



GRILLS UND ZUBEHÖR 2020

HAUPTKATALOG



Editorial.....	03
Markengeschichte	04
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner.....	06
Hitzeleit- und Zündsystem	08
WAVE™ Grillroste	09
Die Gasgrill Serie Rogue®	10 - 27
Rotisserie-Grillieren	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. Es erfüllt uns mit Stolz die kanadische Marke in der Schweiz zu vertreten. Die Begeisterung unserer Kunden und das immense, anhaltende Interesse am Grillieren insgesamt motiviert uns sehr. So versuchen wir immer wieder mit Neuentwicklungen und Verbesserungen den Kundenbedürfnissen zu entsprechen.

Durch den direkten Austausch mit Interessenten, bestehenden Kunden und Grill-Profis, erhalten wir immer wieder wertvolle Anregungen. 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 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 eine erfolgreiche Grillsaison 2020!

Ihr Schweizer Team von A. Marchon SA

Beatrice DOUTAZ | **Christian NAVATTA** | **Adrien REPOND**

Verkaufsleiterin

KAM Napoleon®

KAM Napoleon®



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?





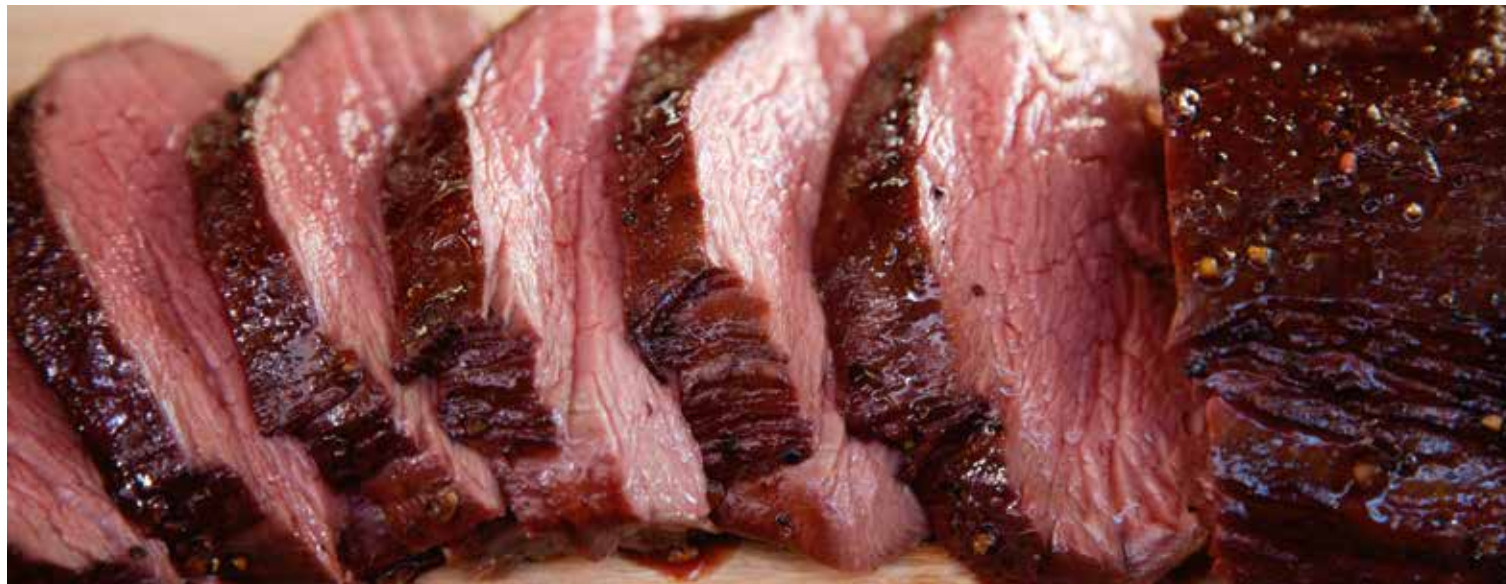
800°C

HEISS, HEISSER, SIZZLE ZONE™

Holzkohle ist die traditionelle Art des Infrarotgrillierens, 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 Gastechologie: 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

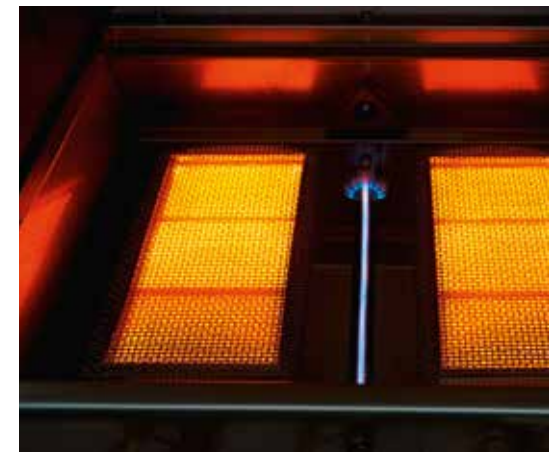
Rogue® XT 365SIB
Rogue® XT 425SIB
Rogue® XT 525SIB
Rogue® XT 625SIB

Grill-Modelle mit grosser SIZZLE ZONE™

Rogue® SE 425
Rogue® SE 525
Rogue® SE 625

Prestige® 500

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





HITZE, GERECHT VERTEILT

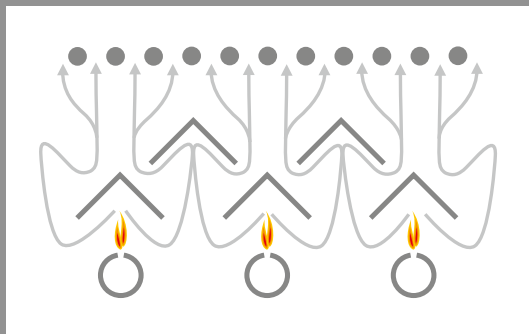
Die in zwei Ebenen angeordneten Hitzeverteiler sorgen für eine regelmässige Temperaturverteilung auf dem Grillrost und verringern dadurch das Entstehen sogenannter „Hotspots“.

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.

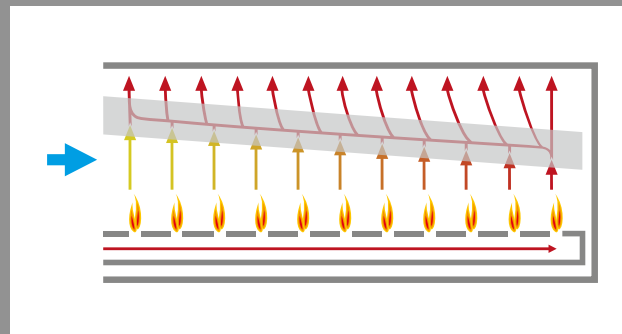
Zudem sorgen die selbstreinigenden Hitzeverteiler für reduziertes Aufflackern der Gasflammen, da sie abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbeileiten. Dadurch wird aber nicht nur das Grillieren sicherer, sondern es sorgt auch für ein besseres und unverfälschteres Aroma des zubereiteten Grillguts.

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

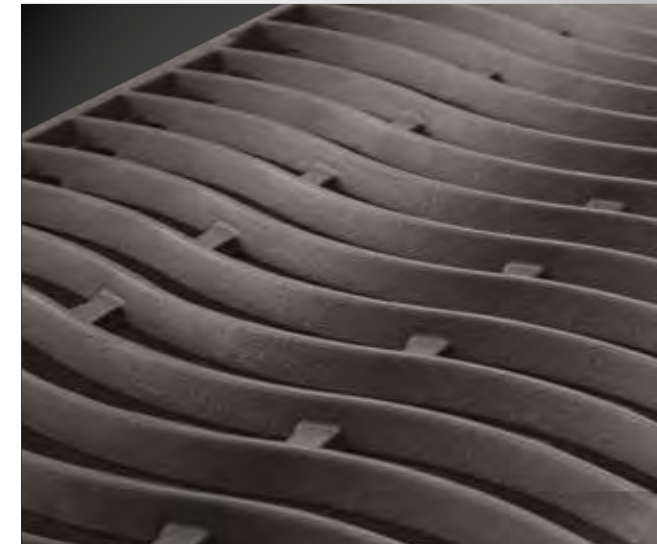
Die Zündung der Napoleon® Gasbrenner erfolgt zuverlässig über das Napoleon® JETFIRE™ Zündsystem. Hierbei wird jeder einzelne Brenner durch einen starken Feuerausstoss eines separaten Gasventils gezündet. Auf diese Weise werden die Brenner auch bei extremen Wetterbedingungen sicher entfacht – das „verzweifelte“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

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

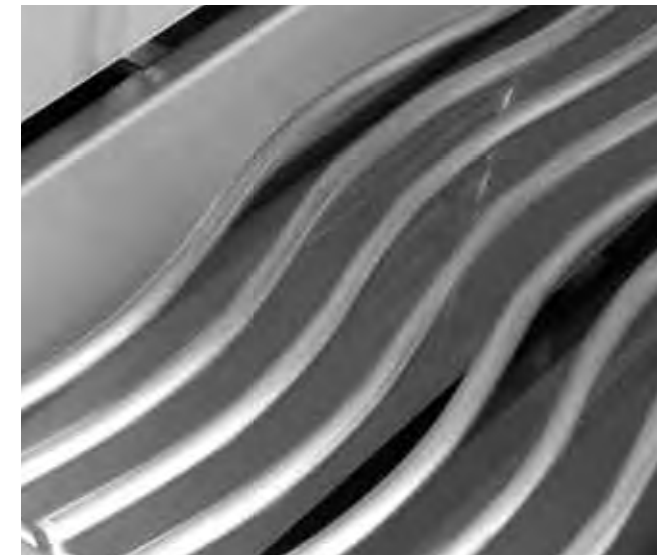


AUF EINER WELLENLÄNGE

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 gleichmässige 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
(Rogue® 365, 425, 425SB, 525, 525SB, 365XT, 425XT,
525XT, 625XT, PRO22K-LEG-2, PRO22K-CART-2,
TravelQ™ PRO285 und PRO285X)



Napoleon® Edelstahlroste mit WAVE™ Form
(Rogue® SE425, SE525, SE625, 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® 525 mit vier Hauptbrennern. Neu sind dieses Jahr das moderne vollschwarze Design der Rogue® Linie sowie die Möglichkeit, einige Modelle 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® 365PK



Rogue® 425PK
(auch als 425SBPK mit
Seitenbrenner erhältlich)



Rogue® 525PK
(auch als 525SBPK mit
Seitenbrenner erhältlich)

* All Black Modelle auch für die Grossfläche verfügbar

ROGUE® BASIS-AUSSTATTUNG

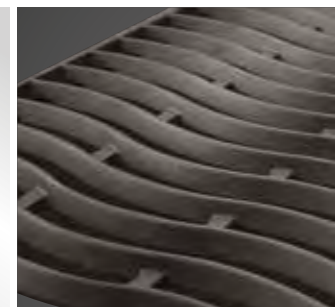
JETFIRE™
Zündsystem



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



WAVE™ Grillroste
aus porzellan-
beschichtetem
Gusseisen



Beidseitig klappbare
Seitenablagen





Kapazität für bis zu
11 Personen

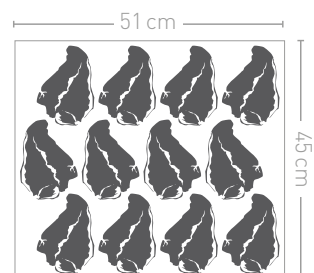
Mit 2 Brennern



Bis zu 10,5 kW

Rogue® 365PK

- 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 Wärmeverteilungssystem aus Edelstahl
- 7 **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 Von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 9 **Neu:** graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 10 **Neu:** modernes schwarzes Design
- 11 **Neu:** grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche





Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 3 Brennern



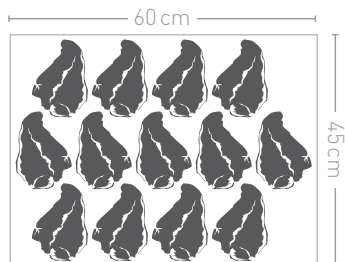
Bis zu 14,25 kW

Rogue® 425PK

- 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 Wärmeverteilungssystem 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
mit Seitenbrenner bis zu 3 kW





Kapazität für bis zu
15 Personen

Mit 4 Brennern



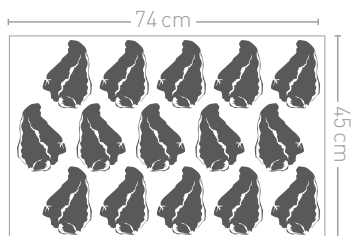
Bis zu 19 kW

Rogue® 525PK

- 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 Wärmeverteilungssystem 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® 525BPK
mit Seitenbrenner bis zu 3 kW



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



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



Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Rävchervorrichtung



PRO Gusspfanne mit abnehmbaren Griff



GASGRILL SERIE

ROGUE XT

HEISSES UPGRADE FÜR DEIN GRILL.





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 grilliert. Ausserdem sind alle XT-Modelle mit einem besonders hohen Deckel und hochwertigen Gusseisenrosten auf der Hauptgrillfläche ausgestattet. Alle XT-Modelle sind im hochwertigen Edelstahl-Design erhältlich.



Rogue® XT 365SIB



Rogue®XT 425SIB



Rogue® XT 525SIB



Rogue® XT 625SIB



0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
11 Personen

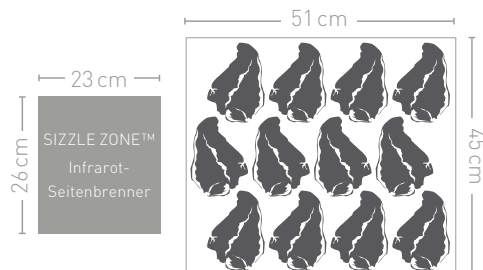
Mit 3 Brennern



Bis zu 13,5 kW

Rogue® XT 365SIB

- 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 Wärmeverteilungssystem aus Edelstahl
- 8 **JETFIRE™** Zündsystem
- 9 **Neu:** Extra hoher Deckel
- 10 **Neu:** Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 11 **Neu:** Größerer Warmhalterost für extra Grillfläche





0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 4 Brennern

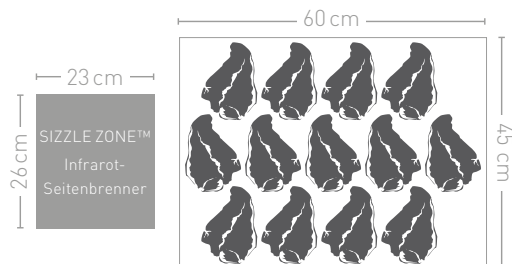


Bis zu 17,25 kW



Rogue® XT 425SIB

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





0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
15 Personen

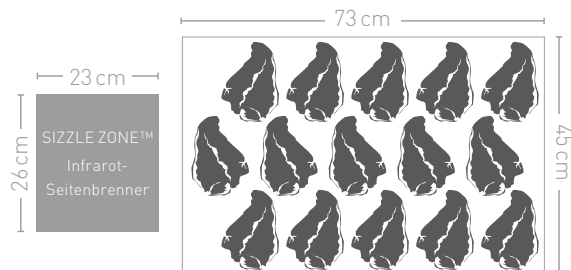
Mit 5 Brennern



Bis zu 19,6 kW

Rogue® XT 525SIB

- 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 Wärmeverteilungssystem aus Edelstahl
- 8 **JETFIRE™** Zündsystem
- 9 **Neu:** Extra hoher Deckel
- 10 **Neu:** Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 11 **Neu:** Größerer Warmhalterost für extra Grillfläche





0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
17 Personen



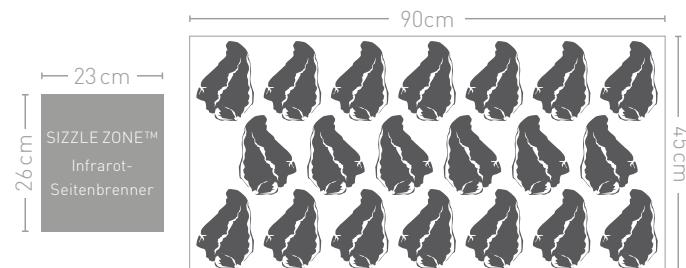
Mit 6 Brennern

Bis zu 26,75 kW



Rogue® XT 625SIB

- 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 Wärmeverteilungssystem aus Edelstahl
- 8 JETFIRE™** Zündsystem
- 9 Neu:** Extra hoher Deckel
- 10 Neu:** Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 11 Neu:** Größerer Warmhalterost für extra Grillfläche



GASGRILL SERIE

ROGUE ^{SE}



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



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.



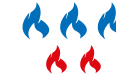
Rogue® SE 425

Rogue® SE 525

Rogue® SE 625



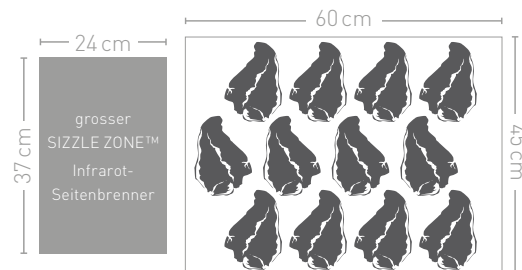
Mit 5 Brennern



Bis zu 21,45 kW

Rogue® SE 425

- 1 **Neu:** Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
- 3 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 4 3 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 Wärmeverteilungssystem aus Edelstahl
- 9 **JETFIRE™** Zündsystem
- 10 Extra hoher Deckel
- 11 Beleuchtete Drehregler
- 12 Grosse Seitenablagen (eine davon klappbar)



auch in
Schwarz
erhältlich





0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
15 Personen

Mit 6 Brennern

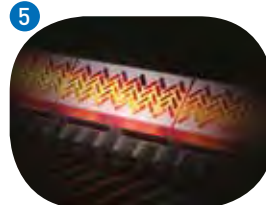
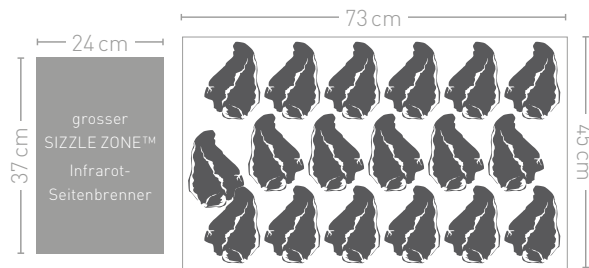


Bis zu 25,6 kW



Rogue® SE 525

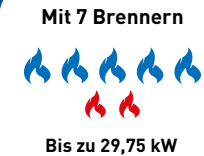
- 1 **Neu:** Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
- 3 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 4 4 Edelstahl-Hauptbrenner
- 5 Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß
- 6 Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- 7 Seitliches Ablagefach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



NEUE FEATURES

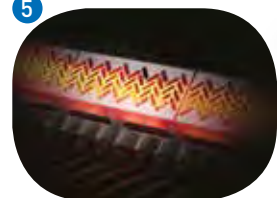
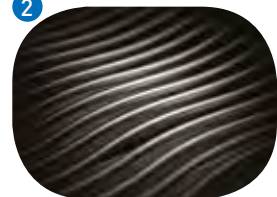
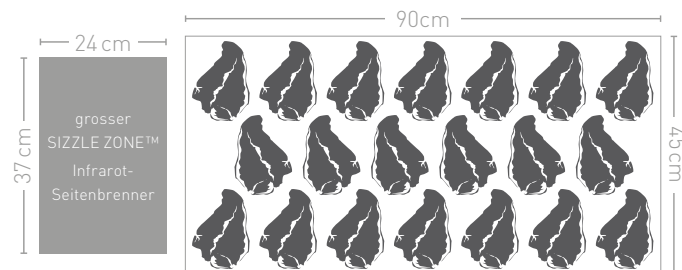
auch in
Edelstahl
erhältlich





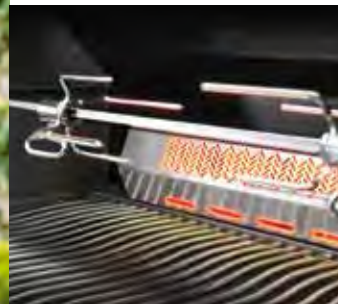
Rogue® SE 625

- 1 **Neu:** Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
- 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 Wärmeverteilungssystem aus Edelstahl
- 9 **JETFIRE™** Zündsystem
- 10 Extra hoher Deckel
- 11 Beleuchtete Drehregler
- 12 Grosse Seitenablagen (eine davon klappbar)





ROGUE® SE EXTRA-AUSSTATTUNG



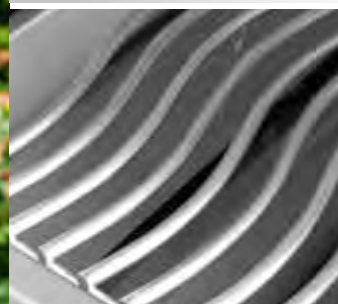
Extra hoher Deckel für anspruchsvollen Rotisseriebetrieb



Infrarot-Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß



SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner



Beleuchtete Drehregler für sichere Bedienung und stilvolles Grillvergnügen bis spät in die Nacht



WAVE™
Grillroste aus Edelstahl



Flaschenöffner an der Seitenablage

ROTISSERIE





Jörg Pässler

Gelernter Koch und leidenschaftlicher Grillierer, 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.

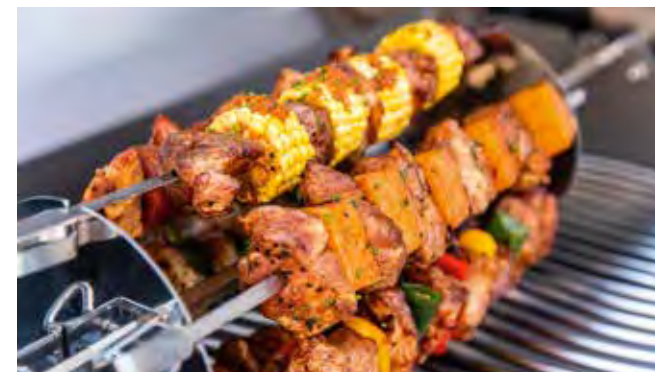
DREHSPIESS ROTISSERIE NAPOLEON

Der Drehspiess (Rotisserie) ist ein ideales Hilfsmittel zum Grillieren oder Braten von grösseren Fleischstücken, Haxen, Spanferkel sowie Geflügel wie Hühnchen oder Enten. Diese Art des Grillierens 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 Grillspiesen 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.

Rotisserie Grillieren ist eine sehr entspannte Art des Grillierens, 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 grillieren.



GASGRILL SERIE

Prestige



PRAKTISCH. PREMIUM. PRESTIGE®.

Hochwertige Verarbeitung und eine Top-Ausstattung sind die Hauptmerkmale der Prestige®-Modelle. Der in Kanada gefertigte Grill beschert seinen 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 - und die Safety Glow™ Drehregler, die bei der Frage, ob der Gasfluss noch aktiv ist, Licht ins Dunkle bringen.



Prestige® 500 Schwarz

PRESTIGE® SERIENAUSSTATTUNG



Infrarot-Heckbrenner
für Gerichte vom Drehspieß

SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner



SAFETY GLOW™
Bedienelemente mit LED-Beleuchtung

Klappbare
Seitenablage





0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
15 Personen

LIFT EASE™



Rollhaube

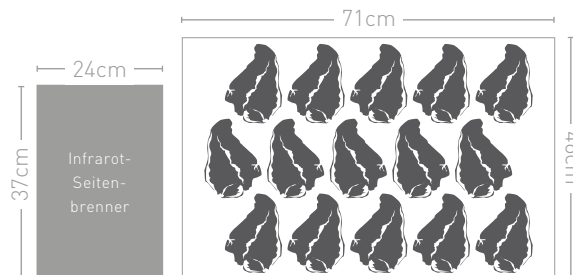
Mit 6 Brennern



Bis zu 25,7 kW

P500 Schwarz

- 1 **SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus
Edelstahl
- 3 Platzsparende **LIFT EASE™**
Rollhaube mit **ACCU-PROBE™**
Thermometer
- 4 4 masive, langlebige
Edelstahl-Hauptbrenner
- 5 Edelstahl-Seitenablagen mit
integrierten Gewürzhaltern und
Besteckhaken. Klappbare,
rechte Seitenablage für eine
platzsparende Aufbewahrung
des Grills
- 6 **JETFIRE™** Zündsystem
- 7 Grosse, von vorne zugängliche
Fettauffangschale
- 8 Fixierbare **EASY ROLL™**
Lenkrollen
- 9 **SAFETY GLOW™**
Bedienelemente mit
LED-Beleuchtung



 Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



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



PRO Edelstahl Gemüsekorb



Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner



GASGRILL SERIE

Prestige 

DAS NON PLUS ULTRA DES GRILLIENS.



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



Prestige PRO™ 665



Prestige PRO™ 825

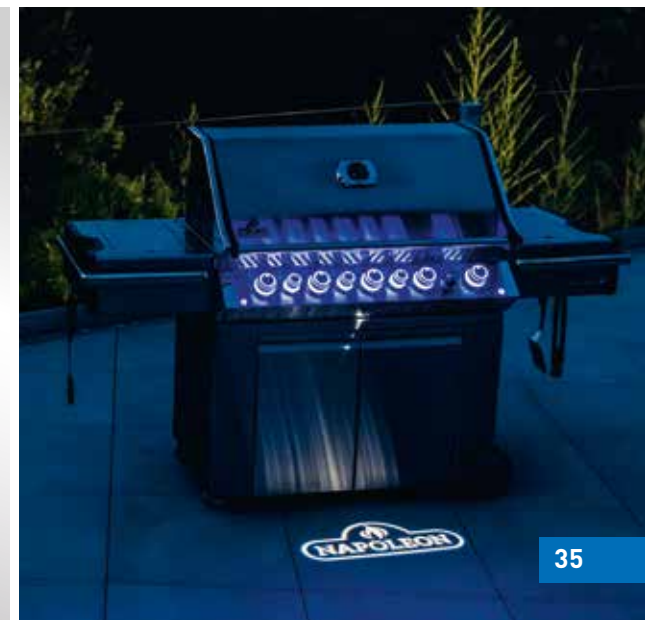
PRESTIGE PRO™ SERIENAUSSTATTUNG



SAFTEY GLOW™
Drehregler mit
mehrfarbiger
Beleuchtung



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





0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



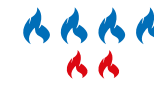
Kapazität für bis zu
15 Personen

LIFT EASE™



Rollhaube

Mit 6 Brennern



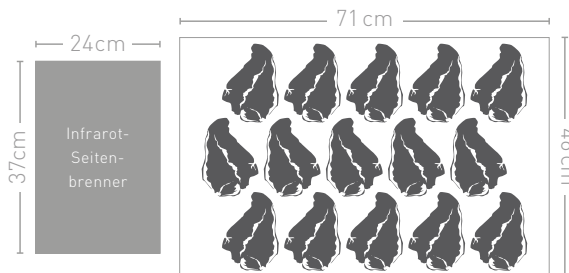
Bis zu 25,7 kW



Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche

Prestige PRO™ 500

- 1 **SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™ Grillroste**
aus Edelstahl 9,5 mm
- 3 Grillkammer aus widerstands-
fähigem 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 Drehspieß-Set mit
Motor
- 6 Premium-Seitenablagen aus Edel-
stahl mit integriertem Getränke-
halter und Eis-/Marinadenfach mit
Schneidebrett, verchromten Hand-
tuchhaltern und Besteckhaken
- 7 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl
und **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 **SAFETY GLOW™** Bedienele-
mente und Innenbeleuchtung für
stilvolles Grillieren 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 **Neu:** Bewegungsaktivierte
Beleuchtung
- 13 **Neu:** Drehregler mit
mehrfarbiger Beleuchtung

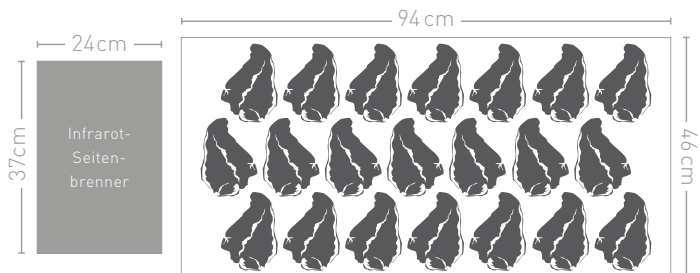


 Proudly Made in Canada



Prestige PRO™ 665

- 1 **SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™ Grillroste**
aus Edelstahl 9,5 mm
- 3 Grillkammer aus widerstandsfähigem Aluguss. 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 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillieren 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 **Neu:** Bewegungsaktivierte 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

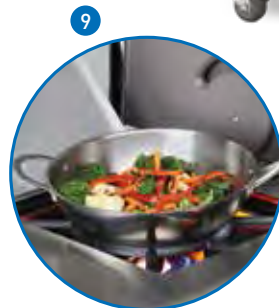
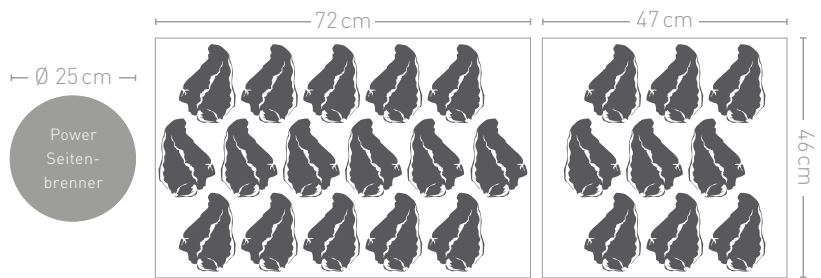
Prestige PRO™ 825

- 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 nachfüllbarem 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 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 6 **SAFETY GLOW™** Drehregler wechseln bei Inbetriebnahme die Farbe und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillieren bis in die Nacht
- 7 Zwei grosse, von vorne zugängliche Fettauffangschalen
- 8 Grillkammer und Unterschrank mit Innenbeleuchtung und sanft schliessenden Türen
- 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



NEUE FEATURES

PRESIDENT'S LIMITED
LIFETIME WARRANTY



 Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



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



Edelstahl Wok



Rechteckiger Pizzastein aus Kordierit-Material



WARTUNG & PFLEGE



REINIGUNG & PFLEGE

Keine Frage: Grillieren macht Spass. Doch im Sinne von „nach dem Grillieren ist vor dem nächsten Grillieren“ 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. Die Reinigungsprodukte werden 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 Quersünder ausbauen zu können. Nun kann der Napoleon® Grillreiniger 3in1 (Artikelnummer 560112) grossflächig aufgetragen werden. Mit einem Scheuerschwamm 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 560084 oder 560085) unterhalb der Auffangwanne gereinigt oder ersetzt werden.

Reinigung der Brenner

Die Brenner sollten mit einer Brennerrohr-Reiniger-Bürste gereinigt werden. Zusätzlich können die Löcher der Brenner mit dem Wartungsset 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 der PRO Edelstahl Grillbürste (Artikelnummer 560043) zu entfernen. Hierbei sollte auch die Unterseite abgebürstet 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 BIPR0500RB

- 21,7 kW
- 5 Brenner
- Grillfläche: 71 x 46 cm
- Einbaumasse: 78 x 52,4 x 22,5 cm



Einbaugrillaufsatz BIPR0665RB

- 27 kW
- 7 Brenner
- Grillfläche: 94 x 46 cm
- Einbaumasse: 96,5 x 52,4 x 22,5 cm



Einbaugrillaufsatz BIPR0825RBI

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



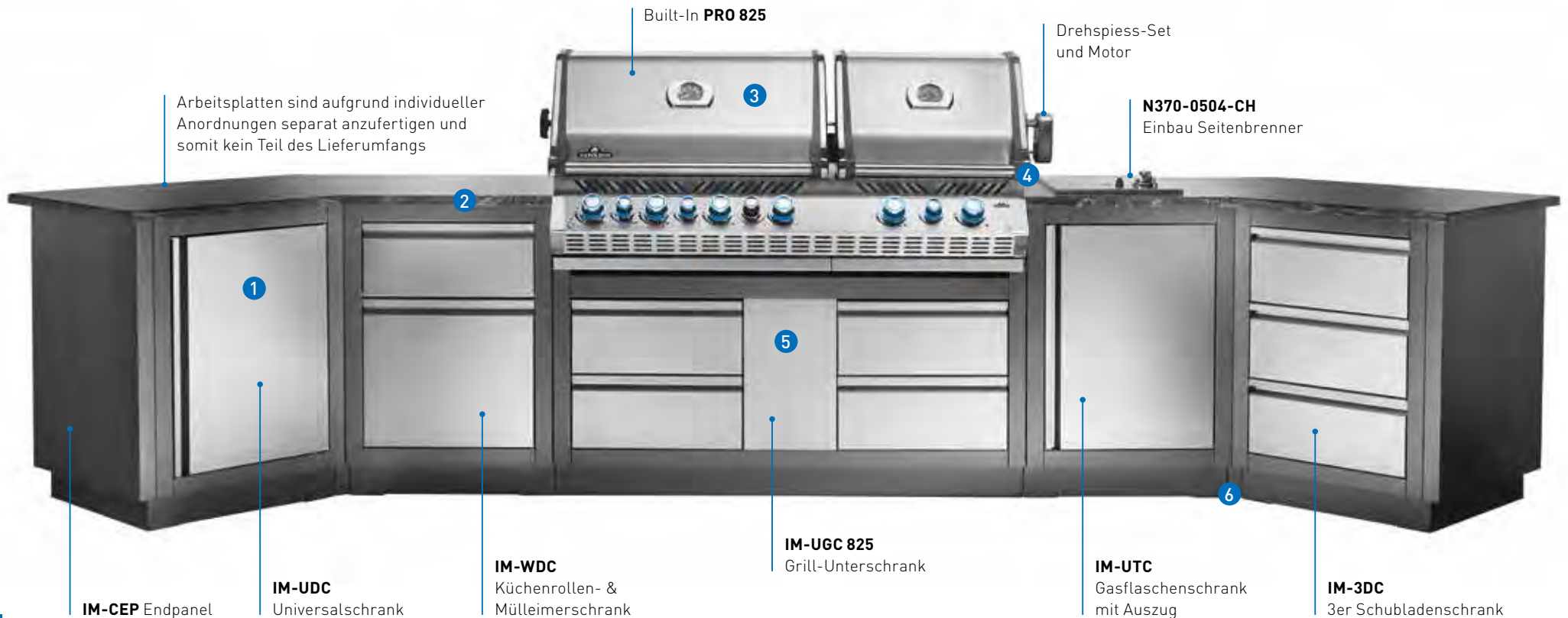
Einbau-Seitenbrenner N370-0504-CH

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

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 / 605 / 500

Einbaumasse 665 / 605: 103 x 61 x 90 cm
Einbaumasse 500: 88 x 61 x 90 cm



**3er Schubladenschrank
IM-3DC**

Einbaumasse: 61 x 61 x 90 cm



**2er 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 /
Gasflaschenschrank
mit Auszug IM-UTC**

Einbaumasse: 61 x 61 x 90 cm



**Küchenrollen- &
Mülleimerschrank
IM-WDC**

Einbaumasse: 61 x 61 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 Grillleistung setzen neue Massstäbe. So wird Ihr mobiler Gasgrill zum verlässlichen Begleiter bei jedem Abenteuer.



TravelQ PRO285X



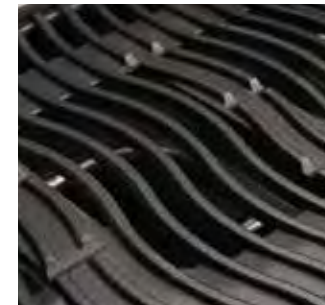
TravelQ PRO285

MOBILE GASGRILLS SERIENAUSSTATTUNG

JETFIRE™
Zündsystem



Emaillierte **WAVE™**
Grillroste aus
Gusseisen



Zwei Edelstahl-Brenner
für direktes oder
indirektes Grillieren



Ergonomische
Bedienelemente





Kapazität für bis zu
9 Personen

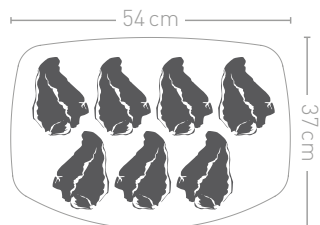
Mit 2 Brennern



Bis zu 4,1 kW

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)



Burger Press-Set



Zangen Wender



Warmhalterost





**ELEKTRO-POWER FÜR
ECHTEN GRILLGENUSS.**



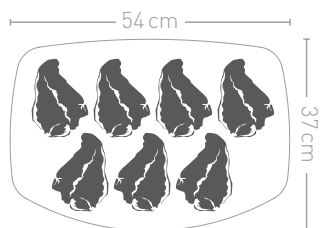
Kapazität für bis zu
9 Personen

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 porzellan-emailliertem Gusseisen
- 6 Seitliche Griffe für besseren Tragekomfort
- 7 Seitlich zugängliche Fettauffangschale





**DIE URSPRÜNGE
DES GRILLIERENS.**

Ob Grillneuling oder Profi – Grillieren mit Holzkohle hatte schon immer einen ganz besonderen Reiz. Das Napoleon® Sortiment an Holzkohlegrills bietet dabei für alle Anforderungen ein passendes Modell. Die allseits beliebte Kugelgrill-Serie besticht durch die raffinierten Details.



PRO22K-LEG-2



PRO22K-CART-2

HOLZKOHLEGRILLS SERIENAUSSTATTUNG

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



Abnehmbarer, grosser
Aschebehälter aus
robustem Stahl

Deckel mit
Eckscharnier



WAVE™ Grillroste
aus Gusseisen



Kapazität für bis zu
12 Personen
Grillfläche: 2550 cm²

PR022K-LEG-2

- 1 ACCU-PROBE™** Thermometer und nicht-rostende Lüftungsschlitze
- Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan
- Neue, verbesserte **Lüftungsventile** aus Edelstahl
- Abnehmbarer, grosser Aschebehälter aus robustem Stahl
- Vier stabile und verschraubte Edelstahlbeine, zwei davon mit grossen, wetterbeständigen Rädern mit Gummilauffläche
- Gussrost, klappbar und dreifach höhenverstellbar
- Deckel mit Eckscharnier für sicheres Öffnen und Schliessen



EXKLUSIVES ZUBEHÖR
(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 60)



Anzündkamin



BBQ Grillhandschuh (1 Stück)



Edelstahl Zange „Easy Locking“



SMOKER

APOLLO

A man with long hair, wearing a plaid shirt and jeans, is crouching in a garden. To his left is a large, black, three-tiered kamado-style smoker. The background consists of a wooden fence and various green plants with yellow flowers. A pile of logs is on the ground near the man. A blue banner at the bottom contains the text 'MIT RAUCH ZU NEUEN UFERN.'

**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 Apollo® genau richtig. Der flexible 3-in-1 Apollo® Smoker setzt sich als Holzkohlegrill und Smoker in Szene und verwandelt sich im Nu vom Full-Size-Smoker in einen transportablen Holzkohlegrill.



AS300K-1

SMOKER SERIENAUSSTATTUNG

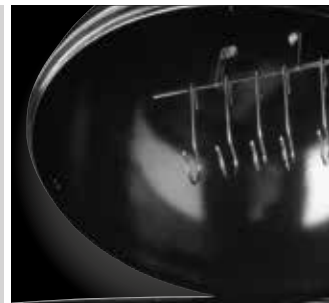
ACCU-PROBE™
Deckelthermometer
und nicht-rostende
Lüftungsslitze



Leicht zugängliche
Türen



Innenliegende
Haken für
Fisch und Fleisch



Lüftungsslitze
zur Temperatur-
regulierung

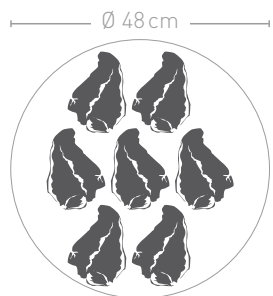




Kapazität für bis zu
17 Personen
Grillfläche: 1808 cm²

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, Rippen oder Würsten
- 4 Dicht schliessende Türen mit Scharnieren für einfachen Zugang zu Wasserpfanne und Holzkohlekorb
- 5 Jede Grill-/Räucherkammer (Aufsatz) enthält einen 48cm grossen Grillrost
- 6 Mehrere Lüftungsschlitze für perfekte Temperaturkontrolle
- 7 Temperaturösen auf jeder Grillebene ermöglichen das Einführen 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 Räucherespänen 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 grillieren/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 Räucherespäne 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 bitter-süssen 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.

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Grill Cleaner 3 in 1
560112



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. Edelstahl (62028 + 62118)*



PRO Edelstahl Grillbürste + Wechselbarer Kopf 560043 + 560075



Grillbürste, Edelstahl ohne Borsten
(62055)*



Abdeckhaube
560xxx

* [Artikelnummer von Napoleon]

GENUSSERWEITERUNG

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



5x Alu-Fettauffangschalen
14 x 12cm 560084 36 x 19cm 560085



Edelstahl Rotisserie Rack
(64005)*



Edelstahl Rotisseriegrillkorb
560045



Schaschlik-Set für Drehspeis
(64008)*



Starter Kit "Fleisch Liebhaber"
(90001)*



Starter Kit "Gemüse & Fisch Liebhaber"
(90003)*



Starter Kit "Pizza Liebhaber"
560070



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



PRO Pizzastein mit Pizzaschneider
560056



Rechteckiger Pizzastein, 51 x 34cm
560059



Pizza-Wiegemesser
(55209)*



PRO Pizza Heber
560057

* (Artikelnummer von Napoleon)

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



**Pizzastein für Warmhalterost,
59,5 cm x 13,5 cm (70044)***



**Warmhalterost für PR0285 und TQ285
(71286 + 71022)***



**Gusspfanne mit abnehmbaren Griff und
hitzebeständigem Kunststoff-Untersetzer
(56003)***



**Gusspfanne mit abnehmbaren Griff und
Holz-Untersetzer 560022**



**Edelstahl Geflügelhalter und Wok
560025**



**Edelstahl Gemüsekorb
560026**



**PRO Edelstahl Gemüsekorb
560065**



**Salzstein mit PRO Edelstahl Gemüsekorb
560066**



**8x Multifunktionale Edelstahlspiesse
560063**



**12" Wok aus Edelstahl
560067**



**Fisch- und Gemüsehalter klappbar
(57012)***



**PRO Spare Rib Halter Edelstahl
560060**

* (Artikelnummer von Napoleon)

GENUSSERWEITERUNG UND ZUBEREITUNG

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



NEU

Grifflicht
(560111)



Plancha für Rogue® 425/525
(56036)*



Plancha, Porzellan emailliert
(56090)*



2-teiliges Plancha Tool-Set
(70030)*



Flexibler Spatel
(70040)*



Edelstahl Marinierschüssel-Set (3 Stück)
(70042)*



PRO Edelstahl Pinsel mit Silikonborsten 11,5"
(560014)



Marinier Mop
(55009)*



Der Fleischzartmacher
(55204)*



Edelstahl Marinaden Injektor inkl. 2 Nadeln
(560018)



Burger-Press Set
(560068)



Wellenschliff Steak Messer
(55208)*

* (Artikelnummer von Napoleon)

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



BBQ-Handtuch
(62150)*



BBQ-Grillhandschuh (1 Stück)
560044



Universalhandschuh L (1 Paar)
(62142)*



Grillhandschuhe aus echtem Leder (1 Paar)
(62147)*



Digital Thermometer
560031



PRO Digital Thermometer wireless
560058



Bluetooth Thermometer, inkl. 2 Sonden
560069



2 Sonden für Bluetooth Thermometer
560074



Hochwertiges Holzschneidebrett mit Messer
(70039)*



PRO Schneidebrett mit 2 Edelstahl Schalen
560062



Tranchier-Kralle-Set (2 Stück)
(70043)*



Grillmatte
(68001, 68002)*

* (Artikelnummer von Napoleon)

GRILLUTENSILIEN

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Grillrost Heber
(62121)*



Verschliessbare Zange 16'' Edelstahl
(55015)*



Zangen Wender
560016



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
560047



Anzündwürfel, Holzwolle Anzündhilfe
(67050, 67051)*



Woodchunks und Woodchips
(67045, 67015)*



Smoker Box
(67013)*

* (Artikelnummer von Napoleon)

GRILLMODELLE ÜBERSICHT



ROGUE® 365PK

Leistung kW:	10,5
Brenner:	2
Gesamtlänge:	121 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® 425PK

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



ROGUE® 425SBPK

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



ROGUE® 525PK

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



ROGUE® 525SBPK

Leistung kW:	22
Brenner:	4 + 1
Gesamtlänge:	144 cm
Gesamttiefe:	64 cm

ROGUE® SERIE



ROGUE® SE 425RSIB

Leistung kW:	21,45
Brenner:	4 + 1
Gesamtlänge:	130 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® SE 525RSIB

Leistung kW:	25,6
Brenner:	5 + 1
Gesamtlänge:	144 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® SE 625RSIB

Leistung kW:	29,75
Brenner:	6 + 1
Gesamtlänge:	168 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® XT 365SIB

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



ROGUE® XT 425SIB

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



ROGUE® XT 525SIB

Leistung kW:	19,6
Brenner:	4 + 1
Gesamtlänge:	144 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® XT 625SIB

Leistung kW:	26,75
Brenner:	5 + 1
Gesamtlänge:	168 cm
Gesamttiefe:	64 cm

ROGUE® SE SERIE

ROGUE® XT SERIE



PRESTIGE® 500RSIB

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



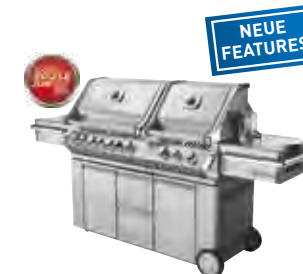
PRESTIGE PRO™ 500RSIB

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



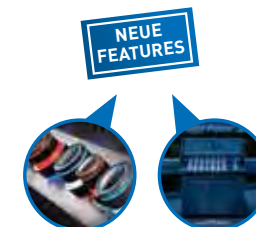
PRESTIGE PRO™ 665RSIB

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



PRESTIGE PRO™ 825RSIB

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



PRESTIGE® SERIE

PRESTIGE PRO™ 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™ PRO285X

Leistung kW:	4,1
Brenner:	2
Gesamtlänge:	112 cm
Gesamttiefe:	51 cm



PRO22K-LEG-2

Durchmesser:	57
Gesamtlänge:	72 cm
Gesamttiefe:	59 cm



PRO22K-CART-2

Durchmesser:	57
Gesamtlänge:	114 cm
Gesamttiefe:	73 cm



APOLLO® AS300K-1

Durchmesser:	48 cm
Gesamthöhe:	120 cm

MOBILE + ELEKTRO GRILLS

HOLZKOHLEGRILLS

SMOKER

GRILLMODELLE ÜBERSICHT

AUSSTATTUNG	ROGUE® SERIE					ROGUE® XT SERIE				ROGUE® SE SERIE		
	365 PK	425 PK	425 SBPK	525 PK	525 SBPK	XT 365 SIB	XT 425 SIB	XT 525 SIB	XT 625 SIB	SE 425	SE 525	SE 625
Grill-/Deckelfarbe	bk	bk	bk	bk	bk	ss	ss	ss	ss	ss/bk	ss/bk	ss
Edelstahlbrenner Hauptbrenner	2	3	3	4	4	2	3	4	5	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	2	2	2	2	2
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	10,5	14,25	14,25	19	19	10,5	14,25	16,6	23,75	13,45	17,6	21,75
Haupt Infrarotbrenner kW												
Seitenbrenner kW			3		3	3	3	3	3	3	3	3
Infrarot Heckbrenner kW										5	5	5
Brenner für Räuchereinsatz kW												
Brenner für Warmhaltezone kW												
Insgesamt kW	10,5	14,25	17,25	19	22	13,5	17,25	19,6	26,75	21,45	25,6	29,75
ABMESSUNG												
Hauptgrillfläche (cm)	51 x 45	60 x 45	60 x 45	73 x 45	73 x 45	51 x 45	60 x 45	73 x 45	90 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	23 x 26	24 x 37	24 x 37	24 x 37
Gesamtbreite (cm) bei hoch /runtergeklappter Seitenablage	121/79	130/88	130/88	144/103	144/103	121/79	130/88	144/103	168/103	130/88	144/103	168/142
Gesamttiefe (cm)	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64
Gesamthöhe (cm) bei geschlossenem/geöffnetem Deckel	121/160	121/160	121/60	121/160	121/160	123/160	123/160	123/160	123/160	123/160	123/160	123/160
Gewicht (kg)	56	60	64	76	76	60	64	76	90	67	79	81
ZUBEHÖR												
Abdeckhaube, Seitenablage aufgeklappt	560032	560034	560034	560100	560100	560032	560034	560100	560109	560034	560100	560109
Gussplatte	560089	560030	560030	560089	560089	560089	560030	560028	560030	560030	560028	560030
Rotisserie	560055	560055	560055	560055	560055	560055	560055	560055	560110	560055	560055	560110

PRESTIGE® SERIE	PRESTIGE PRO™ SERIE			MOBILE GRILLS			HOLZKOHLEGRILLS		SMOKER
P500	PRO 500	PRO 665	PRO 825	PRO 285	PRO 285 X	PRO 285 E	PRO22K-LEG-2	PRO22K-CART-2	AS300K-1
bk	ss	ss	ss	bk	bk	bk	bk	bk	bk
4	4	5	4 2	2	2				
•	•	•	•						
•	•	•	•						
•	•	•	•						
•	•	•	•	•	•				
•	•	•	•						
•	•	•	•						
1 (rechts)	•	•	•					1	
•	•	•	•						
•				•	•	•	•	•	
	•	•	•						
+++	+++	+++	+++	+	+	+	+	+	+
16	16	19	15,2 7,6	4,1	4,1	2,2			
4	4	4	5,3						
5,7	5,7	5,5 2,5	5,5 2,5						
25,7	25,7	31	38,6	4,1	4,1	2,2			
71 x 46 24 x 37	71 x 46 24 x 37	94 x 46 24 x 37	(72+47) x 46 Ø 25	54 x 37	54 x 37	54 x 37	Ø 57	Ø 57	Ø 48
163	169	195	239	74	112	74	72	114/80	50
67	67	65	65	47	51	47	59	73	50
127/145	132/144	130/145	131/145	38/64	101/131	38/64	103/162	106/152	120
94	115	150	205	18	29	18	30	43	23
560037	560037	560038	560040	{61286}*	{61287}*	{61286}*	560041	560041	{61900}*
560027	560027	560027	560027	{56080}*	{56080}*	{56080}*			
560090	inklusive	inklusive	inklusive						

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®

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

(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel)

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

(Aluminium Gussdeckel, Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



10 Year Limited Warranty

Für Holzkohlegills 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

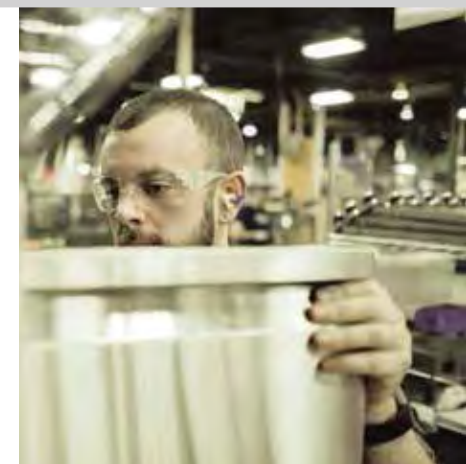
(Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter), Edelstahldeckel, -tür und -schubladenfronten)

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

(Scharniere, Schiebeelemente und Innenbereiche)

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



INGESCHRÄNKTE LEBENS-LANGE PRESIDENT'S GARANTIE – FÜR PRESTIGE®/PRO™ UND VERSENKBARE 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 Gaarantiezeit 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 INGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR ROGUE®

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 INGESCHRÄNKTE 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 INGESCHRÄNKTE 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 INGESCHRÄNKTE 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



Brunner GmbH - Eisenwaren Haushalt
Bahnhofstrasse 1
CH-8303 Bassersdorf
service@premium-grill.ch
+41 (0)44 836 52 05