

NAPOLEON

SÉRIE ROGUE®

CUISINEZ DIFFÉREMMENT... OPTÉZ POUR UN ROGUE.



SÉRIE ROGUE®

napoleongrills.com



AYEZ DU GOÛT, CHOISISSEZ ROGUE!

- ✓ 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.

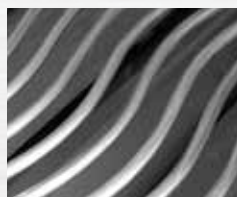
Alors vous êtes prêt pour un gril Napoléon. Napoléon apporte une nouvelle dimension à l'art de griller. Chaque caractéristique et chaque matériau a été pensé pour offrir une performance exceptionnelle et vous permettre de créer des plats inoubliables et des moments mémorables. Et tout comme vous, nous 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.



Tablettes latérales rabattables
(TOUS LES MODÈLES)



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable
(MODÈLES SIB)



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** réversibles en fonte émaillée
(MODÈLES SIB EXCLUS)



Brûleur latéral de cuisinière
(MODÈLES SB)



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**



365

ROGUE

2 BRÔLEURS PRINCIPAUX



gaz naturel ou propane,
jusqu'à **37 000** 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 **20** personnes



cuisinez à la
perfection grâce aux
2 brûleurs



Temps
d'assemblage de
45 minutes

R365SIB

37 000 BTU

2 brûleurs plus 1 brûleur latéral
infrarouge **SIZZLE ZONE™**

Surface de cuisson : 545 po²



R365

28 000 BTU

2 brûleurs

Surface de cuisson : 460 po²



R365SB

37 000 BTU

2 brûleurs plus 1 brûleur latéral
de cuisinière

Surface de cuisson : 460 po²

LA SAVEUR DU CHARBON DE BOIS AVEC VOTRE GRIL À GAZ

Grâce au bac à charbon de bois optionnel de Napoléon, vous pouvez maintenant jumeler l'agrément et la saveur du charbon de bois à votre gril à gaz. 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 votre brûleur à gaz.



R425

36 000 BTU

3 brûleurs

Surface de cuisson : 535 po²



R425SB

45 000 BTU

3 brûleurs plus 1 brûleur latéral de cuisinière

Surface de cuisson : 535 po²

R425SIB

45 000 BTU

3 brûleurs plus 1 brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**

Surface de cuisson : 625 po²



PANIER DE RANGEMENT AMOVIBLE OPTIONNEL

(inclus avec le R425SIB)



Temps d'assemblage de 45 minutes

425 ROGUE

3 BRÛLEURS PRINCIPAUX



gaz naturel ou propane, jusqu'à **45 000** 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 **26** personnes



cuisinez à la perfection grâce aux **3** brûleurs

R425SIB

Édition noire



JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™

Vous donne une lecture instantanée de la température à l'intérieur de votre gril de façon sécuritaire, sans que vous ayez à soulever le couvercle. Cette jauge de température possède une large étendue de mesure allant de 0° à 370°C (0° à 700 °F) qui indique aussi la zone de température idéale pour fumer et saisir les aliments.



525

ROGUE

4 BRÔLEURS PRINCIPAUX



gaz naturel ou propane,
jusqu'à **57 000** 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



cuisinez à la perfection
grâce aux **4** brûleurs



Temps
d'assemblage de
45 minutes



R525

48 000 BTU

4 brûleurs

Surface de cuisson : 660 p²

R525SIB

57 000 BTU

4 brûleurs plus 1 brûleur latéral
infrarouge **SIZZLE ZONE™**

Surface de cuisson : 745 po²



R525SB

57 000 BTU

4 brûleurs plus 1 brûleur
latéral de cuisinière

Surface de cuisson : 660 po²

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™

Le système **JETFIRE™** de Napoléon allume chacun des brûleurs individuellement pour un allumage fiable à TOUT coup.

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



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 de Wolf Steel Ltée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRRG 05/2018