelle Übersicht ..... 66 - 69
Garantie 70

NAPOLEON. LEIDENSCHAFT FÜR FEUER.

Napoleon® ist ein Familienunternehmen, das sich seit über 40 Jahren dem Design und der Herstellung von Qualitätsprodukten für mehr Wohnkomfort verschrieben hat: hocheffiziente Grillgeräte, Kamine und langlebige Produkte für den Außenbereich.

Der Name Napoleon® steht für überlegene Technologie, starke Leistung, ausgewogenes Design und einzigartigen Kundendienst. Ihr Napoleon® Grill ist für Spitzenleistungen ausgelegt. Mit ihm gelingen Ihnen wunderbare Gerichte und auch das Grillerlebnis selbst wird zum Vergnügen. Als Spezialist für Gasgrills bietet ein Napoleon® Grill viele innovative und vielfältige Nutzungsmöglichkeiten. Die vielen Vorteile des Gasgrillens sind auch der Grund für den seit Jahren ungebrochenen Trend zum Gasgrillen.
Entdecken Sie auf den folgenden Seiten den eleganten und klaren Stil von Napoleon® Gourmet Grills!



MARKENGESCHICHTE

MADE IN CANADA

Die Firmengeschichte von Napoleon® Grills beginnt 1976 mit dem Firmeninhaber Wolfgang Schroeter. In diesem Jahr gründete er einen kleinen Stahlverarbeitungsbetrieb in Barrie, Ontario, Kanada, wo er mit der Herstellung von Stahlgeländern begann. Damals konnte noch niemand den unglaublichen Erfolg von Wolf Steel Ltd. und der später folgenden Napoleon-Kamine und Napoleon-Grillmodelle vorhersehen.

LEIDENSCHAFT FÜR FEUER

Napoleon® ist ein nach ISO 9001:2000 zertifiziertes Unternehmen in Kanada mit über 150.000 Quadratmetern Produktionsfläche und über 1.600 Mitarbeitern. In Nordamerika ist Napoleon® das größte Privatunternehmen zur Herstellung von hochwertigen holz- und gasbetriebenen Kaminen und Öfen, Gas- und Holzkohlegrills sowie von Produkten für den Outdoor-Wohnbereich. Der rasante Wachstumskurs von Napoleon® ist das direkte Ergebnis eines kompromisslosen Qualitätsbewusstseins bei der Produktherstellung und dem ehrlichen, zuverlässigen Kundendienst.

Die wichtigsten Erfolgsfaktoren: Neben einem hohen Innovationsgrad, dem wir uns verpflichtet fühlen, stehen bei allen Produktentwicklungen die Kunden im Mittelpunkt. Bei Napoleon® ist man erst dann zufrieden, wenn sich Anwender begeistert zeigen. Nicht nur von den Grills selbst, sondern auch von den darauf zubereiteten Gerichten und dem damit verbundenen Erlebnis.

Was gibt es Schöneres als mit Freunden und Familie leckere Grillgerichte und wertvolle Zeit zu teilen?

SIZZLE ZONE™ INFRAROTBRENNER

HEISS, HEISSER, SIZZLE ZONE™

Holzkohle ist die traditionelle Art des Infrarotgrillens, mit der wir alle vertraut sind: Glühende Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, dieses wird zielgerichtet erhitzt und es entstehen sowohl herrliche Röstaromen als auch eine köstliche Kruste.

Bei den SIZZLE ZONE™ Infrarotbrennern von Napoleon® erhält man diese Vorzüge in Verbindung mit komfortabler Gastechnologie: Jeder Brenner enthält tausende Gasauslässe, die die keramische Oberfläche aufheizen, bis sie rot zu glühen beginnt. Die dadurch entstehende Infrarot-Strahlung erwärmt nicht etwa die Umgebungsluft, sondern die Hitze trifft direkt auf das Grillgut und dringt besonders tief ein. Zusätzlich entsteht ein konsistenter Wärmebereich, der gegenüber einem Holzkohlefeuer deutlich einfacher zu regulieren ist.

Infrarotbrenner von Napoleon® erzeugen extrem hohe Temperaturen und sind somit perfekt für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten geeignet. Aber auch als Seitenbrenner lässt sich die SIZZLE ZONE™ verwenden. Einer keramischen Kochfläche gleich, lassen sich hier beispielsweise leckere Wok-Gerichte zubereiten.

Grill-Modelle mit SIZZLE ZONE™ Technologie

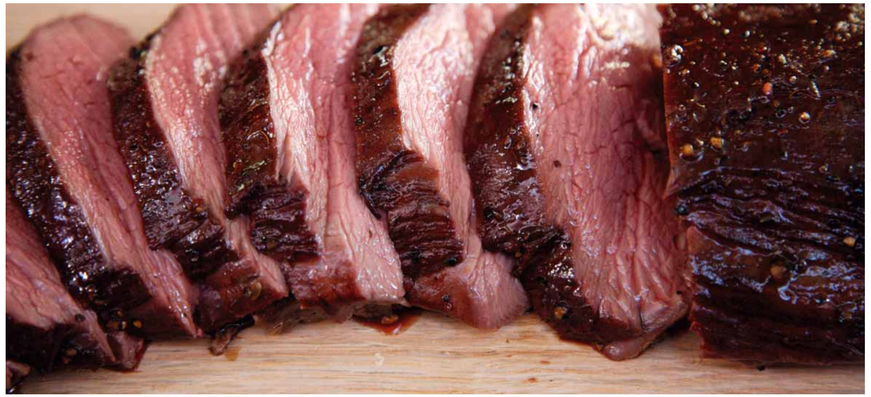
Rogue® 365 SIB
Rogue® 425 SIB

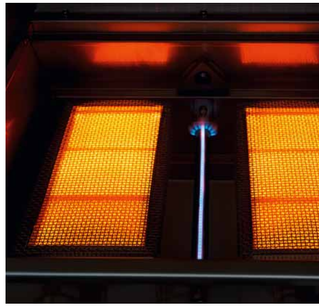
LE3

LEX 485
LEX 605
LEX 730

Prestige® 500

Prestige PRO™ 500
Prestige PRO™ 665
Prestige PRO™ 825





WÄRMEVERTEILER & ZÜNDSYSTEM

HITZE, GERECHT VERTEILT

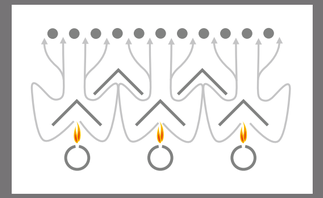
Die in zwei Ebenen angeordneten Wärmeverteiler sorgen für eine regelmäßige Hitzeverteilung auf dem Grillrost und verringern dadurch das Entstehen sogenannter „Hotspots“.

Dabei ist nicht nur der Höhenunterschied der Wärmeverteiler wirkungsvoll, sondern auch die von hinten nach vorne aufsteigende Positionierung der Verteilerbleche. Denn diese sorgt für den Transport der im hinteren Bereich naturgemäß heißeren Luft in den vorderen, etwas kühleren Bereich.

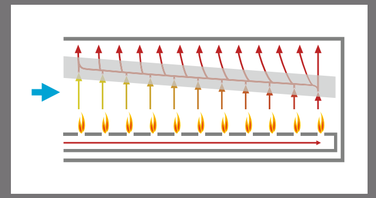
Zudem sorgen die selbstreinigenden Wärmeverteiler für reduziertes Aufflackern der Gasflammen, da sie abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbeileiten. Dadurch wird aber nicht nur das Grillen sicherer, sondern es sorgt auch für ein besseres und unverfälschteres Aroma des zubereiteten Grillguts.

Zur Erklärung siehe auch die unten stehenden Abbildungen.

Die höher liegenden Wärmeverteiler leiten die von den Brennern kommende, heiße Luft so um, dass auch der Bereich zwischen den Brennern ausreichend erhitzt wird.



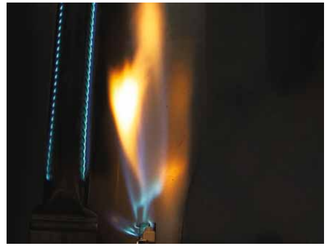
Die leicht ansteigenden Wärmeverteiler transportieren die im hinteren Bereich naturgemäß heißere Luft nach vorne und gleichen so die Temperaturdifferenz aus.



JETFIRE™ – EINE ZÜNDENDE IDEE

Die Zündung der Napoleon® Gasbrenner erfolgt zuverlässig über das Napoleon® JETFIRE™ Zündsystem. Hierbei wird jeder einzelne Brenner durch einen starken Feuerausstoß eines separaten Gasventils gezündet. Auf diese Weise werden die Brenner auch bei extremen Wetterbedingungen sicher entfacht – das „verzweifelte“ Klicken einer erfolglosen Piezo-Zündung gehört somit der Vergangenheit an.

Eine innovative Technologie, die in dieser Form nur bei Napoleon® Grills eingesetzt wird.



WAVE™ GRILLROSTE

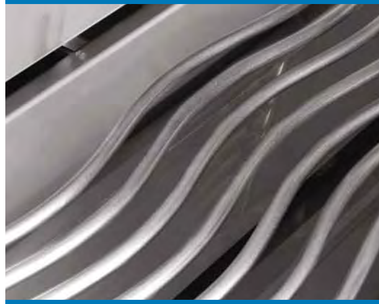
AUF EINER WELLENLÄNGE

Die ganz eigene Form der WAVE™ Grillroste sorgt für ein attraktives „Branding“ des Grillguts, wie es nur auf einem Napoleon® Grill zu finden ist. Doch sorgt die Wellenform nicht nur für einen appetitlichen Look, sie hat auch ganz praktische Vorteile: Die geschwungenen Grillroste sorgen für eine gleichmäßigere Hitzeverteilung. Zudem erschweren sie merklich, dass kleineres Grillgut durch den Rost fällt. Wieder einmal eines dieser kleinen Details, die einen Napoleon® Grill zu einem Napoleon® Grill machen.

SERIENAUSSTATTUNG

Sowohl das JETFIRE™ Zündsystem als auch die WAVE™ Grillroste gehören bei unseren Gasgrills zur Serienausstattung. Die zweistufigen Wärmeverteiler gibt es ebenfalls bei allen Gasgrills, ausgenommen der Triumph®, LE/LEX- und TravelQ™-Serie.

Gussroste in der Napoleon® typischen WAVE™ Form (Rogue® 365, 425, 425SB, LE 485 RSIB, PRO22K-LEG-2, PRO22K-CART-2, PRO605CSS, TravelQ™ PRO 285 und PRO 285-X)



Napoleon® Edelstahlroste mit WAVE™ Form (Rogue® 365 SIB, 425 SIB, LEX-, Prestige® sowie Prestige Pro™-Serie)

NAPOLEON
ROGUE®

DIE GASGRILL SERIE ROGUE®

DIE ROGUE® SERIE

Die Rogue®-Serie vereint innovative Features, detailreiche Ausstattung und edles Design! Die hochwertigen Gasgrills der Rogue®-Serie bieten eine große Bandbreite an unterschiedlichen Ausführungen, z. B. der R365SIB und der R425SIB spielen mit ihren Edelstahl Grillrosten und den SIZZLE ZONE™-Seitenbrennern in der Grill-Oberklasse. Nutzen Sie den Seitenbrenner des R425SB mit Kochfeld für Pfannen und Grillgeschirr und grillen zugleich Ihre Beilagen, Saucen etc. während das Hauptgericht in der großzügigen Grillkammer auf den Gussrosten zubereitet wird.

Der Rogue® 365

Der Rogue® 365 bietet großes Grillvergnügen auf kleinem Raum. Hochwertig ausgestattet mit einer Grillkammer aus Aluminium-Druckguss, zwei Edelstahlbrennern, WAVE™ Grillrosten und dem innovativen Wärmeverteiler-System bieten die zwei Rogue® 365 Grills alles was das Herz begehrt. Der R365SIB ist zusätzlich mit einem SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner ausgestattet, um z. B. Steaks in Perfektion zu grillen.

Rogue® 365

Rogue® 365SIB

ROGUE® SERIENAUSSTATTUNG

SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner
(R365SIB, R425SIB)

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer

WAVE™ Grillroste
aus Edelstahl (R365SIB
und R425SIB)

Klappbare Seitenablagen

NAPOLEON

ROGUE®

0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

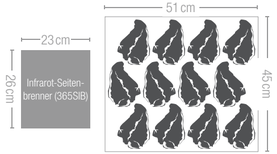
Kapazität für bis zu
11 Personen
Grillfläche: 2295 cm²

Mit 3 Brennern

100% WETTERFEST

Rogue® 365SIB

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
3. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
4. Zwei Edelstahl Hauptbrenner
5. Klappbare Seitenablagen
6. Duale Wärmeverteiler
7. **JET FIRE™** Zündsystem
8. Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)

Robuste Abdeckhaube aus PVC Polyester schützt vor UV-Strahlung und Schmutz

Optionaler Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Räuchervorrichtung

Elektrisch betriebener Rotisserie-Drehspieß für noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten

Der Rogue® 425

Die drei Rogue® 425 Modelle bieten eine große Bandbreite an unterschiedlicher Ausführung, z. B. der R425SIB spielt mit seinen Edelstahl-Grillrosten und seinem SIZZLE ZONE™-Seitenbrenner in der Grill-Oberklasse! Und auf dem Seitenbrenner des R425SB lassen sich Beilagen, Saucen etc. zubereiten während das Hauptgericht in der großzügigen Grillkammer auf den Grillrosten aus Edelstahl zubereitet wird.

Rogue® 425

Rogue® 425SB

Rogue® 425SIB

NAPOLEON

ROGUE®

0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

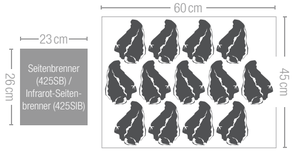
Kapazität für bis zu
13 Personen
Grillfläche: 2700 cm²

Mit 4 Brennern

100% WETTERFEST

Rogue® 425SIB

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
3. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
4. Drei Edelstahl Hauptbrenner
5. Klappbare Seitenablagen
6. Duale Wärmeverteiler aus Edelstahl
7. **JET FIRE™** Zündsystem



4 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

MARINIERZEIT
15 MIN

ZUBEREITUNG
45 MIN

Hühnchen-Fajitas

Zutaten

- 3 Hähnchenbrustfilets (á 150g)
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 frische rote Chilischote
- 100 ml Olivenöl
- 1 Limette
- 1TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1TL mildes Paprikapulver
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/4 Bund Koriander

1. Den Grill auf eine Temperatur von 200°C vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Paprikaschoten der Länge nach halbieren, den Stielansatz, die Samen und alle Scheidewände entfernen. Die Paprikahälften in lange, dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Chilischote fein hacken. Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne. Die Hähnchenbruststreifen, die Paprika, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Chili in eine Schüssel geben und vermengen.

2. Für die Marinade das Olivenöl, den Limettensaft, den Kreuzkümmel, das Paprikapulver, den Oregano, den Zimt sowie 1 Prise Salz verrühren. Die Marinade über das Fleisch geben und gut durchmengen. Das Fleisch 15 Minuten marinieren.

3. Rechtzeitig eine gusseiserne Grillpfanne auf dem vorgeheizten Grill erhitzen. Das marinierte Fleisch in der Pfanne 8-12 Minuten garen, bis es komplett durchgegart ist. Den Koriander grob hacken und über die Hähnchenpfanne streuen. Das Fleisch in selbstgebackene Maistortillas füllen und mit Guacamole servieren.

Dieses Rezept stammt aus dem Napoleon® Rezeptebuch “So grillt die Welt” (S.122).

DIE GASGRILL SERIE LE / LEX

TOP-AUSSTATTUNG.

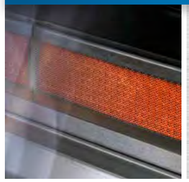
DIE LE SERIE

Die LE-Serie von Napoleon® bietet Grillvergnügen für jeden Geschmack. Top Ausstattungsmerkmale wie die Infrarot SIZZLE ZONE™ sorgen für das einzigartige Steakhouse-Erlebnis. Der Keramik-Heckbrenner ermöglicht Grillspezialitäten vom optionalen Drehspieß. Das komfortable Schneidebrett und das dazugehörige Eis-/Marinadenfach verstecken sich in der linken Seitenablage und bieten einen komfortablen Zusatznutzen.

LE3 Edelstahl

LE3 Schwarz

LE SERIENAUSSTATTUNG



SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner

Rückseitiger **Keramik-Heckbrenner**

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer

Integriertes **Eis-/Marinadenfach** mit Schneidebrett

Integrierte **Innenbeleuchtung**

Optionales **Küchenmodul**

NAPOLEON

LEX

0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

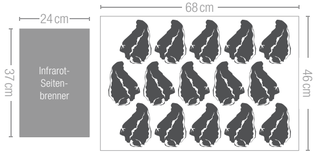
Kapazität für bis zu
14 Personen
Grillfläche: 3128 cm²

Mit 5 Brennern

100% WETTERFEST

LE3 Edelstahl

1. Rückseitiger Keramik-Infrarotbrenner für Gerichte vom Drehspieß
2. Innenbeleuchtung der Grillkammer
3. **WAVE™** Gussroste
4. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
5. **i-GLOW™** Bedienelemente für stilvolles Grillen bis in die Nacht
6. Als Propan- oder Erdgas-Variante erhältlich
7. Integriertes Eisfach mit Schneidebrett
8. **JET FIRE™** Zündsystem



15 YEAR LIMITED WARRANTY

DIE LEX SERIE

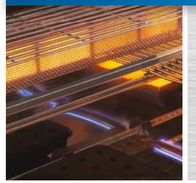
Die Gourmet Grills der LEX-Serie sind fast zu gut, um wahr zu sein: Hochwertige Edelstahl-Grillmodelle zu leistbaren Preisen vereinen alle Funktionalitäten einer Outdoor-Küche in nur einem Gerät. Beleuchtete Bedienelemente sorgen für helles Grillvergnügen bis spät in die Nacht und die legendäre SIZZLE ZONE™ (seitlich am LEX 485 oder innenliegend am LEX 605 und LEX 730) sorgt für das perfekte Steak! Hier sind so reichhaltige Ausstattungsmerkmale enthalten, dass sie die LEX-Grills zu den besten ihrer Klasse machen. Die Edelstahl-Ausstattung sorgt für eine lange Lebensdauer und viele Stunden Freude am heimischen Grill.

LEX 485 Edelstahl

LEX 605 Edelstahl

LEX 730 Edelstahl

LEX SERIENAUSSTATTUNG



SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner
(LEX 485) oder innenliegende **SIZZLE ZONE™**
(LEX 605 und 730)

Rückseitiger **Keramik-Heckbrenner**

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer

Integriertes **Eis-/ Marinadenfach**
mit Schneidebrett

i-GLOW™
Bedienelemente

Optionales **Küchenmodul**
(nur LEX 605 und LEX 730)

0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
15 Personen
Grillfläche: 3128 cm²

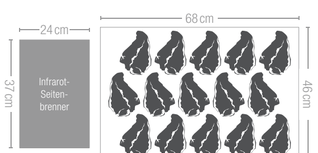
Mit 6 Brennern

Individuell kombinierbare Module
für eine Oasis™ Outdoor-Küche
(nur in Edelstahl erhältlich)

100%
WETTERFEST

LEX 485 Edelstahl oder Schwarz

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. Doppelwandiger Grilldeckel aus Edelstahl oder schwarz emailliert (LEX485RSIBPK)
3. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
4. **i-GLOW™** Bedienelemente
5. Integriertes Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett
6. Edelstahl-Seitenablagen mit Gewürzregalen und Besteckhaken
7. **JETFIRE™** Zündsystem



0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
18 Personen
Grillfläche: 3910 cm²

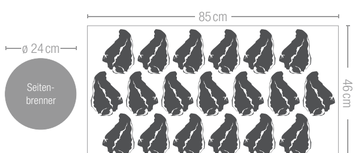
Mit 6 Brennern

Individuell kombinierbare Module
für eine Oasis™ Outdoor-Küche

100%
WETTERFEST

LEX 605 Edelstahl

1. Doppelwandiger Grilldeckel aus Edelstahl
2. Innenliegende **SIZZLE ZONE™** und rückseitiger Infrarot-Brenner
3. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
4. Seitenbrenner mit Kochfeld
5. Edelstahl-Seitenablagen mit Gewürzregalen und Besteckhaken
6. **i-GLOW™** Bedienelemente
7. **JETFIRE™** Zündsystem
8. Integriertes Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett



NAPOLEON

LEX

0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

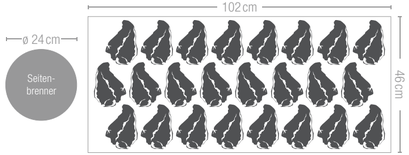
Kapazität für bis zu
22 Personen
Grillfläche: 4692 cm²

Mit 7 Brennern

100% WETTERFEST

LEX 730 Edelstahl

1. Innenliegende **SIZZLE ZONE™** und rückseitiger Infrarot-Brenner
2. Doppelwandiger Grilldeckel aus Edelstahl
3. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
4. Seitenbrenner mit Kochfeld
5. Edelstahl-Seitenablagen mit Gewürzregalen und Besteckhaken
6. **i-GLOW™** Bedienelemente
7. **JETFIRE™** Zündsystem
8. Integriertes Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett

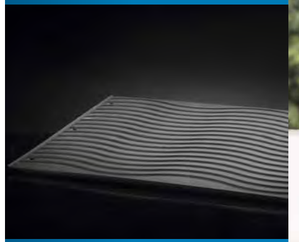


15 YEAR LIMITED WARRANTY

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)

Robuste Abdeckhaube aus PVC Polyester schützt vor UV-Strahlung und Schmutz



Grillplatte aus Gusseisen (beidseitig verwendbar) mit optimaler Hitzeverteilung und für kleineres Grillgut

Hochwertige Räucherpfeife aus Edelstahl für aromatische Grillgerichte

4 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

MARINIERZEIT
12 MIN

ZUBEREITUNG
1,5 H

Kaninchenkeulen
mit Süßkartoffeln

Zutaten

4 Kaninchenkeulen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
100 ml Weisswein
200 ml Olivenöl,
plus etwas Öl für den Kohl
14 Zweige Thymian
1 Spritzer Tabasco
1 EL Senf
2 EL Teriyakisauce
4 Süsskartoffeln
1 Zitrone
100 g Butter
1 Chinakohl

1. Die Keulen salzen und pfeffern. Den Wein, das Öl, vier Zweige Thymian, den Tabasco, den Senf und die Teriyakisauce in einem Ziploc-Beutel vermischen. Die Keulen dazugeben, den Beutel verschließen und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank legen.

2. Die Süßkartoffeln in Wasser weich kochen oder in Alufolie wickeln und bei 200 °C je nach Größe etwa 1 Stunde grillen, bis sie weich sind. Inzwischen die Zitrone halbieren und auf den Schnittflächen direkt angrillen, bis sie leicht braun geworden ist. Die Butter in einem Topf zerlassen, leicht salzen, den Zitronensaft hineinpressen und zehn Zweige Thymian hineinlegen. Den Thymian etwa 30 Minuten darin ziehen lassen, damit die Butter die Aromen annimmt.

3. Die Keulen auf zwei Spieße verteilen (siehe Foto) oder einfach so indirekt grillen: etwa 45 Minuten bei 150 °C. Dann direkt grillen, bis das Fleisch Röststellen hat.

4. Inzwischen den Chinakohl halbieren, die Schnittflächen leicht salzen und mit Olivenöl bestreichen. Den Kohl mit den Schnittflächen nach unten 20 Minuten indirekt grillen.

5. Die weichen Süßkartoffeln rundherum leicht drücken, so entstehen darin kleine Hohlräume. Die Thymianbutter mit der Marinadenspritze in die warmen Kartoffeln spritzen.

6. Die Kohlhälften noch einmal halbieren und mit jeweils einer Keule und einer Süßkartoffel auf vier Tellern anrichten.

Dieses Rezept stammt aus dem Napoleon® Rezeptebuch “Grillen – Grillsaison ist jeden Tag” (S.120).

DIE GASGRILL SERIE PRESTIGE®

PRAKTISCH. PREMIUM. PRESTIGE®.

DIE PRESTIGE® SERIE

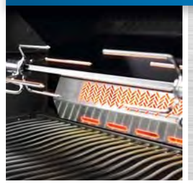
Hochwertige Verarbeitung und eine Top-Ausstattung sind die Hauptmerkmale der Prestige® Serie. Die solide Edelstahl-Konstruktion beschert seinen Besitzern nicht nur einen Grill, der für die Ewigkeit gemacht zu sein scheint, sie sorgt auch für ein besonders stilvolles Aussehen. Doch sind die inneren Werte bei der Prestige® Serie wichtiger als ein guter Look: Der SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner sowie der Infrarot-Heckbrenner ermöglichen ein Grillerlebnis der besonderen Art. Und die vier massiven Hauptbrenner in Kombination mit den effektiven Wärmeverteilern aus Edelstahl bieten größtmögliche Flexibilität und Effizienz für jede Art von Grillrezept.

Prestige® 500 Edelstahl

Prestige® 500 Schwarz

Prestige® 500 Charcoal

PRESTIGE® SERIENAUSSTATTUNG



SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner

Infrarot-Heckbrenner
für Gerichte vom Drehspieß

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer

Duale Wärmeverteiler
aus Edelstahl

Platzsparender **EASY ROLL™** Deckel

Klappbare Seitenablage

NAPOLEON

Prestige

0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
15 Personen
Grillfläche: 3266 cm²

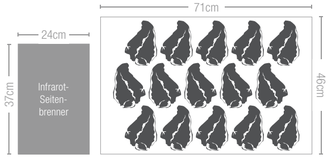
Mit 6 Brennern

LIFT EASE™
Rollhaube

100% WETTERFEST

P500 Edelstahl, Schwarz oder Kohlengrau

1. Vier massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner mit **JETFIRE™** Zündsystem
2. Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
3. Optionales Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner
4. Edelstahl-Seitenablagen mit integrierten Gewürzhaltern und Besteckhaken. Klappbare, rechte Seitenablage für eine platzsparende Aufbewahrung des Grills
5. **JETFIRE™** Zündsystem
6. Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
7. Als Propan- oder Erdgasgerät erhältlich
8. Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
9. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner



Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)

Robuste Abdeckhaube aus PVC Polyester schützt vor UV-Strahlung und Schmutz

Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Räuchervorrichtung

Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner

NAPOLEON

4 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

ZUBEREITUNG
2,5 H

Côte de l'os

Zutaten

4 grosse vorwiegend festkochende Kartoffeln
etwas Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer
grobes Meersalz für die Kartoffeln
3 grosse Zwiebeln
2 EL weisser Aceto balsamico
200 g Bauchspeck, gewürfelt
feines Salz zum Abschmecken
250 g saure Sahne
(am besten stichfest)
1/2 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
1/2 unbehandelte Zitrone
2 Stück Côte de Boeuf à ca. 600 g
(dickes Rinderkotelett, hohe Rippe vom Rind)

1. Mit einer Gabel einige Löcher in die gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln stechen. Die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Meersalz bestreuen. Die Kartoffeln auf dem Grill bei mittlerer Hitze indirekt garen. Das dauert 1,5-2 Stunden, manchmal sogar länger.

2. Die Zwiebeln rösten, dann die schwarz verbrannten Schalen der gegrillten Zwiebeln entfernen. Das weiche Zwiebelfruchtfleisch mit dem weißen Balsamico und 1 Schuss Olivenöl gut durchmixen. Das Zwiebelpüree mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

3. Die Speckwürfel in einer Pfanne auf dem Grillrost oder auf der Seitenfläche eines Gasherds auslassen. Das Fett abgießen und die Speckwürfel mit der sauren Sahne und dem Schnittlauch vermengen. Von der Zitronenschale feine Zesten abreiben und zu dem Speck-Sauerrahm geben. Dann mit frisch gepresstem Zitronensaft, frisch gemahlenem Pfeffer und feinem Salz abschmecken. Den Speck-Sauerrahm bis zum Servieren kühl stellen.

4. Die Rinderkoteletts in der Zone indirekter Hitzeeinwirkung langsam garen, bis sie eine Kerntemperatur von 50 °C-52 °C erreicht haben (wer »rotes« Fleisch mag, kann auch eine etwas niedrigere Temperatur wählen). Die Temperatur im Grill beträgt dafür idealerweise 100 °C-120 °C. Das Fleisch vom Grill nehmen, mit einigen Lagen Alufolie bedecken und auf diese Weise warmhalten (Achtung: Das Fleisch nur bedecken, nicht einpacken!). Den Grill bis zur Marke »Maximum« erhitzen. Die Koteletts von allen Seiten einige Minuten scharf grillen. Die »Sizzle Zone™« ist dafür besonders gut geeignet. Das Fleisch 10 Minuten ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

5. Die gegarten Grillkartoffeln bis zur Hälfte durchschneiden und leicht auseinanderklappen. Den Speck-Sauerrahm in die heißen Kartoffeln füllen. Das geröstete Zwiebelpüree dazu reichen.

Dieses Rezept stammt aus dem Napoleon® Rezeptebuch "Grillen – Grillsaison ist jeden Tag" (S.40).

DAS NON PLUS ULTRA DES GRILLENS.

DIE PRESTIGE PRO™ SERIE

Ausgereifte Technologie und vollendetes Design sind die Kennzeichen der Prestige PRO™ Serie. Chrom-Akzente und hochwertige Edelstahl- Konstruktionen sorgen für den eleganten Anblick des Grills. Doch Napoleon® Prestige PRO™ Grills sind nicht nur schön anzusehen: Perfekte Steaks machen den Grillmeister am Prestige PRO™ zum allseits beliebten Gastgeber. Außerdem lassen sich mit dem inkludierten Drehspieß-Set fabelhafte Gerichte kreieren. Mit anderen Worten: In der Prestige PRO™ Serie gipfelt das ultimative Grillerlebnis.

Prestige PRO™ 500

Prestige PRO™ 665

Prestige PRO™ 825

PRESTIGE PRO™ SERIENAUSSTATTUNG

SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner

Infrarot-Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß

SAFETY GLOW™
Bedienelemente mit LED-Beleuchtung

Zweistufiger **Power-Seitenbrenner** für Pfanne oder Wok (Prestige PRO™ 825)

Räuchereinsatz mit eigenem Brenner für ein herrliches Raucharoma (nur Prestige PRO™ 665 und 825)

Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht

NAPOLEON Prestige PRO

0-800°C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

Kapazität für bis zu 15 Personen
Grillfläche: 3226 cm²

Mit 6 Brennern

Individuell kombinierbare Module für eine Oasis™ Outdoor-Küche

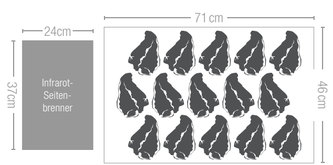
LIFT EASE™ Rollhaube

100% WETTERFEST

Prestige PRO™ 500

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner
3. Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und Griff
4. Vier massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner mit Crossover-Zündsystem
5. Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
6. **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
7. Als Erdgas- und Propangasmodell erhältlich
8. Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
9. Hinter den sanft schließenden Türen verbergen sich Regale, Beleuchtung, Besteckhaken und ein Flaschenöffner
10. Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
11. Edelstahl-Grillsystem mit **JETFIRE™** Zündsystem

Proudly Made in Canada



0-800°C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

Kapazität für bis zu 20 Personen
Grillfläche: 4321 cm²

Mit 8 Brennern

Individuell kombinierbare Module für eine Oasis™ Outdoor-Küche

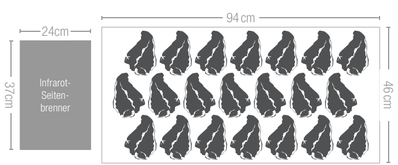
LIFT EASE™ Rollhaube

100% WETTERFEST

Prestige PRO™ 665

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner
3. **WAVE™ Grillroste** aus Edelstahl 9,5 mm
4. Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und Griff
5. Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integrierten Getränkehaltern und Eis-/Marinadefach mit Schneidebrett verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
6. Edelstahl-Grillsystem mit **JETFIRE™** Zündsystem
7. Integrierter Räuchereinsatz für Räucherspäne, lässt sich zum einfachen Befüllen herausziehen, mit eigenem Brenner
8. Als Erdgas- und Propangasmodell erhältlich
9. Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
10. **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht

Proudly Made in Canada



NAPOLEON
Prestige PRO

0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
25 Personen
Grillfläche: 5474 cm²

Mit 10 Brennern

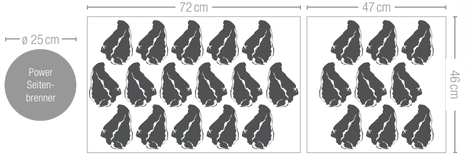
Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche

LIFT EASE™
Rollhaube

100%
WETTERFEST

Prestige PRO™ 825

1. **WAVE™ Grillroste** aus Edelstahl 9,5 mm
2. Doppelgrillsystem mit zwei innenliegenden **SIZZLE ZONE™** Infrarotbrennern. Ein dazwischen angeordneter Edelstahl-Rohrbrenner ermöglicht eine bessere Hitzeverteilung und das Warmhalten von Speisen
3. Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
4. Edelstahl-Grillsystem mit **JETFIRE™** Zündsystem
5. **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
6. Sanft schließende Türen und Schubladen
7. Zwei große, von vorne zugängliche Fettauffangschalen
8. Integrierter Räuchereinsatz für Räucherspäne, lässt sich zum einfachen Befüllen herausziehen, mit eigenem Brenner
9. Innovativer Power-Seitenbrenner mit zwei Leistungsstufen: ein runder, zentraler Infrarotbrenner sowie ein äußerer Brenner für vielfältige Grillmethoden. Beidseitig verwendbarer Grillrost aus Gusseisen: eine Seite für das Grillen mit rundem Wok und die andere Seite für flache Grillpfannen. Das Profil sorgt für gleichmäßige Grillergebnisse.
10. Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner



EXKLUSIVES ZUBEHÖR
(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)

Robuste Abdeckhaube aus PVC Polyester schützt vor UV-Strahlung und Schmutz

Edelstahl Gemüsekorb mit Griffen inkl. Himalaya Salzstein für den besonderen Geschmack

Rechteckiger Pizza Stein aus Kordierit-Material

4 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

GEFRIERZEIT	ZUBEREITUNG
2-3 H	2,5-3 H

Schweinehochrippe
– mit Trüffel –

Für die Trüffel-Champignon-Füllung:

200g frische, braune Champignons (Egerlinge)
3 Knoblauchzehen
1 Schalotte
2 Zweige frischer Thymian
1/2 Zweig frischer Rosmarin
2 EL Olivenöl
75g Butter
4 Scheiben frische schwarze Trüffel, fein gehackt (alternativ: einige Tropfen Trüffelöl)
200g Doppelrahmfrischkäse
Salz
frisch gemahlener weisser Pfeffer

Für das Fleisch:

1 kg Schweinehochrippe mit Fettschicht (am Stück)

Für den Rub (Gewürzmischung)

1/2 EL edelsüsses Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Salz
1 TL frisch gemahlener weisser Pfeffer
1/2 TL gemahlene Gewürznelken

Dieses Rezept stammt aus dem Napoleon® Rezeptebuch "So grillt die Welt" (S.44).

1. Für die Füllung die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen und die Schalotte schälen und fein hacken. Die Thymianblättchen und die Rosmarinnadeln fein hacken. Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotte darin kurz farblos anschwitzen, dann die Champignonscheiben, den Thymian und den Rosmarin hinzufügen. Die Champignons etwa 5 Minuten braten, ganz kurz vor Ende der Bratzeit die Trüffelscheiben dazugeben. Den Pfanneninhalt auf ein Schneidebrett geben, in sehr kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Frischkäse vermengen. Diese Trüffel-Champignon-Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung mittig auf 1 Lage Frischhaltefolie geben. Die langen Enden der Folie hochklappen und alles zu einer Rolle mit einem Durchmesser von 3-4 cm formen. Die kurzen Enden straff verschließen, sodass ein kompaktes Bonbon entsteht, und in Alufolie wickeln. Erneut straff verschließen. Die Folienrolle einige Stunden gefrieren.

2. Einen Grill auf eine Temperatur von 150 °C erhitzen. Die Fettschicht kreuzförmig einschneiden. Mit einem scharfen Messer eine Tasche in die Mitte des Fleischs schneiden, aber das Fleisch nicht durchschneiden. Die gefrorene Füllung in die Fleischtasche geben. Die Tasche zusammendrücken und mit Holzstäbchen verschließen.

3. Für die Gewürzmischung alle Zutaten vermengen. Das Fleisch von allen Seiten mit dem Rub einreiben. Die gefüllte Schweinehochrippe in die Mitte des Grills legen. In die Mitte des Fleischs (an der dicksten Stelle) ein Fleischthermometer stecken. Das Fleisch bei indirekter Hitze (150 °C unter geschlossenem Grilldeckel garen, bis es eine Kerntemperatur von 62 °C erreicht hat. Das Fleisch anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Dann zwischen den Rippenknochen hindurch in dünne Scheiben schneiden und servieren.

NAPOLEON

OUTDOOR KÜCHEN

DIE EINBAUGRILLAUFSÄTZE & -MODULE

DIE ULTIMATIVEN OUTDOOR-KÜCHEN.

EINBAUGRILL-AUFSÄTZE

Der Höhepunkt in Sachen Stil und Individualität: Mit den Einbaugrillaufsätzen und passenden Modulen von Napoleon® können Sie Ihre Outdoor-Oase ganz nach Ihren Vorstellungen gestalten. Die modularen Elemente von Napoleon® wurden für ein Höchstmaß an Vielseitigkeit entwickelt – wählen Sie einfach den passenden Grillaufsatz oder Modul, die Ihrem Lebensstil und Budget entsprechen.

Einbau-Grillaufsatz BILEX485RB

- 18,4 kW
- 5 Brenner
- Grillfläche: 68 x 46 cm
- Einbaumaße: 75,5 x 54,5 x 19 cm

Einbau-Grillaufsatz BILEX605RBI

- 23,2 kW
- 5 Brenner
- Grillfläche: 85 x 46 cm
- Einbaumaße: 93 x 54,5 x 19 cm

Einbau-Grillaufsatz BIPRO500RB

- 21,7 kW
- 5 Brenner
- Grillfläche: 71 x 46 cm
- Einbaumaße: 78 x 52,4 x 22,5 cm

Einbau-Grillaufsatz BIPRO665RB-1

- 27 kW
- 7 Brenner
- Grillfläche: 94 x 46 cm
- Einbaumaße: 96,5 x 52,4 x 22,5 cm

Einbau-Grillaufsatz BIPRO825RBI

- 33,3 kW
- 9 Brenner
- Grillfläche: 72 x 46 cm + 47 x 46 cm
- Einbaumaße: 133 x 52,4 x 22,5 cm

Einbau-Seitenbrenner N370-0504-DE

- 2,3 kW
- Einbaumaße: 33 x 42 x 11,5 cm

NAPOLEON

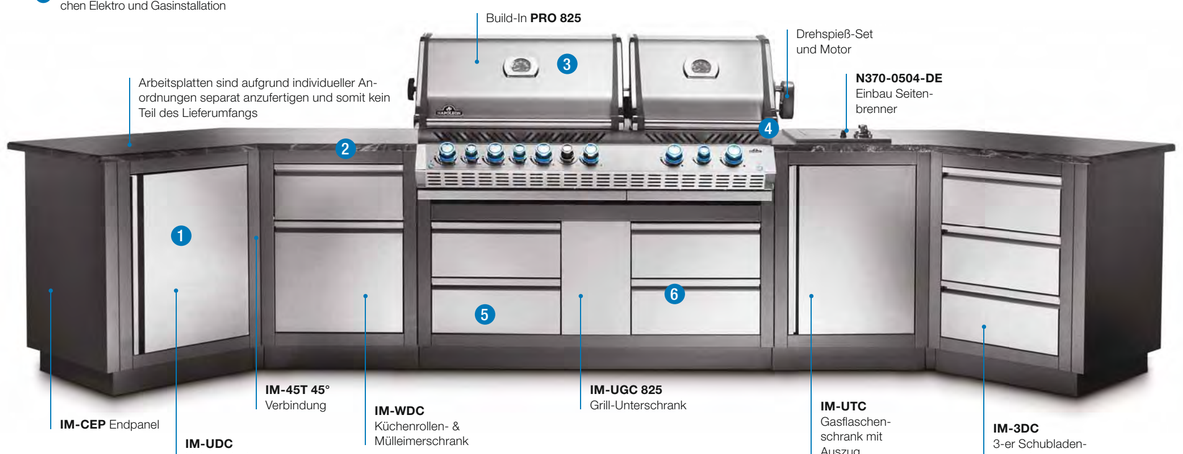
OUTDOOR KÜCHEN

EINBAUGRILLAUFSÄTZE & -MODULE

OASIS™ Modulare Outdoorküche

1. Langlebige Türen und Schubladen aus Edelstahl
2. Verzinkter Stahl mit Pulverbeschichtung
3. Individuell anpassbare Module für Ihre individuellen Anforderungen
4. Vorgestanzte Öffnungen zur einfachen Elektro und Gasinstallation
5. Komfortables "Cash-and-Carry"-Design
6. Nivellierfüße für einfaches Ausrichten der Module

Bitte beachten Sie, dass die Modelle BIPRO665 und BIPRO825 NICHT direkt im 45° oder 90° Winkel mit OASIS™-Modulen kombiniert werden können.



IM-UGC 825

Einbaumaße: 130 x 61 x 90 cm

IM-UGC 665 / 605 / 500 /485

Einbaumaße 665 / 605: 103 x 61 x 90
Einbaumaße 500 / 485: 88 x 61 x 90

3-er Schubladenschrank IM-3DC

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm

2-er Schubladenschrank IM-2DC

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm
(obere Schublade ist blind)

Universalschrank IM-UDC/Glasflaschenschrank mit Auszug IM-UTC

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm

Küchenrollen- & Mülleimerschrank IM-WDC

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm

45° Verbindung IM-45T

Einbaumaße: 46,7 x 90 cm

Wandabstandhalter IM-WSF

Einbaumaße: 90 cm

Endpanel IM-CEP

Einbaumaße: 61 x 5 x 79 cm

EXKLUSIVES ZUBEHÖR
(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)

Robuste Abdeckhaube aus PVC Polyester schützt vor UV-Strahlung und Schmutz

Anzündkamin

Besteckhalter

DIE HOLZKOHLEGRILLS

Ob Grillneuling oder Profi – Grillen mit Holzkohle hatte schon immer einen ganz besonderen Reiz. Napoleons Sortiment an Holzkohlegrills bietet dabei für alle Anforderungen ein passendes Modell. Vom einladenden, extra großen Charcoal Professional Edelstahl-Grillmodell bis hin zur allseits beliebten Kugelgrill- Serie mit raffinierten Details.

NK22K-LEG-2

PRO22K-LEG-2

PRO22K-CART-2

HOLZKOHLE SERIENAUSSTATTUNG

ACCU PROBE™ Deckelthermometer

Abnehmbarer, großer **Aschebehälter** aus robustem Stahl

Deckel mit Eckscharnier (PRO22K-LEG und PRO22K-CART

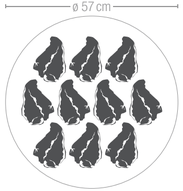
Gussrost bei PRO22K-LEG und PRO22K-CART, **verchromtes Stahlrost** bei NK22K-LEG

Kapazität für bis zu
12 Personen
Grillfläche: 2550 cm²

100% WETTERFEST

PRO22K-LEG

1. **ACCU PROBE™** Thermometer und rostfreie Lüftungsschlitze
2. **Cool Touch Griff** mit Hitzeschutzschild (NK22K-L-2)
3. Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan
4. Neue, verbesserte **Lüftungsventile** aus Edelstahl
5. Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl
6. Zwei große, wetterbeständige Räder mit Gummi-Laufflächen
7. Edelstahl Wärmeverteiler
8. Deckel mit Eckscharnier für sicheres Öffnen und Schließen des Deckels



Lamm-Tomahawk

8 PERSONEN

ZUBEREITUNG 20 MIN

SCHWIERIGKEIT ☆

8 Lammkoteletts
Sesamsalz
frisch gemahlener Pfeffer

Für die Marinade

1 Knoblauchzehe
1 EL fein gehackte Rosmarinnadeln
1 EL Thymianblätter
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
4 EL Olivenöl

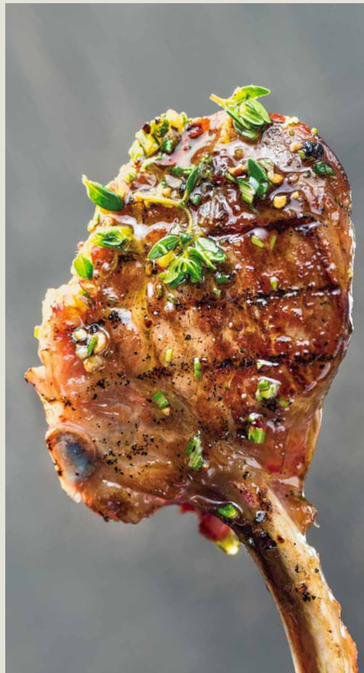
Dieses Rezept stammt aus dem Napoleon® Rezeptebuch “Fingerfood vom Grill” (S.117).

1. Die Koteletts mit Sesamsalz und einer Prise Pfeffer würzen.

2. Für die Marinade den Knoblauch schälen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Kräuter, die Zitronenschale und das Öl hinzufügen und alles gut vermischen.

3. Die Koteletts mit der Hälfte der Marinade bestreichen (den Rest beiseitestellen) und 15 Minuten marinieren lassen.

4. Anschließend die Marinade abwischen und die Koteletts von beiden Seiten unter mehrfachem Wenden etwa 10 Minuten bei 180 °C direkt grillen. Vom Grill nehmen und mit der restlichen Marinade bestreichen.



NAPOLEON
charcoal PROFESSIONAL

Kapazität für bis zu
13 Personen
Grillfläche: 3956 cm²

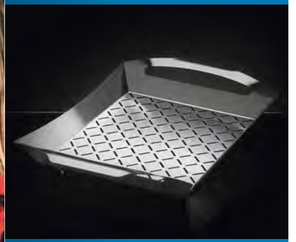
LIFT EASE™
Rollhaube

100% WETTERFEST

DER ULTIMATIVE HOLZKOHLEGRILL.

EXKLUSIVES ZUBEHÖR
(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)

Robuste Abdeckhaube aus PVC Polyester schützt vor UV-Strahlung und Schmutz

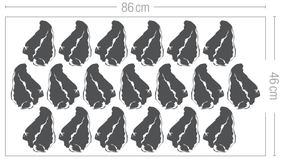


PRO Edelstahl Gemüsekorb

Optionales Drehspieß-Set

PRO 605 CSS

- Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube aus Edelstahl mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
- Exklusiver Holzkohle-Heckbrenner für optionalen Drehspieß
- Höhenverstellbare Holzkohlewanne für mehrstufige Temperaturregulierung
- Ladeklappe erleichtert Nachlegen von Holzkohle während des Grillens und die Reinigung
- Solide Edelstahl-Konstruktion
- Lüftungsschlitze zur Regulierung der optimalen Brennrate für Grillen bei hohen Temperaturen, langsames Garen oder Räuchern
- Integrierte Besteckhalter
- Holzkohlewanne mit verstellbarer Trennwand



PRO 605 CSS SERIENAUSSTATTUNG

Ladeklappe für Holzkohle

Holzkohle-Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß

6-fach höhenverstellbare **Holzkohlewanne**

Steuerbare **Lüftungsventile** für optimale Luftzufuhr

MIT RAUCH ZU NEUEN UFERN.

EXKLUSIVES ZUBEHÖR
(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)

Robuste Abdeckhaube aus PVC Polyester schützt vor UV-Strahlung und Schmutz

Zusatzring

Holz Räucherchips

DIE SMOKER

Alle, die Aromen von geräuchertem Fisch und Fleisch oder einfach nur echtes Barbecue-Feeling genießen, sind mit dem Watersmoker Apollo® genau richtig. Der flexible 3-in-1 Apollo® Smoker in zwei verschiedenen Größen setzt sich als Holzkohlegrill und Smoker in Szene und verwandelt sich im Nu vom Full-Size-Smoker in einen transportablen Holzkohlegrill.

AS200K-1

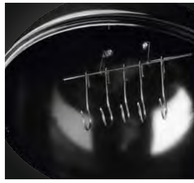
AS300K-1

SMOKER SERIENAUSSTATTUNG

ACCU PROBE™
Deckelthermometer

Leicht zugängliche Türen

Innenliegende Haken für Fisch und Fleisch



Lüftungsschlitze zur Temperaturregulierung

NAPOLEON

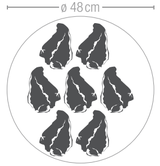
APOLLO

Kapazität für bis zu
17 Personen
Grillfläche: 1808 cm²

100% WETTERFEST

AS300K-1

1. Der Apollo®-Räuchergrill kann für Nass- und Trockenräuchern oder als Holzkohlegrill mit Deckel verwendet werden
2. Mobiler Einsatz durch stabilen Griff
3. Grilldeckel mit integrierter Stange und fünf Haken zum Aufhängen von Fisch, Rippchen oder Würsten
4. Dicht schließende Türen mit Scharnieren für einfachen Zugang zu Wasserpfanne und Holzkohlekorb
5. Jede Grill-/Räucherkammer (Aufsatz) enthält einen 48 cm großen Grillrost (AS200K-1: 41 cm)
6. Mehrere Lüftungsschlitze für hervorragende Temperaturkontrolle
7. Temperaturösen auf jeder Grillebene ermöglichen das Einführen von Temperatursensoren zur Kontrolle



10 YEAR LIMITED WARRANTY

NAPOLEON

Spare Ribs

4 PERSONEN

ZUBEREITUNG 4 H

SCHWIERIGKEIT

Zutaten

1 Papaya
250 ml Hühnerbrühe
2 TL Salz
2 TL Zucker
1 TL Cayennepfeffer
1 kg Spareribs
5 EL Butterschmalz
3 EL BBQ-Gewürz
100ml Apfelsaft
BBQ-Sauce

Dieses Rezept stammt aus dem Napoleon® Rezeptebuch "Grillen – Grillsaison ist jeden Tag" (S.81).

1. Die Papaya schälen und die Kerne herauslösen, die Schale in kleine Stücke schneiden und mit den Kernen aufbewahren. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und in eine chüssel geben. Die Hühnerbrühe, das Salz, den Zucker und den Cayennepfeffer dazugeben und alles pürieren. Zum Schluss die Papayaschale und -kerne untermengen, da darin die höchste Konzentration an Papain steckt.
2. Die Spareribs großzügig mit der Mischung bestreichen, in eine Schale legen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht zum Marinieren in den Kühlschrank stellen
3. Am nächsten Tag die Marinade von den Ribs entfernen und durch ein Sieb streichen. Die Flüssigkeit auffangen. Das Butterschmalz erwärmen, sodass es weich wird, mit dem BBQ-Rub verrühren und die Ribs damit einstreichen. Den Apfelsaft mit der aufgefangenen Marinadenflüssigkeit verrühren. Die Ribs 1 Stunde bei 130 °C smoken – am besten passen Hickory-Holzchips.
4. Die Ribs vom Grill nehmen, auf ein Stück Alufolie legen, die Apfelsaft-Marinade dazugeben und die Folie verschließen. Das Fleisch in der Folie weitere 2 Stunden bei 130 °C auf dem Smoker ohne Rauch grillen.
5. Die Ribs aus der der Alufolie nehmen und 30 Minuten nochmals mit Rauch bei 160 °C smoken. In dieser Zeit zum Glasieren die Ribs mehrfach mit BBQ-Sauce bestreichen.

GRILLVERGNÜGEN ZUM MITNEHMEN.

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)

Pizzastein

Gusseisen-Grillplatte

Warmhalterost

DIE MOBILEN GRILLS

Echte, grenzenlose Freiheit – mit den Grills der TravelQ™-Serie genießen Sie Ihr Gegrilltes wo immer Sie wollen! Alle TravelQ™ Modelle besitzen WAVE™ Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen, welche für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und langeanhaltende Hitze sorgen. Komfortables Handling, durchdachte Transportlösungen und eine effiziente Grillleistung setzen neue Maßstäbe. So wird Ihr mobiler Gasgrill zum verlässlichen Begleiter bei jedem Abenteuer.

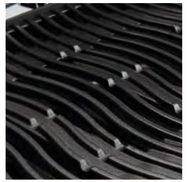
PRO285

PRO285X

PRO285-STAND

MOBILE GRILLS SERIENAUSSTATTUNG

JETFIRE™ Zündsystem



Emaillierte **WAVE™** Grillroste aus Gusseisen

Zwei Edelstahl-Brenner für direktes oder indirektes Grillen

Ergonomische Bedienelemente

NAPOLEON

TRAVELQ
PORTABLE GAS GRILL

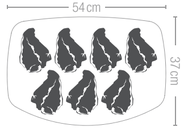
Kapazität für bis zu
9 Personen
Grillfläche: 1900 cm²

Mit 2 Brennern

100% WETTERFEST

PRO285

1. Ergonomischer **Cool Touch-Griff**
2. Zwei Edelstahlbrenner
3. **ACCU PROBE™** Deckelthermometer
4. Langlebiger, hoher **WEATHER-GUARD™** Deckel aus Aluminiumguss
5. Emaillierte **WAVE™** Grillroste aus Gusseisen
6. Edelstahl-Gewürzhalter mit integriertem Flaschenöffner (mit optionalem Stand)
7. Stabile Haken zum Aufhängen von Grillbesteck und Co (PRO285X)
8. Elegante Front verbirgt Propangasflasche (mit optionalem Stand)
9. Zwei große, wetterbeständige Räder mit Gummi-Laufflächen und stabile Grillbeine aus pulverbeschichtetem Stahl (PRO285X)
10. Seitliche Griffe für einfachen Transport
11. 0,9 m Schlauch und Druckregler für Gasflaschen mit z. B. 5 und/oder 8 kg
12. Besonders kompaktes Design, einfacher Aufbau und leichte Handhabung
13. Abnehmbare Seitenablagen



NAPOLEON

Gegrillte Garnelen
— mit rotem Curry —

3 PERSONEN

ZUBEREITUNG 60 MIN

SCHWIERIGKEIT

Zutaten

18 rohe grosse Garnelen, geschält
1 grosse rote Chilischote
1/2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml Kokosmilch
1 EL rote Currypaste
2-3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz
1/4 Bund Thai-Basilikum
2 EL Kokosraspeln

Dieses Rezept stammt aus dem Napoleon® Rezeptebuch “So grillt die Welt” (S.184).

1. Den Grill auf 200 °C vorheizen. Die Garnelen vom Darm befreien, säubern und trocken tupfen. Auf dem Grillrost die ganze Chilischote, die halbe, ungeschälte Zwiebel und den ungeschälten Knoblauch rösten. Die gegrillte Chilischote von den Samen befreien und grob schneiden. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden.

2. In einem kleinen Topf die Kokosmilch und die Currypaste verrühren. Das gegrillte Gemüse hineingeben, die Flüssigkeit aufkochen und das Gemüse bei milder Hitze ziehen lassen, bis die Zwiebelspalten weich sind. Den Topfinhalt mit einem Stabmixer pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren.

3. Die Garnelenschwänze leicht mit Öl bepinseln und salzen, dann 3-5 Minuten grillen. Die Garnelen danach in das warme rote Curry geben. Mit geschnittenem Thai-Basilikum und Kokosraspeln bestreuen und sofort servieren.

Grill Cleaner 3 in1
10234

Grill Protector
10235

Grill Power-Cleaner
10236

Scheuerschwamm
62002

Brennerrohrreiniger
62005

5x Alu-Fettauffangschalen 14,7 x 12,2cm
62007

5x Alu-Fettauffangschalen 36 x 19,7cm
62008

3-seitige Grillbürste mit Messingborsten – Klein 62012

3-seitige Grillbürste, Messing und Edelstahl
62011 + 62009

U-förmige Grillbürste, Messing und Edelstahl
62013 + 62014

Grillbürste mit Holzgriff, Messing und Edelstahl 62028 + 62118

PRO Edelstahl Grillbürste + Wechselbarer Kopf 62035 + 70007

Abdeckhaube
61xxx

Edelstahl Rotisseriegrillkorb
64000

Rotisserie Schaschlik/Kebap Set
64007

Rotisserie
69xxx

Warmhalterost für PRO285 + für Kugelgrill
71285 +71022

Starter Kit “Fleisch Liebhaber”
90001

Starter Kit “Pizza Liebhaber”
90002

Starter Kit “Gemüse & Fisch Liebhaber”
90003

Persönlichen Pizzastein zu TravelQ™ Serie, ø 25cm (2 Stück) 70000

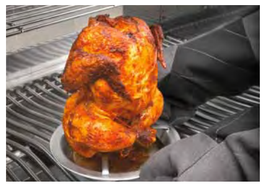
PRO Pizzastein mit Pizzaschneider
70001

Rechteckiger Pizzastein, 51 x 34cm
70008

Gussplatte
56003

PRO Gusseisen Pfanne mit Untersetzer
56008

PRO Edelstahl Grillplatte
56018



Edelstahl Geflügelhalter
56021

Edelstahl Geflügelhalter und Wok
56024

Edelstahl Gemüsekorb
56026

Plancha, Porzellan Emailliert
56090

Fisch- und Gemüsehalter klappbar
57012

PRO Spare Rib Halter Edelstahl
70009

PRO Edelstahl Gemüsekorb
70023

Himalaya-Salzstein
mit PRO Edelstahl Gemüsekorb 70025

12” Wok aus Edelstahl
70028

Marinaden Injektor
55027

Edelstahl Marinaden Injektor incl. 2 Nadeln
55028

Burger Presse Set
70060

Steaker
55204

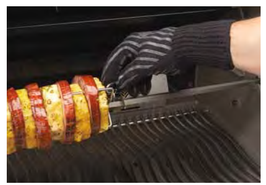
8x Multifunktionale Edelstahlspieße
70015

PRO Chef Messer in Hardbox
55202

Wellenschliff Steak Messer
55208

PRO Schneidebrett mit 2 Edelstahl Schalen
70012

Grillrost Heber
62121



BBQ-Grillhandschuh (1 Stück)
62145

BBQ-Handtuch
62150

PRO Edelstahl Pinsel mit Silikonborsten 11,5”
55005

Marinier Mop
55009

GRILLZUBEHÖR

PRO Edelstahl Zange „Easy Locking“ 15“
55011

Verschließbare Zange 16” Edelstahl
55015

Zangen Wender
55019

Grosse Pinzette
55024

Toolset 3-teilig
70019

3-teiliges TravelQ™ Grillbesteck
70024

NEU

Toolset
70037

PRO Pizza Heber
70003

Taschenthermometer
61004

Digital Thermometer
61010

PRO Digital Thermometer wireless
70006

NEU

Bluetooth Thermometer, inkl. 2 Sonden
70077

NEU

2 Sonden für Bluetooth Thermometer
70078

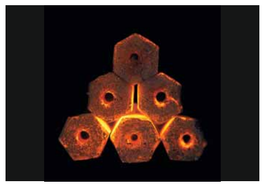
Grill Matte 120 x 80cm
68001

BBQ Smoking Starter Kit
67020

Gusseisen Holzkohleeinsatz + Räuchervorrichtung 67732

PRO Edelstahl Räucher Pfeife
67011

Grill- und Kaminanzünder (30 Stück)
67040



Kokos Briketts, 10 kg
67301

Holzkohle-Körbe
67400

Anzündkamin
67800

Räucherchips
6700x

Holz Räucherbrett
6703x

BBQ Griff Light (2 Stück)
70021

GRILLMODELLE ÜBERSICHT

ROGUE® 365-1
Leistung kW: 9,5
Brenner: 2
Gesamtlänge: 121 cm
Gesamttiefe: 64 cm
R365

ROGUE® 365-3
Leistung kW: 11,3
Brenner: 2
Gesamtlänge: 121 cm
Gesamttiefe: 64 cm
R365SIB

ROGUE® 425-1
Leistung kW: 12,45
Brenner: 3
Gesamtlänge: 130 cm
Gesamttiefe: 64 cm
R425

ROGUE® 425-2
Leistung kW: 15,45
Brenner: 3
Gesamtlänge: 130 cm
Gesamttiefe: 64 cm
R425SB

ROGUE® 425-3
Leistung kW: 15,45
Brenner: 3
Gesamtlänge: 130 cm
Gesamttiefe: 64 cm
R425SIB-SS

ROGUE® 425-3
Leistung kW: 15,45
Brenner: 3
Gesamtlänge: 130 cm
Gesamttiefe: 64 cm
R425SIB-K

ROGUE® SERIE

LE 3
Leistung kW: 22,2
Brenner: 3
Gesamtlänge: 153 cm
Gesamttiefe: 69 cm
LE485RSIB-SS

LE 3
Leistung kW: 22,2
Brenner: 3
Gesamtlänge: 153 cm
Gesamttiefe: 69 cm
LE485RSIB-K

LEX 485
Leistung kW: 22,2
Brenner: 4
Gesamtlänge: 157 cm
Gesamttiefe: 70 cm
LEX485RSIB-1

LEX 485
Leistung kW: 22,2
Brenner: 4
Gesamtlänge: 157 cm
Gesamttiefe: 70 cm
LEX485RSIB-1

LEX 605
Leistung kW: 27,3
Brenner: 4
Gesamtlänge: 174 cm
Gesamttiefe: 70 cm
LEX605RSBI

LEX 730
Leistung kW: 32,1
Brenner: 5
Gesamtlänge: 191 cm
Gesamttiefe: 70 cm
LEX730RSBI

LE/LEX SERIE

PRESTIGE® 500
Leistung kW: 25,7
Brenner: 4
Gesamtlänge: 163 cm
Gesamttiefe: 67 cm
P500RSIB-1-SS

PRESTIGE® 500
Leistung kW: 25,7
Brenner: 4
Gesamtlänge: 163 cm
Gesamttiefe: 67 cm
P500RSIB-1-K

PRESTIGE® 500
Leistung kW: 25,7
Brenner: 4
Gesamtlänge: 163 cm
Gesamttiefe: 67 cm
P500RSIB-1-CH

PRESTIGE®

PRESTIGE PRO™ 500
Leistung kW: 25,7
Brenner: 4
Gesamtlänge: 169 cm
Gesamttiefe: 67 cm
PRO500RSIB-2

PRESTIGE PRO™ 665
Leistung kW: 31
Brenner: 5
Gesamtlänge: 195 cm
Gesamttiefe: 65 cm
PRO665RSIB-2

PRESTIGE PRO™ 825
Leistung kW: 38,6
Brenner: 6
Gesamtlänge: 239 cm
Gesamttiefe: 65 cm
PRO825RSBI-2

PRESTIGE PRO™ SERIE

KETTLE HOLZKOHLEGRILL
Durchmesser 57
Gesamtlänge: 70 cm
Gesamttiefe: 59 cm
NK22K-LEG-2

PRO HOLZKOHLEGRILL
Durchmesser 57
Gesamtlänge: 72 cm
Gesamttiefe: 59 cm
PRO22K-LEG-2

PRO HOLZKOHLEGRILL
Durchmesser 57
Gesamtlänge: 114 cm
Gesamttiefe: 73 cm
PRO22K-CART-2

CHARCOAL PROFESSIONAL
Gewicht: 100 kg
Gesamtlänge: 171 cm
Gesamttiefe: 63 cm
PRO605CSS

HOLZKOHLEGRILLS

APOLLO® AS200
Durchmesser 41
Gesamtlänge: 42 cm
Gesamttiefe: 42 cm
AS200K-1

APOLLO® AS300
Durchmesser 48
Gesamtlänge: 50 cm
Gesamttiefe: 50 cm
AS300K-1

SMOKER

TRAVELQ™ PRO285
Leistung kW: 4,1
Brenner: 2
Gesamtlänge: 112 cm
Gesamttiefe: 53 cm
PRO285-BK

TRAVELQ™ PRO285X
Leistung kW: 4,1
Brenner: 2
Gesamtlänge: 124 cm
Gesamttiefe: 51 cm
PRO285X

MOBILE GRILLS

GRILLMODELLE ÜBERSICHT

ss = stainless steel, bk = black, ch = charcoal grey | +++ = PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY, ++ = 15 YEAR LIMITED WARRANTY, + = 10 YEAR LIMITED WARRANTY

		ROGUE® SERIE					LE/LEX SERIE			
	Ausstattung	Rogue® 365	Rogue® 365 SIB	Rogue® 425	Rogue® 425 SB	Rogue® 425 SIB	LE 485 RSIB	LEX 485 RSIB-1	LEX 605 RSBI	LEX 730 RSBI
AUSSTATTUNG	Grill-/Deckelfarbe	bk	bk	bk	bk	ss/bk	ss/bk	ss/bk	ss	ss
	Edelstahlbrenner-Hauptbrenner	2	2	3	3	3	3	4	3	4
	Infrarot SIZZLE ZONE™ Hauptbrenner	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner	-	•	-	-	•	•	•	-	-
	Seitenbrenner mit Kochfeld	-	-	-	•	-	-	-	•	•
	Edelstahl-Infrarot-Heckbrenner	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Keramik-Infrarot-Heckbrenner	-	-	-	-	-	•	•	•	•
	Zündung für Heckbrenner	-	-	-	-	-	-	•	•	•
	JETFIRE™ Zündsystem	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	LIFT EASE™ Rollhaube	-	-	-	-	-	-	•	•	•
	SAFETY GLOW™ Bedienelemente	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	i-GLOW™ Bedienelemente	-	-	-	-	-	•	•	•	•
	Innenbeleuchtung	-	-	-	-	-	•	-	-	-
	Klappbare Seitenablagen	•	•	•	•	•	-	-	-	-
	9,5 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	7 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl	-	•	-	-	•	-	•	•	•
	WAVE™ Grillroste aus Gusseisen	•	-	•	•	-	•	-	-	-
	Als Erdgasmodell erhältlich (nur Edelstahl)	-	-	-	-	-	•	-	-	-
	Als Einbaumodell erhältlich	-	-	-	-	-	-	•	•	-
	Garantie	++	++	++	++	++	++	++	++	++
LEISTUNG (KW)	Haupt-Rohrbrenner	9,5	9,5	12,45	12,45	12,45	14,4	14,4	14,4	19,2
	Haupt-Infrarotbrenner	-	-	-	-	-	-	-	4,8	4,8
	Seitenbrenner	-	3	-	3	3	3,8	3,8	2,8	2,8
	Infrarot-Heckbrenner	-	-	-	-	-	4	4	5,3	5,3
	Brenner für Räuchereinsatz	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Brenner für Warmhaltezone	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Insgesamt	9,5	12,5	12,45	15,45	15,45	22,2	22,2	27,3	32,1
ABMESSUNG	Hauptgrillfläche (cm)	51 x 45	51 x 45	60 x 45	60 x 45	60 x 45	68 x 46	68 x 46	85 x 46	102 x 46
	Seitenbrenner (cm)	-	23 x 26	-	Ø 20	23 x 26	24 x 37	24 x 37	Ø 24	Ø 24
	Gesamtlänge (cm) bei hoch-/runtergeklappter Seitenablage	121 / 79	121 / 79	130 / 88	130 / 88	130	153	157	174	191
	Gesamttiefe (cm)	64	64	64	64	64	69	70	70	70
	Gesamthöhe (cm) bei geschlossenem/geöffnetem Deckel	121 / 160	121 / 160	121 / 160	121 / 160	121 / 160	121 / 159	125 / 151	125 / 151	125 / 151
	Gewicht (kg)	61	64	61	61	64	80	77	81	102
ZUBEHÖR	Abdeckhaube, Seitenablage hochgeklappt	61365	61365	61425	61425	61425	61485	61485	61605	61730
	Abdeckhaube, Seitenablage runtergeklappt	61366	61366	61426	61426	61426	-	-	-	-
	Gussplatte	56365	56365	56425	56425	56425	56040	56040	56040	56040
	Rotisserie	69812	69812	69812	69812	69812	69232	69232	69332	69332

		PRESTIGE® SERIE	PRESTIGE PRO™ SERIE			HOLZKOHLEGRILLS				SMOKER		MOBILE GRILLS	
	Ausstattung	P 500 RSIB-1	PRO 500 RSIB-2	PRO 665 RSIB-2	PRO 825 RSBI-2	NK22K-LEG-2	PRO22K-LEG-2	PRO22K-CART-2	PRO605CSS	AS200K-1	AS300K-1	PRO 285	PRO 285 X
AUSSTATTUNG	Grill-/Deckelfarbe	ss/bk/ch	ss	ss	ss	bk	bk	bk	ss	bk	bk	bk	bk
	Edelstahlbrenner-Hauptbrenner	4	4	5	4	-	-	-	-	-	-	2	2
	Infrarot SIZZLE ZONE™ Hauptbrenner	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Seitenbrenner mit Kochfeld	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Edelstahl-Infrarot-Heckbrenner	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-
	Keramik-Infrarot-Heckbrenner	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Zündung für Heckbrenner	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-
	JETFIRE™ Zündsystem	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	•	•
	LIFT EASE™ Rollhaube	•	•	•	•	-	-	-	•	-	-	-	-
	SAFETY GLOW™ Bedienelemente	-	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-
	i-GLOW™ Bedienelemente	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Innenbeleuchtung	-	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-
	Klappbare Seitenablagen	•	-	-	-	-	-	•	-	-	-	-	-
	9,5 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl	-	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-
	7 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	WAVE™ Grillroste aus Gusseisen	-	-	-	-	-	•	•	•	-	-	•	•
	Als Erdgasmodell erhältlich (nur Edelstahl)	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Als Einbaumodell erhältlich	-	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-
	Garantie	+++	+++	+++	+++	+	+	+	++	+	+	+	+
LEISTUNG (KW)	Haupt-Rohrbrenner	16	16	19	15,2	-	-	-	-	-	-	4,1	4,1
	Haupt-Infrarotbrenner	-	-	-	7,6	-	-	-	-	-	-	-	-
	Seitenbrenner	4	4	4	5,3	-	-	-	-	-	-	-	-
	Infrarot-Heckbrenner	5,7	5,7	5,5	5,5	-	-	-	-	-	-	-	-
	Brenner für Räuchereinsatz	-	-	2,5	2,5	-	-	-	-	-	-	-	-
	Brenner für Warmhaltezone	-	-	-	2,5	-	-	-	-	-	-	-	-
	Insgesamt	25,7	25,7	31	38,6	-	-	-	-	-	-	4,1	4,1
ABMESSUNG	Hauptgrillfläche (cm)	71 x 46	71 x 46	94 x 46	(72+47) x 46	Ø 57	Ø 57	Ø 57	86 x 46	Ø 41	Ø 48	54 x 37	54 x 37
	Seitenbrenner (cm)	24 x 37	24 x 37	24 x 37	Ø 25	-	-	-	-	-	-	-	-
	Gesamtlänge (cm) bei hoch-/runtergeklappter Seitenablage	163	169	195	239	70	72	114 / 80	171	Ø 42	Ø 50	74	112
	Gesamttiefe (cm)	67	67	65	65	59	59	73	63	-	-	47	51
	Gesamthöhe (cm) bei geschlossenem/geöffnetem Deckel	127 / 145	132 / 144	130 / 145	131 / 145	112	103 / 162	106 / 152	121 / 151	104	120	38 / 64	101 / 131
	Gewicht (kg)	94	115	150	205	20	30	43	100	13	23	18	29
ZUBEHÖR	Abdeckhaube, Seitenablage hochgeklappt	61500	61500	61665	61825	-	-	-	61605	-	-	-	61288
	Abdeckhaube, Seitenablage runtergeklappt	-	-	-	-	61910	61910	61911	-	61901	61900	61286	61286
	Gussplatte	56040	56040	56040	56040	-	-	-	56040	-	-	56080	56080
	Rotisserie	69232	inklusive	inklusive	inklusive	-	-	-	69332	-	-	-	-

NAPOLEON

GARANTIE

QUALITÄT UND GARANTIE

President's Limited Lifetime Warranty

Für PRESTIGE®/PRO™ (Wagenmodell und Einbaugrillköpfe)

Lebenszeit
(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Grillroste)
10 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass für die Gesamtlebenszeit
(Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass für die Gesamtlebenszeit
(Edelstahl-Wärmeverteiler, Infrarotbrenner für Drehspieß, Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter))
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)

15 Years Limited Warranty

Für LE, LEX (Wagen und Einbaugrillköpfe), Rogue® und PRO605CSS

15 Jahre
(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Grillroste)
10 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 15. Jahr
(Edelstahl-Rohrbrenner)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 15. Jahr
(Edelstahl-Wärmeverteiler, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen, Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter))
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)

10 Year Limited Warranty

Für Triumph, Legend und TravelQ™ 285 Serie (inkl. PRO285)

10 Jahre
(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Lackierter Stahldeckel, Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)
3 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Edelstahl-Wärmeverteiler)
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)

10 Year Limited Warranty

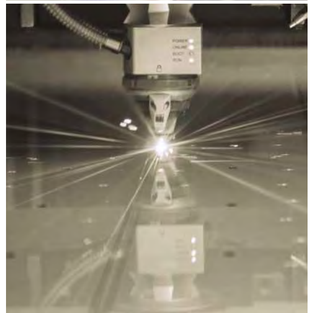
Für Holzkohlegrills und Apollo®-Räuchergrills

10 Jahre
(Deckel und Schale mit Porzellanbeschichtung)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Luftsteuerung)
3 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Verchromte Grillroste)
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile)

10 Year Limited Warranty

Für Oasis™ und eingebaute Teile einschließlich versenkbarer Seitenbrenner

10 Jahre
(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahl-Rohrbrenner)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter), Edelstahldeckel, -tür und-schubladenfronten)
3 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Scharniere, Schiebeelemente und Innenbereiche)
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



EINGESCHRÄNKTE LEBENSLANGE PRESIDENT'S GARANTIE – FÜR PRESTIGE®/PRO™ UND VERSENKBARE BRENNERKÖPFE

10 YEAR | BURNER REPLACEMENT | +50% PARTS COVERAGE FOR LIFE

Für Edelstahlbrenner gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 10 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

10 YEAR | PORCELAINIZED CAST IRON COOKING GRIDS REPLACEMENT | +50% PARTS COVERAGE FOR LIFE

Für Grillroste aus Gusseisen mit Porzellanbeschichtung gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 10 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | STAINLESS STEEL SEAR PLATES REPLACEMENT | +50% PARTS COVERAGE FOR LIFE

Für Edelstahl-Wärmeverteiler gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | STAINLESS STEEL INFRARED ROTISSERIE BURNER REPLACEMENT | +50% PARTS COVERAGE FOR LIFE

Für Infrarotbrenner für Drehspieß gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

15 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR LE, LEX (WAGEN UND EINGEBAUTE GRILLKÖPFE), ROGUE® UND PRO605CSS

10 YEAR | BURNER REPLACEMENT | +5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Edelstahlbrenner gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 10 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | STAINLESS STEEL SEAR PLATES REPLACEMENT | +10 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Edelstahl-Wärmeverteiler gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | PORCELAINIZED CAST IRON COOKING GRIDS REPLACEMENT | +10 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Grillroste aus Gusseisen mit Porzellanbeschichtung gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | CERAMIC INFRARED BURNER REPLACEMENT | +10 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter) gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 3 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

10 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR TRIUMPH®, LEGEND UND TRAVELQ™ 285 SERIE (INKL. PRO285)

5 YEAR | PAINTED STEEL LID REPLACEMENT | +5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für lackierte Stahldeckel gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 3 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | BURNER REPLACEMENT | +5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Edelstahlbrenner gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | PORCELAINIZED CAST IRON COOKING GRIDS REPLACEMENT | +5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Edelstahl-Wärmeverteiler gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 3 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

3 YEAR | STAINLESS STEEL OR PORCELAIN SEAR PLATES REPLACEMENT | +7 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für porzellanbeschichtete Grillroste aus Gusseisen gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

10 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR HOLZKOHLEGRILLS UND APOLLO®-RÄUCHERGRILLS

5 YEAR | PRO AIR CONTROL SYSTEM | +5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für PRO Luftsteuerungen gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | PORCELAINIZED CAST IRON COOKING GRIDS REPLACEMENT | +3 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Grillroste aus Gusseisen mit Porzellanbeschichtung gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

3 YEAR | CHROME PLATED COOKING GRIDS | +7 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für verchromte Grillroste gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 3 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

10 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR OASIS™ UND EINGEBAUTE TEILE, EINSCHLIESSLICH VERSENKBARER SEITENBRENNER

5 YEAR | CERAMIC INFRARED BURNER REPLACEMENT | +5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter) gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | PORCELAINIZED CAST IRON COOKING GRIDS REPLACEMENT | +3 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Grillroste aus Gusseisen mit Porzellanbeschichtung gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | STAINLESS STEEL LID, DOOR AND DRAWER PANELS | +3 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Edelstahldeckel, -türen und -schubladenfronten gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 3 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | STAINLESS STEEL OR PORCELAIN SEAR PLATES REPLACEMENT | +3 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Wärmeverteiler aus Edelstahl oder Porzellan gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.