

NAPOLÉON

SÉRIES PRESTIGE PRO^{MD} ET PRESTIGE[®]

DEVENEZ MAÎTRE DANS L'ART DU GRIL.^{MD}
OPTEZ POUR UN NAPOLÉON.



SÉRIES PRESTIGE PRO^{MD} ET PRESTIGE[®]

napoleongrills.com



**ÊTES-VOUS PRÊT POUR
UN NAPOLEON?**





- ✓ **DES MARQUES DE GRILLAGE PARFAITES SONT POUR VOUS UNE MARQUE D'HONNEUR.**
- ✓ **VOUS PENSEZ QUE COUPER UN STEAK POUR EN VÉRIFIER LA CUISSON EST UN SACRILÈGE.**
- ✓ **VOUS SAVEZ QUAND ET COMMENT UTILISER SAUCES, MARINADES ET MÉLANGES D'ÉPICES.**

Alors vous êtes prêt pour un gril Napoléon. Napoléon apporte une nouvelle dimension à l'art de griller. Chaque caractéristique et chaque matériau a été pensé pour offrir une performance exceptionnelle et vous permettre de créer des plats inoubliables et des moments mémorables. Et tout comme vous, nous sommes plus que de simples amateurs derrière un gril. Napoléon est une entreprise familiale passionnée de grillades depuis plus de 20 ans. Un repas savoureux se prépare avec les meilleurs ingrédients. Préparez le vôtre avec le meilleur gril sur le marché : un Napoléon.

SÉRIE PRESTIGE PRO^{MD}

POUR UNE EXPÉRIENCE ULTIME EN MATIÈRE DE GRILLADES



PR0500



PR0665



PR0825



WOW!
CELA AUSSI EST STANDARD.

Prestige 

PRESTIGE PRO^{MD} 825

LE PRESTIGE PRO^{MD} PR0825RSBI est muni d'un système de cuisson double avec un brûleur arrière infrarouge, un brûleur latéral double à contrôle indépendant et des brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE**[™]. Ce gril possède tout pour combler vos attentes, et plus encore. C'est l'ultime appareil à grillades.



Plateau à copeaux de bois intégré



Brûleur latéral **DOUBLE** à contrôle indépendant



Brûleur **arrière infrarouge**



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



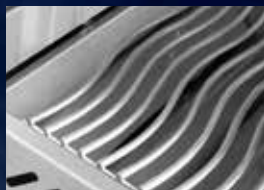
Boutons de commande **NIGHT LIGHT**[™] avec fonction **SafetyGlow**



Bac à **glace / marinades** intégré



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Grilles de cuisson **WAVE**[™] **emblématiques** en acier inoxydable de 9,5 mm



- Boutons de commande SafetyGlow qui changent du bleu au rouge lorsque les brûleurs sont allumés
- Gril préassemblé, ne nécessitant qu'un assemblage minimal
- Couvercle équilibré à pivot central **LIFT EASE**[™] facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du gril
- Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et quatre fourches
- Système de cuisson double muni de deux brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE**[™] et un brûleur tubulaire de réchaud en acier inoxydable au milieu
- Brûleur latéral double à contrôle indépendant composé d'un brûleur circulaire central infrarouge et d'un brûleur circulaire extérieur traditionnel pour une plus grande polyvalence de modes de cuisson
- Grille réversible en fonte conçue pour recevoir un wok rond d'un côté ou un chaudron plat de l'autre côté - la surface arrondie de la grille assure une cuisson uniforme
- Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper
- Cabinet avec deux portes à fermeture amortie et lumières intérieures, et deux tiroirs de rangement **EASY GLIDE**[™] à fermeture amortie
- Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage
- Compartiment à bonbonne coulissant **ULTRA-GLIDE**[™] facile d'accès

 **Fièremment fabriqué au Canada**



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.



gaz naturel ou propane
123 000 Btu



technologie infrarouge
SIZZLE ZONE™ exclusive
qui permet d'atteindre une
température de **1800°**
Prêt à griller en **30** secondes



cuisinez de délicieux repas
pour **52** personnes
Surface de cuisson : 1245 po² / 8140 cm²



cuisinez à la perfection
grâce aux **10** brûleurs



modèle **encastré** disponible
pour les îlots faits sur mesure ou
les cuisines extérieures **Oasis™**



Couvercle équilibré à
pivot central
LIFT EASE™



PRESTIGE PRO^{MD} 665

LE PRESTIGE PRO^{MD} PR0665RSIB est muni d'un brûleur arrière infrarouge, un brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE[™]** et un plateau à copeaux de bois intégré. Ce gril possède tout pour combler vos attentes en plus de posséder une grande surface de cuisson de 1140 po².



Plateau à copeaux de bois intégré



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE[™]**



Brûleur arrière infrarouge



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



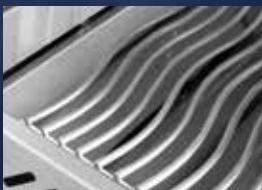
Boutons de commande **NIGHT LIGHT[™]** avec fonction SafetyGlow



Bac à glace / marinades intégré



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Grilles de cuisson **WAVE[™] emblématiques** en acier inoxydable de 9,5 mm

- Boutons de commande SafetyGlow qui changent du bleu au rouge lorsque les brûleurs sont allumés
- Gril préassemblé, ne nécessitant qu'un assemblage final mineur
- Couverture équilibrée à pivot central **LIFT EASE[™]** facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du gril
- Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et quatre fourches
- Plateau à copeaux de bois amovible qui est allumé par son propre brûleur à gaz tubulaire
- Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper
- Cabinet avec deux portes à fermeture amortie et lumières intérieures
- Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage
- Compartiment à bonbonne coulissant **ULTRA-GLIDE[™]** facile d'accès (modèle au propane seulement)

 Fièrement fabriqué au Canada



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.



gaz naturel ou propane
99 000 Btu



technologie infrarouge
SIZZLE ZONE™ exclusive
qui permet d'atteindre une
température de **1800°**
Prêt à griller en **30** secondes



cuisinez de délicieux repas
pour **42** personnes
Surface de cuisson : 1140 po² / 7400 cm²



cuisinez à la perfection
grâce aux **8** brûleurs



modèle **encastré** disponible
pour les îlots faits sur mesure ou
les cuisines extérieures **Oasis™**



Couvercle équilibré à
pivot central
LIFT EASE™



PRESTIGE PRO^{MD} 500

LE PRESTIGE PRO^{MD} PRO500RSIB est muni d'un brûleur arrière infrarouge et un brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE**[™]. Ce grill possède tout pour combler vos attentes en plus de posséder une grande surface de cuisson de 900 po².



Brûleur **arrière infrarouge**



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE**[™]



Boutons de commande **NIGHT LIGHT**[™] avec fonction SafetyGlow



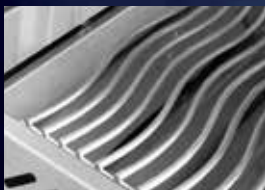
Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Bac à **glace/marinades** intégré



Grilles de cuisson **WAVE**[™] **emblématiques** en acier inoxydable de 9,5 mm



Allumage instantané **JETFIRE**[™]



- Boutons de commande SafetyGlow qui changent du bleu au rouge lorsque les brûleurs sont allumés
- Couvercle équilibré à pivot central **LIFT EASE**[™] facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du grill
- Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et quatre fourches
- Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper
- Cabinet de rangement avec lumières intérieures et portes à fermeture amortie
- Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage

 **Fièremment fabriqué au Canada**



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.



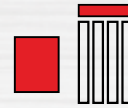
gaz naturel ou propane
80 000 Btu



technologie infrarouge
SIZZLE ZONE™ exclusive
qui permet d'atteindre une
température de **1800°**
Prêt à griller en **30** secondes



cuisinez de délicieux repas
pour **31** personnes
Surface de cuisson : 900 po² / 5770 cm²



cuisinez à la perfection
grâce aux **6** brûleurs



modèle **encastré** disponible
pour les îlots faits sur mesure ou
les cuisines extérieures **Oasis™**



Couvercle
équilibré à pivot central
LIFT EASE™



SÉRIE PRESTIGE®

POUR UNE EXPÉRIENCE ULTIME EN MATIÈRE DE GRILLADES



P500



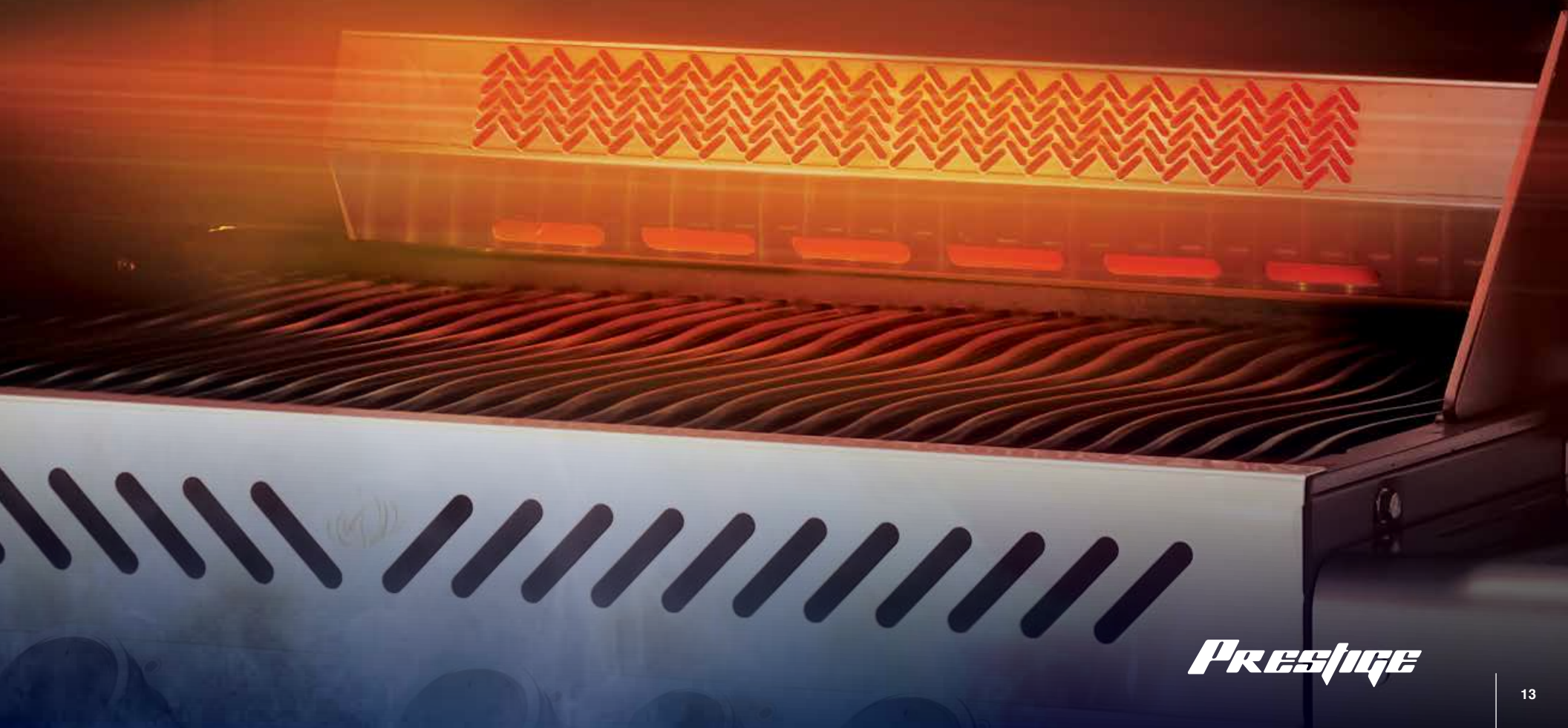
P500RB



P500RSIB



**DES GRILS POLYVALENTS CONÇUS
POUR TOUTES LES OCCASIONS.**



Prestige

PRESTIGE® P500 / P500RB

Procurant au chef de cour arrière tout ce dont il a besoin pour préparer des délices sur le grill, la série des grills Prestige® est faite en acier inoxydable et comprend un modèle avec brûleur arrière infrarouge et des tablettes latérales rabattables.



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Boutons de commande ergonomiques à prise facile



Allumage instantané **JETFIRE™**



Tablettes latérales **rabattables**



Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



Brûleur **arrière infrarouge** (MODÈLE RB)



- Couvercle équilibré à pivot central **LIFT EASE™** facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du grill
- Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire robuste et deux fourches (modèle RB)
- Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés et crochets à ustensiles
- Les deux tablettes sont rabattables pour le rangement et comprennent des vis de fixation optionnelles
- Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage
- Poignées de porte renforcées qui servent également de porte-serviettes

 **Fièrement fabriqué au Canada**



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.

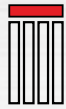


gaz naturel ou propane
66 000 Btu



cuisinez de délicieux repas
pour **31** personnes

Surface de cuisson : 760 po² / 4880 cm²



cuisinez à la perfection
grâce aux **5** brûleurs



modèle **encastré** disponible
pour les îlots faits sur mesure ou
les cuisines extérieures **Oasis™**



Couvercle équilibré à
pivot central
LIFT EASE™



COULEURS DISPONIBLES

P500RB



Noir



Acier inoxydable

P500



Noir



Acier inoxydable

PRESTIGE® P500RSIB

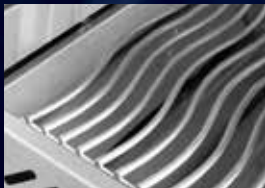
Procurant au chef de cour arrière tout ce dont il a besoin pour préparer des délices sur le gril, la série des grils Prestige® est faite en acier inoxydable et comprend un brûleur arrière infrarouge et un brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**.



Brûleur **arrière infrarouge**



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Boutons de commande ergonomiques à prise facile



Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



Allumage instantané **JETFIRE™**



Tablette latérale **rabattable**



- Couvercle équilibré à pivot central **LIFT EASE™** facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du gril
- Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire robuste et deux fourches
- Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés et crochets à ustensiles
- La tablette droite est rabattable pour le rangement et comprend des vis de fixation optionnelles
- Portes en acier inoxydable avec poignées renforcées qui servent également de porte-serviettes
- Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage

 **Fièremment fabriqué au Canada**



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.



gaz naturel ou propane
80 000 Btu

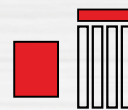


technologie infrarouge
SIZZLE ZONE™ exclusive
qui permet d'atteindre une
température de **1800°**
Prêt à griller en **30** secondes



cuisinez de délicieux repas
pour **31** personnes

Surface de cuisson : 900 po² / 5770 cm²



cuisinez à la perfection
grâce aux **6** brûleurs



COULEURS DISPONIBLES



Noir



Bleu cobalt



Gris charbon



Acier inoxydable

GRILS ENCASTRÉS OFFRANT DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES

Les grils encastrés Napoléon pour **ÎLOTS MODULAIRES OASIS™** seront parfaits pour votre nouvelle cuisine extérieure ou ils peuvent être facilement intégrés à votre propre concept utilisant des matériaux incombustibles.



BIPR0825RBI

Dimensions de l'ouverture :
52 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(133 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIPR0665RB

Dimensions de l'ouverture :
38 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(97 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIPR0500RB

Dimensions de l'ouverture :
30 3/4 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIP500RB

Dimensions de l'ouverture :
30 3/4 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



 Fièrement fabriqué
au Canada



Une qualité et une performance
supérieures qui dureront toute une vie.

**PRÉPAREZ UN REPAS 5 ÉTOILES
SANS QUITTER LA MAISON.**



LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT



CUISSON DIRECTE VS CUISSON INDIRECTE

Cuisson directe Cette méthode de cuisson fait appel à tous les brûleurs et les aliments sont cuits directement au-dessus de la flamme. Idéale pour faire saisir les biftecks, les autres viandes et les légumes. Garder le couvercle fermé réduit le temps de cuisson, et le centre de vos aliments cuit plus rapidement qu'avec le couvercle soulevé. Tout ce qui est inférieur à deux pouces d'épaisseur devrait être cuit par la méthode directe. Ces aliments sont généralement ceux qui bénéficient d'une cuisson rapide sur un gril chaud. Les brûleurs avant-arrière ont été conçus pour offrir un contrôle précis de la chaleur et fonctionnent de façon indépendante.

Cuisson indirecte La cuisson indirecte est semblable à la cuisson au four. Les aliments sont cuits au-dessus du brûleur qui n'est pas allumé. Il suffit d'allumer certains des brûleurs – allumez un côté à feu élevé et faites cuire les aliments de l'autre côté. Les aliments cuiront de manière plus uniforme puisqu'ils ne sont pas exposés à la chaleur directe des brûleurs. Cette méthode est excellente pour les pièces de viande plus difficiles à cuire comme les pointes de poitrine et les côtes qui nécessitent une cuisson lente à chaleur basse ou moyenne. La méthode indirecte vous permet de travailler à des températures plus modérées (275° à 350°) et permet aussi l'ajout d'une pipe à boucane pour donner davantage de saveur aux aliments. La méthode indirecte procure d'excellents résultats à tout coup pour la cuisson de divers plats : volailles, gibiers, dindes, rôtis, jambons, pains, légumes et combinaisons d'aliments. Vous n'avez pas besoin de tourner les aliments et il est possible de les cuire directement sur les grilles ou sur une plaque de cuisson.

Cuisson au charbon de bois Une exclusivité de Napoléon! Les bacs à charbon de bois optionnels vous permettent d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Avec le charbon de bois, vous pouvez opter pour une méthode de cuisson directe ou indirecte.

Cuisson à la rôtissoire La cuisson à la rôtissoire permet de sceller les jus à l'intérieur des aliments tout en brunissant l'extérieur de ceux-ci. Utilisez cette méthode de cuisson pour les grosses pièces de viande comme les rôtis, les volailles ou les gigots d'agneau. Il y a plusieurs avantages avec ce mode de cuisson. Les viandes sont généralement plus tendres et cuisent lentement dans leur propre jus. Cette cuisson convient aux grils munis d'un brûleur arrière infrarouge et constitue la méthode de cuisson qui demande le moins de surveillance. Le brûleur arrière a l'avantage d'être une source de chaleur directe qui cuit les aliments uniformément.

Cuisson sur le brûleur de cuve infrarouge

Vous désirez préparer le bifteck parfait? La chaleur intense de 1800 degrés saisit instantanément la viande et emprisonne les jus à l'intérieur. Les plus grosses pièces de viande peuvent être déplacées du côté des brûleurs de cuve tubulaires afin de poursuivre la cuisson.

Fumaison Placez des copeaux de bois humides dans la pipe à boucane et déposez-la au-dessus du brûleur gauche, puis allumez le brûleur. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Cette méthode fait appel à la cuisson indirecte. Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour relever davantage la saveur.



Ensemble de départ pour amateurs de viande

90001



Ensemble de départ pour amateurs de pizza

90002



Ensemble de 3 ustensiles en acier inoxydable

70034



Ensemble de 4 ustensiles de chef

70037



Wok en acier inoxydable

56026



Spatule flexible

70040

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grils Napoléon sur napoleongrills.com.

COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



Ensemble de départ choix santé

90003



Attendrisseur de viande

55204



Ensemble de planche à découper et couteau haut de gamme

70039



Pierre à cuisson rectangulaire

70008



8 brochettes en acier inoxydable

70015



Ensembles de rôtissoire



Panier pour rôtissoire

64000



Ensemble de départ pour fumaison avec copeaux de bois

67020



Panier de cuisson extensible

57012



Bac à charbon de bois/fumaison en fonte

67732



Ensemble de brochettes rotatif en acier inoxydable

70014



Ensemble de 2 ustensiles

70032

COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



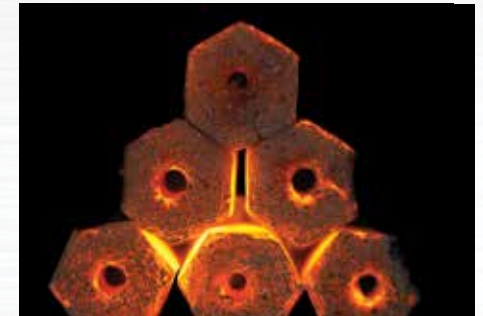
Pinces de précision en acier inoxydable
55024



Planche de cèdre imprégnée de vin
67036



Tapis pour gril
68001



Charbon de noix de coco
67201



Ensemble de trois ustensiles
70024



Ensemble de couteaux/service à découper professionnels
55206



Couteau de chef
55202



Couteau à steak PRO
55208



Pince autoverrouillable en acier inoxydable
55011



Pince-spatule en acier inoxydable
55019



Spatule en acier inoxydable PRO
70010



Spatule extralarge en acier inoxydable PRO
70017



Pinceau en silicone PRO
55005



Pinceau à badigeonner en silicone PRO
55009



Ciseaux à volailles PRO
55077



Ensemble de planche à découper et de bols
70012



Thermomètre ACCU-PROBE™ Bluetooth®
70077



Thermomètre numérique
61010



Plateau de cuisson multifonctionnel en acier inoxydable
70026



Plateau de cuisson en acier inoxydable
70023



Wok en acier inoxydable
70028



Gant résistant à la chaleur PRO
62145



Presse-hamburger
70060



Moulins à sel et à poivre
70004 / 70005

LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Une exclusivité de Napoléon! Vous désirez les avantages du gaz, mais le goût spécifique du charbon de bois? Pas de problème! Les briquettes dans le bac à charbon de bois de Napoléon s'allument facilement avec le brûleur à gaz. Aucune essence à briquet n'est requise!

Le bac à charbon de bois optionnel vous permet d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec vos brûleurs à gaz. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner au charbon de bois!

Avant de commencer à vous servir du bac à charbon de bois, vous devrez déterminer la quantité nécessaire pour votre repas. Environ une couche pour les biftecks ou les hamburgers et deux couches pour les rôtis ou les volailles. Placez suffisamment de briquettes dans le bac. Allumez le(s) brûleur(s) en dessous du bac à charbon de bois et laissez chauffer à chaleur intense, jusqu'à ce que les briquettes rougeoient, puis éteignez le(s) brûleur(s). Laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches en surface. À l'aide d'un ustensile à long manche, étendez les briquettes uniformément dans le bac.



VOUS DÉSIREZ CETTE DÉLICIEUSE SAVEUR FUMÉE?

Profitez de ce goût exquis de viande fumée en utilisant votre propre gril et en mettant en pratique quelques conseils de Napoléon. Lorsque vous utilisez un gril à gaz, il est préférable de faire tremper les copeaux dans la pipe à boucane vendue chez les détaillants Napoléon. Ceci empêche votre gril de se remplir de cendres et de bloquer les orifices du brûleur. Si vous vous servez d'un bac à charbon de bois, vous pouvez déposer les copeaux directement sur les charbons déjà allumés ou dans la section à copeaux de bois du bac.

Remplissez la pipe en acier inoxydable de copeaux de bois. Placez la pipe dans l'eau au moins une demi-heure. Placez la pipe au-dessus du brûleur gauche et allumez-le. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Cette méthode fait appel à la cuisson indirecte de fumaison.

Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Pour obtenir le maximum de saveur, ajoutez des copeaux de bois frais imbibés à quelques reprises durant la cuisson ou utilisez deux pipes.



COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La découverte et la maîtrise du feu ont créé la possibilité de préparer et de cuire la viande. Depuis ce temps, nous nous sommes efforcés d'améliorer le goût et de perfectionner l'expérience de la grillade. La cuisson à l'infrarouge diffère par le type de chaleur émise et le temps réduit pour cuire les aliments. Cette cuisson utilise une énergie radiante très intense semblable à celle que dégage le soleil. Les ondes électromagnétiques à haute fréquence, qui font partie de la zone invisible du spectre de lumière, se déplacent de la source infrarouge vers les aliments. Les grils à infrarouge de Napoléon utilisent des brûleurs en céramique comportant des milliers d'orifices espacés de façon égale pour générer un rayonnement infrarouge. La céramique absorbe l'énergie de la flamme, puis rayonne et fait monter la température à un incroyable 1800 °F. Cette chaleur remarquable et intense permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur. Les résultats sont sans équivoque : des aliments tout à fait succulents et savoureux cuits en peu de temps! La technologie de cuisson à l'infrarouge de Napoléon vous permet de préparer, rapidement et simplement, un repas parfait à tout coup!

Polyvalent

Des biftecks aux fruits de mer, du poisson aux légumes, cuisinez comme un vrai professionnel!

Excellente rétention de la saveur et des jus

L'infrarouge procure la chaleur nécessaire pour emprisonner les jus et il requiert peu ou pas de temps de préchauffage. L'énergie radiante atteint la viande de façon plus directe et ne réchauffe que très peu

d'air. Ce faisant, les aliments cuisent très rapidement et ils conservent davantage leur poids. Les aliments qui cuisent dans leur propre jus sont plus succulents, tendres et savoureux.

Plus efficace

L'infrarouge chauffe la matière et non l'air; ainsi, les aliments cuisent deux fois plus vite qu'avec les brûleurs traditionnels, tout en utilisant moins de combustible. Puisque l'infrarouge chauffe directement les aliments, et non pas l'air ambiant, il est beaucoup plus simple de cuisiner sur le gril toute l'année.

Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoléon

Le choix environnemental!

Puisque les brûleurs infrarouges sont prêts à être utilisés en moins d'une minute et que les temps de cuisson sont grandement réduits, cuire vos aliments avec le système de cuisson infrarouge de Napoléon peut réduire votre consommation de gaz jusqu'à 50 %.

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

0→1800° PRÊT À GRILLER EN 30 SECONDES



COMMENT CUIRE LE BIFTECK PARFAIT À L'INFRAROUGE

1. Soulevez le couvercle du gril ou du brûleur latéral.
2. Allumez le brûleur infrarouge.
3. Réchauffez le gril une minute.
4. Placez le bifteck épais et juteux sur la grille.
5. Attendez de deux à trois minutes, tournez le bifteck à l'aide d'une pince. (N'utilisez pas de fourchette, car elle percerait la viande et tous les jus emprisonnés par l'infrarouge s'écouleraient.)
6. Attendez deux à trois autres minutes, puis fermez le brûleur en tournant le bouton de commande.
7. Votre bifteck a une cuisson médium-saignant.
8. Bon appétit!

CONSEIL :

Choisissez un bifteck bien persillé (plus la viande est persillée, plus votre bifteck sera tendre et savoureux). Idéalement, un bifteck doit avoir une épaisseur de 1 ½ à 2 po et un poids d'environ 340 à 454 g (12 à 16 oz), selon la coupe.

ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT

2 grands tiroirs d'égouttement accessibles par l'avant

Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction SafetyGlow et lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée

Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable de 9,5 mm

Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et quatre fourches

Comprend une grille réversible en fonte émaillée conçue pour recevoir un wok rond d'un côté ou un chaudron plat de l'autre côté. La surface arrondie de la grille assure une cuisson constante et uniforme

Brûleur latéral double à contrôle indépendant composé d'un brûleur circulaire central infrarouge et d'un brûleur circulaire extérieur traditionnel pour une plus grande polyvalence de modes de cuisson

Portes et tiroirs à fermeture amortie

Système de cuisson double muni de deux brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE™** et un brûleur tubulaire de réchaud en acier inoxydable au milieu

Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper

Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur **JETFIRE™**

Plateau à copeaux de bois amovible qui facilite le remplissage et qui est allumé par son propre brûleur à gaz tubulaire

Compartiment à bonbonne coulissant **ULTRA-GLIDE™** facile d'accès (modèle au propane seulement)



| SPÉCIFICATIONS | PR0825RSBI | PR0665RSIB | PR0500RSIB | P500RSIB | P500RB | P500 |
|--|---------------------|---------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Couvercle équilibré LIFT EASE™ | S | S | S | S | S | S |
| * Couleur de couvercle | a.i. | a.i. | a.i. | a.i./n/b/g | a.i./n | a.i./n |
| Jauge de température ACCU-PROBE™ | S | S | S | S | S | S |
| Allumeur électronique | S° | S° | S° | S° | S° | - |
| Système d'allumage JETFIRE™ | S | S | S | S | S | S |
| Allumeur de brûleur arrière | S | S | S | S | S | - |
| Brûleurs de cuve infrarouges en céramique | 2 | - | - | - | - | - |
| Brûleurs de cuve en acier inoxydable | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Brûleur de réchaud en acier inoxydable | S | - | - | - | - | - |
| Plateau à copeaux de bois intégré | S | S | - | - | - | - |
| Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable | S | S | S | S | S | - |
| Brûleur latéral double à contrôle indépendant | S | - | - | - | - | - |
| Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™ | - | S | S | S | - | - |
| Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 7,5 mm | - | - | - | S | S | S |
| Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm | S | S | S | - | - | - |
| Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés | S | S | S | - | - | - |
| Boutons de commande EASY SET™ | S | S | S | S | S | S |
| Boutons de commande NIGHT LIGHT™ avec fonction SafetyGlow | S | S | S | - | - | - |
| Lumières intérieures de cabinet à DEL | S | S | S | - | - | - |
| Lumières intérieures de hotte à l'halogène | S | S | S | - | - | - |
| Plateau d'égouttement amovible | S | S | S | S | S | S |
| Tablette(s) latérale(s) rabattable(s) | - | - | - | S | S | S |
| Garantie à Vie Limitée de Napoléon | S | S | S | S | S | S |
| ACCESSOIRES | PR0825RSBI | PR0665RSIB | PR0500RSIB | P500RSIB | P500RB | P500 |
| Rôtissoire de qualité commerciale - 4 fourches | S | S | S | - | - | - |
| Rôtissoire robuste - 2 fourches | - | - | - | S | S | - |
| Bac à charbon de bois | O | O | O | O | O | O |
| Housse robuste | O | O | O | O | O | O |
| DÉBITS (BTU) | PR0825RSBI | PR0665RSIB | PR0500RSIB | P500RSIB | P500RB | P500 |
| Brûleurs de cuve infrarouges | 24 000 | - | - | - | - | - |
| Brûleurs de cuve tubulaires | 48 000 | 60 000 | 48 000 | 48 000 | 48 000 | 48 000 |
| Brûleur latéral | 17 000 | 13 000 | 14 000 | 14 000 | - | - |
| Brûleur arrière infrarouge | 18 000 | 18 000 | 18 000 | 18 000 | 18 000 | - |
| Brûleur de fumaison | 8 000 | 8 000 | - | - | - | - |
| Brûleur de réchaud | 8 000 | - | - | - | - | - |
| Total | 123 000 | 99 000 | 80 000 | 80 000 | 66 000 | 48 000 |
| DIMENSIONS | PR0825RSBI | PR0665RSIB | PR0500RSIB | P500RSIB | P500RB | P500 |
| Largeur totale en pouces (cm) tablettes levées / tablettes pliées | 94 (239) | 76 ¾ (195) | 66 ½ (169) | 64 ¼ (168) / 53 ¼ (136 ½) | 64 ¼ (168) / 41 ¼ (104 ¾) | 64 ¼ (168) / 41 ¼ (104 ¾) |
| Profondeur totale en pouces (cm) | 25 ½ (65) | 25 ½ (65) | 25 ½ (65) | 26 ¾ (67) | 26 ¾ (67) | 26 ¾ (67) |
| Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé / couvercle ouvert | 51 (130) / 56 (142) | 51 (130) / 56 (142) | 51 ¼ (132) / 56 ¾ (144) | 50 ¼ (127) / 57 (145) | 50 ¼ (127) / 57 (145) | 50 ¼ (127) / 57 (145) |

S = standard O = optionnel * Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, n = noir, b = bleu, g = gris charbon ° Brûleur arrière et latéral



NAPOLÉON CÉLÈBRE PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE CONSACRÉS À LA CONCEPTION DE PRODUITS DE CONFORT AU FOYER



7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3
24 Napoleon Rd., Barrie, Ontario, L4M 0G8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514 737-6294
napoleongrills.com
info@maxiflamme.com

Approuvé par Intertek Testing Services aux normes des États-Unis et du Canada : ANSI Z21.58 / CSA 1.6 – Appareils de cuisson extérieurs au gaz. Toutes les spécifications et conceptions sont sujettes à modifications sans préavis en raison des améliorations constantes apportées aux produits. Consultez le manuel d'instructions pour les directives d'installation complètes et les instructions d'opération. Consultez la réglementation et les codes du bâtiment locaux et nationaux. Certaines caractéristiques ne sont pas disponibles sur tous les modèles. Napoléon est une marque de commerce déposée du Groupe Wolf Steel Itée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBFP 05/2018