



GRILLS UND ZUBEHÖR 2020

HAUPTKATALOG



INHALT



Editorial.....	03
Markengeschichte	04
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner.....	06
Hitzeleit- und Zündsystem	08
WAVE™ Grillroste	09
Die Gasgrill Serie Rogue®	10 - 27
Rotisseriegrillen	28
Die Gasgrill Serie Prestige®.....	30 - 39
Wartung & Pflege	40
Die Einbaugrillaufsätze & -Module.....	42 - 45
Mobile und Elektrische Grills	46 - 51
Holzkohlegrills	52 - 55
Smoker	56 - 59
Grillzubehör.....	60 - 65
Grillmodelle Übersicht	66 - 69
Qualität und Garantie	70

UNSER SORTIMENT LÄSST KEINE GRILLWÜNSCHE OFFEN.

ROGUE®

ROGUE^{XT}

ROGUE^{SE}

Prestige

Prestige

TRAVELQ
PORTABLE GAS GRILL

CHARCOAL
PROFESSIONAL

APOLLO

LIEBE GRILLFREUNDE,

wir freuen uns Ihnen den Napoleon® Hauptkatalog 2020 vorstellen zu können. Seit nunmehr 16 Jahren vertreten wir die kanadische Marke in Deutschland und das erfüllt uns mit Stolz.

Die Begeisterung unserer Kunden und das immense, anhaltende Interesse am Grillen insgesamt motiviert uns sehr. So versuchen wir immer wieder mit Neuentwicklungen und Verbesserungen den Wünschen unserer Kunden so gut wie nur irgend möglich zu entsprechen.

Durch den direkten Austausch mit Interessenten, bestehenden Kunden und Grill-Profis, wie denen unserer „Grill Force“, erhalten wir immer wieder wertvolle Anregungen – allen voran auf den zahlreichen Grill-Events und -Kursen sowie durch den Dialog auf Social-Media-Kanälen wie unserer Facebook Gruppe „Napoleon® Owners Club“.

Auch unsere Aktionsseite „Feldherrenküche“ (www.feldherrenkueche.de) wurde nochmals ausgebaut, um Napoleon® Grills auch digital zu einem Erlebnis zu machen. Hier finden Sie beispielsweise eine große Sammlung von leckeren Grillrezepten, unseren eigenen Videokanal „Grill TV“ sowie die aktuellen Veranstaltungshinweise.

Auch hinsichtlich unserer Produkte gibt es Neuigkeiten: Die erfolgreiche Rogue®-Serie wurde weiter ergänzt. Den Rogue® SE gibt es nun auch als Rogue® SE 625 mit fünf Edelstahl-Hauptbrennern, einer SIZZLE ZONE™ und einem Infrarot-Heckbrenner sowie beleuchteten Drehreglern. Alle Rogue® SE Modelle haben ab sofort zudem eine noch größere SIZZLE ZONE™. Auch sind einige Prestige®- & Rogue®-Modelle dieses Jahr in neuen Farben verfügbar.

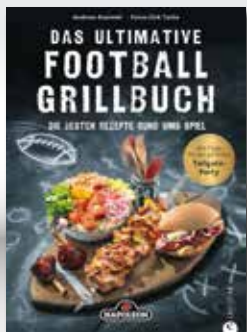
Um unserem Qualitätsanspruch weiter zu entsprechen und einen besonders kundenorientierten Service zu garantieren, werden wir auch weiterhin unsere Produkte über den Fachhandel vertreiben. Hier können Sie eine professionelle Beratung erwarten und haben bei Problemen stets einen persönlichen Ansprechpartner.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Durchstöbern des neuen Katalogs und freuen uns auf ein Kennenlernen auf einer unserer Veranstaltungen in 2020!

Herzlichst

Michèl Voragen & Fred Schalkwijk

Napoleon® Grills Deutschland



GESCHICHTE

MADE IN CANADA

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



**WELTWEIT
ANERKANNTE
QUALITÄT**

LEIDENSCHAFT FÜR FEUER

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

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

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





800°C

HEISS, HEISSER, SIZZLE ZONE™

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

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

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

Grill-Modelle mit SIZZLE ZONE™ Technologie

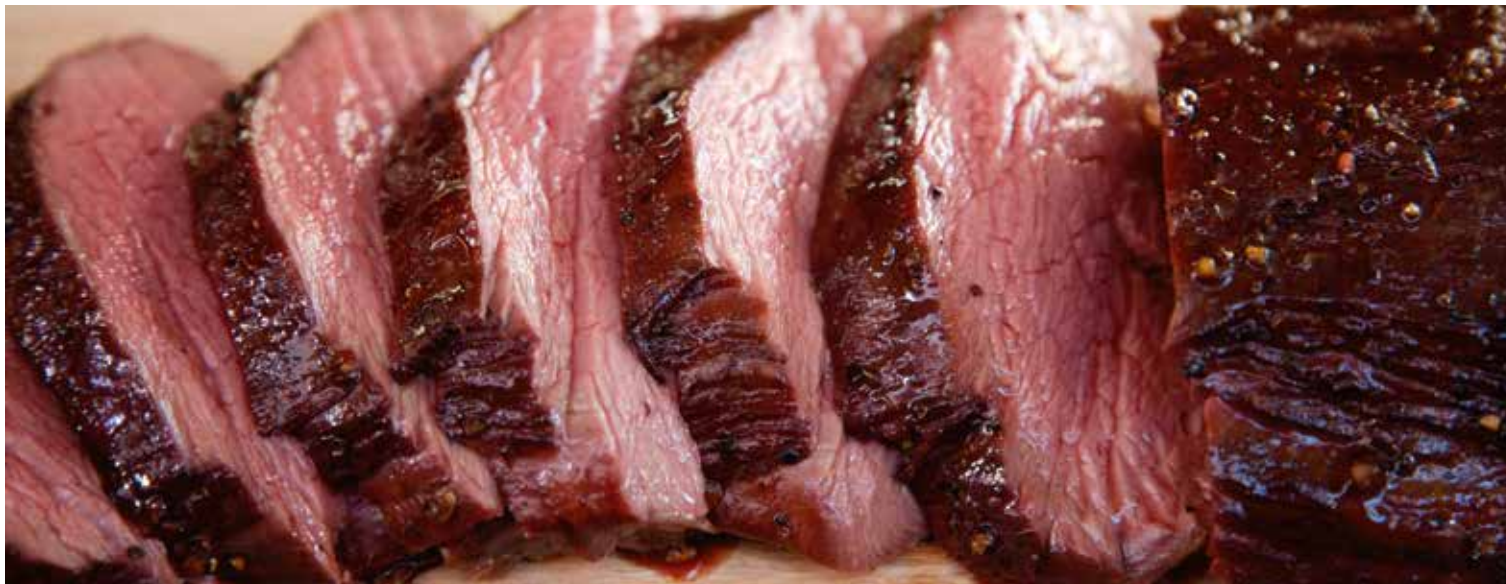
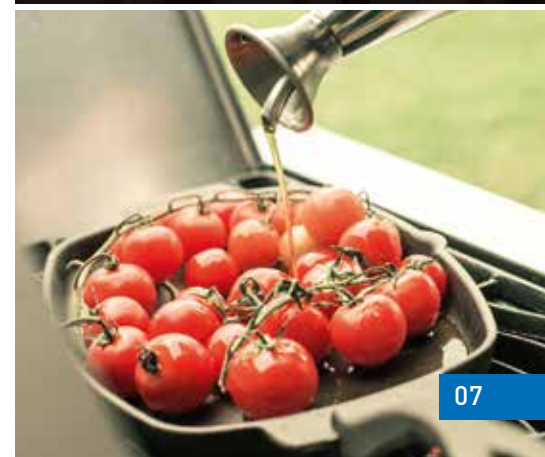
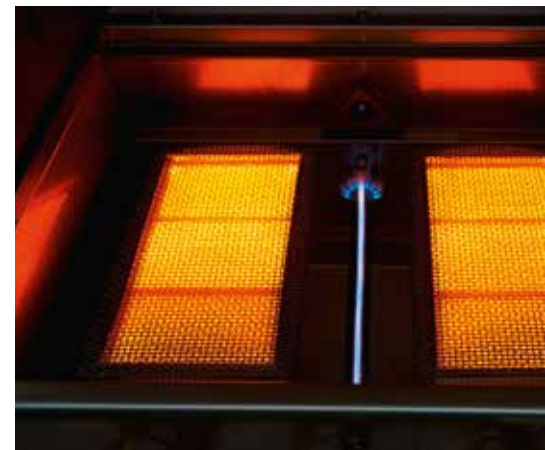
Rogue® XT 365-1
Rogue® XT 425-1
Rogue® XT 525-1

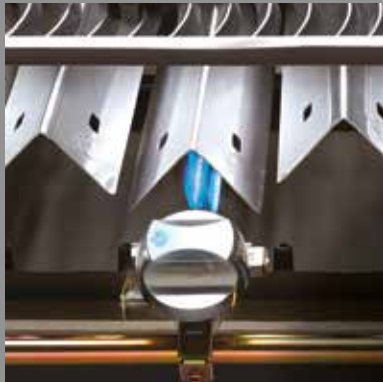
Grill-Modelle mit großer SIZZLE ZONE™

Rogue® SE 425-1
Rogue® SE 525-1
Rogue® SE 625-1

Prestige® 500-3
Prestige® 665

Prestige PRO™ 500-3
Prestige PRO™ 665-3
Prestige PRO™ 825-3





HITZE, GERECHT VERTEILT

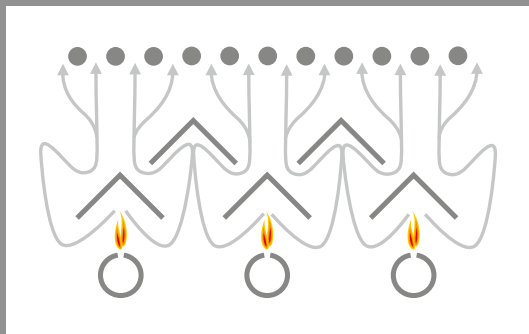
Die in zwei Ebenen angeordneten Hitzeverteiler sorgen für eine regelmäßige Temperaturverteilung auf dem Grillrost und verringern dadurch das Entstehen sogenannter „Hotspots“.

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

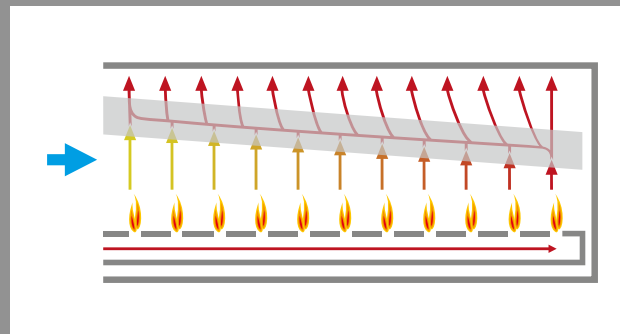
Zudem sorgen die einfach zu reinigenden Hitzeverteiler für reduziertes Aufflackern der Gasflammen, da sie abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbeileiten. Dadurch wird aber nicht nur das Grillen sicherer, sondern es sorgt auch für ein besseres und unverfälschteres Aroma des zubereiteten Grillguts.

Zur Erklärung siehe auch die unten stehenden Abbildungen.

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



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



JETFIRE™ – EINE ZÜNDENDE IDEE

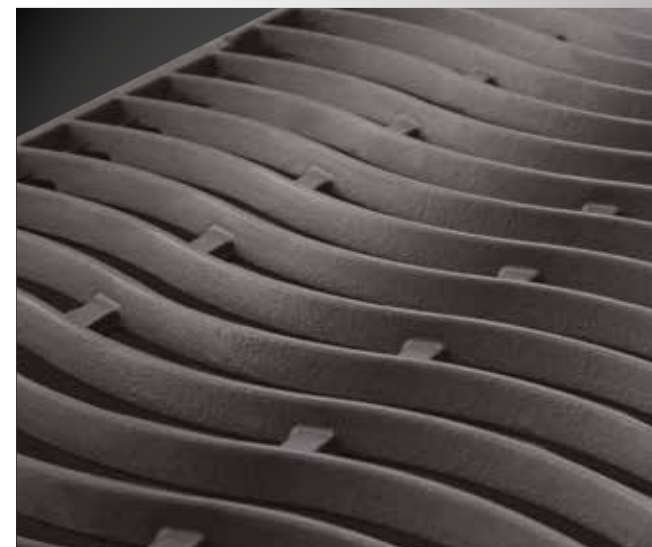
Die Zündung der Napoleon® Gasbrenner erfolgt zuverlässig über das Napoleon® JETFIRE™ Zündsystem. Hierbei wird jeder einzelne Brenner durch einen starken Feuer- ausstoß eines separaten Gasventils gezündet. Auf diese Weise werden die Brenner auch bei extremen Wetterbedingungen sicher entfacht – das „verzweifelte“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

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



AUF EINER WELLENLÄNGE

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



Gussroste in der Napoleon® typischen WAVE™ Form (bei der kompletten Rogue und Rogue XT-Serie, PRO22K-LEG-2, PRO22K-CART-2, PRO605CSS, TravelQ™ PRO285 und PRO285X)



Napoleon® Edelstahlroste mit WAVE™ Form (Rogue® SE425-1, SE525-1, SE625-1, Prestige® sowie Prestige PRO™-Serie)

SERIENAUSSTATTUNG

Sowohl das JETFIRE™ Zündsystem als auch die WAVE™ Grillroste gehören bei unseren Gasgrills zur Serienausstattung. Die zweistufigen Hitzeverteiler gibt es ebenfalls bei allen Gasgrills, ausgenommen der TravelQ™-Serie.

GASGRILL SERIE

ROGUE®

**FÜR JEDEN
GESCHMACK.
ROGUE®.**



Die Rogue®-Serie vereint innovative Features, detailreiche Ausstattung und edles Design! Die hochwertigen Gasgrills der Rogue®-Serie bieten eine große Bandbreite unterschiedlicher Ausführungen – vom kompakten Gasgrill Rogue® 365 mit zwei Hauptbrennern bis hin zum Top-Modell der Linie Rogue® 525SB mit vier Hauptbrennern. Neu sind dieses Jahr das moderne vollschwarze Design des Rogue® 425 sowie die Möglichkeit diesen Grill optional auch mit Seitenbrenner zu erhalten.

Qualität und innovative Features werden bei der Rogue®-Serie großgeschrieben. So verfügen alle Modelle über eine Aludruck-Gusswanne für eine einfache Reinigung und die patentierten Napoleon® Hitzeverteiler für eine gleichmäßige Temperaturentwicklung. Außerdem sind alle Rogue®-Grills mit massiven Edelstahlbrennern, dem zuverlässigen JETFIRE™ Zündsystem sowie dem sehr genauen ACCU-PROBE™ Deckelthermometer und einer von vorne zu entnehmenden Fettauffangschale ausgestattet.

Was zudem alle Grills der Rogue®-Serie eint, ist das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis.



Rogue® 365

Rogue® 425-1
(auch als 425 SB-1 mit
Seitenbrenner erhältlich)

Rogue® 525 SB

ROGUE® BASIS-AUSSTATTUNG

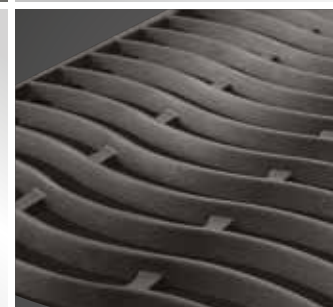
JETFIRE™
Zündsystem



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



WAVE™ Grillroste
aus porzellan-
beschichtetem
Gusseisen



Beidseitig klappbare
Seitenablagen





Kapazität für bis zu
11 Personen

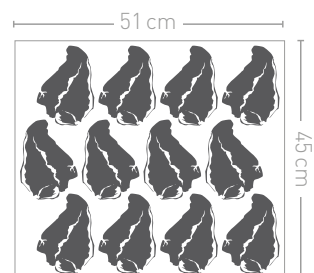
Mit 2 Brennern



Bis zu 9,5 kW

Rogue® 365

- 1 **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- 2 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 3 2 Edelstahl-Hauptbrenner
- 4 Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 5 Beide Seitenablagen klappbar
- 6 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 7 **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 Von vorne zugängliche Fettauffangschale





Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 3 Brennern



Bis zu 14,25 kW



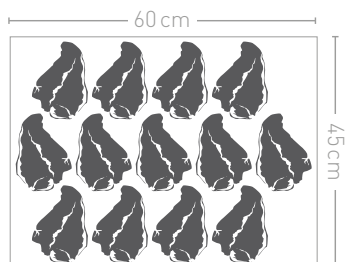
NEUE FEATURES

Rogue® 425-1

- 1 **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- 2 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 3 3 Edelstahl-Hauptbrenner
- 4 Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 5 Beide Seitenablagen klappbar
- 6 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 7 **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 **Neu:** graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 9 **Neu:** modernes schwarzes Design
- 10 **Neu:** größerer Warmhalterost für extra Grillfläche

**Auch mit zusätzlichem
Seitenbrenner erhältlich**

ROGUE® 425SBPK-1
mit Seitenbrenner bis zu 3 kW





Kapazität für bis zu
15 Personen

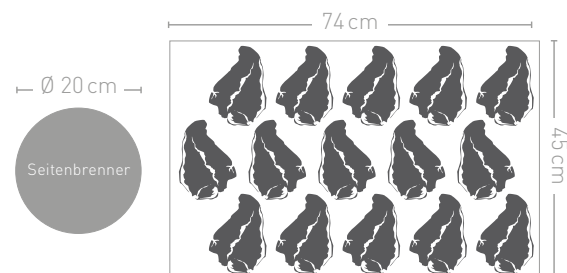
Mit 5 Brennern



Bis zu 19,6 kW

Rogue® 525 SB

- 1 **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- 2 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 3 4 Edelstahl-Hauptbrenner
- 4 Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 5 Beide Seitenablagen klappbar
- 6 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 7 **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 Von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 9 Seitenbrenner 3kW



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



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



Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Räuchervorrichtung



Plancha aus porzellan-
emalliertem Gusseisen



GASGRILL SERIE

ROGUE XT

HEISSES UPGRADE FÜR DEIN GRILLEN.





Die Rogue® XT-Modelle sind so gut ausgestattet wie alle anderen Rogue®-Modelle auch, doch verfügen sie zusätzlich über die schon fast legendäre Napoleon® SIZZLE ZONE™ – dem Infrarot-Seitenbrenner, der Steaks mit über 800 Grad Celsius außen knusprig und innen saftig zart grillt. Außerdem sind alle XT-Modelle mit einem besonders hohen Deckel und hochwertigen Gusseisenrosten auf der Hauptgrillfläche ausgestattet.

Alle XT-Modelle sind in der modernen vollschwarzen Ausführung lieferbar. Den Rogue® XT425 sowie den Rogue® XT525 gibt es zudem in Edelstahl-Design.



Rogue® XT365-1



Rogue®XT425-1



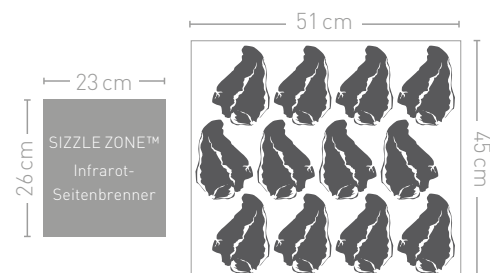
Rogue® XT525-1



**NEUE
FEATURES**

Rogue® XT365-1

- 1 **SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- 3 **ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4 2 Edelstahl-Hauptbrenner
- 5 Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 6 Beide Seitenablagen klappbar
- 7 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 8 **JETFIRE™** Zündsystem
- 9 **Neu:** Extra hoher Deckel
- 10 **Neu:** Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 11 **Neu:** modernes schwarzes Design
- 12 **Neu:** Größerer Warmhalterost für extra Grillfläche

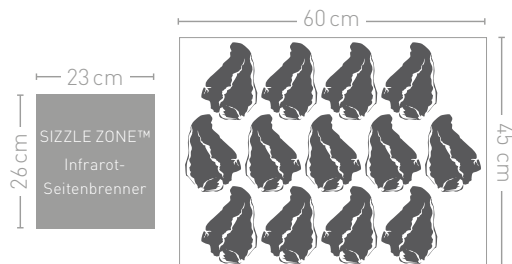




**NEUE
FEATURES**

Rogue® XT425-1

- 1 SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 WAVE™** Grillroste aus porzel-
lan-emailliertem Gusseisen
- 3 ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4** 3 Edelstahl-Hauptbrenner
- 5** Widerstandsfähige, langlebige
Grillkammer aus Aluguss
- 6** Beide Seitenablagen klappbar
- 7** Zweistufiges Hitzeverteiler-
system aus Edelstahl
- 8 JETFIRE™** Zündsystem
- 9 Neu:** Extra hoher Deckel
- 10 Neu:** Graue Bedienelemente
mit integrierter Rosette
- 11 Neu:** modernes schwarzes
Design
- 12 Neu:** Größerer Warmhalterost
für extra Grillfläche

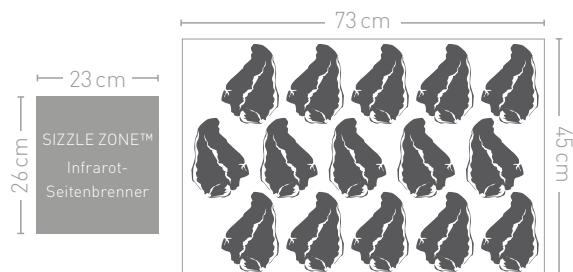




**NEUE
FEATURES**

Rogue® XT525-1

- 1 SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- 3 ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4** 4 Edelstahl-Hauptbrenner
- 5** Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 6** Beide Seitenablagen klappbar
- 7** Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 8 JETFIRE™** Zündsystem
- 9 Neu:** Extra hoher Deckel
- 10 Neu:** Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 11 Neu:** modernes schwarzes Design
- 12 Neu:** Größerer Warmhalterost für extra Grillfläche





GASGRILL SERIE

ROGUE ^{SE}



**ALLES AN BORD:
ROGUE®
SPECIAL EDITION.**

DIE ROGUE® SPECIAL EDITION MIT INFRAROT SEITEN- UND HECKBRENNER



Die als SE bezeichnete Special Edition der Rogue®-Serie setzt den mit SIZZLE ZONE™ ausgestatteten XT-Modellen die Krone auf. So verfügen die drei SE-Modelle nicht nur über eine neue, noch größere SIZZLE ZONE™, sondern auch über einen Infrarot-Heckbrenner. Dieser sorgt in Verbindung mit dem höheren Deckel dafür, dass die Grills zu wahren Rotisserie-Spezialisten avancieren. Ob ganzes Hähnchen oder Spanferkel: ein perfektes Grillergebnis mit herrlicher Kruste ist garantiert.

Doch mit diesem Highlight ist nicht Schluss. Die drei SE-Modelle verfügen zusätzlich über LED-beleuchtete Drehregler sowie einen praktischen Flaschenöffner. So ist man auch in den Abendstunden bestens gerüstet.



Rogue® SE425-1



Rogue® SE525-1



Rogue® SE625-1



Mit 5 Brennern

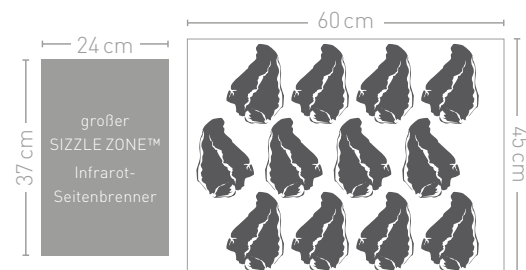


Bis zu 23,75 kW

NEUE
FEATURES

Rogue® SE425 -1

- 1 **Neu:** Großer **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 4 3 Edelstahl-Hauptbrenner
- 5 Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspeiß
- 6 Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 7 Seitliches Ablagefach zum Einhängen für mehr Stauraum am Grill
- 8 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 9 **JETFIRE™** Zündsystem
- 10 Extra hoher Deckel
- 11 Beleuchtete Drehregler
- 12 Große Seitenablagen (rechte Seite klappbar)



auch in
Schwarz
erhältlich.

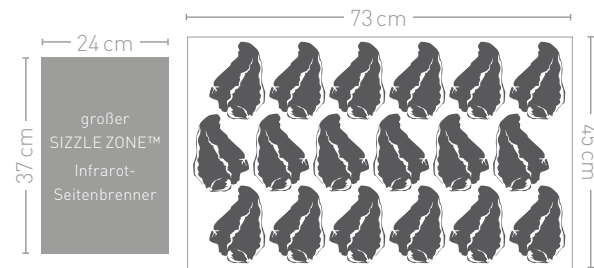




NEUE
FEATURES

Rogue® SE525-1

- 1 **Neu:** Großer **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 4 4 Edelstahl-Hauptbrenner
- 5 Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß
- 6 Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 7 Seitliches Ablagefach zum Einhängen für mehr Stauraum am Grill
- 8 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 9 **JETFIRE™** Zündsystem
- 10 Extra hoher Deckel
- 11 Beleuchtete Drehregler
- 12 Große Seitenablagen (rechte Seite klappbar)



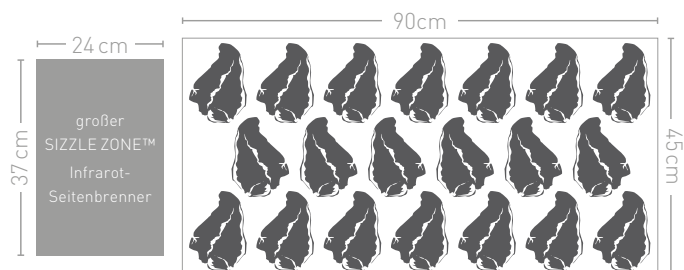
auch in
Edelstahl
erhältlich.





Rogue® SE 625-1

- 1 **Neu:** Großer **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 4 5 Edelstahl-Hauptbrenner
- 5 Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß
- 6 Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 7 Seitliches Ablagefach zum Einhängen für mehr Stauraum am Grill
- 8 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 9 **JETFIRE™** Zündsystem
- 10 Extra hoher Deckel
- 11 Beleuchtete Drehregler
- 12 Große Seitenablagen (rechte Seite klappbar)



auch in
Schwarz
erhältlich.





ROGUE® SE EXTRA-AUSSTATTUNG



Extra hoher Deckel
für anspruchsvollen
Rotisseriebetrieb

Infrarot-Heckbrenner
für Gerichte vom
Drehspieß

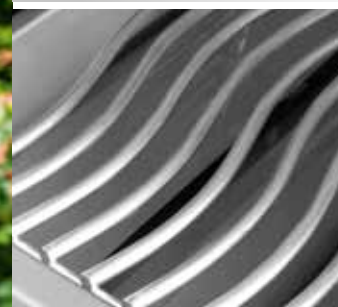


SIZZLE ZONE™
Infrarot-
Seitenbrenner



Beleuchtete Drehregler
für sichere Bedienung
und stilvolles Grill-
vergnügen bis spät in
die Nacht

WAVE™
Grillroste aus Edelstahl



Flaschenöffner
an der Seitenablage



ROTISSERIE





Jörg Päßler

Gelernter Koch und leidenschaftlicher Griller, der aus der Sternegastronomie kommt und sich nach Stationen in Deutschland, Österreich, Spanien und Frankreich vor rund sechs Jahren ganz der BBQ-Szene verschrieben hat. Heute leitet er die Napoleon Grill-Force.

In dieser Funktion stellt er ständig sein Grillkönnen unter Beweis, was nicht nur Promis aus Musik und TV zu schätzen wissen. Seine Popularität und sein Handwerk am Grill nutzt der Grill-Force-Chef um ausgesuchte Charity-Projekte zu unterstützen.

DREHSPIESS ROTISSERIE NAPOLEON

Der Drehspieß (Rotisserie) ist ein ideales Hilfsmittel zum Grillen oder Braten von größeren Fleischstücken, Haxen, Spanferkel so wie Geflügel wie Hühnchen oder Enten. Diese Art des Grillens gibt es schon seit dem 14. Jahrhundert und wurde von Leonardo da Vinci entwickelt. Diese Vorläufer der elektrisch betriebenen Rotisserie nannte man Bratenwender und wurde direkt über offenes Feuer platziert und von Hand betrieben.

Heutzutage werden diese Spieße in der Regel elektrisch betrieben, durch die ständige Drehung wird das Grillgut gleichmäßig erhitzt. Außerdem tropft weniger Fett bzw. Flüssigkeit ab, sondern dieses verteilt sich über das Grillgut und stellt eine knusprige Kruste sicher. Der Variantenreichtum von Grillspießen ist sehr groß und wird insbesondere durch die unterschiedlichen Länderkulturen und Zubereitungsarten geprägt.

Nicht nur der klassische Braten, Haxen oder Geflügel können auf dem Spieß zubereitet werden. Auch ganze Früchte, Döner, Fische und tolle Beilagen können durch optionales Zubehör hervorragend gegrillt werden. Es gibt diverse Grillkörbe, Kebab Sets und vieles Zubehör mehr, das sehr vielfältig einsetzbar ist.

Rotisserie Grillen ist eine sehr entspannte Art des Grillens, da man sich gemütlich zurücklehnen und dem Spieß bei der Arbeit zuschauen kann. Dank des Napoleon Heckbrenners (Backburner) gelingt es im Prinzip jedem Benutzer, ein perfektes Grillergebnis zu erlangen. Durch die herausnehmbaren Grillroste besteht auch die Möglichkeit, eine Auffangschale unter den Spieß zu platzieren und somit leckere Beilagen zeitgleich mit dem Braten zuzubereiten – besser, leckerer und einfacher lässt es sich kaum grillen.



GASGRILL SERIE

Prestige



PRAKTISCH. PREMIUM. PRESTIGE®.

Hochwertige Verarbeitung und eine Top-Ausstattung sind die Hauptmerkmale der Prestige®-Modelle. Die in Kanada gefertigten Grills beschenken ihren Besitzern nicht nur eine Solidität, die für die Ewigkeit gemacht zu sein scheint, sie sorgt auch für ein besonders stilvolles Aussehen.

Doch sind es auch die inneren Werte, die überzeugen: Der SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner sowie der Infrarot-Heckbrenner ermöglichen Ergebnisse für anspruchsvolle Grillfreunde. Neu sind ab sofort die Safety Glow™ Drehregler, die bei der Frage, ob der Gasfluss noch aktiv ist, Licht ins Dunkle bringen.

Zudem ist mit dem Prestige® 665 ab sofort ein Modell mit fünf Hauptbrennern erhältlich.



Prestige® 500-3 Edelstahl



Prestige® 665 Edelstahl



Prestige® 500-3 Schwarz



Prestige® 665 Schwarz



Prestige® 500-3 Rauchgrau



Prestige® 665 Rauchgrau

PRESTIGE® SERIENAUSSTATTUNG



Infrarot-Heckbrenner
für Gerichte vom
Drehspieß

SIZZLE ZONE™
Infrarot-
Seitenbrenner



SAFETY GLOW™
Bedienelemente mit
LED-Beleuchtung

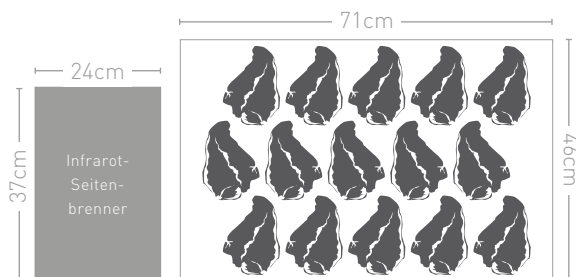
Klappbare
Seitenablage beim
Prestige®500





P500-3

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner (Abb. siehe P665)
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 Grillkammer aus widerstandsfähigem Aluguss mit platzsparender **LIFT EASE™** Rollhaube und **ACCU-PROBE™** Thermometer (Abb. siehe P665)
- 4 4 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
- 5 Edelstahl-Seitenablagen mit integrierten Gewürzhaltern und Besteckhaken. Klappbare, rechte Seitenablage für eine platzsparende Aufbewahrung des Grills
- 6 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 7 Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 8 Edelstahl-Version als Propan- oder Erdgasmodell erhältlich
- 9 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente mit LED-Beleuchtung (Abb. siehe P665)
- 10 Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
- 11 **Neu:** Drehspeiß-Set mit Motor in Edelstahl inklusive



auch in
Edelstahl und
Schwarz
erhältlich.



Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR (WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



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



Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Räuchervorrichtung



Schaschlik-Set für Drehspeiß

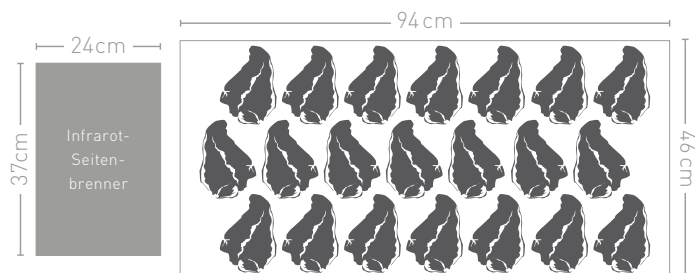


P665

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 Grillkammer aus widerstandsfähigem Aluguss mit platzsparender **LIFT EASE™** Rollhaube und **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 4 5 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
- 5 Edelstahl-Seitenablagen mit integrierten Gewürzhaltern und Besteckhaken. Klappbare, rechte Seitenablage für eine platzsparende Aufbewahrung des Grills
- 6 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 7 Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 8 Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
- 9 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente mit LED-Beleuchtung
- 10 **Neu:** Drehspieß-Set mit Motor in Edelstahl inklusive



auch in
Rauchgrau und
Schwarz
erhältlich.



Proudly Made in Canada

DAS NON PLUS ULTRA DES GRILLENS.



DIE PRESTIGE PRO™ SERIE



Ausgereifte Technologie und vollendetes Design sind die Kennzeichen der Prestige PRO™ Serie. Chrom-Akzente und hochwertige Edelstahl-Konstruktionen sorgen für das elegante Design des Grills. Doch Napoleon® Prestige PRO™ Grills sind nicht nur schön anzusehen: Perfekte Steaks machen den Grillmeister am Prestige PRO™ zum allseits beliebten Gastgeber. Außerdem lassen sich mit dem inkludierten Drehspieß-Set fabelhafte Gerichte kreieren. Die neue mehrfarbige LED-Beleuchtung sowie eine bewegungsaktivierte Bodenprojektion steigern die Hochwertigkeit der Modelle noch weiter. Mit anderen Worten: In der Prestige PRO™ Serie gipfelt das ultimative Grillerlebnis.



Prestige PRO™ 500-3



Prestige PRO™ 665-3



Prestige PRO™ 825-3

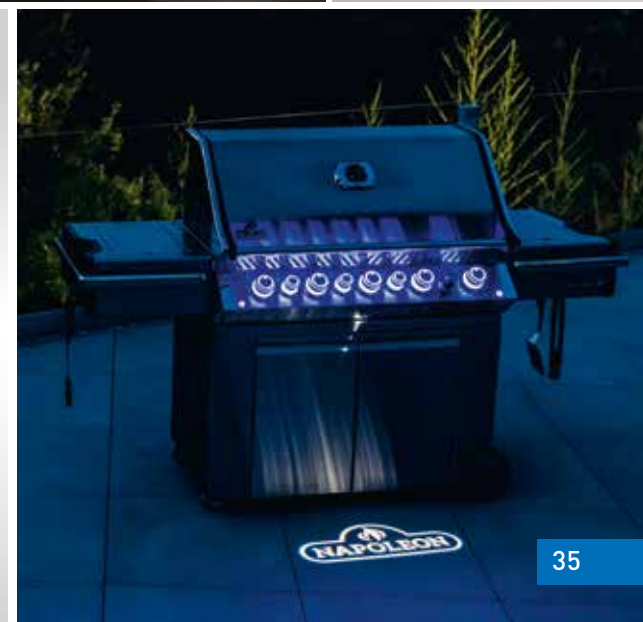
PRESTIGE PRO™ SERIENAUSSTATTUNG



SAFETY GLOW™
Drehregler mit
mehrfarbiger
Beleuchtung



Proximity lighting
mit Boden-
beleuchtung für
stilvolles Grillen
in der Nacht





0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
15 Personen

LIFT EASE™



Rollhaube

Mit 6 Brennern



Bis zu 25,7 kW

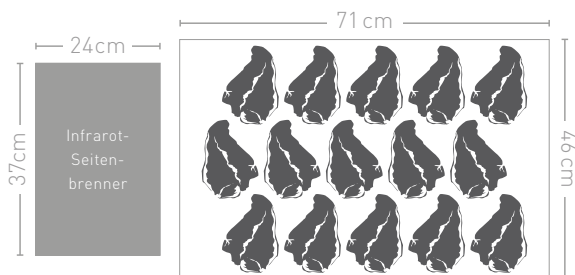


Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche

NEUE
FEATURES

Prestige PRO™ 500-3

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl 9,5 mm (Hauptgrillfläche)
- 3 Grillkammer aus widerstandsfähigem Aluguss. Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 4 4 massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner.
- 5 Inklusive Drehspeiß-Set mit Motor
- 6 Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
- 7 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
- 9 Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 10 Grillkammer und Unterschrank mit Innenbeleuchtung und sanft schließenden Türen
- 11 Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
- 12 Als Erdgas- und Propangasmodell erhältlich
- 13 **Neu:** Bewegungsaktivierte Beleuchtung
- 14 **Neu:** Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung



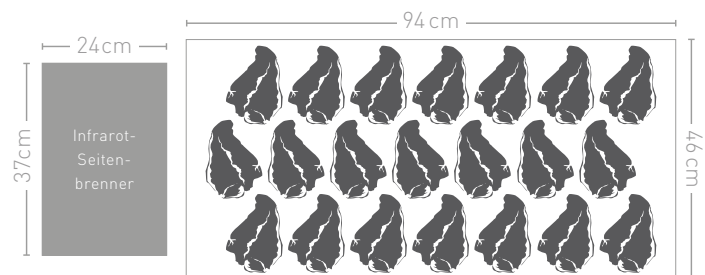
Proudly Made in Canada



NEUE
FEATURES

Prestige PRO™ 665-3

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl 9,5 mm (Hauptgrillfläche)
- 3 Grillkammer aus langlebigem Edelstahl. Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 4 5 massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner. Smoker-Brenner mit integriertem, einfach auszieh- und nachfüllbarem Räuchereinsatz.
- 5 Inklusive Drehspieß-Set mit Motor
- 6 Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
- 7 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
- 9 Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 10 Grillkammer und Unterschrank mit Innenbeleuchtung und sanft schließenden Türen
- 11 Als Erdgas- und Propan-gasmodell erhältlich
- 12 **Neu:** Bewegungs-aktivierte Beleuchtung
- 13 **Neu:** Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung



 Proudly Made in Canada



0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
25 Personen

LIFT EASE™



Rollhaube

Mit 10 Brennern



Bis zu 38,6 kW

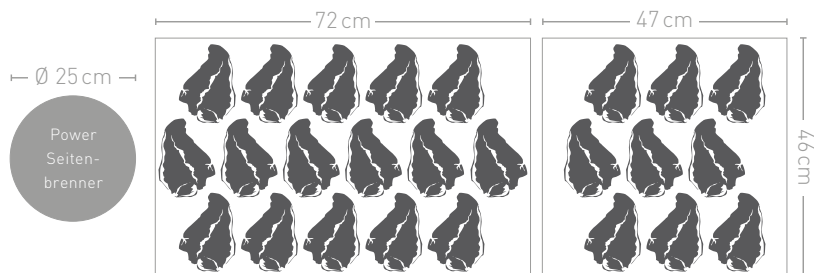


Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche

NEUE
FEATURES

Prestige PRO™ 825-3

- 1 **WAVE™ Grillroste** aus Edelstahl 9,5 mm
- 2 Doppelgrillsystem mit bis zu 38,6 kW auf 10 Brennern: 4 Edelstahl-Hauptbrenner, 1 Smoker- Brenner mit integriertem, einfach auszieh- und nachfülbarem Räucher-Einsatz und ein zweistufiger Power-Seitenbrenner, **SIZZLE ZONE™** Area mit dazwischenliegendem Brenner und Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl
- 3 Inklusive Drehspieß-Set mit Motor
- 4 Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
- 5 Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 6 **SAFETY GLOW™** Drehregler wechseln bei Inbetriebnahme die Farbe und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
- 7 Zwei große, von vorne zugängliche Fettauffangschalen
- 8 Grillkammer und Unterschrank mit Innenbeleuchtung und sanft schließenden Türen und Schubladen
- 9 **Innovativer Power-Seitenbrenner** mit zwei Leistungsstufen: ein runder, zentraler Infrarotbrenner sowie ein äußerer Brenner für vielfältige Grillmethoden. Beidseitig verwendbarer Grillrost aus Gusseisen
- 10 **Neu:** Bewegungsaktivierte Beleuchtung
- 11 **Neu:** Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung



Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



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



Edelstahl Rotisseriegrillkorb



Rechteckiger Pizzastein aus Kordierit-Material



WARTUNG & PFLEGE



REINIGUNG & PFLEGE

Keine Frage: Grillen macht Spaß. Doch im Sinne von „nach dem Grillen ist vor dem nächsten Grillen“ sollte auch der Pflege des Grills Beachtung geschenkt werden. Denn auch ein Qualitätsprodukt wie ein Napoleon® Grill bleibt länger in einem tadellosen Zustand, wenn man sich mit etwas Liebe und Aufmerksamkeit um dessen Reinigung und Pflege kümmert.

Außenreinigung

Damit die Edelstahl-Oberflächen des Grills ihren Glanz erhalten, sollten sie nur mit klarem Wasser und milden Reinigungsprodukten behandelt werden – zum Beispiel mit dem Napoleon® BBQ Protector (Artikelnummer 10235). Dieser wird lediglich mit einem weichen Tuch aufgetragen und nach kurzer Zeit mit einem sauberen Tuch wieder abgewischt. Dabei sollten die lackierten Seitenwände ausgespart werden.

Reinigung der Grillkammer

Um den Innenraum des Grills zu säubern, werden am besten alle Komponenten aus der Grillkammer entnommen: Zunächst die Grillroste und die Flammenschutzsätze herausnehmen und dann die Befestigungsschrauben der Brenner lösen, um diese und die damit verbundenen Querbrenner ausbauen zu können. Nun kann der Napoleon® BBQ Power Cleaner (Artikelnummer 10236) großflächig aufgetragen werden. Mit einem Scheuerschwamm (Artikelnummer 62002) lassen sich hartnäckige Rückstände entfernen. Nach einer kurzen Einwirkzeit unbedingt mit klarem Wasser nachspülen, um das Reinigungsmittel vollständig zu entfernen. Die Auffangwanne kann auf die gleiche Weise gereinigt werden und in diesem Zuge sollten auch die Aluschalen (Artikelnummern 62007 oder 62008) unterhalb der Auffangwanne gereinigt oder ersetzt werden.

Reinigung der Brenner

Die Brenner sollten mit der Brennerrohr-Reiniger-Bürste (Artikelnummer 62005) gereinigt werden. Zusätzlich können die Löcher der Brenner mit dem Wartungsset (Artikelnummer 62050) händisch von Verunreinigungen oder Ablagerungen befreit werden.

Reinigung von Edelstahl-Grillrosten

Nach dem letzten Grillvorgang sollte der Grill mindestens 10 bis 15 Minuten mit geschlossenem Deckel bei voller Leistung aufgeheizt werden, um dann die Rückstände der heißen Roste mit einer Edelstahlbürste zu entfernen. Hierbei sollte auch die Unterseite abgebürstet werden. Zum Wenden am besten den Grillrostheber (Artikelnummer 61121) und Grillhandschuhe (Artikelnummer 62145 oder 62147) verwenden. Bei hartnäckigen Verkrustungen kann auch der Grillrost-Schaber (Artikelnummer 62031) verwendet werden.

Für die langfristige Erhaltung, sollten die Roste zudem nach jeder Reinigung mit hitzebeständigem Öl bestrichen werden (Erdnuss-, Avocado-, Kokosöl oder Trennspray).

Reinigung von Gusseisen-Grillrosten

Für die Reinigung von gusseisernen Rosten kann wie bei der Reinigung von Edelstahl-Rosten vorgegangen werden. Allerdings sollte unbedingt eine Messingbürste verwendet werden, um das Gusseisen nicht zu beschädigen.

Hinweis: Bei dem gesamten Reinigungsprozess sollten Schutzhandschuhe getragen werden



**DIE ULTIMATIVEN
OUTDOOR-KÜCHEN.**

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



Einbaugrillaufsatz BILEX485RB

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



Einbaugrillaufsatz BILEX605RBI

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



Einbaugrillaufsatz BIPRO500RB-3

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



Einbaugrillaufsatz BIPRO665RB-3

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



Einbaugrillaufsatz BIPRO825RBI-3

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



Einbau-Seitenbrenner N370-0504-DE*

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

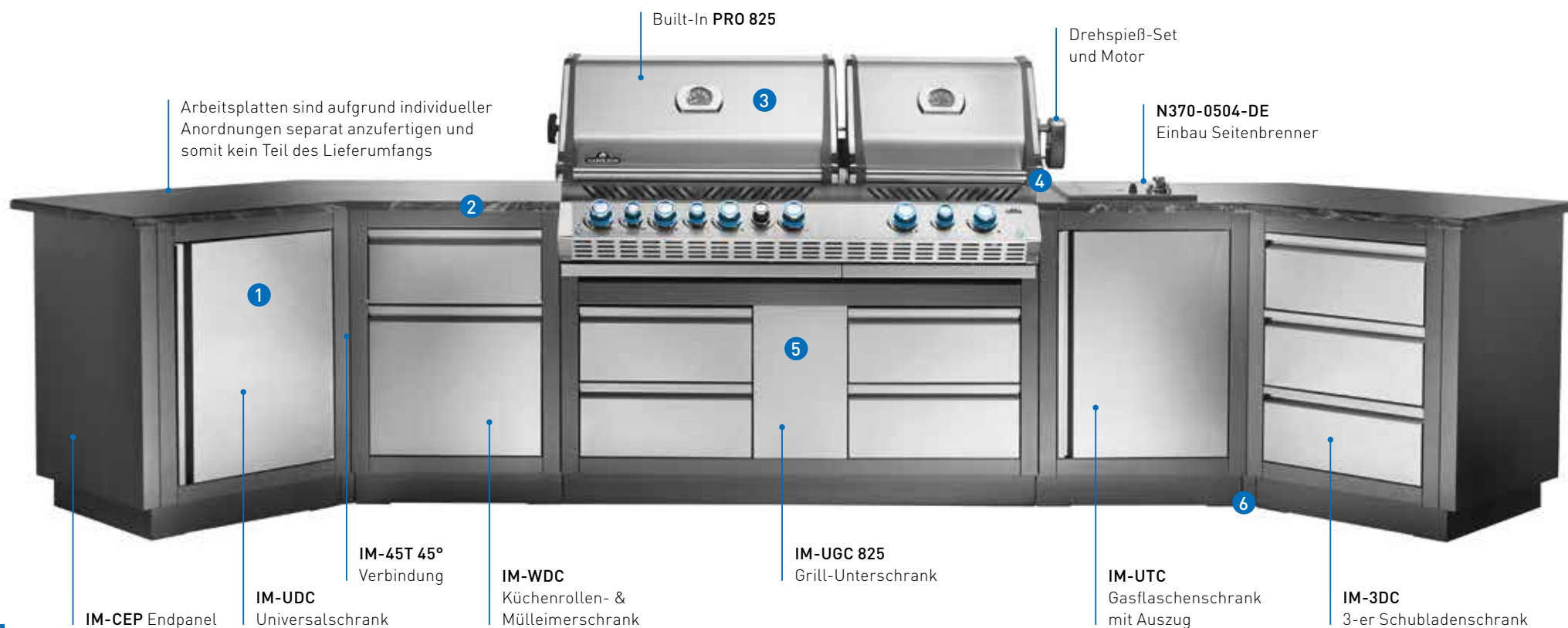
* auf Anfrage verfügbar

OUTDOOR KÜCHEN

OASIS™ Modulare Outdoorküche

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

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





Built-In IM-UGC 825

Einbaumaße: 140 x 61 x 90 cm



IM-UGC 665 / 500

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



**3-er Schubladenschrank
IM-3DC**

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm



**2-er Schubladenschrank
IM-2DC**

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm
(obere Schublade ist blind, z.B. für den Einbau eines Seitenbrenners geeignet)



**Universalschrank IM-UDC /
Glasflaschenschrank
mit Auszug IM-UTC**

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm



**Küchenrollen- &
Mülleimerschrank
IM-WDC**

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm



**45° Verbindung
IM-45T**

Einbaumaße: 46,7 x 90 cm



**Wandabstandhalter
IM-WSF**

Einbaumaße: 90 cm



**Endpanel
IM-CEP**

Einbaumaße: 61 x 5 x 79 cm



**GRILLVERGNÜGEN
ZUM MITNEHMEN.**

TRAVELQ PRO285

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



TravelQ PRO285



TravelQ PRO285X



TravelQ PRO285-Stand

MOBILE GASGRILLS SERIENAUSSTATTUNG

JETFIRE™
Zündsystem



Emaillierte WAVE™
Grillroste aus
Gusseisen

Zwei Edelstahl-Brenner
für direktes oder
indirektes Grillen

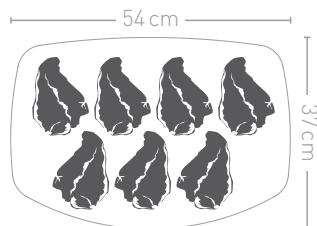


Ergonomische
Bedienelemente



TravelQ PR0285

- 1 Besonders kompaktes Design, einfacher Aufbau und leichte Handhabung
- 2 Zwei Edelstahlbrenner mit **JETFIRE™** Zündsystem
- 3 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 4 Langlebiger, hoher **WEATHERGUARD™** Deckel aus Aluminiumguss, auch für großes Grillgut geeignet
- 5 Emaillierte **WAVE™** Grillroste aus Gusseisen
- 6 Ergonomischer **Cool Touch-Griff**
- 7 Seitliche Griffe für einfachen Transport
- 8 Seitlich zugängliche Fettauffangschale
- 9 0,9 m Schlauch und Druckregler für Gasflaschen mit z. B. 5 und/ oder 8 kg



TravelQ PR0285X

- 10 TravelQ PR0285X ist inklusive klappbarem Wagen
- 11 Mit nur einem Handgriff aufzustellen und fixierbar
- 12 Stabile Haken zum Aufhängen von Grillbesteck und Handtüchern
- 13 Große Rollen zum mühelosen Fahren und stabiles Scherengestell aus pulverbeschichtetem Stahl



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



Pizzastein-Set 2teilig



Gusseisen-Grillplatte



Warmhalterost





**ELEKTRO-POWER FÜR
ECHTEN GRILLGENUSS.**

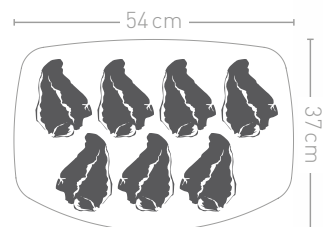


Kapazität für bis zu
9 Personen

Der neue TravelQ PRO285E unterstreicht nachhaltig, dass die Zeiten in denen Elektrogrills als leistungsschwach galten, vorbei sind. Mit seinen satten 2.200 Watt, dem speziell isolierten Deckel und der emaillierten Doppel-Grillwanne werden auf dem Grillrost bis zu 300 °C erzielt – ausreichend Hitze, um Grillgut mit leckerem Branding zu versehen. Der elektrische TravelQ stellt somit eine echte Bereicherung für jeden Balkon dar oder sorgt für Einsatzbereiche bei denen Gas/Holzkohle nicht möglich sind, für ungetrübten Grillspaß. Dazu trägt auch die einfache Reinigung bei: die Heizspirale und der emaillierte Grillwannen-Isoliereinsatz können einfach entnommen werden.

TravelQ PRO285E

- 1 Ultra-kompaktes Design für einfache Handhabung und Tragekomfort
- 2 Entnehmbare Heizspirale und Grillwannen-Isoliereinsatz für einfache Reinigung
- 3 **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 4 Langlebiger, hoher **WEATHERGUARD™** Deckel aus Aluminiumguss, auch für großes Grillgut geeignet
- 5 **WAVE™** Gussroste aus porzellanemailliertem Gusseisen
- 6 Seitliche Griffe für besseren Tragekomfort
- 7 Seitlich zugängliche Fettauffangschale



TravelQ PRO285-Stand

- 8 **Optionales Standmodul** (auch für TravelQ PRO285 geeignet)
- 9 Mit abnehmbaren Seitenablagen
- 10 Gewürzhalter mit integriertem Flaschenöffner
- 11 Stabile Haken zum Aufhängen von Grillbesteck und Co
- 12 Elegante, schwarze Front verbirgt Propangasflasche



Der **TravelQ PRO285-Stand** ist ein perfektes Zubehör.

A man in a light green polo shirt is grilling on a black Napoleon charcoal grill. In the background, a woman and two children are sitting at a wooden table in a garden setting. The grill has a thermometer on top and a small sign that says "NAPOLEON".

DIE URSPRÜNGE DES GRILLENS.



NK18K-LEG



NK22K-LEG-2



PRO22K-LEG-2



PRO22K-CART-2



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



PRO 605 CSS

HOLZKOHLEGRILLS SERIENAUSSTATTUNG

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



Abnehmbarer, großer
Aschebehälter aus
robustem Stahl



Deckel mit
Eckscharnier
(PRO22K-LEG-2 und
PRO22K-CART-2)



Gussrost bei
PRO22K-LEG-2 und
PRO22K-CART-2,
verchromter
Stahlrost bei
NK22K-LEG-2





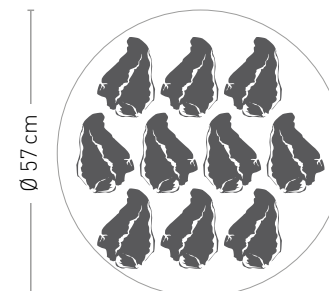
Kapazität für bis zu
12 Personen
Grillfläche: 2550 cm²

PRO22K-LEG-2

- 1 **ACCU-PROBE™** Thermometer und nicht-rostende Lüftungsschlitze
- 2 Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan
- 3 Neue, verbesserte **Lüftungsventile** aus Edelstahl
- 4 Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl
- 5 Vier stabile und verschraubte Edelstahlbeine, zwei davon mit großen, wetterbeständigen Rädern mit Gummilaufläche
- 6 Gussrost, klappbar und dreifach höhenverstellbar
- 7 Deckel mit Eckscharnier für sicheres Öffnen und Schließen



PRO22K-LEG-2



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



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



Holzkohlekörbe



Besteckhaken



Kapazität für bis zu
13 Personen
Grillfläche: 3956 cm²

LIFT EASE™

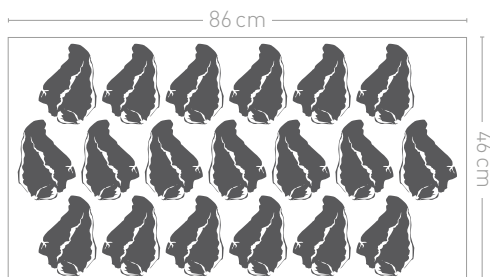


Rollhaube



PRO 605 CSS

- Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube aus Edelstahl mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
- Exklusiver Holzkohle-Heckbrenner für optionalen Drehspeiß
- Höhenverstellbare Holzkohlewanne für mehrstufige Temperaturregulierung
- Ladeklappe erleichtert Nachlegen von Holzkohle während des Grillens und die Reinigung
- Solide Edelstahl-Konstruktion
- Lüftungsschlitze zur Regulierung der optimalen Brennrate für Grillen bei hohen Temperaturen, langsames Garen oder Räuchern
- Integrierte Besteckhalter
- Höhenverstellbare, 3-fach geteilte Holzkohlewanne



PRO 605 CSS SERIENAUSSTATTUNG

Ladeklappe für
Holzkohle



Holzkohle-
Heckbrenner
für Gerichte
vom Drehspeiß



6-fach höhen-
verstellbare
Holzkohlewanne



Steuerbare
Lüftungsventile
für optimale
Luftzufuhr





**MIT RAUCH
ZU NEUEN UFERN.**

EXKLUSIVES ZUBEHÖR (WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



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



Zusatzring



Holz Räucherchips

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



AS200K-1



AS300K-1

SMOKER SERIENAUSSTATTUNG

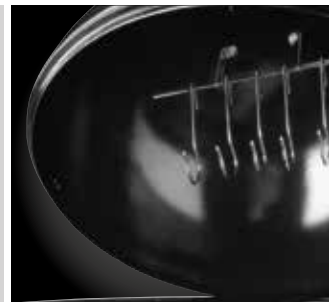
ACCU-PROBE™
Deckelthermometer
und nicht-rostende
Lüftungsschlitze



Leicht zugängliche
Türen



Innenliegende
Haken für
Fisch und Fleisch



Lüftungsschlitze
zur Temperatur-
regulierung

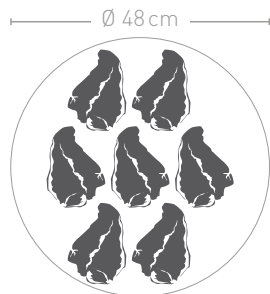




Kapazität für bis zu
17 Personen
Grillfläche: 1808 cm²

AS300K-1

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





Jord Althuizen

Pyro Kulinarischer Abenteurer

Der Trend des heißen Räucherns ist derzeit buchstäblich im Gange wie ein Lauffeuer. Holzkohlegrillfans und Gasgrillliebhaber, jeder möchte seinem Gericht heutzutage einen leicht geräucherten Hauch verleihen. Aber wie funktioniert das heiße Räuchern eigentlich? Und mit welchen Hilfsmitteln erreichen Sie das beste Resultat? Anbei erhalten Sie einen kleinen Einblick in die Welt des Räucherns mit einem Grill.

Räuchern ist nicht etwas, was wir erst seit kurzem tun. Seit einer halben Ewigkeit räuchern wir schon Fisch und Fleisch. Früher ging es beim Räuchern hauptsächlich um die konservierende Wirkung, heutzutage geht es vor allem um den herrlichen Geschmack, die das Räuchern dem Essen verleiht.

Beim kalten Räuchern wird mit Räuchermehl gearbeitet, welches Rauch produziert aber fast keine Wärme abgibt. Beim warmen Räuchern spricht man ab einer Temperatur von 60° C. Man kann sogar bis 300° C heiß räuchern. Beide Räucherarten verleihen dem Fleisch das spezielle Rauch-Aroma (siehe hierzu nachstehend auch die verschiedenen Holzarten), allerdings wird beim Heiß-Räuchern das Fleisch gleichzeitig auch gegart, beim Kalt-Räuchern bleibt das Fleisch „roh“.

Zuhause warm Räuchern kann man am besten mit Räucherspänen und Räucherholzstücken. Räucherholzspäne verwendet man i.d.R. hauptsächlich für Produkte, die relativ kurz gegart werden müssen, wie z.B. Bierdosen Hähnchen oder Spare Ribs. Durch die kleinen Stückchen wird viel Rauch produziert, allerdings verbrennen diese auch schneller. Gehen Sie davon aus, dass die Zubereitung Ihres Gerichts etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt, weil Sie entweder Pulled Pork oder Brustfleisch zubereiten wollen? Dann können Sie am besten Räucherholzstücke verwenden. Diese Holzstücke sind ungefähr so groß wie eine Mandarine und geben langanhaltenden Räuchergeschmack ab und sorgen dafür, dass auch große Fleischstücke einen schönen Räuchergeschmack erhalten.

Für Holzkohle-Grill-Liebhaber empfehlen wir für eine kürzere Grill- bzw. Räucheranwendung eine Edelstahl Räucher-Röhre gefüllt mit Holzspänen, die zuvor eine Stunde im Wasser gelegen haben. Die Späne erst abgießen und dann die Röhre mit den kleinen Luftlöchern gut befüllen und zwischen die glühende Holzkohle legen. Die Räucher-Röhre hält die Späne schön zusammen, wodurch diese langsam glühen und sich deren Rauch gleichmäßig durch die vielen Löcher verteilen kann. Haben Sie vor länger zu grillen/räuchern, empfehlen wir Räucherholzstücke zwischen die Holzkohle zu legen und diese brennen dann automatisch mit der Holzkohle oder den Briketts ab.

Haben Sie einen Gasgrill, können Sie bei manchen Grillmodellen direkt das Räucherholz in die dafür vorgesehene Räucherlade legen oder Sie können die Räucherspäne oder Räucherstücke in die Smoker Box geben, die direkt über den Brenner gelegt wird. Eine weitere Möglichkeit ist der einzigartige Napoleon-Holzkohle-Grill-Einsatz für Gasgrills. Damit kann man Räucherergebnisse wie mit einem Holzkohle-Grill erreichen. Wichtig beim Räuchern ist, dass der Räuchergeschmack gleichmäßig über das Fleisch, den Fisch und das Gemüse verteilt wird, Sie können nämlich Essen auch „überrauchern“, was einen dominanten bittersüßen Räuchergeschmack zur Folge hätte.

Jede Holzsorte gibt ein eigenes Aroma ab, Raucharoma von Fruchtbäumen hat einen milden und süßen Charakter wobei Eichenholz ein robustes und kräftiges Räucheraroma abgibt. Manche Räucherholzarten wie Kirschholz verfärbt ihre Zutaten schnell, wodurch eine schöne geräucherte Kruste entsteht. Experimentieren Sie vor allem selbst ein bisschen rum und entscheiden was Sie am leckersten finden oder starten Sie mit dem folgenden Leitfaden.

Apfel: Süß, mildes Aroma mit einer schönen Verfärbung. Sehr geeignet für Schweinefleisch und Geflügel.

Kirsche: Süß, kräftiges Aroma mit einer intensiven Verfärbung. Geeignet für Geflügel welches in Kürze einen schönen, charaktervollen Räuchergeschmack erhält. Weniger geeignet für längere Räucheranwendungen (z.B. Pulled Pork).

Pfirsich: Genau wie beim Apfel ein schönes, mildes und fruchtiges Aroma, welches gut zu Geflügel und Schweinefleisch passt.

Pflaume: Süßes Aroma mit einer leicht nussigen Note und mittlerer Intensität, lecker bei Geflügel und Schweinefleisch.

Brandy: Gemacht aus Eichenholzfässern in denen Brandy destilliert worden ist. Gibt ein kräftiges Aroma ab, welches gut zu Rindfleisch passt.

Whiskey: Späne aus Eichenholzfässern, geben ein robustes Aroma ab, aber durch den Hauch Vanille des Whiskeys sind diese besonders für Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel geeignet.



Grill Cleaner 3 in 1
10234



Grill Protector
10235



Grill Power-Cleaner
10236



Scheuerschwamm
62002



3-seitige Grillbürste mit Messingborsten –
Klein 62012



Grillrostschaber aus Zedernholz
62051



Grillbürste, Edelstahlborsten
62052



Grillbürste, Edelstahlborsten 62054
Grillbürste, Messingborsten 62056



Grillbürste mit Holzgriff, Messing bzw. Edel-
stahl 62028 + 62118



PRO Edelstahl Grillbürste + Wechselbarer
Kopf 62035 + 70007



Grillbürste, Edelstahl ohne Borsten
62055



Abdeckhaube
61xxx



5x Alu-Fettauffangschalen
14,7 x 12,2 cm 62007 36 x 19,7 cm 62008
16 x 16,5 cm 62006



Drehspießkorb flach (2 Körbe)
64005



Edelstahl Rotisseriegrillkorb
64000



Schaschlik-Set für Drehspieß
64008



Starter Kit "Fleisch Liebhaber"
90001



Starter Kit "Gemüse & Fisch Liebhaber"
90003



Starter Kit "Pizza Liebhaber"
90002



Pizzastein für TravelQ™ Serie,
Ø 25cm (2 Stück) 70000



PRO Pizzastein mit Pizzaschneider
70001



Rechteckiger Pizzastein, 51 x 34 cm
70008



Pizza-Wiegemesser
55209



PRO Pizza Heber
70003



Pizzastein für Warmhalterost,
59.5 cm x 13.5 cm 70044



Warmhalterost für PR0285 und TQ285 71286
Warmhalterost für NK22K-LEG-2, PR022K-
LEG-2 & PR022K-CART-2 71022



Gusspfanne mit abnehmbaren Griff und
hitzebeständigem Kunststoff-Untersetzer
56003



Gusspfanne mit abnehmbaren Griff und
Holz-Untersetzer 56008



Edelstahl Geflügelhalter und Wok
56024



Edelstahl Gemüsekorb
56026



PRO Edelstahl Gemüsekorb
70023



Salzstein mit PRO Edelstahl Gemüsekorb
70045



8x Multifunktionale Edelstahlspeie
70015



12" Wok aus Edelstahl
70028



Fisch- und Gemüsehalter klappbar
57012



PRO Spare Rib Halter Edelstahl
70009



Grifflicht
70029



Plancha für Rogue® 425/525
56036



Plancha, Porzellan emailiert
56090



2-teiliges Plancha Tool-Set
70030



Flexibler Spatel
70040



Edelstahl Marinierschüssel-Set (3 Stück)
70042



PRO Edelstahl Pinsel mit Silikonborsten 11,5"
55005



Marinier Mop
55009



Der Fleischzartmacher
55204



Edelstahl Marinaden Injektor inkl. 2 Nadeln
55028



Burger-Presse Set
70060



Wellenschliff Steak Messer
55208



BBQ-Handtuch
62150



BBQ-Grillhandschuh (1 Stück)
62145



Universalhandschuh L (1 Paar)
62142



Grillhandschuhe aus echtem Leder (1 Paar)
62147



Digital Thermometer
61010



PRO Digital Thermometer wireless
70006



Bluetooth Thermometer, inkl. 2 Sonden
70077



2 Sonden für Bluetooth Thermometer
70078



Hochwertiges Holzschneidebrett mit Messer
70039



PRO Schneidebrett mit 2 Edelstahl Schalen
70012



Tranchier-Kralle-Set (2 Stück)
70043



Grillmatte
68001, 68002



Grillrost Heber
62121



Verschließbare Zange 16'' Edelstahl
55015



Zangen Wender
55019



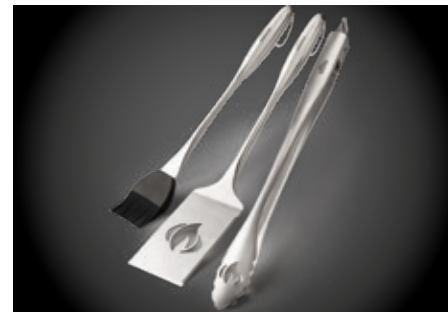
2-teiliges Grillbesteckset
70032



2-teiliges PRO Grillbesteckset aus Edelstahl
70033



3-teiliges TravelQ™ Grillbesteckset
70024



3-teiliges PRO Edelstahl-Grillbesteckset
70034



hochwertiges, 3-teiliges Grillbesteckset
70036



Holzkohletray
67732



Anzündwürfel, Holzwolle Anzündhilfe
67050, 67501



Woodchunks und Woodchips
67xxx



Smoker Box
67013

GRILLMODELLE ÜBERSICHT



ROGUE® 365

Leistung kW:	9,5
Brenner:	2
Gesamtlänge:	121 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® 425-1

Leistung kW:	14,25
Brenner:	3
Gesamtlänge:	130 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® 425 SB-1

Leistung kW:	17,25
Brenner:	3 + 1
Gesamtlänge:	130 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® 525 SB

Leistung kW:	19
Brenner:	4 + 1
Gesamtlänge:	144 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® XT 365-1

Leistung kW:	13,5
Brenner:	2 + 1
Gesamtlänge:	121 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® XT 425-1

Leistung kW:	17,25
Brenner:	3 + 1
Gesamtlänge:	130 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® XT 525-1

Leistung kW:	19,6
Brenner:	4 + 1
Gesamtlänge:	154 cm
Gesamttiefe:	64 cm

ROGUE®-SERIE

ROGUE® XT-SERIE



ROGUE® SE 425-1

Leistung kW:	23,75
Brenner:	3 + 2
Gesamtlänge:	140 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® SE 525-1

Leistung kW:	26,1
Brenner:	4 + 2
Gesamtlänge:	154 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® SE 625-1

Leistung kW:	30,25
Brenner:	5 + 2
Gesamtlänge:	168 cm
Gesamttiefe:	64 cm

ROGUE® SE-SERIE



TRAVELQ™ PRO285

Leistung kW:	4,1
Brenner:	2
Gesamtlänge:	74 cm
Gesamttiefe:	47 cm



TRAVELQ™ PRO285E

Leistung kW:	2,2
Heizspirale:	1
Gesamtlänge:	74 cm
Gesamttiefe:	47 cm



TRAVELQ PRO285-STAND

Gesamtlänge (ohne Ablagen):	77 cm
Gesamtlänge (mit Ablagen):	122 cm
Gesamttiefe:	52 cm



TRAVELQ™ PRO285X

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

MOBILE + ELEKTRO GRILLS



PRESTIGE® 500-3

Leistung kW:	25,7
Brenner:	4 + 2
Gesamtlänge:	163 cm
Gesamttiefe:	67 cm



PRESTIGE® 665-1

Leistung kW:	29,7
Brenner:	5 + 2
Gesamtlänge:	190 cm
Gesamttiefe:	67 cm



PRESTIGE PRO™ 500-3

Leistung kW:	25,7
Brenner:	4 + 2
Gesamtlänge:	169 cm
Gesamttiefe:	67 cm



PRESTIGE PRO™ 665-3

Leistung kW:	31
Brenner:	5 + 3
Gesamtlänge:	195 cm
Gesamttiefe:	65 cm



PRESTIGE PRO™ 825-3

Leistung kW:	38,6
Brenner:	6 + 4
Gesamtlänge:	239 cm
Gesamttiefe:	65 cm

PRESTIGE® SERIE

PRESTIGE PRO™ SERIE



NK18K-LEG

Durchmesser:	47
Gesamtlänge:	59 cm
Gesamttiefe:	51 cm



NK22K-LEG-2

Durchmesser:	57
Gesamtlänge:	70 cm
Gesamttiefe:	59 cm



PRO22K-LEG-2

Durchmesser:	57
Gesamtlänge:	72 cm
Gesamttiefe:	59 cm



PRO22K-CART-2

Durchmesser:	57
Gesamtlänge:	114 cm
Gesamttiefe:	73 cm



PRO 605 CSS

Grillfläche:	86 x 46 cm
Gesamtlänge:	171 cm
Gesamttiefe:	63 cm



APOLLO® AS300-1

Durchmesser:	50 cm
Gesamthöhe:	120 cm



APOLLO® AS200-1

Durchmesser:	42 cm
Gesamthöhe:	104 cm

HOLZKOHLEGRILLS

SMOKER

GRILLMODELLE ÜBERSICHT

AUSSTATTUNG	ROGUE® SERIE				ROGUE® XT SERIE			ROGUE® SE SERIE		
	365	425-1	425 SB-1	525 SB	XT 365-1	XT 425-1	XT 525-1	SE 425-1	SE 525-1	SE 625-1
Grill- / Deckelfarbe	bk	bk	bk	bk	bk	ss / bk	ss / bk	ss / bk	ss / bk	ss / bk
Edelstahlbrenner Hauptbrenner	2	3	3	4	2	3	4	3	4	5
Infrarot SIZZLE ZONE™ Hauptbrenner										
Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner					•	•	•	•	•	•
Seitenbrenner mit Kochfeld			•	•						
Edelstahl Infrarot Heckbrenner								•	•	•
Zündung für Heckbrenner								•	•	•
JETFIRE™ Zündsystem	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LIFT EASE™ Rollhaube										
SAFETY GLOW™ Bedienelemente										
Beleuchtete Bedienelemente								•	•	•
Innenbeleuchtung										
Klappbare Seitenablagen	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
Warmhalterost	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
9,5 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl								•	•	•
7 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl										
WAVE™ Grillroste aus Gusseisen	•	•	•	•	•	•	•			
Als Erdgasmodell erhältlich (nur Edelstahl)										
Als Einbaumodell erhältlich										
Garantie Jahre	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++
LEISTUNG (KW)										
Haupt Rohrbrenner kW	9,5	14,25	14,25	16,6	10,5	14,25	16,6	14,25	16,6	20,75
Haupt Infrarotbrenner kW										
Seitenbrenner kW			3	3	3	3	3	4,5	4,5	4,5
Infrarot Heckbrenner kW								5,0	5,0	5,0
Brenner für Räuchereinsatz kW										
Brenner für Warmhaltezone kW										
Insgesamt kW	9,5	14,25	17,25	19,6	13,5	17,25	19,6	23,75	26,1	30,25
ABMESSUNG										
Hauptgrillfläche (cm)	51 x 45	60 x 45	60 x 45	73 x 45	51 x 45	60 x 45	73 x 45	60 x 45	73 x 45	90 x 45
Seitenbrenner (cm)			Ø 20	Ø 20	23 x 26	23 x 26	23 x 26	24 x 37	24 x 37	24 x 37
Gesamtlänge (cm) bei hoch / runtergeklappter Seitenablage	121/79	130/88	130/88	144/103	121/79	130/88	154/103	140/114	154/129	168/142
Gesamttiefe (cm)	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64
Gesamthöhe (cm) bei geschlossenem / geöffnetem Deckel	121 / 160	121/160	121 / 160	121/160	123/160	123 / 160	123 / 160	123 / 160	123 / 160	123 / 160
Gewicht (kg)	56	60	60	76	60	64	76	67	79	81
ZUBEHÖR										
Abdeckhaube, Seitenablage aufgeklappt	61365	61425	61425	61525	61365	61425	61527	61427	61527	61627
Abdeckhaube, Seitenablage abgeklappt	61366	61426	61426		61366	61426				
Gussplatte	56365	56425	56425	56425	56365	56425	56425	56425	56425	56425
Rotisserie	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69912

PRESTIGE® SERIE		PRESTIGE PRO™ SERIE			MOBILE GRILLS			HOLZKOHLEGRILLS					SMOKER	
P500-3	P665-1	PRO 500-3	PRO 665-3	PRO 825-3	PRO 285	PRO 285 X	PRO 285 E	NK18K-LEG-2	NK22K-LEG-2	PRO22K-LEG-2	PRO22K-CART-2	PRO605CSS	AS200K-1	AS300K-1
ss / bk / ch	ss / bk / ch	ss	ss	ss	bk	bk	bk	bk	bk	bk	bk	ss	bk	bk
4	5	4	5	4	2	2								
				2										
•	•	•	•											
•	•	•	•	•										
•	•	•	•	•	•	•								
•	•	•	•	•								•		
•	•	•	•	•										
		•	•	•										
1											•			
•	•	•	•	•	◦	◦	◦		◦	◦	◦	•		◦
		•	•	•										
•	•				•	•	•			•	•	•		
•		•	•	•										
+++	+++	+++	+++	+++	+	+	+	+	+	+	+	++	+	+
16	20	16	19	15,2	4,1	4,1	2,2							
				7,6										
4	4	4	4	5,3										
5,7	5,7	5,7	5,5	5,5										
			2,5	2,5										
				2,5										
25,7	29,7	25,7	31	38,6	4,1	4,1	2,2							
71 x 46	94 x 46	71 x 46	94 x 46	(72 + 47) x 46	54 x 37	54 x 37	54 x 37	Ø 47	Ø 57	Ø 57	Ø 57	86 x 46	Ø 41	Ø 48
24 x 37	24 x 37	24 x 37	24 x 37	Ø 25										
163 / 137	190	169	195	239	74	112	74	52	70	72	114 / 80	171	Ø 42	Ø 50
67	67	67	65	65	47	51	47	56	59	59	73	63		
127 / 145	127 / 145	132 / 144	130 / 145	131 / 145	38 / 64	101 / 131	38	92	112	103 / 162	106 / 152	121 / 151	104	120
94	105	115	150	205	18	29	18	11	20	30	43	100	13	23
61500	61665	61500	61665	61825		61288						61605		
					61286	61286	61286	61912	61910	61910	61911		61901	61900
56040	56040	56040	56040	56040	56080	56080	56080					56040		
inklusive	inklusive	inklusive	inklusive	inklusive								69332		

QUALITÄT UND GARANTIE



President's Limited Lifetime Warranty

Für PRESTIGE®/PRO™
(Wagenmodell und Einbaugrillköpfe)

Lebenszeit

(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Grillroste)

10 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass für die Gesamtlebenszeit

(Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)

5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass für die Gesamtlebenszeit

(Edelstahl-Hitzeverteiler, Infrarotbrenner für Drehspieß, Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter))

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



15 Years Limited Warranty

Für Rogue®, BILEX485/BILEX605 und PRO605CSS

15 Jahre

(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Grillroste)

10 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 15. Jahr

(Edelstahl-Rohrbrenner)

5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 15. Jahr

(Edelstahl-Hitzeverteiler, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen, Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter))

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



10 Year Limited Warranty

Für TravelQ™ 285 Serie
(inkl. PRO285/PRO285E)

10 Jahre

(Aluminiumgussteil)

5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr

(Porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



10 Year Limited Warranty

Für Holzkohlegrills und Apollo®-Räuchergrills

10 Jahre

(Deckel und Schale mit Porzellanbeschichtung)

5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr

(Luftsteuerung)

3 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr

(Verchromte Grillroste und für Grillroste aus Gusseisen mit Porzellanbeschichtung)

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile)



10 Year Limited Warranty

Für Oasis™ und eingebaute Teile einschließlich
Einbau-Seitenbrenner

10 Jahre

(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahl-Rohrbrenner)

5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr

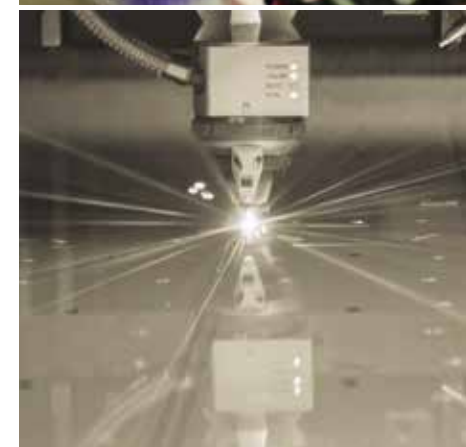
(Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter), Edelstahldeckel, -tür und -schubladenfronten)

3 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr

(Scharniere, Schiebeelemente und Innenbereiche)

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



EINGESCHRÄNKTE LEBENSLANGE PRESIDENT'S GARANTIE – FÜR PRESTIGE®/PRO™ UND VERSENK- BARE BRENNERKÖPFE

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

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

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

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

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

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

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

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

15 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR ROGUE® UND PRO605CSS

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

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

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

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

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

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

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

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

10 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR TRAVELQ™ 285 SERIE (INKL. PRO285/PRO285E)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR OASIS™ UND EIN- Gebaute TEILE, EINSCHLIESSLICH EINBAU-SEITENBRENNER

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

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

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

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

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

Für Edelstahldeckel, -türen und -schubladenfronten gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

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



NAPOLEON® – CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS



Wolf Steel Europe B.V.
Poppenbouwing 29-31,
4191 NZ Geldermalsen, Niederlande
Tel: +31 (0)345 588 655
Mail: de.info@napoleon.com
www.facebook.com/napoleongrillsdeutschland
Web: www.napoleon.com/de

Autorisierter Händler



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