

NAPOLEON®

GRILLS

EXPERTS IN GAS & INFRARED GRILLING



A man with glasses and a dark blue shirt is smiling and looking down at a woman with reddish-brown hair wearing a white top. They are standing outdoors next to a Napoleon grill. The grill has a large handle and is currently cooking several pieces of meat on a metal grate. In the background, there is a white building with a glass roof and some greenery.

The Story

It all began in 1976 when a small steel fabrication business launched by Wolfgang Schroeter started manufacturing steel railings in Barrie, Ontario, Canada. At that time, no one could imagine the incredible future that lay ahead for Wolf Steel Ltd. and eventually Napoleon® Fireplaces and Napoleon® Grills. Since the first wood stove rolled off the production line over 38 years ago, Wolf Steel's commitment was to be distinctive and successful in everything they do. The original stove featured a solid cast iron two-door design and was produced in a three-hundred and five square metre manufacturing facility. By 1981, the name "Napoleon" was born and with it, the first single glass door with Pyroceram high temperature ceramic glass – a first in the industry. This was the first of many milestones for Wolf Steel and over the next few years, the demand for Napoleon's wood stoves grew beyond Ontario's borders to the rest of Canada, the United States, Europe and the United Kingdom. Napoleon® is an ISO9001 – 2008 registered company and operates with 130,000+ square metres of manufacturing space and over 1000 employees. We are North America's largest privately owned manufacturer of quality wood and gas fireplaces (inserts and stoves), gas and charcoal grills, outdoor living products, and a complete line of heating and cooling equipment.

CREATIVE SPIRIT, PERFORMANCE & QUALITY




A passionate dedication to grilling.

Napoleon®, a family owned Canadian company, has been providing home comfort for over 38 years, committed to designing and manufacturing only the finest high efficiency grills, fireplaces and outdoor living products you can depend on.


Superior technology, rock solid performance, balanced design and unparalleled customer service are the hallmark of the Napoleon® name. Your Napoleon® grill is designed to excel, offering a cooking experience as gratifying as the wonderful meals you will create. In the pages ahead, you'll discover the beauty and simplicity of Napoleon® style - the ideal complement to your outdoor living space.

Pasión por el arte de cocinar a la parrilla.

 Napoleon® es una empresa familiar canadiense que, desde hace más de 38 años, lleva ofreciendo comodidad a los hogares gracias a su compromiso con el diseño y la fabricación de barbacoas, chimeneas y artículos para exteriores eficientes y de la máxima calidad en los que usted puede confiar.


La marca Napoleon® se distingue por una tecnología superior, un excelente rendimiento, un diseño equilibrado y una atención al cliente incomparable. Las barbacoas Napoleon® están diseñadas para proporcionar resultados extraordinarios, logrando que cocinar con ellas sea una experiencia tan gratificante como las exquisitas comidas que preparará. En las páginas siguientes, descubrirá la belleza y la sencillez del estilo Napoleon®, el complemento ideal para sus espacios al aire libre.

Un'appassionata dedizione alle grigliate.

 Napoleon® è un'azienda privata canadese che, da oltre 38 anni, contribuisce a rendere piacevole la vostra vita all'aria aperta con la progettazione e costruzione di grill, camini e prodotti di altissima qualità e di massimo rendimento.

La superiorità tecnologica, le prestazioni affidabili, il design elegante e un'assistenza ai clienti senza uguali sono caratteristiche del marchio Napoleon®. Il vostro grill Napoleon® è pensato per essere il meglio e per offrire un'esperienza di cottura gratificante quanto i piatti meravigliosi che creerete con esso. Nelle prossime pagine scoprite la bellezza e la semplicità dello stile Napoleon® - il complemento ideale del vostro spazio esterno

Глубокая преданность готовке на гриле

 Семейная канадская компания Napoleon® приносит домашний уют уже более 38 лет, занимаясь разработкой и изготовлением грилей, каминов и приспособлений для отдыха на природе исключительно наивысшего качества.

Превосходная технология, надежная работа, сбалансированный дизайн и несравнимое качество обслуживания стали визитной карточкой бренда Napoleon®. Гриль Napoleon® обладает превосходными характеристиками. При необыкновенной простоте использования вы можете приготовить вкуснейшие блюда. Со следующих страниц вы узнаете больше о красоте и простоте стиля Napoleon® - идеального дополнения для отдыха на заднем дворе.



NATURAL GAS



PROPANE



CHARCOAL

FUEL TYPES

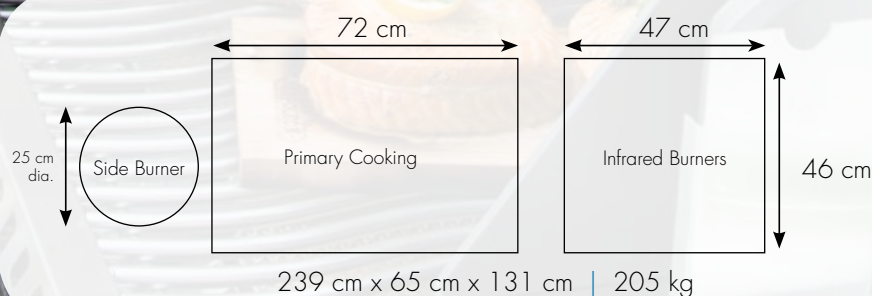
SAVE TIME AND GRILL MORE!

- Comes preassembled with only minor final assembly required!

- 1 - Sistema de cocción con dos tapas que incluye dos quemadores inferiores por infrarrojos SIZZLE ZONE[®] y un calentador tubular de acero inoxidable entre ellos
- 2 - Repisas laterales de acero inoxidable de gran calidad con portabebidas, cubitera/recipiente para adobado y tabla de cortar integrados
- 3 - Sistema de cocción en acero inoxidable con con encendido JETFIRE[®]
- 4 - Cargador de astillas para ahumar integrado que se extrae parcialmente para una recarga fácil y se prende mediante un quemador tubular a gas reservado para ese uso
- 5 - Disponible como unidad a gas propano
- 6 - Parrilla reversible de hierro fundido con un lado para woks de base redondeada y otro para sartenes planas. La construcción del contorno permite una cocción con temperatura constante y uniforme
- 7 - NUEVO quemador dual lateral que aporta versatilidad de cocción con un quemador circular por infrarrojos en el centro rodeado de un quemador a gas
- 8 - Kit opcional para asador giratorio de calidad comercial con 4 espetones para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior
- 9 - Parrillas WAVE[®] de 9,5 mm en acero inoxidable
- 10 - Sistema de cierre amortiguado en puertas y cajones
- 11 - 2 bandejas recoge grasa grandes con acceso frontal

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

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



PRESTIGE PRO™ 825

> 39.2 kW | 10 Burners
PR0825RSBI



10 | 2 large drip pans, accessible from the front

9 | Soft closing doors and drawers

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

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

6 | Features a reversible porcelainized cast iron cooking grid for round wok frying on one side and flat pan frying on the other. The contour construction ensures consistent and even cooking
NEW two-stage power side burner with a circular centre infrared burner and outer flame burner for versatile cooking methods

PR0825RSBI

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

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

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

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

5 | Available as a propane unit



OVEN-LIKE PERFORMANCE
Napoleon's LIFT EASE™ roll top lid tucks neatly back giving you more space on your patio or deck. The tightly sealed lid will not be compromised by prevailing winds. Maximum heat is retained in the streamlined, double-walled lid for oven-like performance.

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

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

ГОТОВИТ, КАК В ДУХОВКЕ
Крышка LIFT EASE™ гриля Napoleon аккуратно откидывается назад, освобождая больше места на вашем внутреннем дворе или на веранде. Плотнo прилегающая крышка обеспечивает надежную защиту от ветра. Под изящной двустенной крышкой сберегается максимум тепла, что обеспечивает приготовление пищи, как в духовке.

Proudly Made in Canada

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



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



Infrared SIZZLE ZONE™ Bottom Burners with Warming Tube Burner
Queimadores inferiores por infrarrojos SIZZLE ZONE™ con calentador tubular
Bruciatori inferiori a infrarossi SIZZLE ZONE™ con bruciatore scaldatubo
Инфракрасные нижние горелки SIZZLE ZONE™ с трубчатой нагревающей горелкой
Подсвечивающиеся кнопки регулировки NIGHT LIGHT



NIGHT LIGHT Control Knobs
Mandos NIGHT LIGHT
Manopole di controllo NIGHT LIGHT
Подсвечивающиеся кнопки регулировки NIGHT LIGHT™



Two-Stage Power Burner with reversible cast iron grid
Queimador dual con parrilla reversible de hierro fundido
Potente bruciatore a due fasi con griglia reversibile in ghisa
Мощная двухуровневая горелка с переворачивающейся чугунной решеткой



Interior Lights for Late Night Entertaining
Luces interiores para cocinar de noche
Luce interne per gli intrattenimenti notturni
Внутренняя подсветка для отдыха в ночное время



Dual-Level Stainless Steel Sear Plates with Enforced Hangers
Placas de sellado en acero inoxidable con dos niveles y colgadores reforzados
Piastre di scottatura in acciaio inox a due livelli con ganci rinforzati
Двууровневые поддоны для обжарки из нержавеющей стали с прочными держателями





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

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

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



PRESTIGE PRO™ 665

> 31 kW | 8 Burners
PRO665RSIB

10 | Large drip pan, accessible from the front

9 | Optional commercial quality rotisserie kit with counter balance and 4 forks for delicious restaurant style cooking utilizing the rear infrared burner

11 | 9.5 mm Stainless Steel **WAVE** Cooking Grids

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

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

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

7 | Engaging **NIGHT LIGHT**™ control knobs and interior lights for late night entertaining

6 | Available as a natural gas or propane unit

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

5 | Stainless steel cooking system with **JETFIRE**™ ignition

PRO665RSIB

 Proudly Made in Canada



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



Infrared **SIZZLE ZONE**™ Side Burner
Queimador lateral por infrarrojos **SIZZLE ZONE**™
Bruciatore laterale a infrarossi **SIZZLE ZONE**™
Инфракрасная боковая горелка **SIZZLE ZONE**™



NIGHT LIGHT™ Control Knobs
Mandos **NIGHT LIGHT**™
Manopole di controllo **NIGHT LIGHT**™
Подсвечивающиеся кнопки регулировки **NIGHT LIGHT**™



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



Interior Lights for Late Night Entertaining
Luces interiores para cocinar de noche
Luce interne per gli intrattenimenti notturni
Внутренняя подсветка для отдыха в ночное время



Dual-Level Stainless Steel Sear Plates with Enforced Hangers
Placas de sellado en acero inoxidable con dos niveles y colgadores reforzados
Piastre di scottatura in acciaio inox a due livelli con ganci rinforzati
Двухуровневые поддоны для обжарки из нержавеющей стали с прочными держателями



CHARCOAL FLAVOUR FROM YOUR GAS GRILL

Napoleon's optional charcoal tray is designed to let you add the fun & flavour of charcoal anytime, on your gas grill. Simply replace necessary sear plates with the charcoal tray, add charcoal and light with your gas grill. For more details see page 46.

SABOR A CARBÓN EN LA PARRILLA A GAS

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

L'AROMA DELLA CARBONELLA DIRETTAMENTE DAL VOSTRO GRILL A GAS

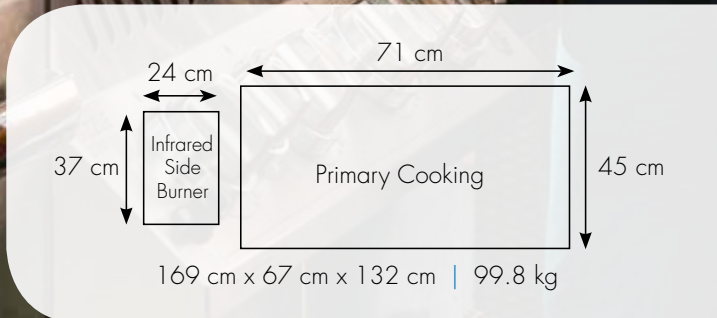
Il vassoio opzionale per la carbonella di Napoleon vi consente di aggiungere il sapore tipico della cottura a carbonella ogni qualvolta lo vogliate. Basta sostituire le piastre di scottatura con quella della carbonella, aggiungere la carbonella e accendere il grill. Per maggiori informazioni fare riferimento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

ДЫМ ОТ КОСТРА ПРИ ГОТОВКЕ НА ГАЗЕ

Приобретаемый отдельно поддон Napoleon для древесного угля даст вам возможность насладиться и ощутить аромат костра при готовке на газовом гриле. Просто замените поднос для обжаривания мяса на поддон, насыпьте на него древесный уголь и зажгите с помощью газового гриля. Более подробно см. на стр. 46.

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES





- 1 - Parrilla y quemador lateral por infrarrojos SIZZLE ZONE®
- 2 - Kit opcional para asador giratorio ultrarresistente con contrapeso y dos espetones para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior y obtener resultados dignos de un restaurante
- 3 - Tapa corrediza LIFT EASE® de gran calidad con bordes y asa en cromo pulido para ahorrar espacio
- 4 - Atractivos mandos con tecnología de iluminación i-GLOW® para cocinar de noche
- 5 - Repisas laterales de acero inoxidable de gran calidad con portabebidas, cubitera/recipiente para adobado y tabla de cortar integrados, y, toallero y ganchos para utensilios en cromo pulido
- 6 - Pedestal con ruedas con sistema de bloqueo ocultas
- 7 - Disponible como unidad a gas natural o a gas propano
- 8 - 4 quemadores tubulares de gran duración en acero inoxidable de gran espesor con encendido híbrido

- 1 - Bruciatore laterale del grill a infrarossi SIZZLE ZONE® e fornello laterale
- 2 - Opzionale: kit roscicceria con contrappeso e due forchettoni per una cottura come al ristorante, grazie al bruciatore posteriore a infrarossi
- 3 - Ampio coperchio salvaspazio Deluxe, con scorrimento LIFT EASE®, con dettagli e maniglia cromati lucidi
- 4 - Manopole di controllo retroilluminate i-GLOW®, per facilitare i vostri intrattenimenti notturni
- 5 - Mensole laterali di alta qualità, in acciaio inox, con integrati il porta-bevande, il cestello porta-ghiaccio con tagliere, barre cromate lucide per gli asciugamani e ganci per gli utensili
- 6 - Base a piedistallo con ruote a blocco, nascoste
- 7 - Disponibile nella versione a gas naturale o a propano
- 8 - Quattro robusti bruciatori tubolari in acciaio inox con accensione incrociata

- 1 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE® и боковая горелка
- 2 - Приобретаемый отдельно вертел высокого качества с противовесом и 2 вилками-фиксаторами вертела для приготовления в восхитительном ресторанном стиле, с использованием задней инфракрасной горелки
- 3 - Откидывающаяся для экономии места объемная крышка LIFT EASE® с изысканным верхом, отполированной хромированной ручкой и отделкой
- 4 - Привлекательные кнопки управления i-GLOW® с подсветкой для удобства пользования в ночное время
- 5 - Боковые полки из высококачественной нержавеющей стали со встроенными держателями для напитков, ведерком для льда, разделочной доской, хромированными полочками для полотенец и крючками для инструмента
- 6 - Основание со скрытыми фиксируемыми роликами
- 7 - Может работать на природном газе или от баллона с пропаном
- 8 - Четыре большие долговечные трубчатые горелки из нержавеющей стали, с перекрестным зажиганием



PRESTIGE PRO™ 500

> 25.7 kW | 6 Burners
PRO500RSIB



2 | Optional heavy duty rotisserie kit with counter balance and 2 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner

1 | Infrared **SIZZLE ZONE™** grill and side burner

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

8 | 4 heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition

4 | Engaging **i-GLOW™** backlit control knobs for late night entertaining

7 | Available as a natural gas or propane unit

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

6 | Pedestal base with hidden, locking casters

Proudly Made in Canada



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



Dual-Level Stainless Steel Sear Plates
Placas de sellado en acero inoxidable con dos niveles
Diffusori in acciaio inox a due livelli
Двухуровневые подносы из нержавеющей стали



Instant **JETFIRE™** Ignition
Sistema de encendido inmediato **JETFIRE™**
Sistema di accensione istantanea **JETFIRE™**
Моментальное зажигание **JETFIRE™**



Integrated Ice/Marinade Bucket
Cubitera/recipiente de abodado integrado
Cestello integrato per ghiaccio/marinata



Infrared **SIZZLE ZONE™** Side Burner
Quemador lateral **SIZZLE ZONE™** por infrarrojos
Bruciatore laterale a infrarossi **SIZZLE ZONE™**
Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™**



Infrared Rear Burner
Quemador posterior por infrarrojos
Bruciatore posteriore a infrarossi
Задняя инфракрасная горелка



HEAVY DUTY STAINLESS STEEL COOKING SYSTEM

The even, consistent heat from high and hot to low and slow; **WAVE™** cooking grids for those trademark Napoleon™ sear lines, self cleaning sear plates for reduced flare-ups and heavy gauge, long lasting burners for controlled, even heat.

SISTEMA DE COCCIÓN ULTRARRESISTENTE DE ACERO INOXIDABLE

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

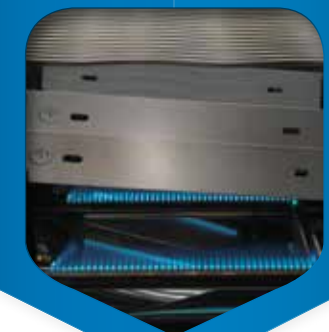
SISTEMA DI COTTURA ROBUSTO, IN ACCIAIO INOX

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

ДОЛГОВЕЧНЫЙ ГРИЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

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

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



AVAILABLE LID COLOURS



Porcelain Blue



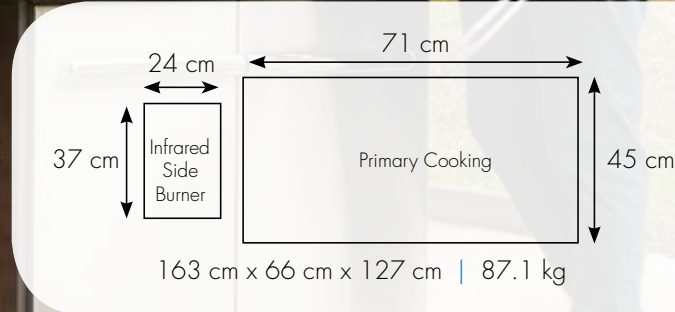
Smokey Quartz



Porcelain Black



Stainless Steel



- 1 - 4 quemadores tubulares de gran duración en acero inoxidable de gran espesor con encendido híbrido
- 2 - Tapa corrediza LIFT EASE® para ahorrar espacio
- 3 - Repisas laterales de acero inoxidable con bandejas para condimentos y ganchos para utensilios
- 4 - Sistema de cocción en acero inoxidable
- 5 - Ruedas con sistema de bloqueo EASY ROLL™
- 6 - Disponible como unidad a gas natural o a gas propano (modelo en acero inoxidable)
- 7 - Disponible como unidad a gas propano (modelo en negro)
- 8 - Quemador lateral por infrarrojos SIZZLE ZONE™
- 9 - Kit opcional para asador giratorio ultrarresistente con contrapeso y 2 espetones para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior y obtener resultados dignos de un restaurante

- 1 - Quattro robusti bruciatori tubolari in acciaio inox con accensione incrociata
- 2 - Coperchio salvaspazio a guida scorrevole LIFT EASE™
- 3 - Mensole laterali in acciaio inox, con vassoio condimenti e ganci integrati per gli utensili
- 4 - Sistema di cottura in acciaio inox
- 5 - Ruote EASY ROLL™ con blocco
- 6 - Disponibile nella versione a gas naturale o a propano (acciaio inox)
- 7 - Disponibile nella versione a propano (nero)
- 8 - Bruciatore laterale SIZZLE ZONE™ a infrarossi
- 9 - Opzionale: kit rosticceria professionale con contrappeso e due forchettoni per una cottura come al ristorante, grazie al bruciatore posteriore a infrarossi

- 1 - Четыре большие долговечные трубчатые горелки из нержавеющей стали, с перекрестным зажиганием
- 2 - Откидная крышка LIFT EASE для экономии места
- 3 - Боковые полки из нержавеющей стали с лотками для приправ и встроенными крючками для инструментов
- 4 - Гриль из нержавеющей стали
- 5 - Ролики с фиксаторами EASY ROLL™
- 6 - Может работать на природном газе или от баллона с пропаном (шкаф из нержавеющей стали)
- 7 - Может работать только на пропане (черный шкаф)
- 8 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE™ и боковая горелка
- 9 - Приобретаемый отдельно вертел высокого качества с противовесом и 2 вилками-фиксаторами вертела для приготовления в восхитительном ресторанном стиле, с использованием задней инфракрасной горелки



 Proudly Made in Canada

NAPOLEON
ЭКСПЕРТЫ ПО
ГАЗОВЫМ И ИНФРАКРАСНЫМ
ГРИЛЯМ



Prestige

PRESTIGE® P500

> 25.7 kW | 6 Burners
P500RSIB

9| Optional heavy duty rotisserie kit with counter balance and 2 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner

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

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

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

3| Stainless steel side shelves with condiment trays and integrated tool hooks

7| Available as a propane unit (Black, Smokey Quartz, Blue)

4| Stainless steel cooking system

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

5| **EASY ROLL™** locking casters



DUAL-LEVEL STAINLESS STEEL SEAR PLATES

Dual-level, individual stainless steel sear plates allow consistent, even heat and continuous grease run off. Heat is spread evenly over the entire grilling surface.

PLACAS DE SELLADO EN ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES

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

DIFFUSORI IN ACCIAIO INOX A DUE LIVELLI

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

ДВУХУРОВНЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

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

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



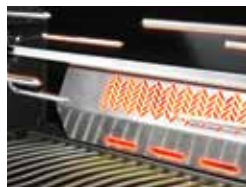
Stainless Steel WAVE® Cooking Grids
Parrillas de acero inoxidable WAVE®
Griglie di cottura in acciaio inox WAVE®
Решетка для гриля WAVE из нержавеющей стали



Dual-Level, Stainless Steel Sear Plates
Placas de sellado en acero inoxidable con dos niveles
Diffusori in acciaio inox a due livelli
Двухуровневые подносы из нержавеющей стали



Instant JETFIRE® Ignition
Sistema de encendido instantáneo JETFIRE®
Sistema di accensione istantaneo JETFIRE®
Мгновенное зажигание JETFIRE



Infrared Rear Burner
Quemador posterior por infrarrojos
Bruciatore posteriore a infrarossi
Задняя инфракрасная горелка

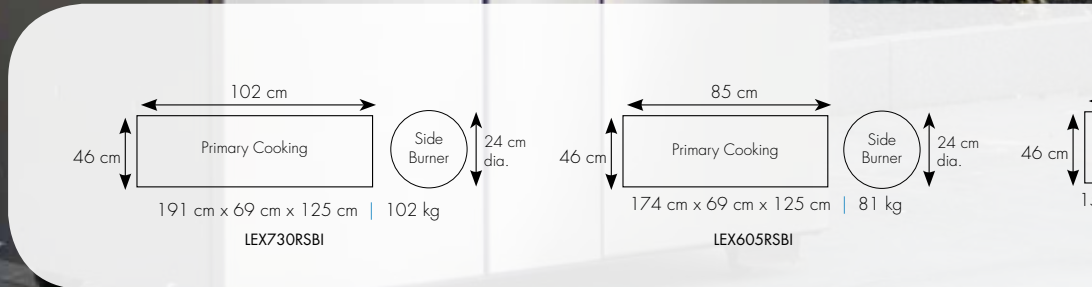





Infrared SIZZLE ZONE™ Side Burner
Quemador lateral SIZZLE ZONE™ por infrarrojos
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE™
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE



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





-  1 - Barbacoa y quemador lateral por infrarrojos SIZZLE ZONE (LEX485)
 - 2 - Tapa con pared doble de acero inoxidable
 - 3 - Quemador lateral tradicional (LEX605 & LEX730)
 - 4 - Quemadores inferiores y posteriores por infrarrojos (LEX605 & LEX730)
 - 5 - Parrillas WAVE™ de acero inoxidable.
 - 6 - Mandos con tecnología de iluminación i-GLOW™ para cocinar de noche
 - 7 - Disponible como unidad a gas propano
 - 8 - Cubitera/recipiente para adobado y tabla para cortar integrados
 - 9 - Repisas laterales de acero inoxidable con bandejas para condimentos y ganchos para utensilios
-  1 - Grill a infrarossi SIZZLE ZONE™ e fornello laterale (LEX485)
 - 2 - Coperchio a doppia parete in acciaio inox
 - 3 - Fornello laterale tradizionale (LEX605 e LEX730)
 - 4 - Bruciatori inferiore e posteriore a infrarossi SIZZLE ZONE™ (LEX605 e LEX730)
 - 5 - Griglie di cottura in acciaio inox WAVE™
 - 6 - Manopole di controllo retroilluminate i-GLOW™, per facilitare i vostri intrattenimenti notturni
 - 7 - Disponibile nella versione a propano
 - 8 - Cestello porta-ghiaccio/marinata e tagliere integrati
 - 9 - Mensole laterali in acciaio inox con vassoio per i condimenti e ganci per gli attrezzi
-  1 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE™ и боковая горелка (LEX485)
 - 2 - Двустенная крышка из нержавеющей стали
 - 3 - Боковая конфорка (LEX605 & LEX730)
 - 4 - Нижняя и задняя инфракрасные горелки (LEX605 & LEX730)
 - 5 - Решетка для гриля WAVE™ из нержавеющей стали
 - 6 - Привлекательные кнопки управления i-GLOW™ с подсветкой для удобства пользования в ночное время
 - 7 - Шкаф для баллона с пропаном
 - 8 - Встроенное ведро для льда и разделочная доска
 - 9 - Боковые полки из нержавеющей стали с лотками для приправ и крючками для инвентаря



CHARCOAL TRAY
AVAILABLE



LEX SERIES

> 22.2 kW | 5 Burners
LEX485RSIB

> 27.3 kW | 6 Burners
LEX605RSBI

> 32.1 kW | 7 Burners
LEX730RSBI



1| Infrared **SIZZLE ZONE** grill and side burner (LEX485)

2| Double walled stainless steel lid

3| Range Side Burner (LEX605 & LEX730)

4| Infrared bottom and rear burners (LEX605 & LEX730)

9| Stainless steel side shelves with condiment trays and tool hooks

5| Stainless steel **WAVE** cooking grids

6| Engaging **i-GLOW** backlit control knobs for late night entertaining

8| Integrated ice/marinade bucket and cutting board

7| Available as a propane unit

SMOKING

Place wet wood chips into the smoker tube and place over the left burner, then turn the burner on. Place your meat over the right burner, but do not turn on that burner. You are using the indirect cooking method. Smoke the meat for several hours under a closed lid.

AHUMADO

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

AFFUMICATURA

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

КОПЧЕНИЕ

Просто насыпьте мокрые опилки в копильную трубку и положите ее возле левой газовой горелки на вашем гриле. Зажгите горелку. Положите мясо возле правой горелки, но не зажигайте ее. В этом случае мясо будет готовиться несколько часов благодаря непрямому жару и дыму от опилок. Приготовление осуществляется с закрытой крышкой.

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



Infrared **SIZZLE ZONE** Side Burner
Quegador lateral **SIZZLE ZONE** por infrarrojos
Bruciatore laterale a infrarossi **SIZZLE ZONE**
Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE** (LEX485)



Ceramic Infrared Rear Burner
Quegador cerámico por infrarrojos posterior
Bruciatore posteriore in ceramica a infrarossi
Задняя инфракрасная горелка



Range Side Burner
Quegador lateral tradicional
Fornello laterale tradizionale
Боковая конфорка (LEX605 & LEX730)



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



Integrated Ice/marinade Bucket
Cubitera/recipiente para adobado integrado
Cestello porta-ghiaccio integrato
Встроенное ведро для льда



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

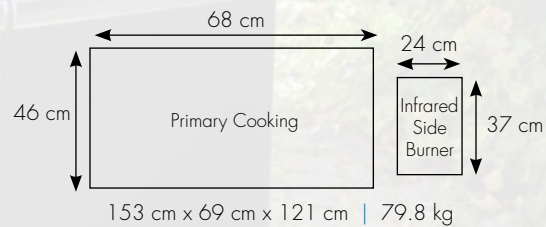


ACCU-PROBE Temperature Gauge
Indicador de temperatura ACCU-PROBE
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE
Термометр ACCU-PROBE



Optional Kitchen Module
Módulo de cocina opcional
Modulo cucina opzionale
Приобретаемый отдельно кухонный модуль (00-KSM100)





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

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

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



**BANDEJA DE CARBÓN
DISPONIBLE**

LE3 SERIES

> 22.2 kW | 5 Burners
LE485RSIB



INFRARED TECHNOLOGY

The intense heat of Napoleon's infrared technology instantly locks in the juices for an amazing taste sensation! Over 10,000 flame ports produce 980°C for optimum searing. See page 46 for more details.

TECNOLOGÍA POR INFRARROJOS

El intenso calor que genera la tecnología por infrarrojos de Napoleon sella los jugos para conseguir un sabor exquisito. Más de 10.000 orificios de llama generan una temperatura de 980 °C para un sellado óptimo. Consulte la página 46 para obtener más información.

TECNOLOGIA A INFRAROSSI

Il calore intenso della tecnologia a infrarossi di Napoleon sigilla istantaneamente i liquidi di cottura per garantire una esperienza culinaria fantastica! Oltre 10.000 ugelli producono una temperatura pari a 980°C per ottenere delle scottature ideali. Per maggiori informazioni fare riferimento a pagina 46.

ИНФРАКРАСНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ЖАРКИ

Благодаря технологии нагрева с помощью инфракрасного излучения Napoleon интенсивный жар мгновенно концентрируется в продуктах и обеспечивает потрясающий вкус! Пламя выходит более чем из 10 тыс. отверстий, повышая температуру до 980°C для оптимального поджаривания мяса. Более подробную информацию см. на стр. 46.

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



Integrated Interior Lights
Luces interiores incorporadas
Luci interne integrate
Встроенное внутреннее освещение



Ceramic Infrared Rear Burner
Quemador posterior por infrarrojos
Bruciatore posteriore a infrarossi
Задняя инфракрасная горелка



Integrated Ice Bucket
Cubitera integrada
Cestello porta-ghiaccio integrato
Встроенное ведро для льда



i-GLOW® Backlit Technology
Tecnología de iluminación i-GLOW®
Tecnologia di retroilluminazione i-GLOW®
Подсветка по технологии i-GLOW®



Infrared SIZZLE ZONE® Side Burner
Quemador lateral SIZZLE ZONE® por infrarrojos
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE®
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE



Optional Kitchen Module
Módulo de cocina opcional
Modulo cucina opzionale
Приобретаемый отдельно кухонный модуль (00-KSM100)

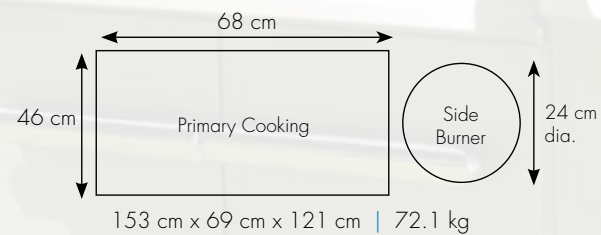




- 1 - Parrillas WAVE® de hierro fundido vitrificado
- 2 - Quemador lateral tradicional
- 3 - Repisas laterales de acero inoxidable con porta utensilios incorporado
- 4 - Disponible como unidad a gas propano
- 5 - Quemadores y placas de sellado en acero inoxidable
- 6 - Disponible en acero inoxidable

- 1 - Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE®
- 2 - Fornello laterale tradizionale
- 3 - Mensole laterali in acciaio inox, con porta-utensili integrato
- 4 - Disponibile nella versione a propano
- 5 - Bruciatori e piastre di scottatura in acciaio inox
- 6 - Disponibile in acciaio inox

- 1 - Эмалированная чугунная решетка для гриля WAVE®
- 2 - Боковая конфорка
- 3 - Боковые полки из нержавеющей стали со встроенными держателями для инвентаря
- 4 - Шкаф для баллона с пропаном
- 5 - Горелки и поддоны для обжарки из нержавеющей стали
- 6 - Имеется в варианте из нержавеющей стали



**DISPONIBILE IL VASSOIO
PER LA CARBONELLA**

LE1 SERIES

> 18.2 kW | 4 Burners
LE485SB



INSTANT JETFIRE™ IGNITION
Napoleon's JETFIRE™ ignition starts each burner individually for reliable start ups - EVERY time.

SISTEMA DE ENCENDIDO INSTANTÁNEO JETFIRE™
El sistema de encendido JETFIRE™ de Napoleon™ enciende cada quemador independientemente para que el encendido sea SIEMPRE fiable.

ACCENSIONE JETFIRE™ Istantanea
L'accensione istantanea JETFIRE™ di Napoleon™ avvia ogni bruciatore individualmente, assicurando un avvio affidabile - OGNI volta.

СИСТЕМА МГНОВЕННОГО ПОДЖИГА JETFIRE™
Система JETFIRE™ от Napoleon обеспечивает независимый поджиг каждой горелки с НЕИЗМЕННОЙ надежностью.

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



Porcelainized Cast Iron WAVE® Cooking Grids
Parrillas WAVE® de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE®
Эмалированная чугунная решетка для гриля WAVE



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



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



Range Side Burner
Quemador lateral tradicional
Fornello laterale tradizionale
Боковая конфорка



Integrated Towel Holders
Toallero integrado para paños de cocina
Ganci integrati per strofinacci
Встроенные держатели для полотенец



Optional Kitchen Module
Módulo de cocina opcional
Modulo cucina opzionale
Отдельно приобретаемый кухонный модуль (OD-KSM100)

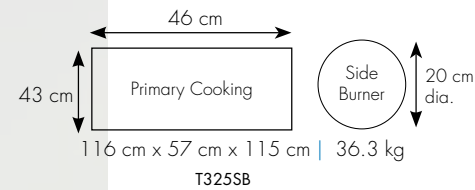
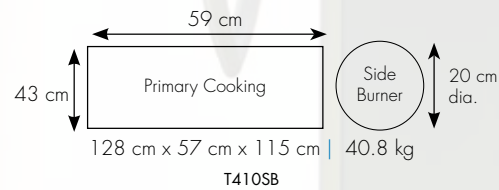
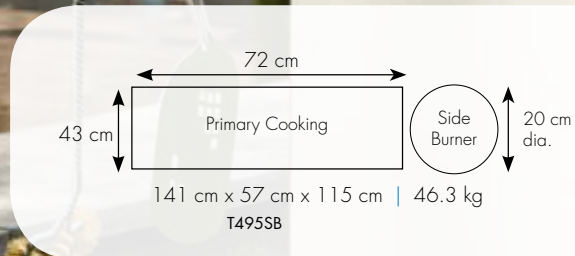




- 1 - Tapa negra vitrificada
- 2 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
- 3 - Quemador lateral tradicional
- 4 - Parrillas en hierro fundido vitrificado para una temperatura constante y homogénea
- 5 - Disponible como unidad a gas propano
- 6 - Abrebotellas incorporado
- 7 - Repisas laterales plegables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

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

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



TRIUMPH

TRIUMPH™ SERIES

> 10.4 kW | 3 Burners
T325SB

> 14.4 kW | 4 Burners
T410SB

> 18.4 kW | 5 Burners
T495SB

1 | Black porcelain lid

2 | ACCU-PROBE™ temperature gauge

8 | Stainless steel tube burners

3 | Range side burner

7 | Folding side shelves with integrated utensil holders

4 | Porcelainized cast iron cooking grids for consistent, even heat

6 | Integrated bottle opener

5 | Available as a propane unit



FOLDING SIDE SHELVES
Innovative technology allows both side shelves on all Triumph™ Series grills to fold down, including the integrated side burner on the right shelf. A locking system ensures the shelves stay in place when in use.

REPISAS LATERALES PLEGABLES

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

MENSOLE LATERALI PIEGHEVOLI

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

СКЛАДЫВАЮЩИЕСЯ БОКОВЫЕ ПОЛКИ

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

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



Range Side Burner
Quemador lateral tradicional
Fornello laterale tradizionale
Боковая конфорка



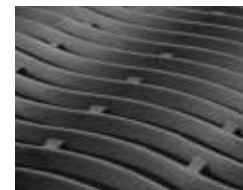
JETFIRE™ Ignition
Sistema de encendido JETFIRE™
Sistema di accensione JETFIRE™
Система поджига JETFIRE™



Integrated Bottle Opener
Abrebotellas integrado
Apri-bottiglie integrato
Встроенная открывалка для бутылок



Folding Side Shelves
Repisas laterales plegables
Mensole laterali pieghevoli
Боковые складные полки

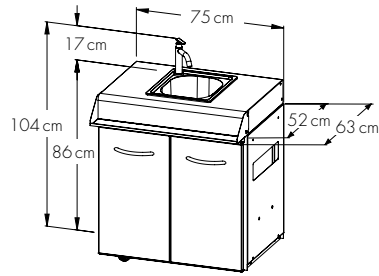


Porcelainized™ Cast Iron WAVE™ Cooking Grids
Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
Эмалированная чугунная решетка для гриля WAVE™



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

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



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

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



Comes with a set of black & chrome plated handles
 Incluye un juego de tiradores con acabado cromado y negro.
 Disponibile con maniglie colore nero o cromate
 Продается в комплекте с черными или хромированными ручками



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



Stainless Steel Sink & Faucet
 Fregadero y grifo en acero inoxidable
 Lavandino e rubinetto in acciaio inox
 Раковина и кран из нержавеющей стали

KITCHEN MODULE

Shown with LE485

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



— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
 GAS & INFRARED
 GRILLING**



OASIS™ MODULAR ISLANDS

Endless Configuration Possibilities

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

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

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

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

2 | Quick adjustment leveling feet on each modular unit

3 | Convenient cash and carry design

4 | Knock outs for easy electrical and gas piping installations

5 | Powder coated galvanized steel

6 | Stainless steel doors and drawers for longevity



Liquid Propane BIPRO825RBI



Liquid Propane/Natural Gas BIPRO665SRB



Liquid Propane/Natural Gas BIPRO500RB



Liquid Propane BILEX485RB



Liquid Propane BILEX405RBI



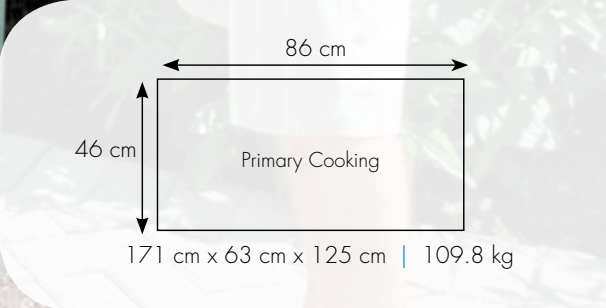
7 | Built-in grill heads available for your custom island

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

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

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

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



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

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

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



NAPOLEON
EXPERTOS
 EN BARBACOAS A
 GAS E POR INFRARROJOS



the original
INFRARED

CHARCOAL
PROFESSIONAL

CHARCOAL PROFESSIONAL

PR0605CSS



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

7 | Two charcoal dividers

6 | Integrated tool hooks

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

1 | Exclusive rear charcoal rotisserie burner

2 | Adjustable charcoal bed for multi level heat control

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

4 | Solid stainless steel construction

PR0605CSS



Air Vents
Orificios de ventilación
Prese d'aria
Воздушные отверстия



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



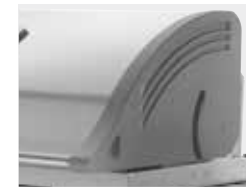
Charcoal Access Door
Compuerta para carga de carbón
Sportello per caricamento della carbonella
Дверца для засыпки древесного угля



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



Cast Iron WAVE™ Cooking Grids
Parrillas WAVE™ de hierro fundido
Griglie di cottura in ghisa WAVE™
Чугунная решетка гриль WAVE™



LIFT EASE™ Roll Top Lid
Tapa corredera LIFT EASE™
Coperchio scorrevole LIFT EASE™
Откидная крышка LIFT EASE™



OVEN-LIKE PERFORMANCE

Napoleon's LIFT EASE™ roll top lid tucks neatly back giving you more space on your patio or deck. The tightly sealed lid will not be compromised by prevailing winds. Maximum heat is retained in the streamlined, double-walled lid for oven-like performance.

FUNCIONAMIENTO SIMILAR AL DE UN HORNO

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

PRESTAZIONI SIMILI A QUELLE DEL FORNO

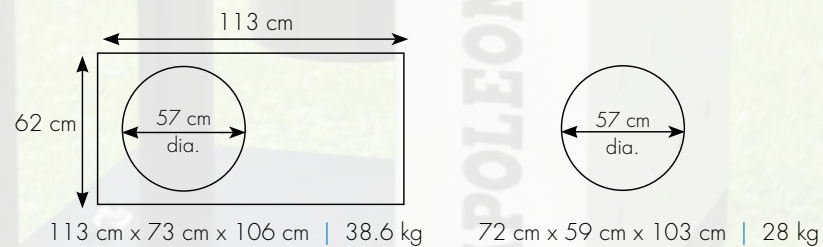
Il coperchio a guida scorrevole LIFT EASE™ di Napoleon si ritrae per rendere più spazioso il giardino o la terrazza. La tenuta del coperchio non viene compromessa dalla presenza di vento. Tutto il calore viene conservato sotto alla doppia parete del coperchio, dal design lineare, per offrirvi prestazioni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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАК В ДУХОВКЕ

Крышка LIFT EASE™ гриля Napoleon аккуратно откидывается назад, освобождая больше места на вашем внутреннем дворе или на веранде. Плотная прилегающая крышка обеспечивает надежную защиту от ветра. Под изящной двустенной крышкой сберегается максимум тепла, что обеспечивает приготовление пищи, как в духовке.

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES





- 1 - Tapa con bisagra solapada para trabajar sin percances en toda la superficie de cocción
 - 2 - Parrillas de hierro fundido de gran espesor con bisagras y tres posiciones de altura regulables (NK22CK-C)
 - 3 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE[®] y orificios de ventilación inoxidable
 - 4 - Tapa y cuba vitrificadas de color negro y gran espesor
 - 5 - Difusor de calor de acero inoxidable
 - 6 - Colector de cenizas extraíble de gran capacidad fabricado en acero reforzado
 - 7 - Ruedas resistentes a la intemperie: dos fijas de gran tamaño recubiertas de caucho y dos pivotantes fáciles de deslizar (NK22CK-C)
 - 8 - Carro con revestimiento de pintura en polvo (NK22CK-C)
 - 9 - Orificios de ventilación dobles en acero inoxidable
 - 10 - Rejilla para el carbón en acero de gran espesor
 - 11 - Repisa plegable de acero inoxidable que proporciona más superficie de trabajo (NK22CK-C)
- 1 - Coperchio con cerniere decentrate per rendere sicure le operazioni sull'intera superficie di cottura
 - 2 - Griglie di cottura in ghisa extra resistente, con cerniera e tre diverse regolazioni dell'altezza (NK22CK-C)
 - 3 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE[®] e prese d'aria resistenti alla ruggine (NK22CK-C)
 - 4 - Coperchio e contenitore in smalto porcellanato nero di grosso spessore
 - 5 - Diffusore di calore in acciaio inox
 - 6 - Collettore della cenere in robusto acciaio, di grandi dimensioni e rimovibile
 - 7 - Grandi ruote resistenti alle intemperie con gomma e due rotelle (NK22CK-C)
 - 8 - Carrello rivestito a polvere (NK22CK-C)
 - 9 - Due prese d'aria in acciaio inox
 - 10 - Griglia per la carbonella in acciaio di grosso spessore
 - 11 - Mensola pieghevole in acciaio inox, per aumentare lo spazio di lavoro (NK22CK-C)
- 1 - Откидная крышка на петлях обеспечивает безопасное приготовление на всей поверхности гриля
 - 2 - Чугунные решетки для жарки с тремя изменяемыми уровнями по высоте (NK22CK-C)
 - 3 - Термометр ACCU-PROBE[®] и нержавеющая вытяжка (NK22CK-C)
 - 4 - Массивная черная крышка, покрытая фарфоровой эмалью, и чан
 - 5 - Рассеиватель тепла из нержавеющей стали
 - 6 - Съемный поддон большой емкости для сбора золы из толстостеновой стали
 - 7 - 2 больших колеса с резиновым протектором и два небольших мебельных колесика
 - 8 - Рама с порошковым покрытием (NK22CK-C)
 - 9 - Парная вытяжка из нержавеющей стали
 - 10 - Мощная стальная решетка для древесного угля
 - 11 - Откидная полка из нержавеющей стали для продуктов и инвентаря (NK22CK-C)



NAPOLEON
**ESPERTI IN
 GRIGLIATE A GAS E
 A INFRAROSSI**



the original
INFRARED

CHARCOAL
— PROFESSIONAL —

57cm PRO CHARCOAL CART & LEG MODELS

NK22CK-C | PR022K-LEG



1| Offset hinged lid for safe operation over the entire cooking surface

2| Extra heavy cast iron hinged cooking grids with three height adjustments

11| Folding stainless steel shelf for added storage space (NK22CK-C)

3| ACCU-PROBE™ temperature gauge and rust free air vent

10| Heavy gauge steel charcoal grate

4| Heavy gauge black porcelain lid and bowl

9| Dual stainless steel vents

5| Stainless steel heat diffuser

8| Powder coated cart (NK22CK-C)

6| Removable high capacity, heavy steel ash catcher

7| Large weather proof, two-piece wheels with rubber tread and two easy roll casters (NK22CK-C)



Removable Heavy Steel Ash Catcher
Colector de cenizas extraíble en acero reforzado
Collettore rimovibile della cenere in robusto acciaio
Съемный поддон для сбора золы из толстостенной стали



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



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



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



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



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



CHARCOAL STARTER

Start your charcoal grill in no time with a fast and easy charcoal chimney starter. Simply crumple newspapers underneath the grill starter, fill the main part with charcoal, light the paper through the holes at the bottom and you will have blazing red charcoals that are perfect for grilling. Plus, no need for lighter fluid that leaves the bad aftertaste to your food.

ENCENDEDOR PARA CARBÓN

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

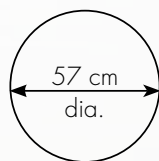
ACCENSIONE DELLA CARBONELLA

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

СИСТЕМА ПОДЖИГА ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ

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

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



70 cm x 59 cm x 112 cm | 26.3 kg

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

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

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



— NAPOLEON —
ЭКСПЕРТЫ ПО
ГАЗОВЫМ И ИНФРАКРАСНЫМ
ГРИЛЯМ



the original
INFRARED

CHARCOAL
PROFESSIONAL

57cm CHARCOAL KETTLE

NK22CK-L1



6| Built-in dual purpose lid hanger

7| Cool Touch Handle with protective heat shield

5| Hinged cooking grids

8| ACCU-PROBE™ temperature gauge and rust free air vent

4| Heavy gauge steel charcoal grate

9| Heavy gauge black porcelain lid and bowl

3| Stainless steel heat diffuser

10| Dual stainless steel vents

2| Removable high capacity, heavy steel ash catcher

11| Powder coated steel shelf

1| Large weather proof, two-piece wheels with rubber tread and two stainless steel legs



Removable Heavy Steel Ash Catcher
Colector de cenizas extraíble en acero reforzado
Collettore rimovibile della cenere in robusto acciaio
Съемный поддон для сбора золы из толстолистовой стали



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



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



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



Cool Touch Handle
Asa con aislamiento térmico
Maniglia termoisolante
Ненагреваемая ручка



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



STAINLESS STEEL TOOLSET HANGER

Custom and convenient, this tool hanger perfectly fits around the edge of the Napoleon® Charcoal Kettle. Now your favourite grilling accessories are within a seconds reach while you grill and entertain.

GANCHO PARA UTENSILIOS EN ACERO INOXIDABLE

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

GANCIO IN ACCIAIO INOX PER UTENSILI

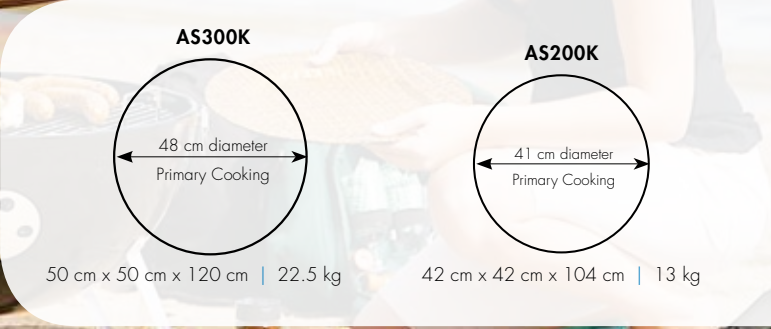
Comodo e personalizzato, si aggancia perfettamente attorno al grill sferico a carbonella di Napoleon®. Adesso i vostri accessori preferiti sono a portata di mano durante le vostre grigliate in compagnia.

КРЮЧКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ИНВЕНТАРЯ

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

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES





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

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

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





MEAT/FISH HOOKS

Ribs, sausage, whole fish or long cuts of meat can be hung easily in the smoking chamber. The access doors make it easy to add wood chips or charcoal without removing the lid.

GANCHOS PARA CARNE O PESCADO

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

GANCI PER IL PESCE / LA CARNE

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

КРЮЧКИ ДЛЯ МЯСА И РЫБЫ

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

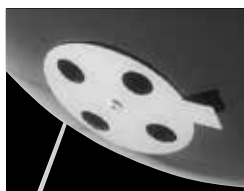
NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



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



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



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



Easy Access Doors
Compuertas para fácil acceso
Sportello di facile accesso
Смотровая дверца

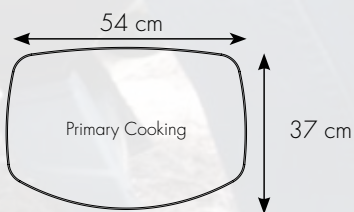


Sturdy Lid Handle
Tapa con asa maciza
Robusta maniglia del coperchio
Надежная ручка на крышке



Portable
Portátil
Portatile
Специальная конструкция облегчает переноску





Assembled size: 61 cm w x 49 cm d x 35 cm h
 Folded size: 61 cm w x 49 cm d x 27 cm h
 TQ285: 12kg

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

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

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



TRAVELQ™ 285

> 4.1 kW | 2 burners
TQ285

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



**Sets up in
10 seconds**



TWO-IN-ONE

Two-piece porcelain coated cast iron WAVE™ cooking grids create excellent heat retention for even cooking and gives you those famous Napoleon® sear marks. Plus with two pieces you can replace one with the optional griddle.

2 EN 1

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

DUE IN UNO

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

ДВА В ОДНОМ

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

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



Porcelainized Cast Iron WAVE™ Cooking Grids
Parrillas WAVE™ de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
Чугунные решетки для готовки WAVE с фарфоровым покрытием Безопасный



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



Superior wind proof design holds heat in
Diseño superior resistente al viento que retiene el calor en el interior
Design avanzato a prova di vento per non disperdere il calore
показывает температуру гриля
Превосходный ветрозащитный дизайн удерживает тепло внутри



Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling
Dos quemadores de acero inoxidable para cocción directa o indirecta.
Due bruciatori in acciaio inox per una grigliata diretta o indiretta
Двойные горелки из нержавеющей стали для прямого или непрямого поджаривания на гриле



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

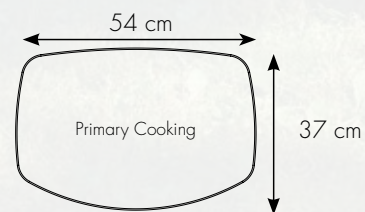




- 1 - Se queda fijada en una posición vertical para proporcionar máxima estabilidad
- 2 - Diseño de tijera innovador con ruedas de gran tamaño que permite trasladarla fácilmente y plegarla en posición vertical para guardarla cómodamente o colgarla de la pared

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

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



Assembled size: 112 cm x 50 cm x 93 cm
Folded size: 105 cm x 50 cm x 42 cm
TQ285X: 24kg

TRAVELQ™ 285X

> 4.1 kW | 2 burners
TQ285X



1| Safely engages in an upright position for ultimate stability



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



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

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



ULTIMATE VERSATILITY
Innovative scissor cart design with large 8" wheels for easy mobility and folds upright for convenient storage or can hang on a wall. Safely engages in an upright position for ultimate stability. Kick stand feature makes for quick and easy setup and allows for stable upright positioning.

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

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

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

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



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



Porcelainized Cast Iron WAVE® Cooking Grids
Parrillas WAVE® de hierro fundido vitrificado
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE®
Чугунные решетки для готовки WAVE с фарфоровым покрытием



ACCU-PROBE® Temperature Gauge
Indicador de temperatura ACCU-PROBE®
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE®
Термометр ACCU-PROBE



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

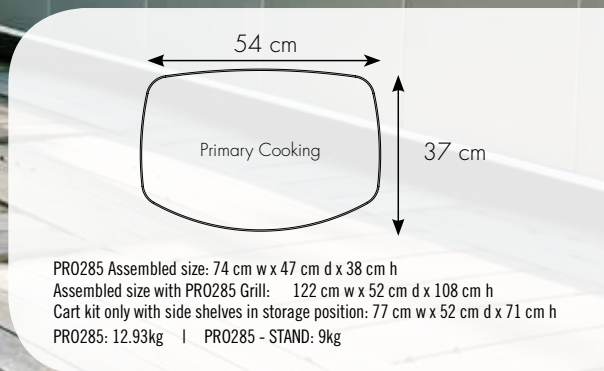


Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling
Dos quemadores de acero inoxidable para cocción directa o indirecta
Due bruciatori in acciaio inox per una grigliata diretta o indiretta
Двойные горелки из нержавеющей стали для прямого или непрямого поджаривания на гриле



Instant JETFIRE® Ignition
Sistema de encendido instantáneo JETFIRE®
Immediata accensione JETFIRE®
Мгновенный запал JETFIRE®





PRO285 Assembled size: 74 cm w x 47 cm d x 38 cm h
 Assembled size with PRO285 Grill: 122 cm w x 52 cm d x 108 cm h
 Cart kit only with side shelves in storage position: 77 cm w x 52 cm d x 71 cm h
 PRO285: 12.93kg | PRO285 - STAND: 9kg

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

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

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



TRAVELQ™ PRO

> 4.1 kW | 2 burners
PRO285 with Optional Cart Kit with Side Shelves



CART OPTION

A stable cart with removable side shelves offers convenient features including; stainless steel condiment holder and bottle opener; spacious side shelves that offer extra prep area; stylish front panel hides the propane tank and durable hangers store the cast iron grids and shelves while not in use.

OPCIÓN DE CARRO

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

OPZIONE CARRELLO

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

ФУНКЦИИ ТЕЛЕЖКИ

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

NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES



Ergonomic Control Knobs
Manos ergonómicas
Manopole di controllo ergonomiche
Эргономичные кнопки регулировки



Stainless steel condiment tray with integrated bottle opener
Especiero de acero inoxidable con abrebotellas incorporado
Vassoio dei condimenti in acciaio inox con apribottiglia integrato
Подставка для приправ из нержавеющей стали со встроенной открывалкой для бутылок (PRO285-STAND)



Dual stainless steel burners for direct or indirect grilling
Dos quemadores de acero inoxidable para cocción directa o indirecta
Due bruciatori in acciaio inox per una grigliata diretta o indiretta
Двойные горелки из нержавеющей стали для прямого или непрямого поджаривания на гриле



Instant JETFIRE™ Ignition
Sistema de encendido instantáneo JETFIRE™
Мгновенный запал JETFIRE™



Spacious Side Shelves with Integrated Towel and Utensil Holders
Amplias repisas laterales con porta utensilios y colgador para paños integrados
Mensole laterali spaziose, con porta-utensili e ganci per canovaccio integrati
Вместительные боковые полки со встроенными держателями для полотенец и кухонных принадлежностей (PRO285-STAND)



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



High top lid for large cuts of meat
Tapa alta para porder cocinar cortes grandes de carne
Ampio coperchio per grandi tagli di carne
Выпуклая крышка для приготовления больших кусков мяса



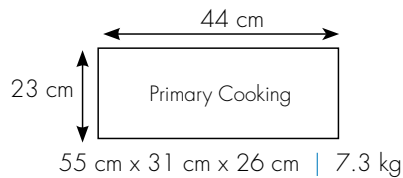
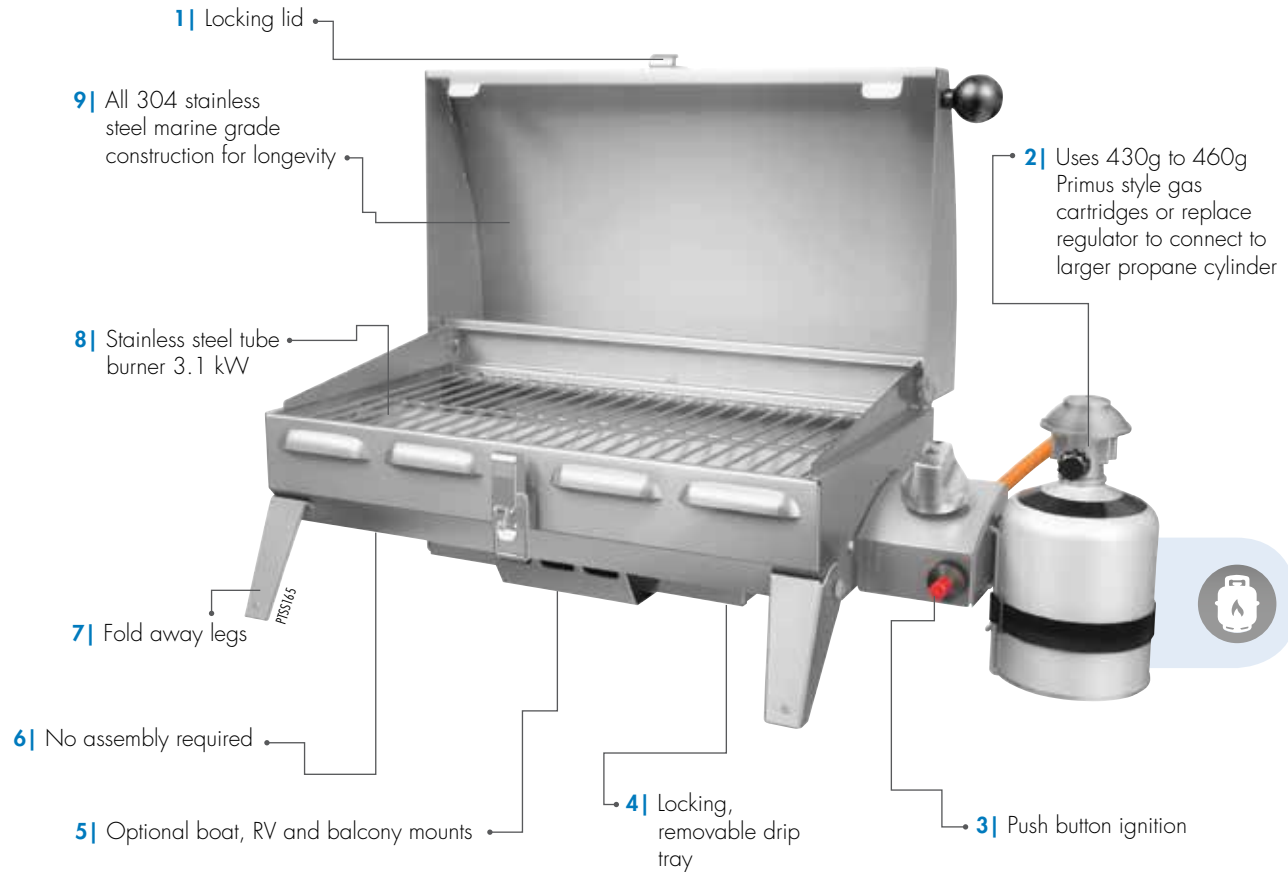
FREESTYLE™ MARINE

> 3.1 kW
PTSS165

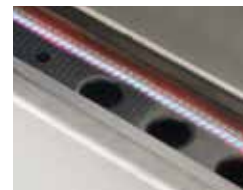
- 1 - Tapa con pestillo
- 2 - Funciona con cartuchos de gas tipo Primus de 430-460 g o puede sustituirse el regulador para conectar tanques de propano más grandes
- 3 - Botón para encendido
- 4 - Bandeja recogegrasa extraíble con pestillo
- 5 - Soportes opcionales para barcos, caravanas y balcones
-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

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

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



Great for use on boats
Barbacoa idonea para barcos
Perfetto per la barca
Идеальное решение для использования на лодках



Tube Burner & Sear Plate
Queimador tubular y placa de sellado
Bruciatore tubolare e piastra per la scottatura
Трубчатая горелка и пластина для жарки мяса



Carry Bag
Funda de transporte
Sacca da trasporto
Удобная сумка



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

NAPOLEON® EXCLUSIVE GRILLING



Turn Your Gas Grill into a Charcoal Grill

A Napoleon® Exclusive! The optional charcoal/smoker tray gives you the freedom to switch from gas to charcoal with relative ease. Simply remove the cooking grids and sear plates and place the tray directly on the burners, fill with charcoal and light using your gas burners. Replace your cooking grids and now you're charcoal grilling!

Convierta su barbacoa a gas en una barbacoa a carbón

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

Trasformate il vostro grill a gas in un grill a carbonella

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

Сделайте мангал из вашего газового гриля

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

Infrared Technology

Napoleon® infrared grills use ceramic burners with thousands of evenly spaced flame ports to generate infrared radiant energy. The flame energy is absorbed by the ceramic, which then glows and heats up to an incredible 980°C. This remarkable SIZZLE ZONE™ heat intensity quickly sears your food to lock in moisture and flavour. The results are unmistakable - succulent, flavourful food in a much-reduced grilling time, saving fuel and money.

Tecnología por infrarrojos

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

Tecnología a infrarossi

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

Инфракрасная Технология Готовки

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

Rear Burner Rotisserie Cooking

The rear rotisserie burner heat waves quickly seal and lock in the juices for superior tenderness. Restaurant style results and perfect self-basting roasts every time. Rotisserie cooking allows the food to self-baste, sealing in the juices while browning the outside surface. Use the rotisserie method of cooking for large cuts of meat like roasts, poultry or legs of lamb. There are so many advantages to rotisserie cooking, meats are generally juicier, self-basted and slow roasted.

Cocción con el asador giratorio del quemador posterior

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

Cottura stile rosticceria sul bruciatore posteriore

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

Технология готовки на вертеле

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

Power Side Burner

A new innovative design, exclusive to Napoleon Grilling, is the two-stage power side burner with a circular centre infrared burner and an outer flame burner for versatile cooking methods. It includes a reversible porcelainized cast iron cooking grid for round wok frying on one side and flat pan frying on the other, and the contour construction ensures consistent and even cooking for deliciously unbelievable results.

Quegador lateral dual

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

Potente fornello laterale

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

Мощная боковая горелка

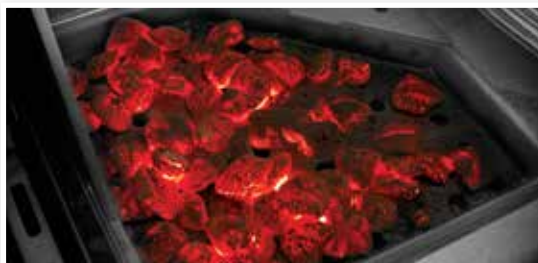
Мощная двухуровневая боковая горелка с круглой центральной инфракрасной горелкой и наружной горелкой для разнообразных методов готовки исполнена в инновационном дизайне, присущем только Napoleon Grilling. Она включает переворачивающуюся чугунную решетку для жарки на круглом котелке с одной стороны и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

FINDING THE PERFECT STEAK

When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chilies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

NAPOLEON
EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING

EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES



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



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



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



67011 Smoker Pipe
 Tubo ahumador
 Tubo affumicatore
 Коптильная труба



Cast Aluminum Griddles
 Planchas de aluminio fundido
 Piastre in alluminio pressofuso
 Алюминиевые противни для гриля



56018 Stainless Steel Griddles
 Planchas de acero inoxidable
 Piastre in acciaio inox
 Противни для гриля из нержавеющей стали



56011 3 in 1 Non-Stick Rib/Roast Rack
 Rejilla antiadherente 3 en 1 para costillas o asados
 Supporto "3 in 1" antiaderente per costine e arrosti
 Антипригарная подставка для ребрышек и мяса «3 в 1»



70009 Stainless Steel Rib Rack
 Rejilla para costillas en acero inoxidable
 Supporto in acciaio inox per costine
 Нержавеющая подставка для ребрышек



57010 Multi-Use Basket
 Cesta multiusos
 Cestello multi-uso
 Многофункциональная решетка



56020 Wok & Beer Can Chicken Roaster
 Wok y asador para pollo sobre una lata ensartada
 Wok e supporto per il pollo alla birra
 Вок и насадка для приготовления курицы на банке с пивом



56021 Stainless Steel Chicken Roaster
 Asador de pollo de acero inoxidable
 Supporto di cottura per pollo in acciaio inossidabile
 Форма-ростер из нержавеющей стали для запекания курицы



56003 Cast Iron Skillet
 Sartén de hierro fundido
 Bistecchiera in ghisa
 Чугунная сковорода



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



64003 Tumble Basket
 Cesta giratoria
 Cestello rotante
 Вращающаяся сетка



70016 6 Piece Skewers
 6 pinchos
 6 forchettoni
 Шампуры для шашлыка, 6 штук в упаковке



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



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



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

ENCONTRAR EL FILETE PERFECTO

Cuando compre un filete grueso, pida uno que tenga 3,5 cm de grosor. Compre un corte de calidad con vetas de grasa para que sea una carne tierna. Cuanto mayor sea la calidad de la carne, mejor será el filete.

Para hacer rápidamente una salsa, agregue a la salsa barbacoa unos chiles picados, un poco de salsa Perrins, vinagre, un poco de cebolla o ajo picado, o dé rienda suelta a su creatividad.

NAPOLEON
EXPERTOS
 EN BARBACOAS A
 GAS E POR INFRARROJOS

PER UNA BISTECCA PERFETTA

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

NAPOLEON
ESPERTI IN
GRIGLIATE A GAS E
A INFRAROSSI

EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES



55005 Stainless Steel Silicone Brush
Brocha de acero inoxidable y silicona
Pennello in silicone e acciaio inox
Силиконовая щетка с ручкой из нержавеющей стали



70018 Silicone Basting Brush
Brocha de cocina de silicona
Pennello in silicone
Силиконовая щетка для поливания жиром во время жарки



55015 Stainless Steel Tongs
Pinzas de acero inoxidable
Pinze in acciaio inox
Щипцы из нержавеющей стали



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



70010 Professional Spatula
Espátula profesional
Spatola professionale
Профессиональная кухонная лопатка



55207 Chef's Knife
Cuchillo cocinero
Coltello da chef
Поварский нож



70019 3 Piece Tool Set
Juego de 3 utensilios elementos
Set di 3 utensili
Набор аксессуаров из 3 предметов



70031 Professional 5 Piece Tool Set with Easy Lock Tongs
Juego profesional de 5 utensilios
Set di 5 utensili professionali
Профессиональный набор из 5 предметов



68285/68286/68287
Grill Covers and Carry Bag for 285 TravelQ® Series
Fundas y bolsas de transporte de barbacoas para la Serie 285 TravelQ®
Protezione per grill e sacche da trasporto per la serie 285 TravelQ®
Чехлы для гриля и переносная сумка для серии 285 TravelQ® Series



62011 Brass Grill Brush
Cepillo de latón para barbacoa
Spazzola in ottone
Латунная щетка для чистки решетки



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



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



70006 Digital Thermometer
Termómetro digital
Termometro digitale
Цифровой термометр



70005 Salt Grinder
Molinillo de sal
Macina sale
Мельница для соли



70004 Pepper Grinder
Molinillo de pimienta
Macina pepe
Мельница для перца



62135 Grilling Apron
Delantal especial para barbacoas
Grembiule da cucina
Кухонный фартук



62140 Heat Resistant Gloves
Guantes con aislamiento térmico
Guanti termo-resistenti
Жаропрочные рукавицы



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

СЕКРЕТ БЕЗУПРЕЧНОГО СТЕЙКА

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

NAPOLÉON
ЭКСПЕРТЫ ПО
ГАЗОВЫМ И ИНФРАКРАСНЫМ
ГРИЛЯМ

EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES

PEPPER AND TOMATO RACK

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

REJILLA PARA PIMIENTOS Y TOMATES

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

GRIGLIA PER PEPERONI E POMIDORO

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

ПОДНОС ДЛЯ ПЕРЦЕВ И ТОМАТОВ

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

WOOD CHIPS

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

ASTILLAS DE MADERA

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

TRUCIOLI IN LEGNO

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

ЩЕПА

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



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



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



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



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



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



70021 Dual Universal Handle Lights
Dos luces universales con soporte para barra
Due luci universali da maniglia
Двойные универсальные фонарики для ручек



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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





ROTISSERIE COOKING
 Allows the food to self-baste, sealing in the juices while browning the outside surface. Use the rotisserie method of cooking for large cuts of meat like roasts, poultry or legs of lamb. Meats are generally juicier, self-basted and slow roasted.

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

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

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

THE ANATOMY OF THE PERFECT GRILL

- 
-  1 - Sistema de cocción con dos tapas que incluye dos quemadores inferiores por infrarrojos SIZZLE ZONE™ y un calentador tubular de acero inoxidable entre ellos.
 - 2 - Repisas laterales de acero inoxidable de gran calidad con portabebidas, cubitera/recipiente para adobado y tabla de cortar integrados
 - 3 - Sistema de cocción en acero inoxidable con con encendido JETFIRE™.
 - 4 - Cargador de astillas para ahumar integrado que se extrae parcialmente para una recarga fácil y se prende mediante un quemador tubular a gas reservado para ese uso
 - 5 - Disponible como unidad a gas natural o a gas propano
 - 6 - Parrilla reversible de hierro fundido con un lado para woks de base redondeada y otro para sartenes planas. La construcción del contorno permite una cocción con temperatura constante y uniforme.
NUEVO quemador dual lateral que aporta versatilidad de cocción con un quemador circular por infrarrojos en el centro rodeado de un quemador a gas
 - 7 - Kit opcional para asar de calidad comercial con 4 espetones para utilizar en el quemador por infrarrojos posterior
 - 8 - Parrillas WAVE™ de 9,5 mm en acero inoxidable
-  1 - Sistema di cottura a due unità con due bruciatori inferiori a infrarossi SIZZLE ZONE™ e, in mezzo, un bruciatore scaldatubo in acciaio inox
 - 2 - Mensole laterali di alta qualità, in acciaio inox, con integrati porta bevande, cestello per ghiaccio/marinata e tagliere
 - 3 - Sistema di cottura in acciaio inox con accensione JETFIRE™
 - 4 - Il vassoio per l'affumicatore a trucioli di legno integrato può essere estratto per un facile riempimento, e viene acceso con un bruciatore appositamente ideato
 - 5 - Disponibile nella versione a gas naturale o a propano
 - 6 - Da un lato, griglia di cottura in ghisa reversibile per frittura con la wok rotonda, dall'altro una padella. La costruzione sagomata garantisce una cottura uniforme.
NUOVO potente bruciatore a due fasi con fornello centrale circolare a infrarossi e fornello esterno a fiamma per una maggiore versatilità di cottura
 - 7 - Opzionale: kit rosticceria di qualità con 4 forchettoni, funzionante con il bruciatore posteriore a infrarossi
 - 8 - Griglie di cottura in acciaio inox WAVE™ da 9,5 mm
-  1 - Система для готовки с двойной головкой, двумя отдельными инфракрасными нижними горелками SIZZLE ZONE™ и трубчатой нагревающей горелкой из нержавеющей стали посередине
 - 2 - Боковые полки из нержавеющей стали высшего качества с встроенными держателями для напитков и ведром для льда/маринада с разделочной доской
 - 3 - Система для готовки из нержавеющей стали с запалом JETFIRE™
 - 4 - Встроенная копильня на щепе выдвигается для удобной загрузки и зажигается с помощью отдельной газотрубной горелки
 - 5 - Доступны варианты на природном газе и пропане
 - 6 - Переворачивающаяся чугунная решетка для жарки на круглом котелке с одной стороны и плоской сковороде – с другой. Линейная конструкция обеспечивает равномерную прожарку.
НОВАЯ мощная двухуровневая боковая горелка с круглой центральной инфракрасной горелкой и наружной горелкой для разнообразных методов готовки
 - 7 - Отдельный набор из вертела из качественного материала и 4 вилко-фиксаторов для использования на задней инфракрасной горелке
 - 8 - Решетки для готовки WAVE™ из нержавеющей 9,5-миллиметровой стали


PRO825RSBI WITH EXCLUSIVE POWER SIDE BURNER




HOW DOES INFRARED COOKING WORK?

Charcoal is the traditional way of infrared cooking that we are all familiar with. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, with very little drying effect. The Napoleon® infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10,000 ports each with its own tiny flame cause the surface of the ceramic to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food, without the hassle or mess of charcoal. It also provides a more consistent heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instantaneous searing, the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. The bottom line is that Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats.


Still want the convenience of gas, but long for that charcoal flavour? No problem! Napoleon's charcoal tray lights easily with your gas burner. Before you begin to use your charcoal tray, you will need to determine how much charcoal you are going to need to complete the meal. Approximately one layer for burgers or steaks and two layers for roasts or chicken. Pour enough charcoal into the tray to make the layers needed. Stack charcoal into a cone shape. Remove one sear plate, light the gas burner directly under the charcoal tray and burn on high until the charcoal is glowing red and then turn off the gas burner. Let coals burn until all coals are white on the surface. With a long handle instrument, spread the coals evenly across the coal grate. Close lid, wait 5 minutes and start cooking!

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

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

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

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

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

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



	Prestige Series				LEX Series			LE Series		Triumph Series			Charcoal Series					Portable Series					
SPECIFICATIONS	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K	AS200K	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L1	PTSS165	TQ285X	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
LIFT EASE roll top lid	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lid color	ss	ss	ss	ss/bk/bl/sq	ss	ss	ss	ss/bk	ss	bk	bk	bk	ss	bk	bk	bk	bk	bk	ss	bl	bl	bk	-
ACCU-PROBE temperature gauge	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	S	S	S	-
Electronic ignition	S	S	S	S	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JETFIRE ignition	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-
Rear burner igniter	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Infrared ceramic bottom burners	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Stainless steel bottom burners	4	S	4	4	4	3	3	3	3	4	3	2	-	-	-	-	-	-	1	2	2	2	-
Stainless steel infrared rear rotisserie burner	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ceramic infrared rear rotisserie burner	-	-	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Integrated wood chip smoker tray	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Two-stage Power Side Burner	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
i-GLOW / NIGHT LIGHT control knobs	S	S	S	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interior lights	S	S	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Folding Side Shelves	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rear charcoal rotisserie burner	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Range side burner	-	-	-	-	S	S	-	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Infrared SIZZLE ZONE side burner	-	S	S	S	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7mm Stainless steel WAVE cooking grids	-	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Stainless steel 9.5mm WAVE cooking grids	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cast iron WAVE cooking grids	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	S	-	-	S	S	-	-	S	S	S	-
Integrated ice/marinade bucket and cutting board	S	S	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EASY SET control knobs	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Adjustable air vents	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-
Removable drip pan	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	S	S	S	S	-
Warming rack	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
Natural gas available	N	Y	Y	Y	N	N	N	Y	N	N	N	N	-	-	-	-	-	-	N	N	N	N	-
10 Year Limited Warranty	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-
President's Limited Lifetime Warranty	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-
ACCESSORIES	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K	AS200K	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L1	PTSS165	TQ285X	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Commercial quality rotisserie kit – 4 Forks	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Heavy duty rotisserie kit – 2 Forks	-	-	0	0	-	-	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Charcoal tray	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Smoker pipe	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Heavy duty cover	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0
Heavy Duty Carry Bag	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	0	-	-
GRILL INPUTS (kW)	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSIB	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K	AS200K	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L1	PTSS165	TQ285X	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Smoker Burner	2.5	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Warming Burner	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Main infrared burners	8	-	-	-	4.8	4.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Main tube burners	15.2	19	16	16	19.2	14.4	14.4	14.4	14.4	16.4	12.0	8.0	-	-	-	-	-	-	3.1	4.1	4.1	4.1	-
Side burner	5.3	4	4	4	2.8	2.8	3.8	3.8	3.8	2.4	2.4	2.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rear infrared burner	5.7	5.7	5.7	5.7	5.3	5.3	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	39.2	31.2	25.7	25.7	32.1	27.3	22.2	22.2	18.2	18.4	14.4	10.4	-	-	-	-	-	-	3.1	4.1	4.1	4.1	-
DIMENSIONS	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSIB	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K	AS200K	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L1	PTSS165	TQ285X	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Total length (cm)	239	195	169	163	191	174	151	153	153	141	128	116	171	50	42	113	72	70	55	112	58	74	77
Total width (cm)	65	65	67	66	69	69	69	69	69	57	57	57	63	50	42	73	59	59	31	51	49	47	53
Total height in inches (cm) lid closed/open	131/145	130/145	132/142	127/145	125/151	125/151	125/151	121/159	121/159	115/152	115/152	115/152	125/151	120	104	106/152	103/162	112	26/42	94/130	35/76	38/64	71

S = standard 0 = optional Lid Colours: ss = stainless steel, bk = black, bl=blue, sq=smokey quartz N = No Y = Yes

Other Napoleon Products



United Kingdom
 Wolf Steel (U.K.) Ltd
 Home Farm Courtyard
 Meriden Road
 Berkswell Coventry CV7 7SH
 Phone: 01676 522788
 Fax: 01676 522213
 info@napoleongrills.co.uk

Österreich
 Wolf Steel VertriebsgmbH
 Pfarrsiedlung 14
 3351 Weistrach
 Tel: +43(0) 7477 42530
 Fax: +43(0)7477 42530-19
 austria@napoleonproducts.com

Germany, Netherlands
 Heartland Europe BV
 Rijsbosch 2
 4112 MC Beusichem
 Phone: +31 345 588655
 Fax: +31 345 502100
 info@napoleongrills.nl

Italy
 Verdearredo S.r.l.
 Via La Spezia 168/b
 43125 Parma
 Phone: +39 0521 825425
 Fax: +39 0521 989635
 info@napoleongrills.it

napoleongrills.co.uk • napoleongrills.eu

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

Authorized Dealer

