



**NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS**



**NAPOLEON FRANCE**  
 Poppenbouwing 29-31,  
 4191 NZ Geldermalsen,  
 Les Pays-Bas  
 Tel: +31 (0)345 588 655  
 Fax: +31 (0)345 502 100  
 Mail: PIERRE@napoleonsales.com  
 Web : www.napoleongrills.fr



Distributeur autorisé SUISSE:  
**Marchon SA**  
 Route de Montena 67  
 CH-1728 Rosseus, La Suisse  
 Tel. 0800 88 89 90  
 Mail: info@marchon.ch  
 Web: www.marchon.ch



Importateur BELUX  
 Parc Industriel 21  
 B-1440 Wauthier-Braine, Belgique  
 Tel / fax: +32 2 367 16 11  
 Mail: com@graham.be  
 Web: www.graham.be

Revendeurs Agréés



Sous réserve d'erreurs d'impression et de rédaction. Approbation par « Intertek Testing Services » : conforme à la norme CE-EN498. En raison de l'amélioration continue des produits, les modifications sans préavis apportées aux données techniques et à la conception sont réservées. Lisez toutes les instructions d'installation et d'exploitation dans le Manuel d'utilisation, et veuillez respecter toutes les réglementations applicables locales et nationales applicables en matière de construction et d'incendie. Les fonctionnalités des appareils peuvent varier suivant le modèle. Napoleon® est une marque déposée de Wolf Steel Ltd. Il peut y avoir des différences avec les illustrations et les couleurs présentées ici.

**NAPOLEON®**

**BARBECUES ET ACCESSOIRES 2018**



[www.napoleongrills.fr](http://www.napoleongrills.fr)



Éditorial .....	<b>03</b>
Histoire de la Marque .....	<b>04</b>
SIZZLE ZONE™ Brûleur Infrarouge .....	<b>06</b>
WAVE™ Grille .....	<b>08</b>
Répartiteur de Chaleur & Système d'Allumage .....	<b>09</b>
Le Barbecue à Gaz – Serie Rogue® .....	<b>10 - 17</b>
Le Barbecue à Gaz – Serie LE / LEX .....	<b>18 - 27</b>
Le Barbecue à Gaz – Serie Prestige® .....	<b>28 - 33</b>
Le Barbecue à Gaz – Serie Prestige PRO™ .....	<b>34 - 41</b>
Les Installations des Barbecues et de Modules Encastrés .....	<b>42 - 45</b>
Barbecue au Charbon de Bois .....	<b>46 - 51</b>
Fumoir .....	<b>52 - 55</b>
Barbecues Mobiles .....	<b>56 - 59</b>
Accessoires de Barbecues.....	<b>60 - 65</b>
Vue d'Ensemble des Modèles de Barbecues .....	<b>66 - 69</b>
Garantie .....	<b>70</b>

## CHERS AMIS DU BARBECUE,

Depuis 1976, la marque Napoleon® est synonyme de qualité, de performance, de design et de longévité. Napoleon®, entreprise familiale installée au Canada conçoit et fabrique des produits avec la plus grande rigueur et la plus grande ingéniosité afin d'enchanter le quotidien de nos clients.

Nos barbecues se distinguent grâce à des fonctionnalités innovantes et brevetées : brûleur céramique SIZZLE ZONE™ température supérieure à 800°, qualité de notre inox, tablette rabattable avec brûleur latéral, système allumage jetfire, possibilité de faire une cuisson au charbon de bois dans BBQ gaz, lumière intégrée dans le foyer... L'année 2017 a été l'année du lancement international de la Nouvelle Gamme Rogue® : véritable succès. Nous continuons en 2018 avec le développement de la gamme notamment avec la sortie du Rogue® 2 brûleurs et sa déclinaison avec réchaud latéral et SIZZLE ZONE™.

Vous découvrirez dans notre catalogue 2018 l'ensemble des gammes Barbecue avec leurs différentes caractéristiques ainsi que notre univers Cuisine Extérieur.

L'ensemble de l'équipe Napoleon® France, Belgique et La Suisse vous souhaitent une excellente saison 2018.



### MADE IN CANADA

L'histoire de Napoleon® Grills la famille Schreuter commence en 1976 avec la création par le propriétaire de la société Wolfgang Schroeter. Cette année, il fonde une petite entreprise de construction en aciers à Barrie, Ontario, le Canada, où il a commencé la fabrication de garde-corps en acier. À cette époque, personne ne pouvait prévoir le succès incroyable dans les années suivantes qu'aura « Wolf Steel Ltd » avec ses modèles « Cheminées de Napoleon® » et « Barbecue de Napoleon® ».



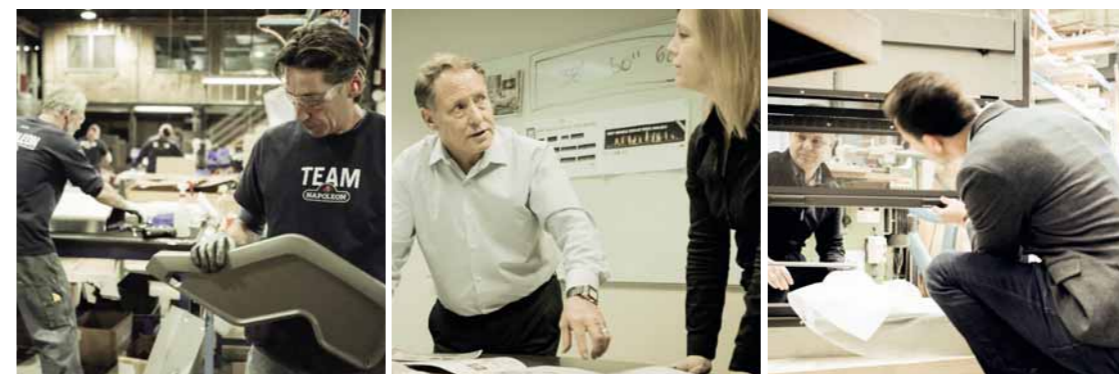
**UNE QUALITÉ  
DE RENOMMÉE  
MONDIALE.**

### PASSION POUR LE FEU

Napoleon® est une entreprise certifiée ISO 9001:2000 avec une surface de production de plus de 150.000 mètres carrés et plus de 1.600 employés. En Amérique du Nord, Napoleon® est la plus grande société privée à fabriquer des cheminées et des chaudières à bois et à gaz de haute qualité, et des barbecues au gaz et au charbon ainsi que des produits destinés aux espaces d'extérieur. La croissance rapide de Napoleon® est la conséquence directe de la conscience de l'entreprise, de l'importance de qualité sans compromis dans la fabrication de produits et dans la prestation d'un service honnête et fiable à la clientèle.

Les facteurs clés du succès: outre un haut niveau d'innovation que nous y sommes engagés et nos clients sont situés au cœur de nos préoccupations dans toutes les phases de développement de produits. Chez Napoleon®, on n'est satisfait que si les utilisateurs sont contents. Il ne s'agit pas seulement des barbecues eux-mêmes, mais c'est également tout ce qui concerne des repas préparés et l'expérience liée à tout cela.

Qu'y a-t-il plus beau que de partager son temps avec ses amis et sa famille au cours des préparations de délicieux plats de barbecue et d'y vivre des moments inoubliables ?



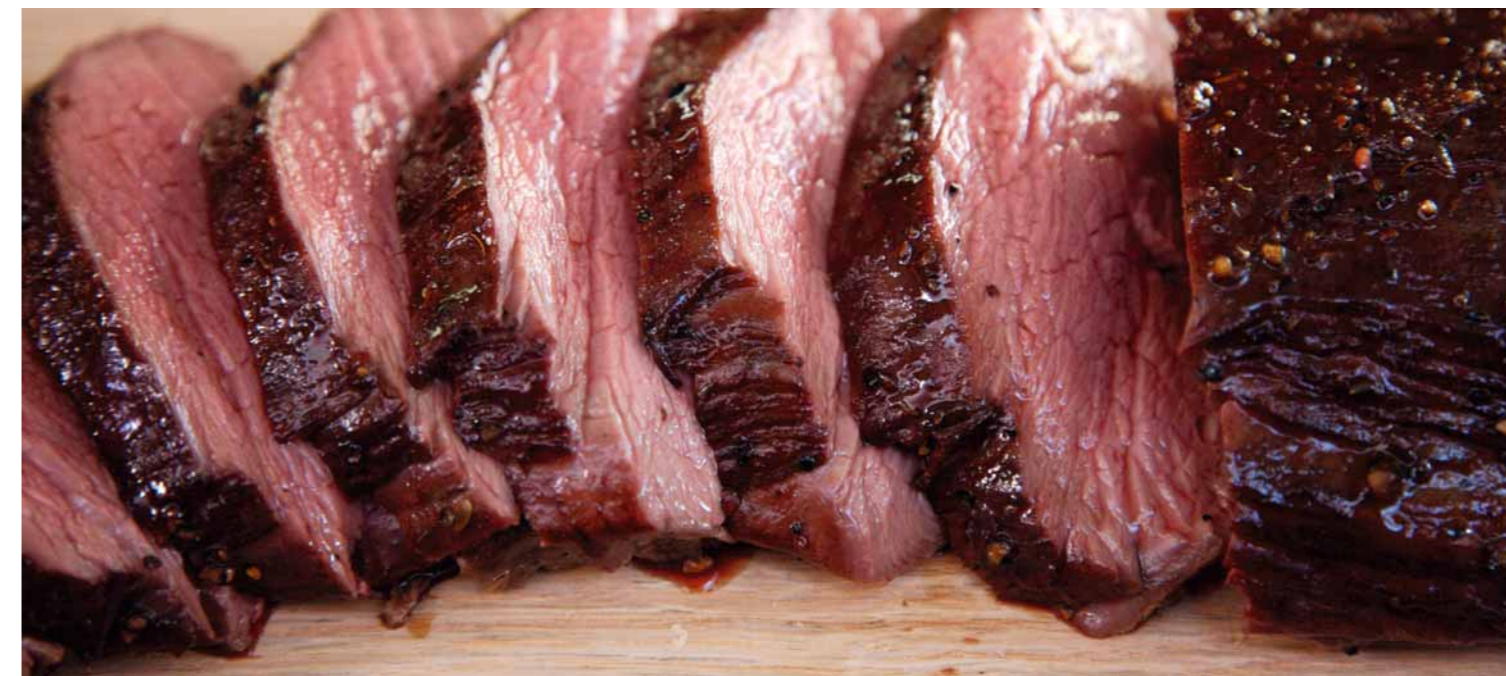


### CHAUD, PLUS CHAUD, SIZZLE ZONE™

Le charbon de bois est la manière de cuisson infrarouge dont nous connaissons tous: les briquettes incandescentes diffusent leur énergie infrarouge dans les grillades, qui sont chauffées d'une manière ciblée et de délicieux arômes de rôtis sont produits aussi qu'une croûte pleine de saveur.

Dans le cadre de la confortable technologie de gaz, les brûleurs infrarouges SIZZLE ZONE™ de Napoleon® offrent les avantages suivants: chaque brûleur contient des milliers d'orifices de sortie de gaz, qui chauffent la surface céramique jusqu'à ce qu'elle commence à avoir des reflets rouges de chaleur. En fait, le rayonnement infrarouge ne réchauffe pas l'air ambiant, mais la chaleur entre en contact directement avec les grillades et pénètre en profondeur. En outre, une zone de chaleur constante est créée, qui est beaucoup plus facile à contrôler que la chaleur générée par le feu de charbon de bois.

Des brûleurs infrarouges de Napoleon® produisent des températures extrêmement élevées et ils sont ainsi parfaitement adaptés à la préparation des steaks juteux, des hamburgers et d'autres viandes. Toutefois, la SIZZLE ZONE™ peut être également utilisée comme un brûleur latéral. Elle est pareille à une surface de cuisson en céramique, où vous pouvez préparer de recettes de wok délicieuses.



Les Modèles de Barbecues  
Équipés de la Technologie  
SIZZLE ZONE™

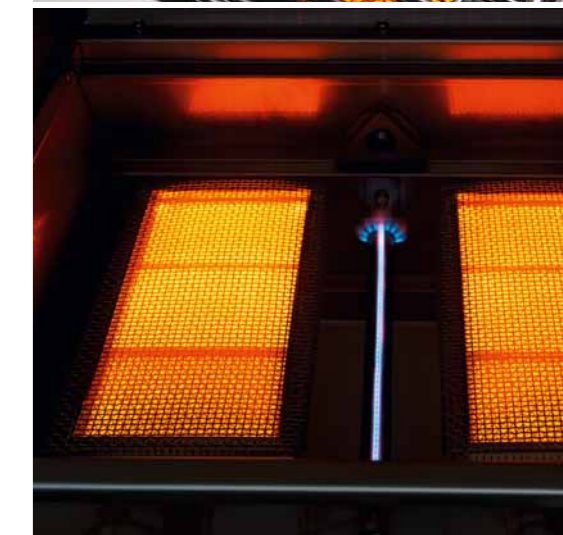
Rogue® 365 SIB  
Rogue® 425 SIB

LE3

LEX 485  
LEX 605  
LEX 730

Prestige® 500

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



## CACHE-BRÛLEUR & SYSTÈME D'ALLUMAGE



### LA CHALEUR, BIEN RÉPARTIE

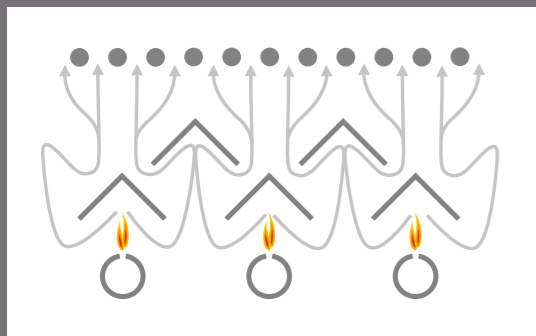
Les caches-brûleurs qui sont organisés en deux niveaux, ils permettent une répartition régulière de la chaleur sur le barbecue et réduisent ainsi la formation de ce qu'on appelle les « points chauds ».

L'efficacité de la répartition uniforme de chaleur n'est pas seulement due à la différence des niveaux entre les caches-brûleurs, mais c'est aussi due au positionnement en sens montant dans la direction arrière vers l'avant des plaques de répartition thermique. Cela garantit que l'air le plus chaud de la zone arrière est transporté vers l'avant, où l'air est un peu plus frais.

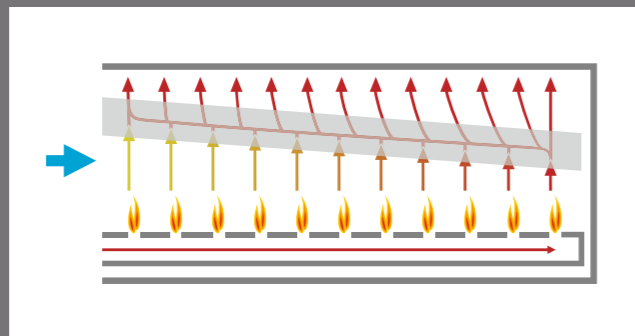
En outre, les caches-brûleurs autonettoyants garantissent un étincèlement réduit des flammes de gaz, lors de l'évacuation des graisses déglouinantes et des jus de friture au-delà de la flamme. Non seulement, le barbecue est rendu plus sûr, mais cela assure également une saveur meilleure et plus typique de la saveur des plats grillés.

Pour plus d'explication, veuillez voir les illustrations ci-dessous.

Les répartiteurs de chaleur les plus élevés redirigent l'air chaud provenant des brûleurs, de sorte que l'espace entre les brûleurs du barbecue soit aussi bien chauffé.



Le répartiteur de chaleur qui sont légèrement orienté vers le haut, transportent l'air plus chaud de l'arrière vers l'avant et fait ainsi équilibrer la différence du gradient de température.



### JETFIRE™ – UNE IDÉE LUMINEUSE

L'allumage du brûleur de gaz de Napoleon® s'effectue d'une manière fiable à travers le système d'allumage Napoleon® JETFIRE™. Là, chaque brûleur est allumé individuellement par une forte éjection de flamme d'une vanne de gaz séparée. De cette façon, les brûleurs sont allumés d'une manière fiable, même dans des conditions météorologiques extrêmes – ainsi, appuyer désespérément sur un allumage piézoélectrique infructueux appartient au passé.

Une technologie innovante mise en œuvre uniquement sur les barbecues Napoleon®.



## WAVE™ GRILLE DE RÔTISSAGE

### SUR LA MÊME LONGUEUR D'ONDE

La forme unique des Grilles de Rôtissage WAVE™ offre un « branding: une marque » attrayant(e) aux grilles, telle qu'elles se trouvent uniquement sur un barbecue de Napoleon®. Toutefois, la forme d'onde ne fournit pas seulement un aspect appétissant, mais elle présente également des avantages fonctionnels très pratiques: les grilles de barbecue incurvées assurent une distribution plus uniforme de chaleur. En outre, elles empêchent le glissement des grillades à travers la grille et leur chute. Encore une fois de plus, ce petit détail, qui fait d'un barbecue de Napoleon® un barbecue de haute performance.



### ÉQUIPEMENT STANDARD

Le système d'allumage JETFIRE™, et la grille de rôtissage WAVE™ font partie de l'équipement standard des séries de barbecues à gaz. Les distributeurs de chaleur à deux étages sont également disponibles pour tous les barbecues à gaz, à l'exception des modèles des Séries Triumph®, LE / LEX et TravelQ™.

Les grilles en fonte de Napoleon® en forme de WAVE™ pour les modèles (Rogue® 365, 425, 425SB, LE 485 RSIB, PRO22K-LEG-2, PRO22K-CART-2, PRO605CSS, TravelQ™ PRO 285 et PRO 285-X)

Napoleon® Grille en Acier Inoxydable avec une WAVE™ Form pour (Rogue® 365 SIB, 425 SIB, LEX-, Prestige® ainsi que Prestige Pro™-Serie)



**LE NOUVEAU  
BARBECUE. ROGUE®.**

**LE ROGUE® SERIE**

Le Rogue®-Serie rassemble des fonctionnalités innovantes, un équipement riche de détails qui font la différence et une conception noble de classe ! Les barbecues à gaz de haute qualité de la série Rogue®-Serie présentent une large gamme de différents modèles. Par exemple les modèles R365SIB et le R425SIB sont dans la classe des barbecues de luxe, avec leurs grilles de rôtissage en acier inoxydable, et les brûleurs latéraux SIZZLE ZONE™. Utiliser le brûleur latéral de la R425SB avec une plaque de cuisson pour les casseroles et les plats de barbecue et faire griller vos plats d'accompagnement et garnitures, sauces, etc., et en parallèle le plat principal est en train de se cuire dans la chambre de cuisson spacieuse, sur la grille en fonte.

**Le Rogue® 365**

Le Rogue® 365 offre un grand plaisir de barbecue sur un petit espace. Avec une cuve en aluminium coulé et moulé sous pression, deux brûleurs en acier inoxydable, des grilles de rôtissage WAVE™, et un système innovant de cache-brûleur, tous de haute qualité et qui équipent les deux barbecues Rogue® 365 : c'est tout ce qui fait plaisir. En outre, la R365SIB est équipée d'un brûleur latéral à infrarouge SIZZLE ZONE™, par exemple pour des grillades parfaites de steaks.



**Rogue® 365**



**Rogue® 365SIB**

**ROGUE®  
ÉQUIPEMENTS EN SÉRIE**

**SIZZLE ZONE™**  
Brûleur latéral infrarouge  
(R365SIB, R425SIB)



**ACCU-PROBE™**  
Jauge de température

**WAVE™** Grille de  
Rôtissage en Acier  
Inoxydable (R365SIB  
et R425SIB)



Supports latéraux



0-800°C  
infrarouge exclusif  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



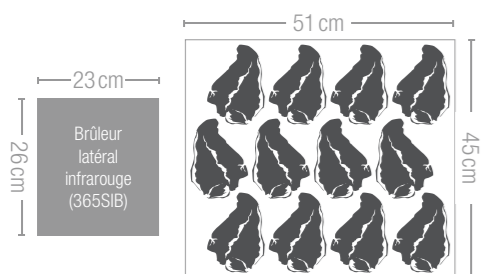
Capacité jusqu'à  
**11 personnes**  
Surface de cuisson : 2295 cm²

Avec 3 brûleurs



**Rogue® 365SIB**

- 1 **SIZZLE ZONE™** Brûleur Infrarouge Latéral
- 2 **WAVE™** Grille de Rôtissage en Acier Inoxydable
- 3 **ACCU-PROBE™** Jauge de Température
- 4 Deux brûleurs principaux en acier inoxydable
- 5 Supports latéraux pliables
- 6 Deux répartisseurs de chaleur
- 7 **JETFIRE™** Système d'allumage
- 8 Grand lèche-frite accessible depuis l'avant

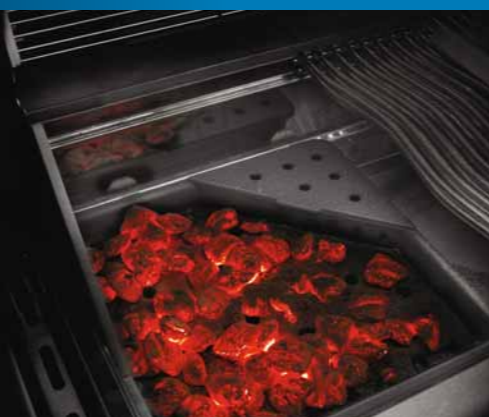


**ACCESSOIRES EXCLUSIFS**

(VOUS TROUVEREZ LES ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES À PARTIR DE LA PAGE 60)



Housse robuste en PVC Le polyester protège contre les rayons UV et de la saleté



Utilisation de charbon de bois en option, un plateau charbon de bois et à fumaison en fonte inclus



Tournebroche de Rôtisserie Électrique pour encore plus de possibilités de préparation

**Le Rogue® 425**

Les trois modèles de la série Rogue® 425 offrent une large étendue de versions différentes, par exemple la R425SIB est classée dans le haut de gamme des barbecues avec ses grilles en acier inoxydable et son brûleur latéral SIZZLE ZONE™ ! Et sur le brûleur latéral de la R425SB, se préparent des plats d'accompagnement, des garnitures, des sauces etc, en même temps que le plat principal se cuit dans la cuve spacieuse sur la grille en fonte.



**Rogue® 425**



**Rogue® 425SB**



**Rogue® 425SIB**



0-800°C  
infrarouge exclusif  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



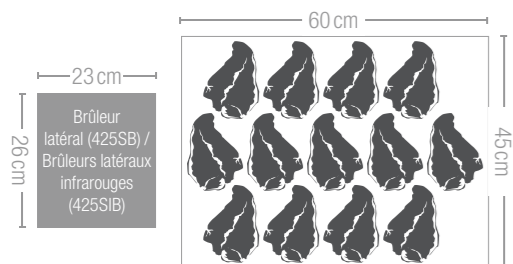
Capacité jusqu'à  
**13 personnes**  
Surface de cuisson : 2700 cm²

Avec 4 brûleurs



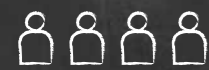
**Rogue® 425SIB**

- 1 **SIZZLE ZONE™** Brûleur Infrarouge Latéral
- 2 **WAVE™** Grille de Rôtissage en Acier Inoxydable
- 3 **ACCU-PROBE™** Jauge de Température
- 4 Trois brûleurs principaux en acier inoxydable
- 5 Supports latéraux pliables
- 6 Deux répartisseurs de chaleur de 2 Acier inoxydable
- 7 **JETFIRE™** Système d'allumage





4 PERSONNES



FACILE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
15 MIN

TEMPS DE  
CUISSON  
45 MIN



# Fajitas de Poulet

## Ingédients

3 blancs de poulet (de 150 g chacun)  
2 poivrons rouges  
2 oignons rouges  
1 gousse d'ail  
1 piment rouge frais  
100 ml d'huile d'olive  
1 citron vert  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café de paprika en poudre  
1/2 cuillère à café d'origan séché  
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre  
1/4 de bouquet de coriandre en fraîche

1. Préchauffez le barbecue à une température de 200 °C. Couper les filets du blanc de poulet dans le sens de la longueur en fines lanières. Couper les poivrons en deux, retirer le pédoncule, les pépins et toutes les parois internes. Couper les moitiés des poivrons en lanières longues et fines. Éplucher les oignons et les couper en rondelles. Éplucher la gousse d'ail et hacher finement. Hacher le piment en finesse. Qui n'aime pas qu'il soit piquant, enlève les graines. Mettre les lanières de poulet les poivrons, l'oignon, l'ail et le piment dans un bol et mélanger les tous ensemble.

2. Pour la marinade, l'huile d'olive, le jus de citron vert, le cumin, la poudre de poivron, l'origan, la cannelle, une pincée de sel: mélanger le tout. Ajouter la marinade sur la viande et bien mélanger. Faire mariner la viande pendant 15 minutes.

3. En parallèle, faire chauffer une poêle de barbecue en fonte sur la grille préchauffée. Faire cuire la viande marinée dans une poêle pendant 8-12 minutes, jusqu'à ce qu'elle devient complètement cuite. Hacher grossièrement la coriandre et le saupoudrer sur la poêle de poulet. Remplir la viande dans des tortillas de maïs faits maison et servir avec la sauce de guacamole.



Cette recette vient de Livre de recettes de Napoleon® « Barbecue du Monde » (Page 122).





**ÉQUIPEMENT-TOP.**

## LA LE SERIE

La LE-Serie de Napoleon® offre le plaisir de grillades pour tous les goûts. Les caractéristiques principales d'un équipement de haut de gamme telles que les brûleurs infrarouges SIZZLE ZONE™ qui offrent une expérience unique type steakhouse. Le brûleur arrière en céramique permet de faire les spécialités de rôtissoire (en option). La planche à découper confortable et le compartiment de glaçons / marinade associés sont sous la tablette latérale gauche et offrent un supplément de confort.



LE3 en Acier Inoxydable



LE3 Noir

## ÉQUIPEMENT STANDARD EN SÉRIE



**SIZZLE ZONE™**  
Brûleur latéral infrarouge



Brûleur arrière en céramique



**ACCU-PROBE™**  
Jauge de température



Compartiment intégré pour glaçons / marinades, avec une planche à découper



Module de cuisine en option



Éclairage intérieur Intégré



0-800°C  
infrarouge exclusif  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



Capacité jusqu'à  
**14 personnes**  
Surface de cuisson : 3128 cm²

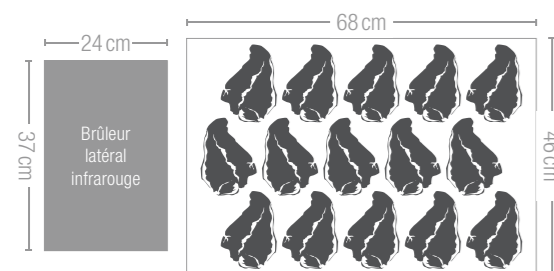
Avec 5 brûleurs



100%  
WETTERFEST

### LE3, en Acier Inoxydable

- 1 Brûleur arrière infrarouge pour les plats de tournebroche
- 2 Éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- 3 **WAVE™** Grille de rôtissage
- 4 **SIZZLE ZONE™** Brûleur latéral infrarouge
- 5 **i-GLOW™** Éclairage intérieur pour des barbecues en toute élégance la nuit
- 6 Disponible en configuration propane ou gaz naturel
- 7 Compartiment de glaces intégré avec une planche à découper
- 8 **JETFIRE™** Système d'allumage



### LA LEX SERIE

Les barbecues Gourmet de la LEX-Serie sont élégants et très performants : Des modèles de barbecues en acier inoxydable de haute qualité à des prix abordables, réunissent toutes les fonctionnalités d'une cuisine Outdoor dans un seul appareil. Les boutons de commande éclairés garantissent un plaisir de faire le barbecue à des heures tardives de la soirée, et la légendaire **SIZZLE ZONE™** (du côté du LEX 485 ou à l'intérieur du LEX 605 et du LEX 730) assure un steak parfait ! Voici les caractéristiques si riches des équipements, qui font classer les barbecues de LEX parmi la gamme les meilleurs de leur catégorie. L'équipement en acier inoxydable assure une longue durée de vie et donneront beaucoup de plaisir au barbecue.



LEX 485, en Acier Inoxydable

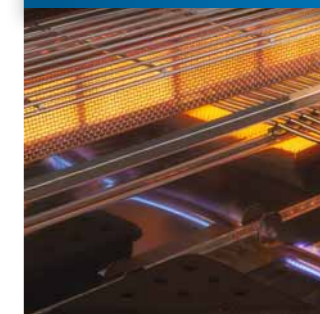


LEX 605, en Acier Inoxydable



LEX 730, en Acier Inoxydable

### ÉQUIPEMENT DE LA LEX SERIE



Brûleur arrière en  
céramique

**SIZZLE ZONE™**  
Brûleur latéral  
infrarouge (LEX 485) où  
leur brûleur infrarouge  
interne **SIZZLE ZONE™**  
(LEX 605 et 730)



**ACCU-PROBE™**  
Jauge de température



compartiment intégré pour  
glaces / marinades, avec  
une planche à découper



**E Module de cuisine**  
en option



**i-GLOW™**  
Éléments de commande





0-800°C  
infrarouge exclusif  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



Capacité jusqu'à  
**15 personnes**  
Surface de cuisson : 3128 cm²

Avec 6 brûleurs



Des Modules assemblés et personnalisables individuellement pour une Cuisine Outdoor Oasis™ (seulement disponible en acier inoxydable)

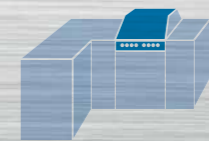


0-800°C  
exklusive Infrarot  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



Capacité jusqu'à  
**18 personnes**  
Surface de cuisson : 3910 cm²

Avec 6 brûleurs

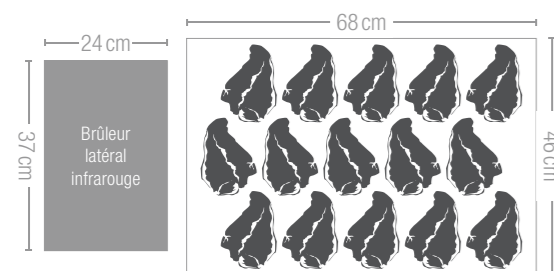


Des Modules assemblés et personnalisables individuellement pour une Cuisine Outdoor Oasis™ (seulement disponible en acier inoxydable)



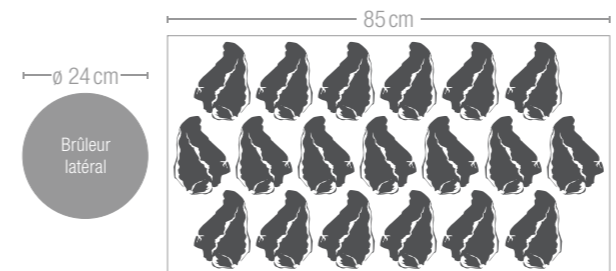
### LEX 485 en Acier inoxydable ou Noir

- SIZZLE ZONE™** Brûleur Infrarouge Latéral
- Couvercle de Barbecue à Double Paroi en Acier Inoxydable ou Émaillé en Noir (LEX485RSIBPK)
- WAVE™** Grille de Rôtissage en Acier Inoxydable
- i-GLOW™** Éléments de commande
- Compartiment intégré pour glaces / marinades, avec une planche à découper
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec étagères à épices et crochet de couverts
- JETFIRE™** Système d'allumage



### LEX 605 Acier inoxydable

- Couvercle de Barbecue à Double Paroi en Acier Inoxydable
- Intérieure **SIZZLE ZONE™** et un Brûleur Arrière Infrarouge
- WAVE™** Grille de Rôtissage en Acier Inoxydable
- Brûleur latéral avec Plaque de Cuisson
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec étagères à épices et crochet de couverts
- i-GLOW™** Éléments de commande
- JETFIRE™** Système d'allumage
- Compartiment intégré pour glaces / marinades, avec une planche à découper





0-800°C  
infrarouge exclusif  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



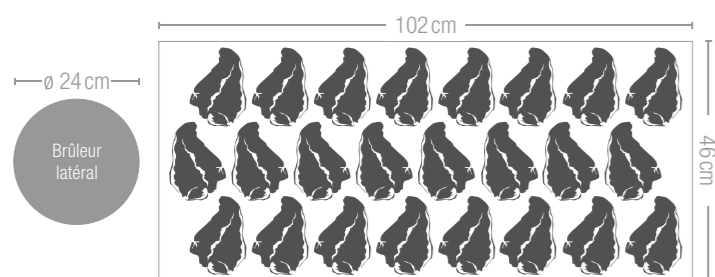
Capacité jusqu'à  
**22 personnes**  
Surface de cuisson : 4692 cm²

Avec 7 brûleurs



### LEX 730, en Acier Inoxydable

- 1 **SIZZLE ZONE™** intérieur et brûleur infrarouge arrière
- 2 Couvercle de Barbecue à Double Paroi en Acier Inoxydable
- 3 **WAVE™** Grille en Acier Inoxydable
- 4 Brûleur latéral avec plaque de cuisson
- 5 Tablettes latérales avec des étagères à épices et crochets à couverts
- 6 **i-GLOW™** Éléments de Commande
- 7 **JETFIRE™** Système d'allumage
- 8 compartiment intégré pour glaces / marinades avec une planche à découper

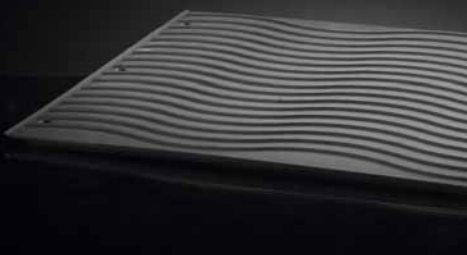


### ACCESSOIRES EXCLUSIFS

(VOUS TROUVEREZ LES ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES À PARTIR DE LA PAGE 60)



Housse robuste en PVC Le polyester protège contre les rayons UV et de la saleté



Plaque de cuisson en Fonte (utilisable des deux côtés) avec répartition optimale de la chaleur, pour les petites grillades



Pipe à boucane de haute qualité en acier inoxydable pour des plats de grillades plus riche en arômes



2 PERSONNES



FACILE



TEMPS DE PREPARATION  
15 HRS



# Pizza Blanche

## Pour la Pâte

300 g de farine de blé blanche  
4 g de levure de boulanger sèche  
1 cuillère à café de sucre en poudre  
2 ml d'eau  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel

## Pour la Garniture

1/4 de chou-fleur  
De l'huile d'olive  
1 boule de mozzarella (125 g)  
2 tiges d'origan  
Du sel  
10 tranches de jambon de Parme  
1/4 de bouquet de basilic

1. Préchauffez votre barbecue à 200 °C. Préparez la pâte: mélangez la farine avec la levure et le sucre et versez cette préparation dans le bol de votre robot. Ajoutez l'eau et l'huile d'olive et pétrissez le tout à faible vitesse. Ajoutez le sel et continuez le pétrissage jusqu'à obtenir une pâte élastique. Couvrez la pâte d'un linge et laissez gonfler jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (après environ 1 h de temps de repos).

2. Pendant ce temps, coupez le chou-fleur en tranches et badigeonnez-les d'un peu d'huile d'olive, puis faites-les griller 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez le chou-fleur du barbecue et laissez refroidir. Augmentez la température de votre barbecue à 250 - 280 °C et faites-y préchauffer une pierre à pizza. Réduisez le chou-fleur en purée. Coupez la mozzarella en petits dés et effeuillez les tiges d'origan. Ajoutez le tout à la purée de chou-fleur et mélangez jusqu'à obtenir une sauce claire. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel.

3. Divisez la pâte en deux boules de taille égale, puis abaissez ces pâtons pour obtenir deux cercles d'épaisseur fine. Répartissez la sauce sur les fonds de pizza, puis faites-les cuire l'un après l'autre sur la pierre chaude pendant 6 à 8 minutes. Parsemez de jambon de Parme et de quelques feuilles de basilic.



Cette recette vient de Livre de recettes de Napoleon® « Barbecue du Monde » (p. 56).



**PRATIQUE. PREMIUM. PRESTIGE®.**

## LA PRESTIGE® SERIE

La finition parfaite ainsi que des équipements de haute qualité sont Les caractéristiques principales de la Prestige® Serie. La construction robuste en acier inoxydable fournit à ses propriétaires non seulement un barbecue, qui semble être conçu pour l'éternité, mais cette construction assure également une apparence particulièrement élégante. Mais les valeurs intrinsèques de la série Prestige® Serie sont plus importantes qu'un bon look : Le brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™ ainsi que le brûleur infrarouge arrière permettent une expérience très particulière du barbecue. Les quatre brûleurs principaux en acier inoxydable massifs sont combinés aux cachebrûleurs efficaces en acier inoxydable offrent le maximum de flexibilité et d'efficacité pour tout type de recette de barbecue.



Prestige® 500, en Acier Inoxydable



Prestige® 500 Noir



Prestige® 500

## ÉQUIPEMENT DE LA SÉRIE PRESTIGE®



**SIZZLE ZONE™**  
Brûleur latéral infrarouge



**Brûleur arrière infrarouge** pour les rôtis de tournebroche



**ACCU-PROBE™**  
Jauge de température



**Deux Répartisseurs de Chaleur** en acier inoxydable



Tablette Latérale Pliable



**EASY ROLL™** à encombrement réduit Couvercle





0-800°C  
infrarouge exclusif  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



Capacité jusqu'à  
**15 personnes**  
Surface de cuisson : 3266 cm<sup>2</sup>

Avec 6 brûleurs



LIFT EASE™

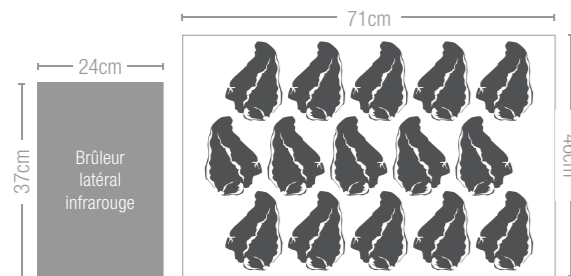


couvercle



**P500 Acier Inoxydable, Noir ou Gris**

- 1 4 brûleurs en tube, en acier inoxydable, massifs, durables  
**JETFIRE™** Système d'allumage
- 2 Peu encombrant **LIFT EASE™**  
Couvercle pivotant **ACCU-PROBE™**  
Thermomètre
- 3 En option: tournebroche pour  
des plats juteux du brûleur  
arrière infrarouge en céramique
- 4 Tablettes latérales en acier  
inoxydable avec des étagères à  
épices intégrées et des crochets  
de couverts Tablette latérale  
pliable droite pour un rangement  
peu encombrant du Barbecue
- 5 **JETFIRE™** Système d'allumage
- 6 Grand lèche-frite accessible  
depuis l'avant
- 7 Disponible en configuration  
propane ou gaz naturel
- 8 Roues pivotantes **EASY ROLL™**  
fixables
- 9 **SIZZLE ZONE™** Brûleur  
Infrarouge Latéral



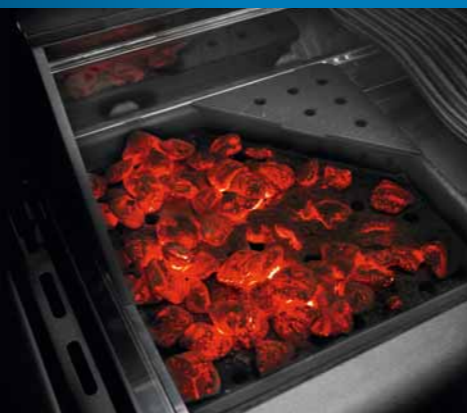
Proudly Made in Canada

**ACCESSOIRES EXCLUSIFS**

(VOUS TROUVEREZ LES ACCESSOIRES  
SUPPLÉMENTAIRES À PARTIR DE LA PAGE 60)



Housse robuste en PVC Le polyester protège  
contre les rayons UV et de la saleté



Extension en charbon de bois en fonte en  
option, un plateau charbon de bois et à  
fumaison en fonte



Kit de Rôtisserie pour des plats juteux du  
brûleur arrière infrarouge en céramique





4 PERSONNES



FACILE



TEMPS DE CUISSON  
2,5 H



# Côte à l'os

## Ingredients

4 grosses pommes de terre à chair ferme  
Un peu d'huile d'olive  
Du poivre de moulin  
Du gros sel de mer (pour les pommes de terre)  
3 gros oignons  
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc  
200 g de lardons  
Du sel fin (pour l'assaisonnement)  
250 g de crème fraîche (épaisse, de préférence)  
1/2 bouquet de ciboulette, coupée en petit  
1/2 citron non traité  
2 côtes de boeuf d'env. 600 g

1. Utilisez une fourchette pour faire piquer quelques trous dans les pommes de terre lavées et non épluchées. Assaisonner les pommes de terre d'huile d'olive et saupoudrer de poivre et du sel de mer. Cuire les pommes de terre indirectement sur le grill à un feu de niveau moyen. Cela dure 1,5-2 heures, parfois même plus longtemps.
2. Griller les oignons, puis retirez les coquilles brûlées et noircies d'oignons grillés. Bien mélanger la « chair de l'oignon cuite et tendre » avec le vinaigre balsamique blanc et 1 cuillère de l'huile d'olive. Vérifier l'assaisonnement de la purée d'oignons et ajouter du sel et du poivre en conséquence.
3. Égoutter les cubes de bacon dans une poêle sur la grille de rôtissage ou sur le côté d'une cuisinière à gaz. Récupérer la graisse de la poêle, et mélanger les cubes de bacon avec la crème fraîche et la ciboulette. Râper le zeste de citron en finesse, et l'ajouter à la crème fraîche sur le bacon. Ensuite, assaisonner avec du jus de citron fraîchement pressé, du poivre fraîchement moulu et du sel fin. Mettre au froid crème fraîche de lardons jusqu'au moment de servir.
4. Les côtelettes de boeuf sont à laisser cuire dans la zone sous l'effet de chaleur indirecte, à ce qu'elles atteignent une température interne de 50°-52° C jusqu'à (pour que la viande soit cuite saignante, la température peut aussi être légèrement inférieure). La structure de la température au barbecue est qu'idéalement de 100° C à 120° C. Prendre la viande du barbecue, couvrir avec plusieurs couches de papier aluminium, et de cette manière maintenir au chaud (Note : Couvrir la viande uniquement, ne pas emballer !). Chauffer le barbecue jusqu'à la marque „Maximum“. Faire cuire fermement les côtelettes de tous les côtés pendant quelques minutes. La SIZZLE ZONE™ convient particulièrement bien à cela. Laisser reposer la viande pendant 3 minutes, couper en tranches et servir. Assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu.
5. Faire couper les pommes de terre cuites au barbecue jusqu'au milieu et les déplier légèrement. Remplir la crème fraîche de lardons dans les patates chaudes. Remettre la purée d'oignon rôtie là-dessus.



Cette recette vient de Livre de recettes de Napoleon® « Barbecue du Monde » (Page 40).



## LE BARBECUE À GAZ SERIE PRESTIGE PRO™



**LE, NEC PLUS ULTRA' DES BARBECUES.**

### LA SERIE PRESTIGE PRO™

La performance technologique et la conception achevée pointilleuse sont les caractéristiques de la série Prestige PRO™. La construction en accents chromées et en acier inoxydable de haute qualité assurent l'apparence élégante du barbecue. Mais les barbecues de Napoleon® Prestige PRO™ ne sont pas seulement beaux à regarder : la cuisson est parfaite utilisée par les chefs de cuisine. En outre, des plats fabuleux peuvent être créés en utilisant le Kit de Rôtisserie. En d'autres termes : La série Prestige PRO™ est le sommet d'une expérience culinaire ultime.



Prestige PRO™ 500



Prestige PRO™ 665



Prestige PRO™ 825

### ÉQUIPEMENT DE LA SÉRIE PRESTIGE PRO™



**SIZZLE ZONE™**  
Brûleur latéral infrarouge



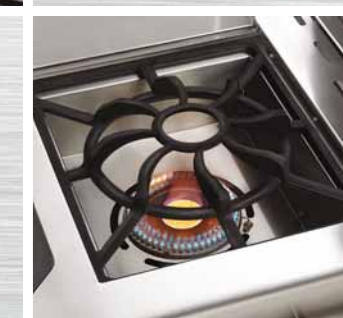
**Brûleur arrière infrarouge** pour les plats de



**SAFETY GLOW™**  
Éléments de commande avec l'éclairage de LED



Brûleur latéral de puissance à deux étages pour Poêle ou wok (Prestige PRO™ 825)



**Extension de fumoir** avec un propre brûleur réservé, pour une saveur de fumée délicieuse (seulement pour Prestige PRO™ 665 et 825)



**Éclairage intérieur** pour un barbecue stylé jusqu'à la nuit



0-800°C  
infrarouge exclusif  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



Capacité jusqu'à  
**15 personnes**  
Surface de cuisson : 3226 cm²

Avec 6 brûleurs



Des Modules assemblés et personnalisables individuellement pour une Cuisine Outdoor Oasis™ (seulement disponible en acier inoxydable)

LIFT EASE™



couvercle



0-800°C  
exklusive Infrarot  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



Capacité jusqu'à  
**20 personnes**  
Surface de cuisson : 4321 cm²

Avec 8 brûleurs



Des Modules assemblés et personnalisables individuellement pour une Cuisine Outdoor Oasis™ (seulement disponible en acier inoxydable)

LIFT EASE™

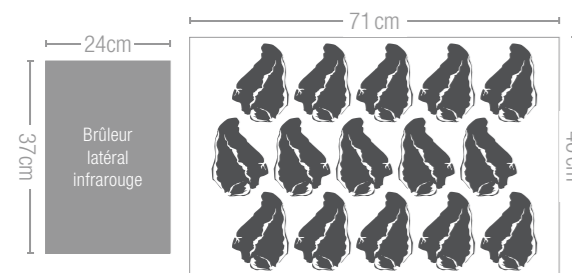


couvercle



### Prestige PRO™ 500

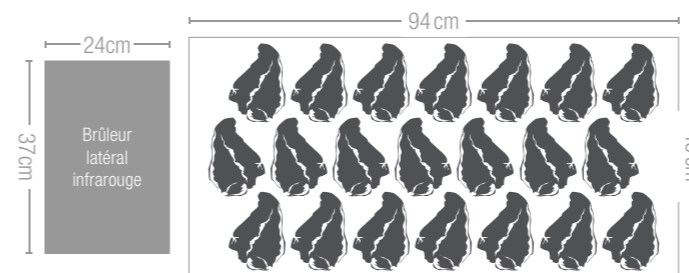
- SIZZLE ZONE™** Brûleur Infrarouge Latéral
- Brûleur arrière infrarouge en céramique pour des plats juteux et savoureux du tournebroche
- Luxurieux, d'une hauteur confortable et peu encombrant **LIFT EASE™** Couvercle pivotant brillant, avec les poignées et les accents chromés
- 4 brûleurs en tube, en acier inoxydable, massifs, durables avec un système d'allumage Crossover
- Tablettes latérales en acier inoxydable Premium avec portegobelets intégré et compartiment intégré pour glaces / marinades avec une planche à découper, porteserviettes chromés et crochets de couverts
- SAFETY GLOW™** Éléments de commande et éclairage intérieur pour les barbecues en toute élégance jusqu'à la nuit
- Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane
- Roues pivotantes **EASY ROLL™** fixables
- Les étagères, l'éclairage, les crochets de couverts et un décapsuleur se trouvent derrière les portes qui glissent doucement
- Grand lèche-frite accessible depuis l'avant
- Système de barbecue en acier inoxydable avec **JETFIRE™** Système d'allumage



Proudly Made in Canada

### Prestige PRO™ 665

- SIZZLE ZONE™** Brûleur Infrarouge Latéral
- Brûleur arrière infrarouge en céramique pour des plats juteux et savoureux du tournebroche
- WAVE™** Grille de Rôtissage en Acier Inoxydable 9,5 mm
- Luxurieux, d'une hauteur confortable et peu encombrant **LIFT EASE™** Couvercle pivotant brillant, avec les poignées et les accents chromés
- Tablettes latérales en acier inoxydable Premium avec un porte-gobelets intégré et un compartiment intégré pour glaces/marinades avec une planche à découper, porteserviettes et crochets de couverts chromés
- Système de barbecue en acier inoxydable avec **JETFIRE™** Système d'allumage
- Une Extension de fumoir intégrée pour les sciures de fumage, pouvant être retirée pour un remplissage facile, avec son propre brûleur (pour la fumaison)
- Comme gaz naturel ou propane Modèle disponible
- Grand tiroir d'égouttement accessible depuis l'avant
- SAFETY GLOW™** Éléments de commande et éclairage intérieur pour un barbecue stylé jusqu'à la nuit



Proudly Made in Canada



0-800°C  
infrarouge exclusif  
**SIZZLE ZONE™**  
Technologie



Capacité jusqu'à  
**25 personnes**  
Surface de cuisson : 5474 cm<sup>2</sup>



Avec 10 brûleurs



Des Modules assemblés et personnalisables individuellement pour une Cuisine Outdoor Oasis™ (seulement disponible en acier inoxydable)

LIFT EASE™



couvercle



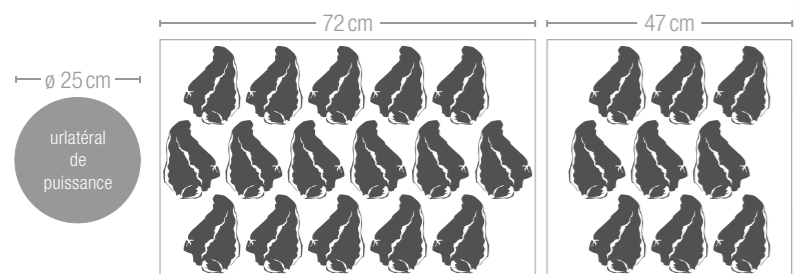
100%  
WETTERFEST

**Prestige PRO™ 825**

- 1 WAVE™ Grille de Rôtissage** en Acier Inoxydable 9,5 mm
- Système de cuisson double muni de brûleurs infrarouges **SIZZLE ZONE™** un brûleur tubulaire de réchaud en acier inoxydable au milieu permet une meilleure répartition de chaleur et le maintien au chaud des de la nourriture
- Tablettes latérales en acier inoxydable Premium avec un porte-gobelets intégré et un compartiment intégré pour glaçons/marinades avec une planche à découper, porteserviettes et crochets de couverts chromés
- Système de barbecue en acier inoxydable avec **JETFIRE™** Système d'allumage
- SAFETY GLOW™** Eléments de commande et éclairage intérieur pour les barbecues en toute élégance jusqu'à la nuit
- Des portes et des tiroirs qui glissent doucement
- 2 Tiroirs d'égouttement accessibles depuis l'avant
- Une Extension de fumeur intégrée pour les sciures de fumage, pouvant être retirée pour un remplissage facile, avec son propre brûleur (pour la fumaison)
- Brûleur Latéral à Allumage Électrique avec deux niveaux de puissance: un environ, brûleur infrarouge central ainsi qu'un brûleur extérieur pour des méthodes diverses de grillage. Les deux côtés de la grille de rôtissage en fonte peuvent être utilisés: un côté pour griller dans un wok rond et de l'autre côté pour les poêles de barbecue. Le profil assure le fait d'obtenir les grillades au même degré de cuisson
- Kit de Rôtisserie pour des plats juteux avec un brûleur arrière infrarouge



Proudly Made in Canada



**ACCESSOIRES EXCLUSIFS**

(VOUS TROUVEREZ LES ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES À PARTIR DE LA PAGE 60)



Housse robuste en PVC Le polyester protège contre les rayons UV et de la saleté



Panier de légumes en acier inoxydable PRO avec des poignées, incl. une pierre de sel de l'Himalaya pour le goût



Pierre à pizza rectangulaire en cordiérite



4 PERSONNES



FACILE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
2-3 H

TEMPS DE  
CUISSON  
2,5-3 H



# Côte de Porc Première

— à la Truffe —

## Pour la farce à la Truffe et aux champignons de Paris

200g de champignons de Paris bruns (frais)  
3 gousses d'ail  
1 échalote  
2 branches de thym frais  
1/2 branche de romarin frais  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
75g de beurre  
4 tranches de truffe fraîche finement hachée (ou quelques gouttes d'huile de truffe)  
200g de fromage frais double-crème  
Du sel  
Du poivre blanc du moulin

## Pour la viande

1 kg de côtes première avec sa couche de gras (en un morceau)

## Pour le mélange d'épices

1/2 cuillère à soupe de paprika doux en poudre  
1 cuillère à café d'ail en poudre  
1 cuillère à café d'oignon en poudre  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre blanc de moulin  
1/2 cuillère à café de clous de girofle en poudre

1. Pour la garniture, laver les champignons et les couper sous la forme de tranches. Éplucher les gousses d'ail et l'échalote et hacher finement. Hacher finement les feuilles de thym et les aiguilles de romarin. Faire chauffer de l'huile d'olive et le beurre dans une poêle. Mettre l'ail et l'échalote dans la poêle pour une courte durée en gardant leur couleur claire, puis y ajoutez les tranches de champignons, le thym et le romarin. Rôtir les champignons pendant environ 5 minutes, puis ajouter les tranches de truffe juste avant la fin du temps de rôtissage. Mettre le contenu de la poêle sur une planche à découper, couper en très petits morceaux, présenter dans un bol et mélanger avec le fromage frais. Assaisonner cette farce de truffes et champignons avec du sel et du poivre. Mettre la garniture au milieu d'une couche de film alimentaire. Replier les longues extrémités du film et en faire un rouleau d'un diamètre de 3-4 cm. Bien fermer les courtes extrémités afin de former un bonbon compact et envelopper dans une feuille d'aluminium. Fermez de nouveau avec un bon appui. Congeler le rouleau pendant plusieurs heures.

2. Chauffez le barbecue à une température de 150°C. Entailler la couche de graisse suivant la forme d'une croix. Couper à l'aide d'un couteau bien aiguisé au milieu de la viande la forme d'une poche, mais ne coupez pas la viande littéralement. Remplir la poche avec la farce congelée. Presser doucement sur la poche et bien fermer avec les bâtonnets en bois.

3. Pour l'assaisonnement, mélanger toutes les épices. Râper la viande de tous les côtés avec la râpe. Mettre l'entrecôte du porc farcie dans le milieu du barbecue. Placez un thermomètre à viande au milieu de l'entrecôte (à l'endroit le plus épais). La viande doit être cuite sous chaleur indirecte (150°C sous un couvercle de barbecue fermé jusqu'à atteindre une température interne de viande de 62°C). Laisser reposer la viande pendant 15 minutes. Ensuite, couper entre les côtelettes durant afin d'obtenir des tranches minces, et servir.



Cette recette vient de Livre de recettes de Napoleon® « Barbecue du Monde » (Page 44).

## INSTALLATION GRILLAGE & MODULES



LES CUISINE  
OUTDOOR ULTIMES.

### INSTALLATIONS DE BARBECUES ENCASTRÉS

Le sommet en termes de style et convivialité : avec l'installation des extensions encastrés dans le barbecue et les modules correspondants de Napoleon®, Vous pouvez concevoir votre Oasis-Outdoor suivant vos idées. Les éléments modulaires de Napoleon® ont été développés pour un maximum de polyvalence, vous pouvez choisir l'extension du barbecue ou le module qui convient à votre style de vie et à votre budget.



Installation de l'extension encastrée pour le barbecue BILEX485RB

- 18,4 kW
- 5 brûleurs
- Surface de cuisson : 68 x 46 cm
- Les cotes d'installation : 75,5 x 54,5 x 19 cm



Installation des extensions encastrées pour le barbecue BILEX605RBI

- 23,2 kW
- 5 brûleurs
- Surface de cuisson : 85 x 46 cm
- Les cotes d'installation : 93 x 54,5 x 19 cm



Installation des extensions encastrées pour le barbecue BIPRO500RB

- 21,7 kW
- 5 brûleurs
- Surface de cuisson : 71 x 46 cm
- Les cotes d'installation : 78 x 52,4 x 22,5 cm



Installation de l'extension encastrée pour le barbecue BIPRO665RB-1

- 27 kW
- 7 brûleurs
- Surface de cuisson : 94 x 46 cm
- Les cotes d'installation : 96,5 x 52,4 x 22,5 cm



Installation des extensions encastrées pour le barbecue BIPRO825RBI

- 33,3 kW
- 9 brûleurs
- Surface de cuisson : 72 x 46 cm + 47 x 46 cm
- Les cotes d'installation : 133 x 52,4 x 22,5 cm



Extension - Brûleur Latéral

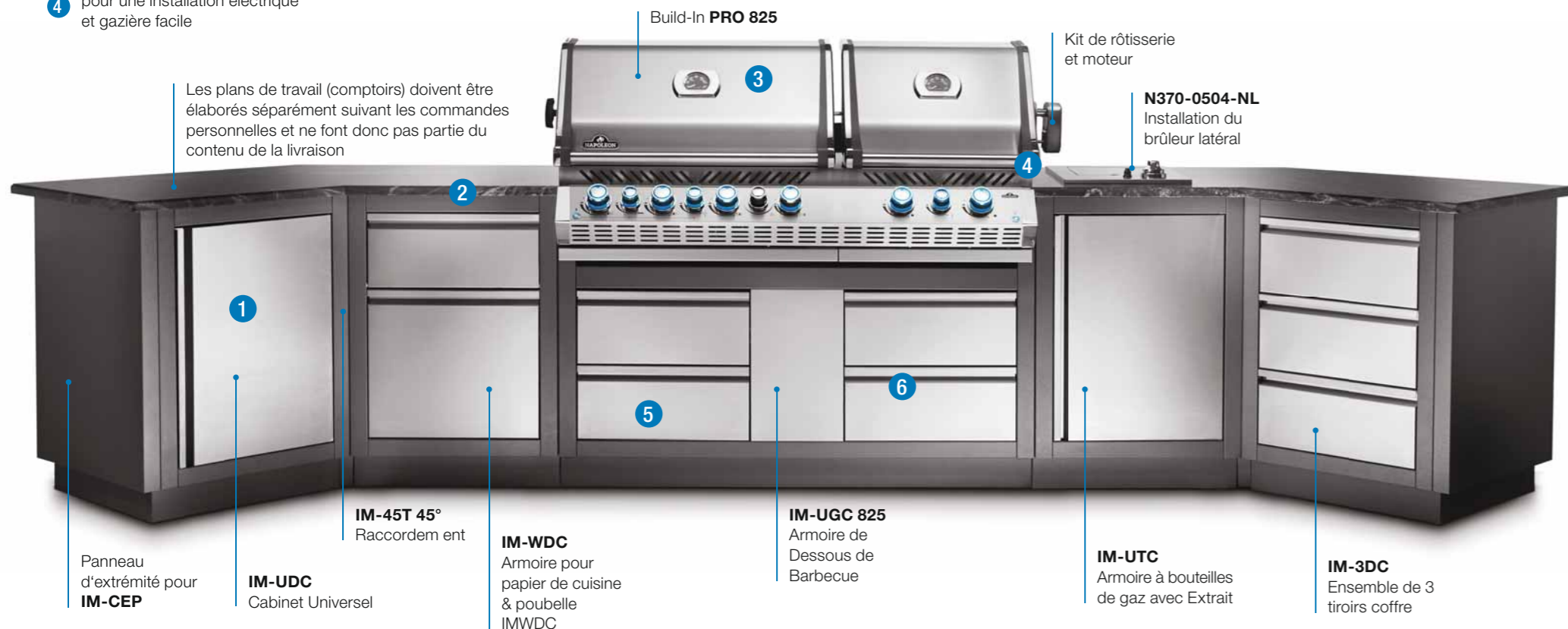
- 2,3 kW
- Les cotes d'installation : 33 x 42 x 11,5 cm

**INSTALLATIONS DE MODULE**

**OASIS™ Cuisine Outdoor Modulaire**

- 1 Portes et tiroirs durables en acier inoxydable
- 2 Acier galvanisé avec un revêtement en poudre
- 3 Modules personnalisables suivant vos exigences individuelles d'ouvertures prédécoupées
- 4 pour une installation électrique et gazière facile
- 5 Conception confortable « Cash and Carry »
- 6 Pieds de nivellement pour un alignement facile des modules

Veuillez noter que les modèles BIPRO665 et BIPRO825 ne peuvent pas être juxtaposés directement avec les modules OASIS™ suivant un angle de 45° ou 90°.



**IM-UGC 825**

Les cotes d'installation : 130 x 61 x 90 cm



**IM-UGC 665 / 605 / 500 / 485**

Les cotes d'installation 665 / 605 : 103 x 61 x 90 cm  
Les cotes d'installation 500 / 485 : 88 x 61 x 90 cm



**Armoire à 3 Tiroirs IM-3DC**

Les cotes d'installation : 61 x 61 x 90 cm



**Armoire à Deux Tiroirs IM-2DC**

Les cotes d'installation : 61 x 61 x 90 cm  
(le tiroir supérieur est "aveugle")



**Cabinet Universel IM-UDC / Armoire pour bouteilles de avec tiroir IM-UTC**

Les cotes d'installation : 61 x 61 x 90 cm



**Armoire pour papier de cuisine & poubelle IM-WDC**

Les cotes d'installation : 61 x 61 x 90 cm



**45° Pièce de Transition pour IM-45T**

Les cotes d'installation : 46,7 x 90 cm



**Entretoise Murale IM-WSF**

Les cotes d'installation : 90 cm



**Panneau d'extrémité pour IM-CEP**

Les cotes d'installation : 61 x 5 x 79 cm

## BARBECUE AU CHARBON DE BOIS



**LES ORIGINAUX  
DES GRILLADES.**

### ACCESSOIRES EXCLUSIFS

(VOUS TROUVEREZ LES ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES À PARTIR DE LA PAGE 60)



Housse robuste en PVC Le polyester protège contre les rayons UV et de la saleté



Allume-charbon



Crochet à Ustensiles

### BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

Si on est professionnel ou débutant en barbecue – on rappelle alors que le barbecue au charbon de bois, a toujours été un charme très apprécié. La gamme de Napoleon® de barbecues à charbon de bois vous propose un modèle adéquat pour toutes les exigences. En allant du modèle extra-large de barbecue en acier inoxydable Charcoal Professional en passant par la série des barbecues au format de Kettle Professional qui sont toujours appréciés nos barbecues Kettle ont de véritables différenciations.



NK22K-LEG-2\*



PRO22K-LEG-2



PRO22K-CART-2

## ÉQUIPEMENT DE LA SÉRIE CHARBON DE BOIS

**ACCU PROBE™**  
Jauge de température



Grand récipient de cendre démontable, amovible d'acier robuste



**Couvercle avec Palier d'angle** (PRO22K-LEG et PRO22KCART)



Grille en fonte pour PRO22K – et PRO22K-CART, grille en acier



\*n'est pas disponible pour La Suisse





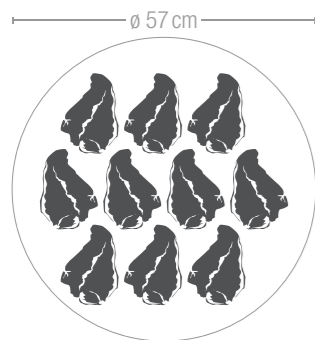
Capacité jusqu'à  
12 personnes  
Surface de cuisson : 2550 cm<sup>2</sup>



100%  
WETTERFEST

### PRO22K-LEG

- 1 ACCU PROBE™** thermomètre et une ouïe de ventilation inoxydable
- 2 Poignée Cool Touch Griff** avec une protection contre la chaleur (NK22K-L-2)
- Couvercle et chaudière en porcelaine de platine robuste
- Nouvelle, améliorée **Vannes de ventilation** en acier inoxydable
- De cendre démontable, amovible d'acier robuste
- Deux grandes roues avec bande de roulement en caoutchouc résistantes aux intempéries
- Répartisseurs de chaleur en acier inoxydable
- Couvercle avec palier d'angle pour ouverture et fermeture sécurisée des couvercles



VERSION  
AMÉLIORÉE



8 PERSONNES

TEMPS DE  
PRÉPARATION 20 MIN

FACILE ☆

### Ingredients

8 côtelettes d'agneau  
Sel de sésame  
Poivre moulu, frais

### Pour la marinade

1 gousse d'ail  
1 cuillère à soupe d'aiguilles de romarin  
finement hachées  
1 cuillère à soupe de feuilles de thym  
Zeste râpé d'un citron non traité  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

# Comahawk d'agneau

- Assaisonner les côtelettes avec du sel de sésame et une pincée de poivre.
- Éplucher l'ail pour la marinade, hacher finement et mettre dans un bol. Ajouter les herbes, les zestes de citron et l'huile et bien mélanger.
- Badigeonne les côtelettes avec la moitié de la marinade (le reste est à mettre de côté) et laisser mariner pendant 15 minutes.
- Ensuite, essuyez la marinade et les côtelettes des deux côtés avec plusieurs retournements, et faire cuire 10 minutes à 180°C directement. Retirer du barbecue et badigeonner avec le reste de la marinade.





Capacité jusqu'à  
13 personnes  
Surface de cuisson : 3956 cm<sup>2</sup>

LIFT EASE™



couvercle



100%  
WETTERFEST



# LE BARBECUE À CHARBON ULTIME.

## ACCESSOIRES EXCLUSIFS

(VOUS TROUVEREZ LES ACCESSOIRES  
SUPPLÉMENTAIRES À PARTIR DE LA PAGE 60)



Housse robuste en PVC Le polyester protège  
contre les rayons UV et de la saleté



Panier de Légumes PRO en Acier Inoxydable

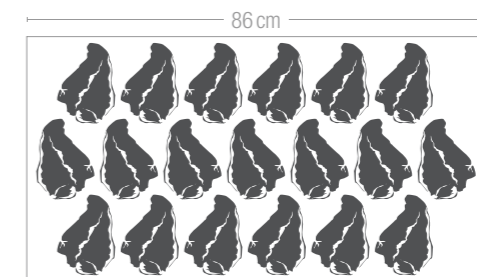


Kit de Rôtisserie en option



### PRO 605 CSS\*

- Peu encombrant **LIFT EASE™** Couvercle pivotant
- Thermomètre **ACCU PROBE™**
- Brûleur arrière au charbon de bois exclusif avec un tournebroche en option
- Bac pour Charbon de Bois réglable en hauteur pour la régulation de la température en plusieurs étages
- La porte de chargement facilite le remplissage du charbon de bois durant la cuisson et le nettoyage
- Construction robuste en acier inoxydable
- Fentes de ventilation pour régler la vitesse de cuisson optimale pour les grillades à haute température, la cuisson lente ou la fumaison
- Crochet à Ustensiles Intégré
- Bac pour Charbon de Bois avec une séparation réglable



\*n'est pas disponible pour La Suisse

## ÉQUIPEMENT STANDARD DE LA SÉRIE PRO 605 CSS

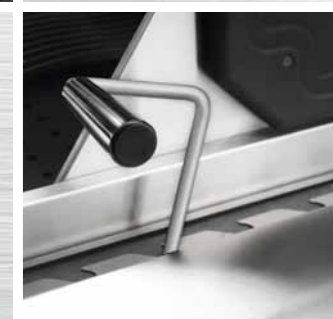
porte de chargement  
pour Charbon de bois



Brûleur arrière au  
charbon de bois pour des  
rôtis de tournebroche



6 niveaux réglables  
en hauteur Bac pour  
Charbon de Bois



Valves d'aération  
contrôlables pour une  
aération optimale





**AVEC LA FUMÉE VERS  
DE NOUVEAUX RIVAGES.**

**ACCESSOIRES EXCLUSIFS**

(VOUS TROUVEREZ LES ACCESSOIRES  
SUPPLÉMENTAIRES À PARTIR DE LA PAGE 60)



Housse robuste en PVC Le polyester protège  
contre les rayons UV et de la saleté



Anneau Supplémentaire



Copeaux de fumée de bois

**LES FUMOIRS**

Les arômes de poisson et de viande fumées, ou tout simplement profiter du bon temps autour d'un vrai barbecue, et le fumoir à l'eau Apollo® est le bon endroit. Le fumoir 3-en-1 Apollo® flexible, est disponible en deux tailles différentes, il est un Barbecue de charbon de bois; il se transforme immédiatement en tant qu'un grand fumoir en un Barbecue au charbon de bois transportable.



**AS200K-1\***



**AS300K-1**

\*n'est pas disponible pour La Suisse

**ÉQUIPEMENT DE SÉRIE  
DE FUMOIR**

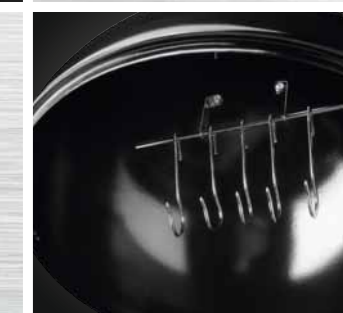
**ACCU PROBE™**  
Jauge de température



Portes facilement  
accessibles



Crochet interne pour le  
poisson et la viande



Fentes de ventilation  
pour la régulation de la  
température





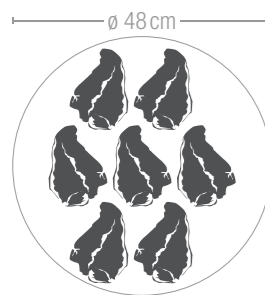
Capacité jusqu'à  
**17 personnes**  
Surface de cuisson : 1808 cm<sup>2</sup>



**100%**  
WETTERFEST

**AS300K-1**

- 1 Le barbecue de fumoir Apollo® peut être utilisé pour la fumaison à l'eau et à sec ou comme un barbecue au charbon de bois avec couvercle
- 2 Utilisation mobile grâce à la conception robuste de la manche
- 3 Couvercle du barbecue avec une tige intégrée et cinq crochets pour suspendre le poisson, les côtes ou les saucisses
- 4 Des portes avec des fermetures hermétiques par charnières pour un accès facile à la casserole d'eau et au panier de charbon
- 5 Chaque barbecue / fumoir (extension) contient une Grille de Rôtissage d'une hauteur de 48 cm (AS200K-1:41 cm)
- 6 Plusieurs fentes de ventilation pour un contrôle impeccable de la température
- 7 Les oeillets de température à chaque niveau permettent l'introduction de sondes de température pour le contrôle



4 PERSONNES 🧑🧑🧑🧑

TEMPS DE  
PREPARATION 4 H

FACILE ☆ ☆

Pour le mélange d'épices ("rub")

- 2 cuillères à soupe de paprika doux en poudre
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 2 cuillères à café de moutarde en poudre
- 2 cuillères à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
- 1 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1 cuillère à soupe de poivre noir
- 2 cuillères à soupe de gros sel de mer

Pour les travers

- 4 pièces de travers de porc de 800 à 1000 g chacune ("spare ribs")
- 150 ml de jus de pomme
- 175 ml de sauce de barbecue



Cette recette vient de Livre de recettes de Napoleon® « Barbecue du Monde » (Page 115).



# Spare Ribs

1. Pour préparer le mélange d'épices, versez tous les ingrédients dans un bol et mélangez. Retirez la membrane des travers et frottez-les avec le mélange d'épices. Préchauffez un fumoir entre 115 et 120°C. Après les avoir faire tremper, déposez une poignée de copeaux de fumage en bois de caryer ("smoking chunks") sur les braises.

2. Placez les travers dans un "rack" (support de cuisson pour travers de porc), puis fumez-les pendant deux heures à une température de 115°C. Tout au long de la cuisson, ajoutez régulièrement quelques copeaux de bois de fumage humides aux braises et rajoutez du charbon si nécessaire afin de maintenir une température constante. Pulvérissez régulièrement les travers de jus de pomme. Mais attention: la pulvérisation de jus de pomme ou de cidre vise en premier lieu à créer un plus joli "smoke ring" (cet anneau rose qui se forme sous la peau) et non à renforcer les arômes ou la dégradation des enzymes. Il faut avoir la main légère, car l'on risqué sinon de "lessiver" le goût fume et la marinade. De plus, la pulvérisation ralentit la cuisson, si bien qu'il vous faudra attendre plus longtemps avant que les travers ne soient prêts. Une fois le fumage terminé, placez 2 pièces de travers de porc sur une double couche de papier d'aluminium à chaque fois et ajoutez-y quelques cuillères à soupe de jus de pomme, Refermez ces papillotes que vous remettrez sur le barbecue pour poursuivre la cuisson pendant 90 minutes.

3. Préparez une zone de contact direct avec la source de chaleur sur le barbecue. Préchauffez-la à une température moyenne comprise entre 190 et 200°C. Retirez les travers du papier d'aluminium et grillez chaque pièce côte viande pendant 3 à 5 minutes. Retournez les travers et badigeonnez le côté viande d'un peu de sauce barbecue. Au bout de 5 minutes, badigeonnez à nouveau de sauce. Fermez le couvercle et laissez caraméliser la sauce pendant 10 minutes. Coupez les pièces en morceaux comprenant 2 à côtes et dressés-les sur une planche. Servez les travers avec des pommes de terre ou des légumes grillés au barbecue. Accompagnez de sauce barbecue si vous le souhaitez.



## BARBECUES PORTABLES



**LE PLAISIR DU BARBECUE  
 À EMPORTER.**

### ACCESSOIRES EXCLUSIFS

(VOUS TROUVEREZ LES ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES À PARTIR DE LA PAGE 60)



Pierre pour pizza



Plaque de cuisson en fonte



Grille de Réchaud

### LES BARBECUES PORTABLES

Véritable liberté infinie – avec les barbecues de TravelQ™-Serie, vous pouvez profiter de vos grillades quand vous les voulez ! Tous les modèles TravelQ™ sont équipés de grille en fonte émaillée en porcelaine WAVE™, qui garantissent une répartition homogène de la chaleur et le maintien de la chaleur pour une plus longue période. Le maniement confortable, des solutions de transport bien étudiées et un barbecue efficace établissent de nouveaux standards. Cela rend votre barbecue à gaz mobile un compagnon fiable pour chaque aventure.



PR0285



PR0285X



PR0285-STAND

### ÉQUIPEMENT STANDARD DES BARBECUES MOBILES

**JETFIRE™**  
Système d'allumage



**WAVE™** émaillé Grille de Rôtissage en Fonte



Deux brûleurs en acier inoxydable pour une cuisson directe ou indirecte



Éléments de commande ergonomiques



Capacité jusqu'à  
9 personnes  
Surface de cuisson : 1900 cm<sup>2</sup>

Avec 2 brûleurs



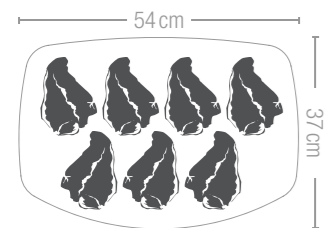
# Crevettes Grillées

— au curry rouge —

## PRO285

- 1 Ergonomique **Poignée Cool Touch**
- 2 Deux brûleurs en acier inoxydable
- 3 **ACCU PROBE™** Jauge de Température
- 4 **WEATHERGUARD™** couvercle en fonte d'aluminium, durable et suffisamment haut
- 5 **WAVE™** Grille en Fonte Émaillée
- 6 Porte-épices en acier inoxydable avec décapsuleur intégré (avec support optionnel)
- 7 Crochets robustes pour l'accrochage des couverts de barbecue & Co (PRO285X)
- 8 Une façade cache la bouteille de propane (avec le support en option)

- 9 Deux grandes roues avec bande de roulement en caoutchouc et des pieds de barbecue stable d'un revêtement acier laqué (PRO285X)
- 10 Poignées latérales pour un transport facile
- 11 Tuyau flexible de 0,9 m et régulateur de pression pour bouteilles à gaz avec, par exemple, avec par exemple 5 kg et/ou 8 kg
- 12 En particulier, une conception très compacte, conception simple et maniement facile
- 13 Tablettes latérales amovibles



3 PERSONNES

TEMPS DE PREPARATION 60 MIN

FACILE ☆☆☆

### Ingredients

18 grosses crevettes crues décortiquées  
1 gros piment rouge  
1/2 oignon  
2 gousses d'ail  
200 ml de lait de coco  
1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge  
2 à 3 cuillères à soupe d'huile végétale neutre  
Du sel  
1/4 bouquet de basilic thai  
2 cuillères à soupe de noix de coco râpée



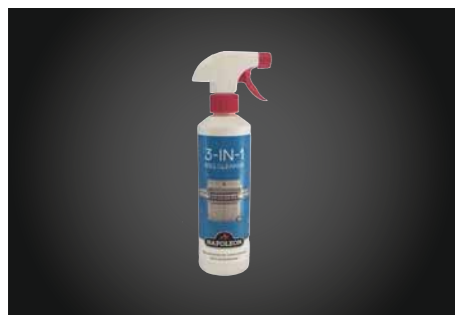
Cette recette vient de Livre de recettes de Napoleon® « Barbecue du Monde » (Page 185).

1. Préchauffer le barbecue à 200 °C. Retirer l'intestin des crevettes, nettoyer et laisser sécher. Faire rôtir le piment entier sur la grille de rôtissage à moitié, l'oignon et l'ail sans les peler sont à griller sur le barbecue. Enlever les graines du piment grillé et couper en gros morceaux. Éplucher les oignons et les couper en tranches. Éplucher les gousses d'ail et les couper également en rondelles.

2. Dans une petite casserole, mélanger le lait de coco et la pâte de curry. Ajouter les légumes grillés, faire bouillir la solution, et laisser les légumes se cuire sur un feu doux jusqu'à ce que les tranches de l'oignon deviennent tendres. Puis mixer en purée le contenu de la casserole avec un batteur électrique, et ensuite filtrer au tamis.

3. Badigeonner légèrement les crevettes avec de l'huile et les faire saler, ensuite cuire de 3 à 5 minutes. Ajouter ensuite les crevettes au curry rouge chaud. Parsemer la noix de coco râpée et des tranches de basilic thaïlandais et servir immédiatement.





**Grill Cleaner 3 in 1**  
10234



**Grill Protector**  
10235



**Grill Power-Cleaner**  
10236



**Éponge à récurer**  
62002



**Housse pour barbecue**  
61xxx



**Panier à Rôtissoire en Inox**  
64000



**Kit Roue pour Rôtissoire à Brochettes & Kebab** 64007



**Rôtisserie**  
69xxx



**Brosse de Nettoyage de Tubes du Brûleur**  
62005



**5x Lèchefrites en Aluminium 14,7 x 12,2 cm**  
62007



**5x Lèchefrites en Aluminium 36 x 19,7 cm**  
62008



**Brosse à Barbecue de trois côtés avec des Poils en Laiton Petit** 62012



**Grille de Réchaud pour PRO 285 + pour Barbecue format Chaudron Professional** 71285 + 71022



**Kit de Démarrage pour les « Amateurs de Viande »** 90001



**Kit de démarrage « Pizza Lovers »** 90002



**Kit de démarrage pour les « Amoureux de poissons et légumes »** 90003



**Brosse de barbecue à trois côtés, en laiton et en acier inoxydable** 62011 + 62009



**Brosse de barbecue en forme de U, en laiton et en acier inoxydable** 62013 + 62014



**Brosse de barbecue avec manche en bois, laiton et Acier inoxydable** 62028 + 62118



**Brosse de Barbecue PRO en Acier Inoxydable + Tête remplaçable Tête** 62035 + 70007



**Pierre à pizza personnelle de la TravelIQ™ Serie, ø 25 cm (2 pièces)** 70000



**Roulette à Pizza PRO en Acier Inoxydable** 70001



**Pierre à Cuisson Rectangulaire, 51 x 34 cm** 70008



**Plaque de Cuisson en Fonte** 56003



Plateau de Cuisson en Fonte avec Sous-Plat en Bois Pro 56008



Grille en Acier Inoxydable pour le PRO 56018



Rôtissoire pour Poulet en Inox 56021



Rôtissoire à Poulet en Acier Inoxydable et Wok 56024



Injecteur à Marinade en Acier Inoxydable avec 2 Aiguilles 55028



Ensemble de presse-hamburger 70060



Attendrisseur de Viande 55204



8x brochettes multifonctionnelles en acier inoxydable 70015



Panier de légumes en acier inoxydable 56026



Plancha, Émaillée en Porcelaine 56090



Panier de Cuisson Extensible pour Poisson et Légumes 57012



Support pour Rôtis / côtes PRO en Acier Inoxydable 70009



Couteau de chef PRO de en Coffret 55202



Couteau à Steak avec un Bord Dentelé 55208



Planche à Découper PRO avec 2 Bols en Acier Inoxydable 70012



Levier à Grille de Rôtissage 62121



Plaque PRO en Acier Inoxydable 70023



Pierres Sel de l'Himalaya panier de Légumes en Acier Inoxydable 70025



Wok de 12 po en Acier Inoxydable 70028



Injecteur de marinades 55027



Gant de barbecue (1 pièce) 552145



Serviette de BBQ 62150



Pinceau en Silicone avec une Poignée en Acier PRO 11,5" 55005



Pinceau à badigeonner 55009





Pincas Verrouillables de 15 pouces en Acier Inoxydable PRO „Easy Locking“ 55011



Pince auto-Verrouillables de 16 pouces en Acier Inoxydable 55015



Pince Spatule 55019



Pince Longue 55024

NOUVEAU



2 sondes pour Thermomètre Bluetooth 70078



Tapis de barbecue 120 x 80 cm 68001



Ensemble de Départ d'Accessoires pour Barbecue de Fumaison 67020



Plateau à Charbon de Bois en Fonte + Plateau à Charbon de Bois et à Fumaison 67732



Ensemble d'outils 3 Pièces 70019



Ensemble de 3 Ustensiles pour TravelQ™ 70024



NOUVEAU

Ensemble d'outils 70037



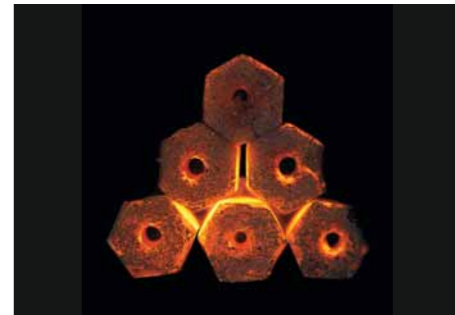
Spatule à Pizza PRO 70003



Pipe à boucane PRO en Acier Inoxydable 67011



Allume-feux pour Barbecue et Cheminée (30 Pièces) 67040



Briquettes de Noix de Coco, 10 kg 67301



Paniers à Charbon de Bois 67400



Thermomètre de Poche 61004



Thermomètre Numérique 61010



Thermomètre Digital Sans-fil PRO 70006



NOUVEAU

Thermomètre Bluetooth avec 2 sondes 70077



Allume-charbon 67800



Copeaux de bois pour fumaison 6700x



Planche de fumage au bois 6703x



Poignée BBQ Light (2 pièces) 70021



**ROGUE® 365-1**  
 Puissance kW : 9,5  
 Brûleurs : 2  
 Longueur totale : 121 cm  
 Profondeur totale : 64 cm

R365



**ROGUE® 365-3**  
 Puissance kW : 11,3  
 Brûleurs : 2  
 Longueur totale : 121 cm  
 Profondeur totale : 64 cm

R365SIB



**ROGUE® 425-1**  
 Puissance kW : 12,45  
 Brûleurs : 3  
 Longueur totale : 130 cm  
 Profondeur totale : 64 cm

R425



**ROGUE® 425-2**  
 Puissance kW : 15,45  
 Brûleurs : 3  
 Longueur totale : 130 cm  
 Profondeur totale : 64 cm

R425SB



**ROGUE® 425-3**  
 Puissance kW : 15,45  
 Brûleurs : 3  
 Longueur totale : 130 cm  
 Profondeur totale : 64 cm

R425SIB-SS



**ROGUE® 425-3**  
 Puissance kW : 15,45  
 Brûleurs : 3  
 Longueur totale : 130 cm  
 Profondeur totale : 64 cm

R425SIB-K

## ROGUE® SERIE



**LE 3**  
 Puissance kW : 22,2  
 Brûleurs : 3  
 Longueur totale : 153 cm  
 Profondeur totale : 69 cm

LE485RSIB-SS



**LE 3**  
 Puissance kW : 22,2  
 Brûleurs : 3  
 Longueur totale : 153 cm  
 Profondeur totale : 69 cm

LE485RSIB-K



**LEX 485**  
 Puissance kW : 22,2  
 Brûleurs : 4  
 Longueur totale : 157 cm  
 Profondeur totale : 70 cm

LEX485RSIB-1-SS



**LEX 485**  
 Puissance kW : 22,2  
 Brûleurs : 4  
 Longueur totale : 157 cm  
 Profondeur totale : 70 cm

LEX485RSIB-1-K



**LEX 605**  
 Puissance kW : 27,3  
 Brûleurs : 4  
 Longueur totale : 174 cm  
 Profondeur totale : 70 cm

LEX605RSIB



**LEX 730**  
 Puissance kW : 32,1  
 Brûleurs : 5  
 Longueur totale : 191 cm  
 Profondeur totale : 70 cm

LEX730RSIB

## LE/LEX SERIE



**PRESTIGE® 500**  
 Puissance kW : 25,7  
 Brûleurs : 4  
 Longueur totale : 163 cm  
 Profondeur totale : 67 cm

P500RSIB-1-SS



**PRESTIGE® 500**  
 Puissance kW : 25,7  
 Brûleurs : 4  
 Longueur totale : 163 cm  
 Profondeur totale : 67 cm

P500RSIB-1-K



**PRESTIGE® 500**  
 Puissance kW : 25,7  
 Brûleurs : 4  
 Longueur totale : 163 cm  
 Profondeur totale : 67 cm

P500RSIB-1-CH

## PRESTIGE®



**PRESTIGE PRO™ 500**  
 Puissance kW : 25,7  
 Brûleurs : 4  
 Longueur totale : 169 cm  
 Profondeur totale : 67 cm

PRO500RSIB-2



**PRESTIGE PRO™ 665**  
 Puissance kW : 31  
 Brûleurs : 5  
 Longueur totale : 195 cm  
 Profondeur totale : 65 cm

PRO665RSIB-2



**PRESTIGE PRO™ 825**  
 Puissance kW : 38,6  
 Brûleurs : 6  
 Longueur totale : 239 cm  
 Profondeur totale : 65 cm

PRO825RSIB-2

## PRESTIGE PRO™ SERIE



**BOUILLIERE POUR BARBECUE AU CHARBON DE BOIS**  
 Diamètre : 57  
 Longueur totale : 70 cm  
 Profondeur totale : 59 cm

NK22K-LEG-2



**BOUILLIERE POUR BARBECUE AU CHARBON DE BOIS**  
 Diamètre : 57  
 Longueur totale : 72 cm  
 Profondeur totale : 59 cm

PRO22K-LEG-2



**BOUILLIERE POUR BARBECUE AU CHARBON DE BOIS**  
 Diamètre : 57  
 Longueur totale : 114 cm  
 Profondeur totale : 73 cm

PRO22K-CART-2

## BOUILLIERE POUR BARBECUE AU CHARBON DE BOIS



**CHARCOAL PROFESSIONAL**  
 Poids : 100 kg  
 Longueur totale : 171 cm  
 Profondeur totale : 63 cm

PRO605CSS



**APOLLO® AS200**  
 Diamètre : 41  
 Longueur totale : 42 cm  
 Profondeur totale : 42 cm

AS200K-1



**APOLLO® AS300**  
 Diamètre : 48  
 Longueur totale : 50 cm  
 Profondeur totale : 50 cm

AS300K-1

## FUMOIR



**TRAVELQ™ PRO285**  
 Puissance kW : 4,1  
 Brûleurs : 2  
 Longueur totale : 112 cm  
 Profondeur totale : 53 cm

PRO285-BK



**TRAVELQ™ PRO285X**  
 Puissance kW : 4,1  
 Brûleurs : 2  
 Longueur totale : 124 cm  
 Profondeur totale : 51 cm

PRO285X

## BARBECUES PORTABLES





**President's Limited Lifetime Warranty**

Pour PRESTIGE®/PRO™ (Modèle de chariot et les têtes de barbecue encastrées)

**Durée de vie**

(Pièces en fonte d'aluminium/pied en acier inoxydable, couvercles en acier inoxydable, couvercles émaillés en porcelaine, Grille de Rôtissage en acier inoxydable)

**10 ans de garantie, 50% de réduction sur toute la durée de vie**

(brûleur en tube inoxydable, grille de rôtissage en fonte émaillée en porcelaine)

**5 ans de garantie, plus 50% de réduction sur toute la durée de vie**

(cache-brûleur en acier inoxydable, Brûleur infrarouge pour tournebroche, Brûleur infrarouge en céramique (sauf treillis))

**2 ans**

(Tous les autres éléments, à l'exception des piles et des lampes)



**15 Years Limited Warranty**

Pour LE, LEX (chariots et têtes de barbecue encastrées), Rogue® et PRO605CSS

**15 ans**

(Pièces en fonte d'aluminium / pied en acier inoxydable, couvercles en acier inoxydable, couvercles émaillés en porcelaine, Grille de Rôtissage en acier inoxydable)

**Une garantie complète de 10 ans, plus de 50% de remise jusqu'au 15. Année**

(Brûleur en tube inoxydable)

**Une garantie complète de 5 ans, plus de 50% de remise jusqu'au 15. Année**

(cache-brûleur en acier inoxydable, grille de rôtissage en fonte émaillée en porcelaine, brûleur infrarouge en céramique (à l'exception des treillis))

**2 ans**

(Tous les autres éléments, à l'exception des piles et des lampes)



**10 Year Limited Warranty**

Pour Triumph, Legend und TravelQ™ 285 Serie (incl. PRO285)

**10 ans**

(Pièces en fonte d'aluminium / pied en acier inoxydable, couvercles en acier inoxydable, couvercles émaillés en porcelaine)

**Une garantie complète de 5 ans, plus de 50% de remise jusqu'au 10. Année**

(Couvercle en acier laqué, brûleur de tube en acier inoxydable, grille de rôtissage en fonte émaillée en porcelaine)

**Une garantie complète de 3 ans, plus de 50% de remise jusqu'au 10. Année**

(Répartiteur de Chaleur)

**2 ans**

(Tous les autres éléments, à l'exception des piles et des lampes)



**10 Year Limited Warranty**

Pour les Barbecues au Charbon de Bois et les Fumoirs de Barbecue Apollo®

**10 ans**

(couvercle et plateau revêtues en porcelaine)

**Une garantie complète de 5 ans, plus de 50% de remise jusqu'au 10. Année**

(contrôleur de l'air)

**Une garantie complète de 3 ans, plus de 50% de remise jusqu'au 10. Année**

(Grille de Rôtissage Chromée)

**2 ans**

(Toutes les autres pièces)



**10 Year Limited Warranty**

Pour Oasis™ et les éléments installés, y compris le brûleur latéral escamotable

**10 ans**

(Pièces en fonte d'aluminium/pied d'acier spécial, brûleur en tube inoxydable)

**Une garantie complète de 5 ans, plus de 50% de remise jusqu'au 10. Année**

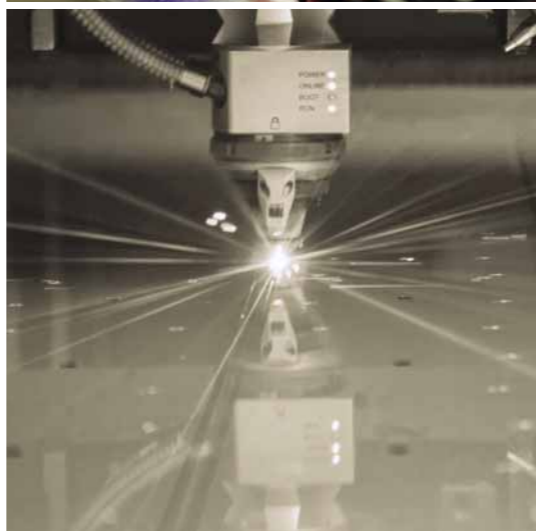
(Brûleur infrarouge en céramique (sauf treillis), couvercle et portes et) façades des portes et des tiroirs)

**Une garantie complète de 3 ans, plus de 50% de remise jusqu'au 10. Année**

(Charnières, éléments coulissants et zones intérieures)

**2 ans**

(Tous les autres éléments, à l'exception des piles et des lampes)



**GARANTIE LLIMITÉE À VIE DE PRESIDENT – POUR PRESTIGE®/PRO™ ET LES BRÛLEURS ESCAMOTABLES**

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

Pour les brûleurs en acier inoxydable, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 10 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les Grille de Rôtissage en fonte émaillée avec de la porcelaine, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 10 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les caches-brûleurs en acier inoxydable, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Ensuite, les pièces de rechange pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les brûleurs infrarouges pour tournebroche, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 3 ans. 5 ans, par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

**15 ANS DE GARANTIE LLIMITÉE – POUR LE, LEX (CHARIOTS ET TÊTES DE BARBECUE ENCASTRÉES), ROGUE® ET PRO605CSS**

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

Pour les brûleurs en acier inoxydable, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 10 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les répartiteurs de chaleur en acier inoxydable, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Ensuite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les grilles de rôtissage en fonte émaillée avec de la porcelaine, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les brûleurs infrarouges en céramique (à l'exception des treillis), une garantie est valable avec un remplacement complet pour 3 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

**10 ANS DE GARANTIE LLIMITÉE – POUR LE TRIUMPH®, LEGEND ET TRAVELQ™ 285 SERIE (INCL. PRO285)**

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

Pour les couvercles en acier laqué, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 3 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les brûleurs en acier inoxydable, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les caches-brûleurs en acier inoxydable, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 3 ans. Ensuite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les brûleurs infrarouges en fonte, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

**GARANTIE LLIMITÉE DE 10 ANS – POUR LES BARBECUES AU CHARBON DE BOIS ET LES FUMOIRS DE BARBECUE APOLLO®**

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

Pour les systèmes de contrôle d'air PRO, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Ensuite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les grilles de rôtissage en fonte émaillée avec de la porcelaine, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les grilles de rôtissage chromées, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 3 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

**GARANTIE LLIMITÉE DE 10 ANS – POUR OASIS™ ET PIÈCES INTÉGRÉES, Y COMPRIS LES BRÛLEURS ESCAMOTABLES**

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

Pour les brûleurs infrarouges en céramique, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les Grille de Rôtissage en fonte émaillée avec de la porcelaine, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les couvercles, portes et façades de tiroirs, en acier inoxydable, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 3 ans est valable. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.

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

Pour les caches-brûleurs en acier inoxydable ou en porcelaine, une garantie est valable avec un remplacement complet pour 5 ans. Par la suite, les pièces de rechange sont disponibles pour le reste de la période de garantie avec une réduction de 50 % sur le prix de détail.