

GRILLS UND ZUBEHÖR 2022

HAUPTKATALOG

NAPOLEON

PREMIUM BBQs

INHALT



Editorial 03
Markengeschichte ..... 04 - 05
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner ..... 06 - 07
Hitzeleit- und Zündsystem 08
WAVE™ Grillroste 09
Die Phantom™ Serie ..... 10 - 15
Die Rogue® Serie ..... 16 - 21
Die Rogue® XT Serie ..... 22 - 27
Die Rogue® SE Serie ..... 28 - 35
Die Freestyle Serie ..... 36 - 39
Wissen: Rind ..... 40 - 41
Die Prestige® Serie ..... 42 - 45
Die Prestige® PRO Serie ..... 46 - 51
Holzkohlegrills ..... 52 - 54
Rezept 55
Smoker ..... 56 - 58
Wartung & Pflege 59
Grillzubehör ..... 60 - 69
Übersicht Grillmodelle ..... 70 - 73
Qualität und Garantie ..... 74 - 75

UNSER SORTIMENT LÄSST KEINE GRILLWÜNSCHE OFFEN.

ROGUE®
ROGUE XT
ROGUE SE
Prestige
Prestige PRO
PHANTOM
TRAVELQ PORTABLE GAS GRILL
CHARCOAL PROFESSIONAL
APOLLO
FREESTYLE

LIEBE GRILLFREUNDE,

Willkommen im Napoleon®-Hauptkatalog 2022

Die zurückliegende Zeit war alles andere als einfach. Weder für unsere werten Kunden, noch für unsere engagierten Napoleon-Händler. Und auch wir als Distributor hatten es nicht leicht: Produktionsrückstände und Logistikprobleme waren Teil der Ausnahmesituation.

Gefreut und gleichzeitig geschmerzt hat uns die Tatsache, dass die Nachfrage nach unseren Grills grösser als je zuvor war – wir aber nicht jeden Kundenwunsch pünktlich erfüllen konnten. Dafür möchten wir uns im Namen von Marchon und Napoleon ganz herzlich bei unseren Händlern und Kunden entschuldigen. Wir versichern Ihnen, wir und auch Napoleon, haben alles Erdenkliche getan, um diese Situation zu vermeiden.
Nicht zuletzt wurden im Werk Kanada 290 Mitarbeiter durch Napoleon neu eingestellt sowie wurden unzählige Überstunden von unseren Kollegen hier in Europa geleistet.

Nun gilt es den Blick nach vorne zu richten und das Jahr 2022 voller Optimismus zu begrüssen. Und für die positive Stimmung gibt es gute Gründe:
Napoleon hat mittlerweile ein brandneues europäisches Headquarter und Vertriebszentrum in der schönen Stadt Tiel – im Herzen der Niederlande – bezogen. Über 20.000 Quadratmeter Lagerfläche, modernste Logistik, Schulungseinrichtungen, eine Grillschule und ein grosser Ausstellungsraum verleihen hohe Professionalität.

In Bezug auf die Produkte machen wir in 2022 dort weiter, wo wir im vergangenen Jahr bereits erfolgreich begonnen haben. Die Einführung der Phantom™ getauften Special Edition ist ein so grosser Erfolg, dass diese Produkte auch in diesem Jahr eine grosse Rolle spielen werden. Die komplett mattschwarzen Ausführungen von Rogue® SE 425, TravelQ™ PRO285X und Prestige® 500 haben sich zu wahren Kundenmagneten entwickelt. Features wie der gegossene Edelstahl-Grillrost des Phantom™ Prestige® 500 führen zu wahren Begeisterungsstürmen unter unseren Kunden. Das freut uns sehr!

In diesem durch und durch wohl gestimmten Geiste wünschen wir Ihnen nun viel Vergnügen beim Durchblättern und Betrachten des Napoleon®-Hauptkatalogs 2022 und hoffen sehr, dass Sie neue Grill-Inspirationen finden, die Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden bei ambitionierten Grillgerichten, aber auch einfachen Gaumenfreuden noch mehr Genuss bescheren.

Ihr Schweizer Team von A. Marchon SA

Beatrice DOUTAZ | **Christian NAVATTA** | **Adrien REPOND**
Verkaufsleiterin | KAM Napoleon® | KAM Napoleon®



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.





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?









SIZZLE ZONE™ INFRAROTBRENNER



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 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 365SIB-1
Rogue® XT 425SIB-1
Rogue® XT 525SIB-1
Rogue® XT 625SIB-1

Grill-Modelle mit grosser SIZZLE ZONE™

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

Prestige® 500-3 Serie

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

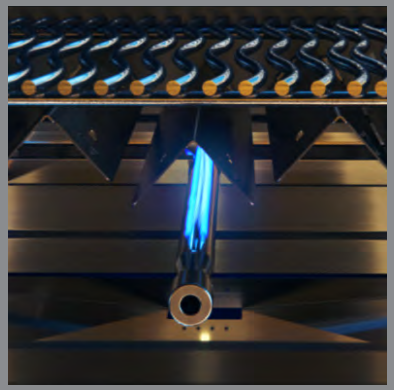








HITZELEIT- UND ZÜNDSYSTEM



HITZE, GERECHT VERTEILT

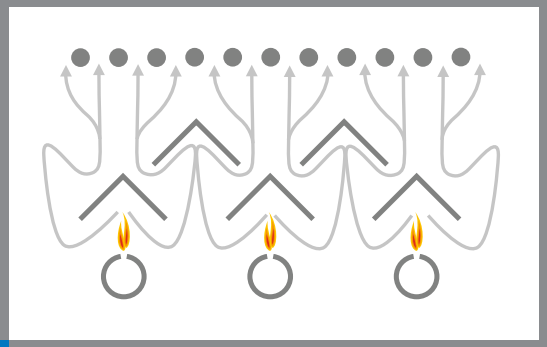
Die in zwei Ebenen angeordneten Hitzeverteiler sorgen für eine regelmässige Temperaturverteilung auf dem Grillrost und verringern dadurch das Entstehen sogenannter „Hotspots".

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.

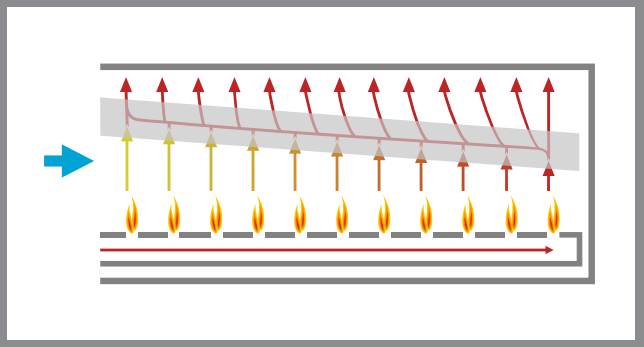
Zudem sorgen die einfach zu reinigenden Hitzeverteiler für reduziertes Aufflackern der Gasflammen, da sie abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbeileiten. Dadurch wird aber nicht nur das Grillieren sicherer, sondern es sorgt auch für ein besseres und unverfälschteres Aroma des zubereiteten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





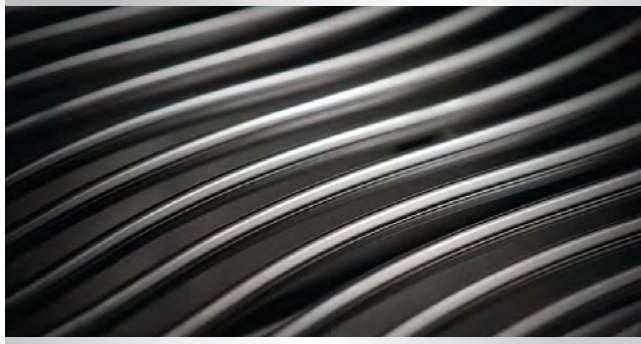


SERIENAUSSTATTUNG

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.



Emaillierte WAVE™ Grillroste aus Gusseisen



WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



WAVE™ Grillroste aus gegossenem Edelstahl



PHANTOM™
MEHR ALS EIN LOOK.

DIE PHANTOM® SERIE

Die neue Special Edition von Napoleon® veredelt drei Grillmodelle auf besonders auffällige Art und Weise: Der Phantom™ TravelQ™ PRO285X, der Phantom™ Rogue® SE425 und der Phantom™ Prestige® 500 kommen in einer vollständig mattschwarzen Lackierung daher. Darauf bleiben Blicke einfach haften.

Aber die Phantom™-Modelle überzeugen nicht nur durch das besondere Äussere. Alle Modelle verfügen über einen Warmhalterost – bei Phantom Rogue® SE425 und Phantom™ Prestige® 500 in einer ganz neuen, multifunktionalen Ausführung.

Ein weiteres Highlight sind die gegossenen Edelstahl-Roste des Phantom™ Prestige® 500 – sowohl für die Hauptgrillfläche als auch für die SIZZLE ZONE™. Hochwertiger Edelstahl als massiver Gussrost also; ein absolutes Novum bei Napoleon®. Aber auch der Phantom™ Rogue® SE425 erhält ein attraktives Upgrade: Neben der Hauptgrillfäche verfügt auch die SIZZLE ZONE™ über einen massiven Edelstahlrost.



Phantom™ TravelQ™ PRO285X



Phantom™ Rogue® SE425-1



Phantom™ Prestige® 500-3

PHANTOM® FEATURES

Vollständig mattschwarze Ausführung für einen besonders coolen Look





ACCU-PROBE™
Deckelthermometer mit mattschwarzer Lackierung

Inklusive multifunktionalem Einsatz für den Warmhalterost (RSE 425 & P500)





JETFIRE™
Zündsystem

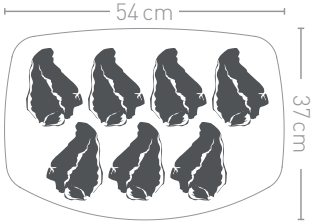
Kapazität für bis zu
9 Personen

Mit 2 Brennern

Bis zu 4,1 kW

Phantom™ TravelQ™ PRO285X

1. Besonders kompaktes Design, einfacher Aufbau und leichte Handhabung
2. Zwei Edelstahlbrenner mit **JETFIRE™** Zündsystem
3. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer und Drehregler in mattschwarzer Ausführung
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. 0,9 m Schlauch und Druckregler für Gasflaschen-Gebrauch
9. **Phantom™ TravelQ™ PRO285X** verfügt über einen schwarzen, klappbaren Wagen
10. Mit nur einem Handgriff aufzustellen und fixierbar
11. Stabile Haken zum Aufhängen von Grillbesteck und Handtüchern
12. Grosse Rollen zum mühelosen Fahren und stabiles Scherengestell aus pulverbeschichtetem Stahl
13. Unterbau und Grill mit mattschwarzer Lackierung
14. Inklusive Warmhalterost











0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

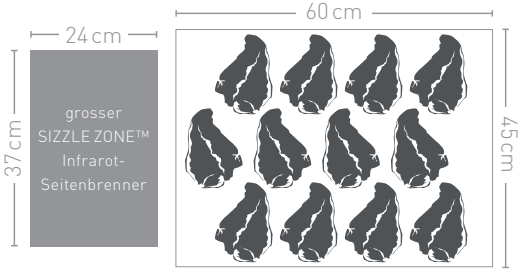
Kapazität für bis zu
12 Personen

Mit 5 Brennern

Bis zu 23,75 kW

Phantom™ Rogue SE425RSIB-1

1. Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
3. **ACCU-PROBE™** Deckel-thermometer und Bedienfeld in mattschwarzer Ausführung
4. 3 langlebige 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 Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Extra hoher Deckel
11. Beleuchtete Drehregler
12. Grosse Seitenablagen (rechte Seite klappbar)
13. Seiteneinfassung und Deckelgriff in schwarz
14. Mattschwarze Tür, Deckel und Seitenablagen
15. Inklusive multifunktionalem Warmhalterost





0-800 °C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

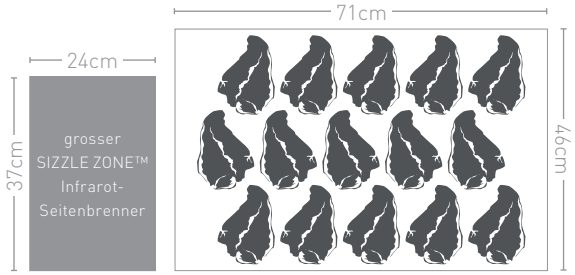
Kapazität für bis zu 15 Personen

LIFT EASE™ Rollhaube

Mit 6 Brennern
Bis zu 25,7 kW

Phantom™ Prestige® 500RSIB-3

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot Seitenbrenner
2. 4 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
3. Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube
4. **WAVE™** Grillroste aus gegossenem Edelstahl (Hauptgrillfläche und SIZZLE ZONE™)
5. Mattschwarze Seitenablagen mit integrierten Gewürzhaltern und Besteckhaken. Klappbare, rechte Seitenablage für eine platzsparende Aufbewahrung des Grills
6. Bedienfeld in mattschwarz mit **JETFIRE™** Zündsystem
7. Grosse, von vorne zugängliche Fettauffangschale
8. Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
9. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer und **SAFETY GLOW™** Drehregler in mattschwarzer Ausführung
10. Inklusive multifunktionalem Warmhalterost









FÜR JEDEN GESCHMACK.
ROGUE®.

DIE ROGUE® SERIE

Die Rogue®-Serie vereint innovative Features, detailreiche Ausstattung und ein edles vollschwarzes 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 ab diesem Jahr gibt es den Rogue® 425 mit einem Seiten- und Heckbrenner sowie einem inkludierten Drehspiess (425RSB-1-A).

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® 365-1



Rogue® 425-1



Rogue® 425 RSB-1-A



Rogue® 525-1

ROGUE® BASIS-AUSSTATTUNG

JETFIRE™ Zündsystem





ACCU-PROBE™ Deckelthermometer

WAVE™ Grillroste aus porzellan-beschichtetem Gusseisen





Beidseitig klappbare Seitenablagen

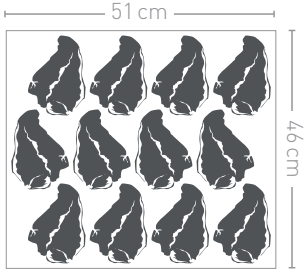
Kapazität für bis zu
11 Personen

Mit 2 Brennern

Bis zu 10,5 kW

Rogue® 365-1

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 Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
7. **JETFIRE™** Zündsystem
8. Von vone zugängliche Fettauffangschale
9. Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
10. Modernes schwarzes Design
11. Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche





15 YEAR LIMITED WARRANTY

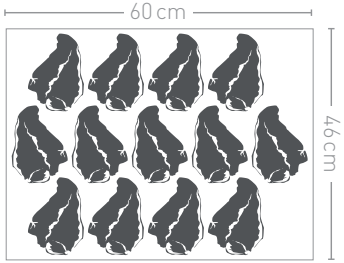
Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 3 Brennern

Bis zu 14,25 kW

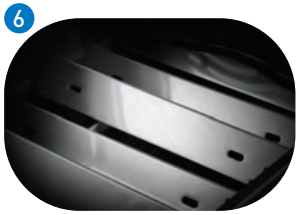
Rogue® 425-1

1. **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
2. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
3. 3 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
4. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
5. Beide Seitenablagen klappbar
6. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
7. **JETFIRE™** Zündsystem
8. Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
9. Modernes schwarzes Design
10. Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche











Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 5 Brennern

Bis zu 22,25 kW

RB 425RSB-1-A

1. **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
2. Extra hoher Deckel mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
3. 3 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
4. **NEU:** Seitenbrenner mit Kochfeld
5. Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspiess
6. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
7. Beide Seitenablagen klappbar
8. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
11. Modernes schwarzes Design
12. Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche
13. **NEU:** Inklusive Drehspiess-Set mit Motor



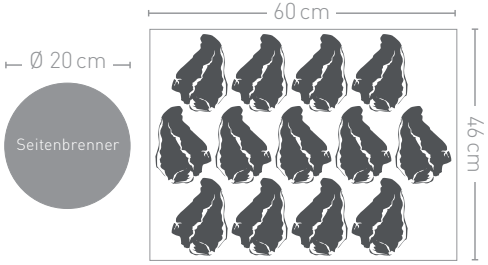












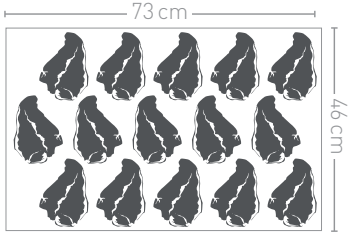
Kapazität für bis zu
15 Personen

Mit 4 Brennern

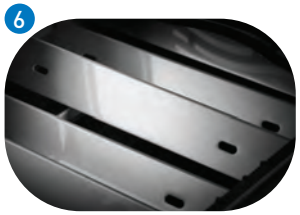
Bis zu 19 kW

Rogue® 525-1

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 Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
7. **JETFIRE™** Zündsystem
8. Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
9. Modernes schwarzes Design
10. Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche













HEISSES UPGRADE FÜR DEIN GRILL.

DIE ROGUE® XT-MODELLE MIT SIZZLE ZONE™

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°C 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-1



Rogue®XT 425SIB-1



Rogue® XT 525SIB-1



Rogue® XT 625SIB-1

0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

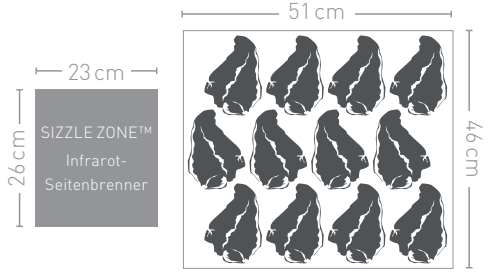
Kapazität für bis zu
11 Personen

Mit 3 Brennern

Bis zu 13,5 kW

Rogue® XT 365SIB-1

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 Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
8. **JETFIRE™** Zündsystem
9. Extra hoher Deckel
10. Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
11. Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche











15 YEAR LIMITED WARRANTY

0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
13 Personen

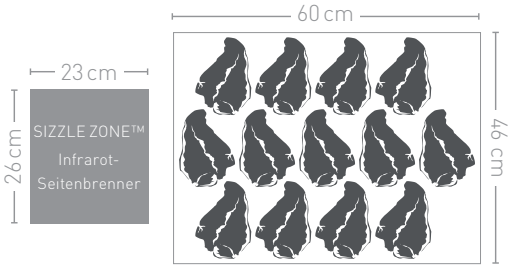
Mit 4 Brennern

Bis zu 17,25 kW

Rogue® XT425SIB-1

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





15 YEAR LIMITED WARRANTY

0–800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

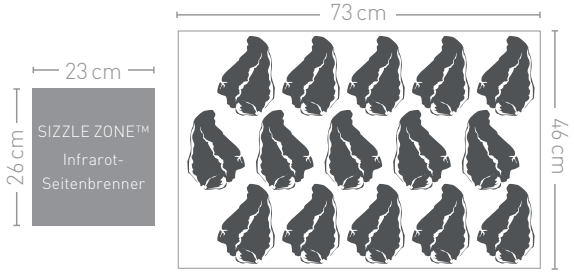
Kapazität für bis zu
15 Personen

Mit 5 Brennern

Bis zu 19,6 kW

Rogue® XT525SIB-1

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
3. Extra hoher Deckel mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
4. 4 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
5. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
6. Beide Seitenablagen klappbar
7. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
8. **JETFIRE™** Zündsystem
9. Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
10. 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

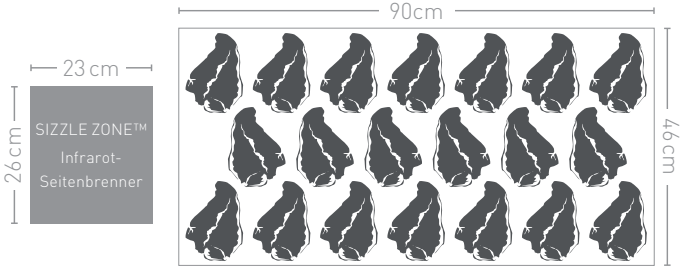
1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
3. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
4. 5 Edelstahl-Hauptbrenner
5. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
6. Beide Seitenablagen klappbar
7. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl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











15 YEAR
LIMITED
WARRANTY



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 SE-Modelle nicht nur über eine, 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 SE-Modelle verfügen zusätzlich über LED-beleuchtete Drehregler sowie einen praktischen Flaschen-öffner. So ist man auch in den Abendstunden bestens gerüstet.



Rogue® SE425RSIBPSS-1



Rogue® SE425RSIBPK-1-A



Rogue® SE525RSIBPSS-1



Rogue® SE525RSIBPK-1
Rogue® SE525RSIBPK-1-A



Rogue® SE625RSIBPSS-1

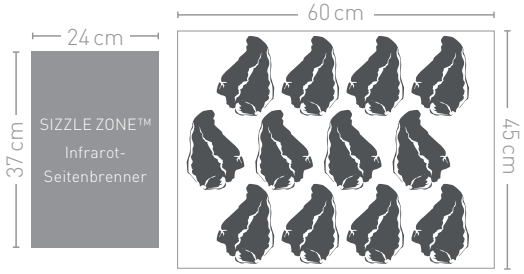
0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 5 Brennern
Bis zu 22,25 kW

Rogue® SE 425RSIB-1

1. 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 Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Extra hoher Deckel
11. Beleuchtete Drehregler
12. Grosse Seitenablagen (rechte Seite klappbar)





15 YEAR LIMITED WARRANTY

0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
13 Personen

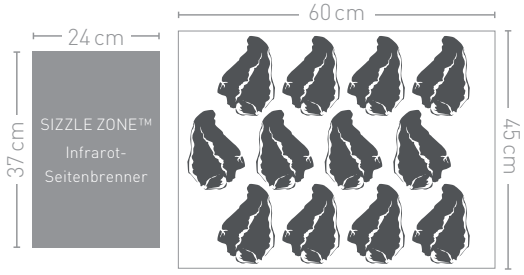
Mit 5 Brennern

Bis zu 23,75 kW

NAPOLEON

Rogue® SE425RSIB-1-A

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **NEU: WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
3. Extra hoher Deckel mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
4. 3 langlebige 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 Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Beleuchtete Drehregler
11. Grosse Seitenablagen (rechte Seite klappbar)
12. **NEU: Inklusive** Dreh-spiess-Set mit Motor





0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
15 Personen

Mit 6 Brennern

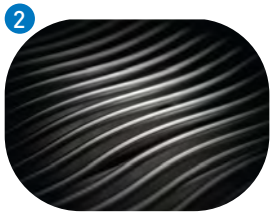
Bis zu 26,1 kW

Rogue® SE 525RSIB-1

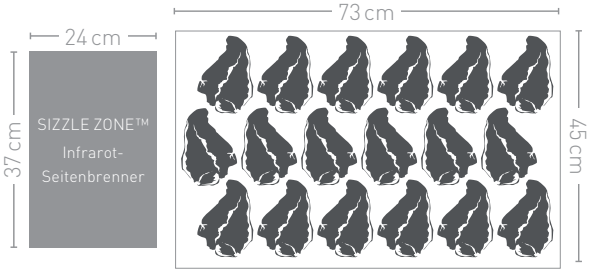
1. Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Edelstahl-Grillroste
3. Extra hoher Deckel mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
4. 4 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
5. Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspiess
6. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
7. Seitliches Ablagefach zum Einhängen für mehr Stauraum am Grill
8. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Beleuchtete Drehregler
11. Grosse Seitenablagen (rechte Seite klappbar)




1


2


5



auch in schwarz erhältlich

15 YEAR LIMITED WARRANTY

0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
17 Personen

Mit 6 Brennern

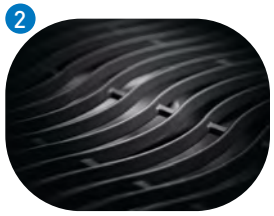
Bis zu 26,1 kW

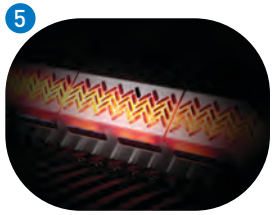
Rogue® SE 525RSIB-1-A

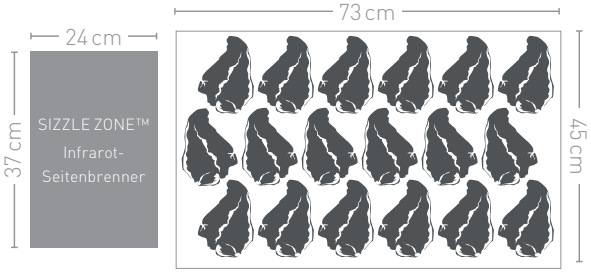
1. Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **NEU: WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
3. Extra hoher Deckel mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
4. 4 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
5. Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspiess
6. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
7. Seitliches Ablagefach zum Einhängen für mehr Stauraum am Grill
8. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Beleuchtete Drehregler
11. Grosse Seitenablagen (rechte Seite klappbar)











15 YEAR LIMITED WARRANTY

0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
17 Personen

Mit 7 Brennern

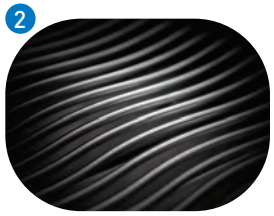
Bis zu 30,25 kW

Rogue® SE 625RSIB-1

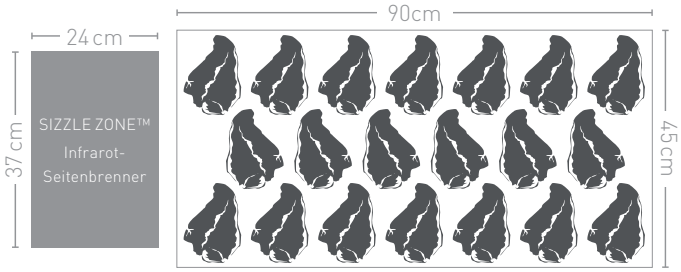
1. Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
3. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
4. 5 Edelstahl-Hauptbrenner
5. Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspiess
6. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
7. Seitliches Ablagefach zum Einhängen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













ROGUE® SE EXTRA-AUSSTATTUNG



Extra hoher Deckel
für anspruchsvollen
Rotisseriebetrieb



Infrarot-Heckbrenner
für Gerichte vom
Drehspiess





WAVE™ Grillroste
aus Edelstahl oder
Gusseisen



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



SIZZLE ZONE™
Infrarot-
Seitenbrenner



Flaschenöffner
an der Seitenablage



FREESTYLE.
MEHR FREIHEIT. MEHR STYLE.

FREESTYLE - DIE NEUE SERIE BEI NAPOLEON®!

Mit unserer brandneuen FREESTYLE-Serie startet man jetzt super easy in das erste oder nächste grosse Grillabenteuer!

FREESTYLE ist die neueste Produktserie von Napoleon®. Die Grills variieren mit unterschiedlichen Ausstattungsmerkmalen, abgestimmt auf den persönlichen Anspruch und Style. Vom robusten Einsteigermodell bis zum Top-Runner mit Komfortmerkmalen, die sonst nur in der Premiumklasse geboten werden. Natürlich in gewohnter Spitzenqualität von Napoleon® Grills: mit widerstandsfähiger Brennkammer aus Aluminiumguss, WAVE™ Grillrost aus porzellan-emailliertem Gusseisen, ACCU-PROBE™ Thermometer und JETFIRE™ Zündsystem. Und das alles in einem aufregenden Design, das die Synthese aus Form und Funktion in bester Napoleon® Tradition präsentiert.



Freestyle 365-1



Freestyle 425-1

Kapazität für bis zu
12 Personen

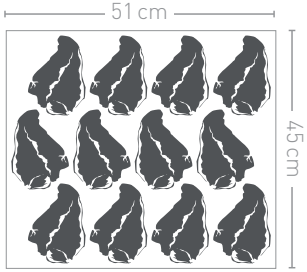
Mit 3 Brennern

Bis zu 12 kW

Freestyle 365-1

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. Hitzeverteilersystem aus emailliertem Stahl
7. **JETFIRE™** Zündsystem
8. Von der Seite zugängliche Fettauffangschale
9. Flaschenöffner an der Seitenablage
10. Zwei grosse, wetterbeständige Räder für einfaches Manövrieren
11. Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche
12. Gasflasche lässt sich von hinten einsetzen und von der Seite öffnen und schliesen





Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 4 Brennern

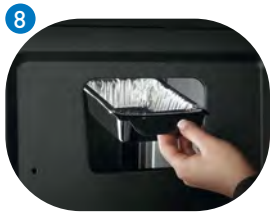
Bis zu 13,60 kW

Freestyle 425-1

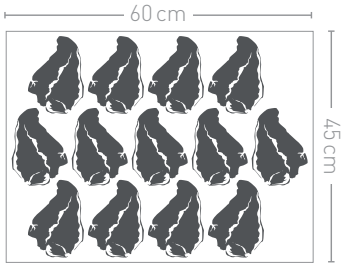
1. **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
2. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
3. 4 Edelstahl-Hauptbrenner
4. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
5. Beide Seitenablagen klappbar
6. Hitzeverteilersystem aus emailliertem Stahl
7. **JETFIRE™** Zündsystem
8. Von der Seite zugängliche Fettauffangschale
9. Flaschenöffner an der Seitenablage
10. Zwei grosse, wetterbeständige Räder für einfaches Manövrieren
11. Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche
12. Gasflasche lässt sich von hinten einsetzen und von der Seite öffnen und schliesen



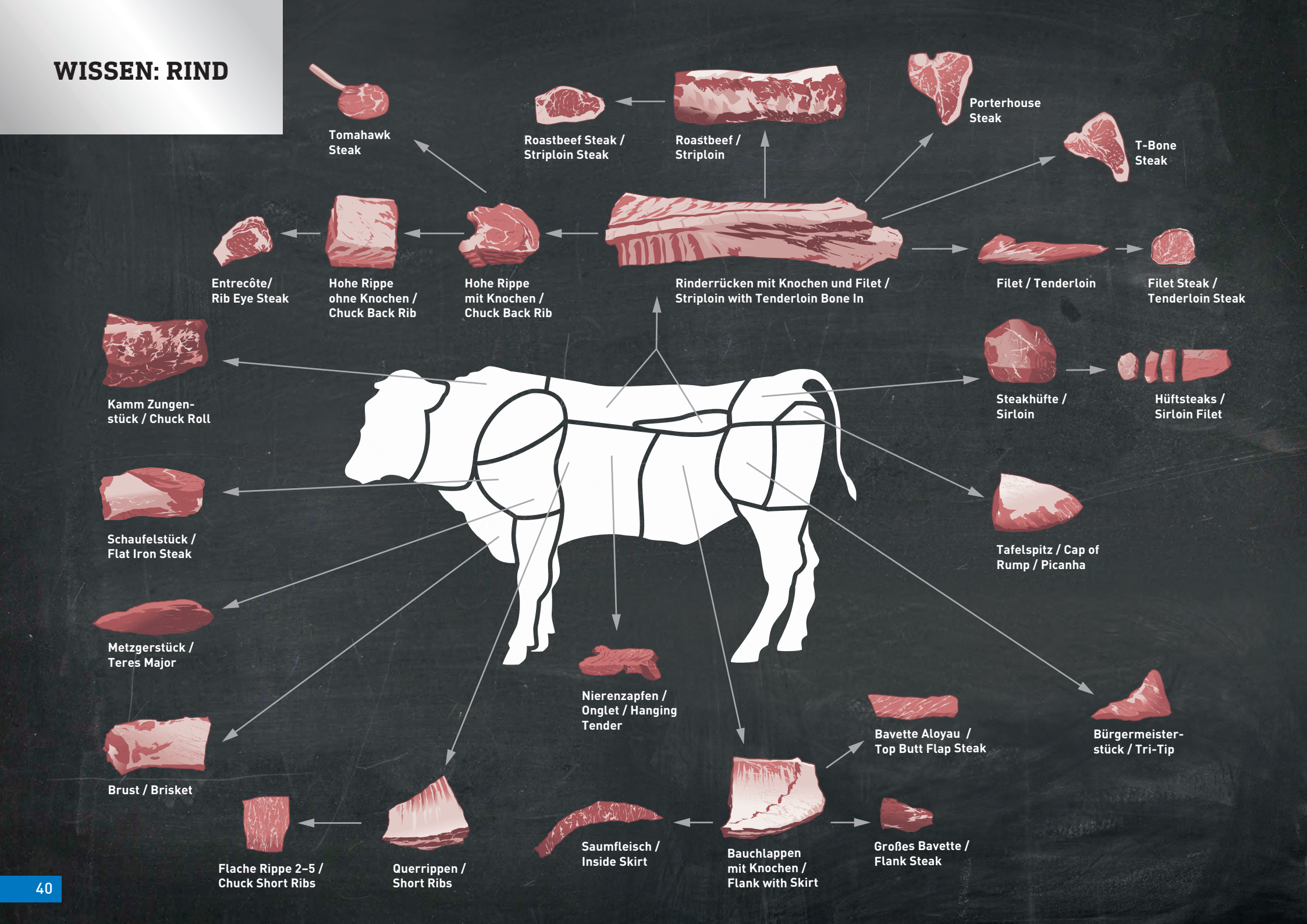








WISSEN: RIND


Tomahawk Steak
Roastbeef Steak / Striploin Steak
Roastbeef / Striploin
Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Entrecôte/ Rib Eye Steak
Hohe Rippe ohne Knochen / Chuck Back Rib
Hohe Rippe mit Knochen / Chuck Back Rib
Rinderrücken mit Knochen und Filet / Striploin with Tenderloin Bone In
Filet / Tenderloin
Filet Steak / Tenderloin Steak
Kamm Zungen-stück / Chuck Roll
Steakhüfte / Sirloin
Hüftsteaks / Sirloin Filet
Schaufelstück / Flat Iron Steak
Tafelspitz / Cap of Rump / Picanha
Metzgerstück / Teres Major
Nierenzapfen / Onglet / Hanging Tender
Bavette Aloyau / Top Butt Flap Steak
Bürgermeister-stück / Tri-Tip
Brust / Brisket
Flache Rippe 2–5 / Chuck Short Ribs
Querrippen / Short Ribs
Saumfleisch / Inside Skirt
Bauchlappen mit Knochen / Flank with Skirt
Großes Bavette / Flank Steak

RINDFLEISCH-TIPPS VOM EXPERTEN



Foto Jarmer

ADI MATZEK

Doppel-Grillweltmeister und
Fleischermeister

Worauf kommt es bei einem qualitativ hochwertigen Genussmittel wie Rindfleisch an und was ist eigentlich nötig betreffend Premium Qualität bei Rindfleisch für den Grillliebhaber und Steak-Fan?

Rind ist nicht gleich Rind!
Für den Premiumbereich von Rindfleisch wird Färse-Kalbinnenfleisch hergenommen:
Dieses stammt von jungen, aber ausgewachsenen weiblichen Rindern, die noch kein Kalb geboren haben. Das kräftig rote Fleisch ist durch die feinen Fasern und die leichte bis stärkere Marmorierung besonders zart und saftig. Bei der Verkostung liegt das Kalbinnenfleisch mit dem angenehmen milden Rindfleischgeschmack in der Gunst vieler Fleischliebhaber. Auch das Ochsenfleisch ist bei Premiumansprüchen im Rindfleischsegment eine sehr gute Ausgangsbasis, um eine tolle Rindfleischqualität zu erlangen. Es stammt von kastrierten, männlichen Rindern. Das dunkelrote Fleisch ist feinfaserig, zart und saftig sowie von hellen Fettadern durchzogen. Ochsenfleisch zeichnet sich durch sein etwas kräftigeres Aroma aus.

Vermehrt wird dem guten Fett bei Rindfleisch wieder mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Es sollte schön fest und kernig sein und im frischen Zustand eine helle weisse Farbe aufweisen, die Farbe beim Fett kann natürlich auch leicht abweichen, wichtig ist aber, dass genügend Fett aussen anhaftend ist, denn dann können sich auch die nötigen Fettdepots in den Fleischfasern bilden.

Mit den heutigen modernen Grillgeräten haben Sie, liebe Grillfreunde und Steakliebhaber, die beste Gerätschaft, allen voran die SIZZLE ZONE® um bekömmliche Lebensmittel für Ihre Familie und Freunde stressfrei am Grill zu vergolden.

Die Handhabung wird Ihnen bei den mittlerweile nahezu flächendeckend angebotenen Grillseminaren gezeigt, um Sie fit für das gesellschaftliche Grillgespräch zu machen.

Als Grillschulpionier der ersten Stunde, der 1. Grillschule Österreichs und der 2. Europas, sehe ich mit Stolz, dass der Konsument es vorzieht sich in der „ANALOG-Grillschulwelt" zu treffen und nicht nur DIGITAL-Youtube-Videos zu konsumieren.

Denn eines ist sicher, es hat noch niemand vom Lesen oder reinem Zusehen grillieren oder kochen gelernt. Das Schmecken und Fühlen, das Scheitern und nochmals Probieren, gehört einfach dazu und macht das gesellschaftliche Grillerlebnis einfach aus.

In diesem Sinne freue ich mich Sie einmal persönlich in meiner ANALOGEN Grillwelt zu begrüssen.

Mit meinem Grill-Motto:
Handy aus | Grill ein | Leben an

Euer Adi Matzek

RINDERRASSEN

**Im Gegensatz zu milchbetonten Rassen haben fleischbetonte Rassen eine stärkere Bemuskelung und eine bessere Fleischstruktur.
Hier sechs besonders gute Rassen:**



CHAROLAIS

Das Fleisch dieser französischen Rasse ist mager und besitzt dadurch nur wenig Fett-Marmorierung. Es hat eine hellrote Farbe und einen unverwechselbar aromatischen Geschmack.



ABERDEEN ANGUS

Das aus Schottland stammende Angus-Rind ist die bekannteste Rinderrasse der Welt. Stammt es aus einer anspruchsvollen Zucht liefert es zartes Fleisch mit guter Marmorierung.



LIMOUSIN CHAROLAIS

Die französischen Limousin Rinder liefern ausgesprochen zartes Fleisch, das sich durch seinen ganz eigenen Geschmack und die gute Marmorierung auszeichnet.



HEREFORD

Das irische Hereford Rind erzeugt als eine der wenigen Rinderrassen auch bei reiner Grasfütterung viel intramuskuläres Fett. In Irland lange im Freien aufgezogen.



WAGYU

Die aus Japan stammende Rasse liefert für viele Liebhaber das beste Rindfleisch überhaupt. Seine extreme Marmorierung steht für ein optimales Fett-Fleisch-Verhältnis, das für eine besondere Zartheit sorgt.



SIMMENTALER FLECKVIEH

Das Simmentaler stammt ursprünglich aus der Schweiz. Das Fleisch hat einen milden Eigengeschmack. Aus guter Zucht überzeugt es mit besonderer Zartheit und Saftigkeit.



PRAKTISCH. PREMIUM. PRESTIGE®.

DIE PRESTIGE® SERIE

Hochwertige Verarbeitung und eine Top-Ausstattung sind die Hauptmerkmale der Prestige®-Modelle. Die in Kanada gefertigten Grills bescheren 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. Sollte das Grillvergnügen mal etwas länger dauern, ermöglichen die beleuchteten SAFETY GLOW™ Drehregler auch bei Dunkelheit eine präzise Bedienung. Zusätzlich zeigt Ihnen der Wechsel der Farbe auf rotes Licht an, welche Drehregler in Betrieb sind, damit haben Sie mit Sicherheit alles im Blick.



Prestige® 500RSIB-3



Prestige® 500RSIB-3

PRESTIGE® SERIENAUSSTATTUNG



Infrarot-Heckbrenner
für Gerichte vom Drehspiess

SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner





SAFETY GLOW™
Bedienelemente mit LED-Beleuchtung

Klappbare
Seitenablage



GASGRILL SERIE Prestige

0-800 °C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

Kapazität für bis zu 15 Personen

LIFT EASE™ Rollhaube

Mit 6 Brennern

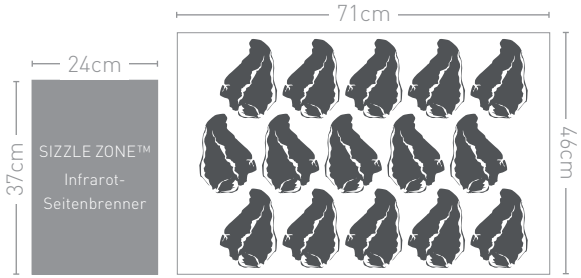
Bis zu 25,7 kW

P 500RSIB-3

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



auch in schwarz erhältlich



PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Räuchervorrichtung



Drehspiess-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner



DAS NON PLUS ULTRA DES GRILLIERENS.



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 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® 500RSIB-3



Prestige PRO® 665RSIB-3



Prestige PRO® 825RSIB-3

PRESTIGE PRO™ SERIENAUSSTATTUNG



SAFTEY GLOW™
Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung

Bewegungs-aktivierte Bodenbeleuchtung
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

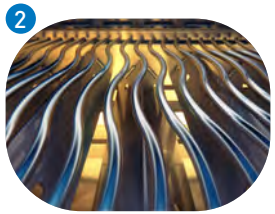
Individuell kombinierbare Module für eine OasisTM Outdoor-Küche

Prestige PRO™ 500RSIB-3

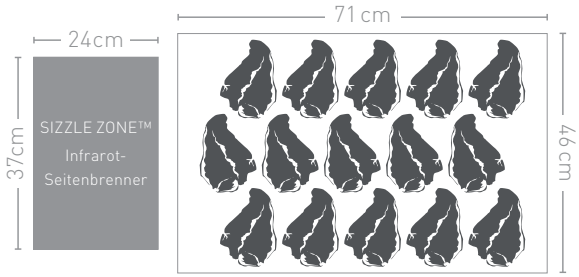
1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot Seitenbrenner
2. **WAVE™ Grillroste** aus Edelstahl 9,5 mm (Hauptgrillfläche)
3. Grillkammer aus widerstandsfähigem Aluguss. Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und **ACCU-PROBE™** Thermometer
4. 4 massive, langlebige Edelstahl Rohrbrenner
5. Inklusive 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 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. Bewegungsaktivierte Beleuchtung
13. Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung




1


2


8



PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

Proudly Made in Canada

0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

Kapazität für bis zu
20 Personen

LIFT EASE™
Rollhaube

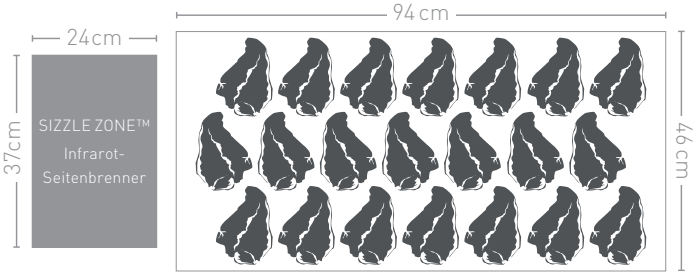
Mit 8 Brennern
Bis zu 31 kW

Individuell kombinierbare
Module für eine OasisTM
Outdoor-Küche

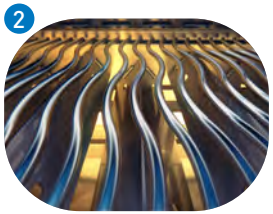
NAPOLEON

Prestige PRO™ 665RSIB-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 Grillieren bis in die Nacht
9. Grosse, von vorne zugängliche Fettauffangschale
10. Grillkammer und Unterschrank mit Innenbeleuchtung und sanft schliessenden Türen
11. Bewegungsaktivierte Beleuchtung
12. Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung











PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

Proudly Made in Canada

0-800 °C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

Kapazität für bis zu 25 Personen

LIFT EASE™ Rollhaube

Mit 10 Brennern

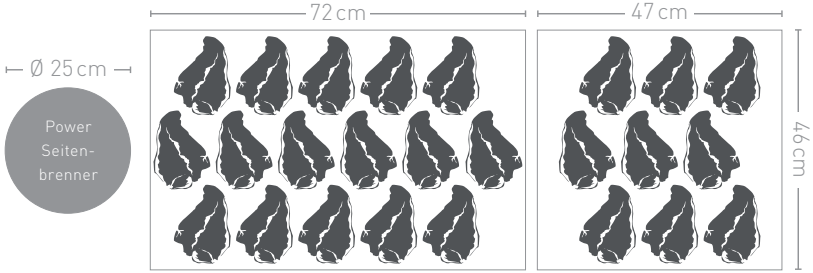
Bis zu 38,6 kW

Individuell kombinierbare Module für eine OasisTM Outdoor-Küche

Prestige PRO™ 825RSIB-3

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









PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



Edelstahl Rotisseriegrillkorb



Rechteckiger Pizzastein aus Kordierit-Material





DIE URSPRÜNGE DES GRILLIERENS.

Ob Grillneuling oder Profi – Grillieren mit Holzkohle hatte schon immer einen ganz besonderen Reiz. Die Napoleon® Holzkohlegrills sind für alle Anforderungen geeignet. Der allseits beliebte Kugelgrill besticht durch die raffinierten Details.



PRO22K-LEG-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

PRO22K-LEG-2

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

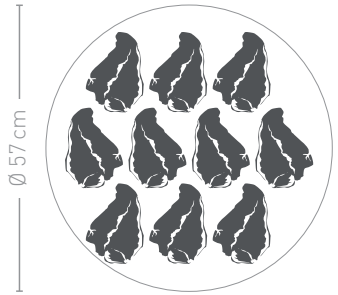


10 YEAR LIMITED WARRANTY









EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



Dutch Oven mit Deckel Ø 28 cm



Alu-Auffangschalen 36 x 19cm 5 Stück

GRILL-HÄHNCHEN „ORIENTALISCHE ART“

4 Personen

Vorbereitung: 35-40 Min
Marinieren: 2-3 Std
Grillzeit: 1 Std

Rezepte von Jörg Passler für Napoleon®









Zutaten

- 1 grosses Maishähnchen
- Gewürz z.B. Türkisches Brathähnchen oder anderes Gewürz nach Wahl
- Etwas Kondensmilch 7,5% Fett
- Saft von 1 Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer

1. Das Hähnchen von innen mit dem Saft der Zitronen und etwas Salz einreiben.
2. Das Hähnchen jetzt von aussen mit etwas Kondensmilch einreiben und anschliessend mit der Gewürzmischung würzen. Für 2-3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Variante Geflügelhalter

1. Das Hähnchen auf den Geflügelhalter setzen; wer mag kann den Behälter mit Bier oder Wein füllen.
2. Bei ca. 170-190 Grad für ca. 45-50 Min. grillieren, die letzten ca. 10-15 Min. Kerntemperatur beachten den Grill auf volle Leistung stellen um eine schöne knusprige Haut zu bekommen.

Grillgemüse

- Auberginen
- Zucchetti
- Paprika
- Peperoni
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Etwas Rapsöl
- Frische Kräuter wie Minze und Petersilie

1. Das Gemüse (ausser den Knoblauch) in gleich grosse Stücke schneiden und leicht salzen und zuckern.
2. Das Gemüse entweder auf einer Gussplatte oder auf dem Rost grillieren und anschliessend nachwürzen mit den Kräutern, Knoblauch und etwas Öl warmstellen oder z.B. im Geflügelhalter mitgrillieren.

Knoblauchdip

- 400 ml Türkischer Joghurt
- 100 g Schafskäse
- Minze gezupft
- Glatte Petersilie in Streifen geschnitten
- Saft einer Bio-Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Chili nach Bedarf
- 1-2 Esslöffel Rapsöl oder Olivenöl

1. Aus allen Zutaten (mit Ausnahme von Öl) eine sämige Creme herstellen. Am Ende etwas Öl darauf träufeln.


MIT RAUCH
ZU NEUEN UFERN.

DER SMOKER

Alle, die Aromen von geräuchertem Fisch und Fleisch oder einfach nur echtes Barbecue-Feeling geniessen wollen, sind mit dem Watersmoker 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 Lüftungsschlitze





Leicht zugängliche Türen

Innenliegende Haken für Fisch und Fleisch





Lüftungsschlitze zur Temperatur-regulierung

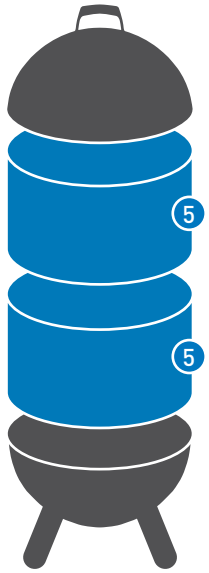
SMOKER
APOLLO

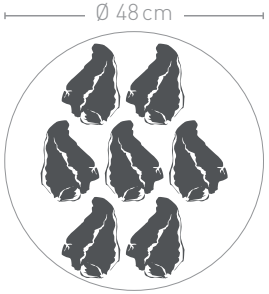
Kapazität für bis zu
17 Personen

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 Würste
4. Dicht schliessende Türen mit Scharnieren für einfachen Zugang zu Wasserpfanne und Holzkohlekorb
5. Jede Grill-/Räucherkammer (Aufsatz) enthält einen 48 cm grossen Grillrost
6. Mehrere Lüftungsschlitze für perfekte Temperaturkontrolle
7. Temperaturösen auf jeder Grillebene ermöglichen das Durchführen von Temperatur-sensoren zur Kontrolle







10 YEAR LIMITED WARRANTY

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 Flammenschutzeinsätze herausnehmen und dann die Befestigungsschrauben der Brenner lösen, um diese und die damit verbundenen Querzünder 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 (Artikelnummer 560134) verwendet werden, um das Gusseisen nicht zu beschädigen.

Hinweis: Bei dem gesamten Reinigungsprozess sollten Schutzhandschuhe getragen werden







REINIGUNG

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Grill Cleaner 3 in 1
560112



Grill Protector
(10235)*



Grill Power-Cleaner
(10236)*



Scheuerschwamm
(62002)*



Messing Parallel-Grillbürste, 560134
Edelstahl Parallel-Grillbürste, 560127



Grillrostschaber aus Zedernholz
(62051)*



Grillbürste, Edelstahlborsten
(62052)*



3er Set Alueinsatz für Fettwanne
560130 **(425)**, 560137 **(525)**, 560138 **(625)**, 560139 **(P/PRO 500)**



Grillbürste mit Holzgriff, Messing bzw. Edelstahl-Borsten (62028 + 62118)*



PRO Edelstahl Grillbürste und Ersatzbürstenkopf 560043 + 560075



3teiliges Grillkammer-Reinigungsset
560120

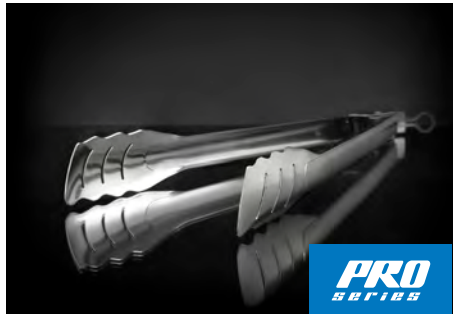


3seitige Messingbürste für TavelQ™ Serie
(62012)*

** (Artikelnummer von Napoleon)*

GRILLUTENSILIEN

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



PRO Grillzange aus Edelstahl
560015



Verschliessbare Zange 16" Edelstahl
(55015)*



Zangen Wender
560016



3-teiliges TravelQ™ Grillbesteckset
(70024)*



President's Grillbesteck 4 Stk
560076



Grillpinzette
560135



Holzkohlezange und -schieber
(67740)*



PRO Edelstahl-Wender mit Flaschenöffner
560061



2-teiliges Grillbesteckset
(70032)*



2-teiliges PRO Grillbesteckset aus Edelstahl
(70033)*



3-teiliges PRO Edelstahl-Grillbesteckset
(70034)*



3-teiliges Grillbesteck-Set, Presidents Limited Edition (70036)*

** (Artikelnummer von Napoleon)*

GENUSSERWEITERUNG UND ZUBEREITUNG

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Drehspiess-Korb mit zwei Kammern, Edelstahl (64005)*



Edelstahl-Grillkorb für Drehspiess
560045



Schaschlik-Set für Drehspiess
(64008)*



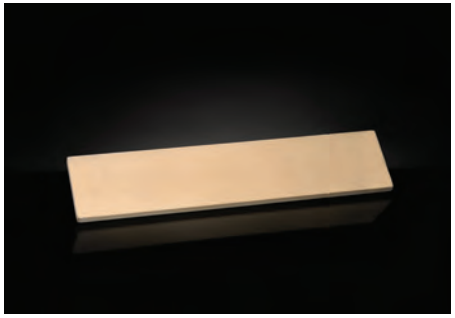
Verstellbarer Rotisseriekorb aus Edelstahl
(57013)*



Drehspiess-Vorrichtung & Pizza-Ofen Einsatz für NK22K / PRO22K (69222)*



Drehspiess-Vorrichtung & Pizza-Ofen Einsatz für TravelQ™ (69282)*



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



Gasgrill Pizza-Ofen Einsatz
560140



Starter Kit "Pizza Liebhaber"
560070



PRO Pizza Heber
560057



Rechteckiger Pizzastein, 51 x 34 cm
560059



PRO Pizzastein mit Pizzaschneider
560056

** (Artikelnummer von Napoleon)*

HOLZKOHLE & RÄUCHERN

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Napoleon® Blackstone Holzkohle Briketts, 5KG, 67103*, **10KG,** 67104*



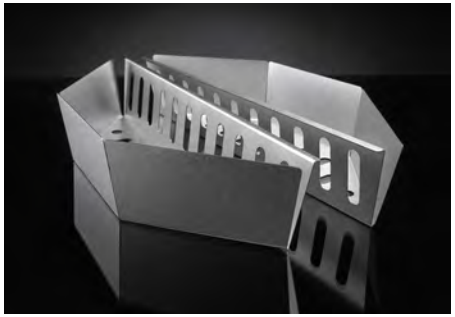
Napoleon® Blackstone Premium Charcoal, 3KG, 67107*, **7KG,** 67105*



Anzündkamin
(67801)*



Anzündwürfel, Holzwolle Anzündhilfe
(67050, 67051)*



Holzkohlekörbe-Set für Kugelgrills Ø 57cm
(67400)*



Holzkohleeinsatz
560047



Holzkohlering und Diffusorplatte
(67745)*



Räucherchunks und Räucherchips
(67xxx)*



Zedernholzplanke mit Rillen
(67037)*



Holz-Räucherbrett
Zedernholz, 67034*, **Ahornholz,** 67035*



Räucher-Box für Hitzeverteiler
(67013)*



PRO Edelstahl Räucherpfeife
560046

** (Artikelnummer von Napoleon)*

GENUSSERWEITERUNG UND ZUBEREITUNG

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Multifunktionaler Einsatz für Warmhalterost für R425, 71501*, **R525,** 71502*, **R625,** 71503* **P/PRO 500/825,** 560106 **und PRO 665,** 71504*



Warmhalterost für PRO285 und TQ285 71286* **Warmhalterost für NK22K-LEG-2, PRO22K-LEG-2 & PRO22K-CART-2** 71022*



8x Multifunktionale Edelstahlspiesse
560063



Napoleon® Holz-Spiesse aus Bambus 12“, 70115*, **6“,** 70116*



Edelstahl-Maiskolbenhalter
(70041)*



Edelstahl Geflügelhalter und Wok
560025



Edelstahl Gemüsekorb
560131



Grillplatte inkl. Zedernholzplanke
(70026)*



Fisch- und Gemüsehalter klappbar
(57012)*



PRO Spare Rib Halter Edelstahl
560060



Starter Kit “Fleisch Liebhaber”
(90001)*



Starter Kit “Gemüse & Fisch Liebhaber”
(90003)*

** (Artikelnummer von Napoleon)*

TÖPFE UND PFANNEN

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Saucenpfanne mit Deckel aus Gusseisen
560121



Dutch Oven mit Deckel aus Gusseisen, 28 cm
560122



Bratpfanne aus Gusseisen, 24 cm
560123



Mini-Pfanne aus Gusseisen, 10 cm
(56054)*



Deckel-Heber für Gusseisen Saucenpfanne / Dutch Oven 560125



Pfanne aus Gusseisen mit Kunststoff-Untersetzer (56003)*



PRO Pfanne aus Gusseisen mit Holz-Untersetzer 560022



Pfannen-Einsatz für Rogue und P/PRO
560104



Schmortopf aus Keramik
(70151)*



Geflügel-Bräter aus Keramik
(70150)*



Bräter aus Edelstahl inkl. Bambusbrett-Aufsatz 560126



12" Wok aus Edelstahl
560067

** (Artikelnummer von Napoleon)*

PLANCHA UND MEHR

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Hochglanz porzellan-emaillierte Plancha für Rogue® 425/525-1/625-1, (56036)*



Plancha, Porzellan emailliert
(56090)*



Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den R365 560132



Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den R425/R525-1/R625-1, 560133



Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den P/PRO500 (56041)*



Grillplatte aus Gusseisen für TravelQ™-Serie
(56080)*



Edelstahl Garhaube
(56039)*



PRO Grillplatten- und Plancha-Set
(70081)*



2-teiliges Plancha Tool-Set
(70030)*



Flexibler Spatel
(70040)*



Napoleon® Frühstückset
(70055)*



Fleischpresse aus Gusseisen
560124

** (Artikelnummer von Napoleon)*

ZUBEREITUNG

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Windschutz für SIZZLE ZONE™ (klein) mit 4 Spiessen, 560142



Windschutz für SIZZLE ZONE™ (gross) mit 4Spiessen, 560141



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



Der Fleischzartmacher
(55204)*



Edelstahl Marinaden Injektor inkl. 2 Nadeln
560018



Burger-Presse Set
560068



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



Pizza-Wiegemesser
(55209)*



Wellenschliff Steak Messer
(55208)*



Napoleon® Kochmesser
(55211)*



Napoleon® Santoku Messer
(55212)*



Napoleon® Tranchiermesser
(55213)*

** (Artikelnummer von Napoleon)*

ALLES IM GRIFF

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



PRO Schneidebrett mit 2 Edelstahl Schalen
560062



Schneidebrett für die Seitenablage aus Bambus (70113)*



PRO Edelstahl Pinsel mit Silikonborsten 11,5"
560014



Marinier-Mop
(55009)*



PRO Digital Thermometer Wireless
560058



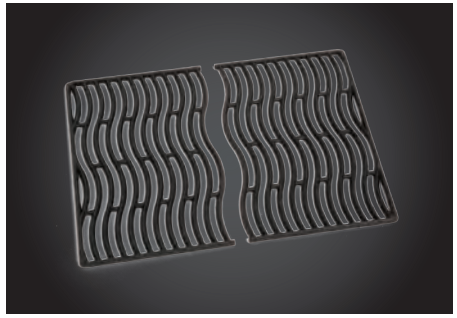
Digital Thermometer
560031



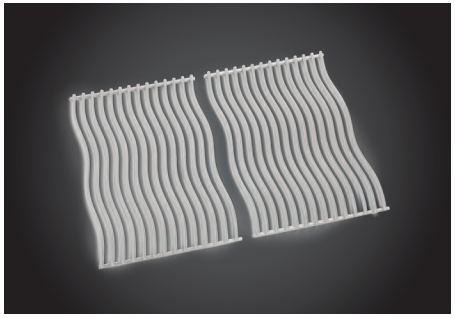
Bluetooth Thermometer, inkl. 2 Sonden
560069



2 Sonden für Bluetooth Thermometer
560074



Optionales Grillrost-Set aus Gusseisen
(S830xx)*



Optionales Grillrost-Set aus Edelstahl
(S830xx)*



Optionales Grillrost-Set aus gegossenem Edelstahl für P/PRO500 560146, **P/PRO665** 560147, **PRO825** 560148



Edelstahl-Rost für SIZZLE ZONE™, klein
560129

** (Artikelnummer von Napoleon)*

ALLES IM GRIFF

(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)*



Grosse Grillwagen-Räder für Rogue, S82002*, **Prestige,** S82003* und **PRO,** S82004*



Abdeckhaube
560xxx



5x Alu-Fettauffangschalen
14,7 x 12,2 cm 560084 **36 x 19,7 cm** 560085
16 x 16,5 cm (62006)*



Matte für Seitenablage aus Silikon
560128



Seitenablagen-Kit für PRO285
(70124)*



Grillmatte
(68001, 68002)*



Grifflicht
560111



Grillrost Heber
(62121)*

** (Artikelnummer von Napoleon)*

GRILLMODELLE ÜBERSICHT



ROGUE® 365-1

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



ROGUE® 425-1

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



RB 425RSB-1-A

Leistung kW:	22,25
Brenner:	3 + 2
Gesamtlänge:	130 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® 525-1

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

ROGUE® SERIE



ROGUE® XT 365SIB-1

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



ROGUE® XT 425SIB-1

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



ROGUE® XT 525SIB-1

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



ROGUE® XT 625SIB-1

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

ROGUE® XT SERIE



PHANTOM™ TQ285X

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



PHANTOM™ RSE 425RSIB-1

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



PHANTOM™ P500RSIB-3

Leistung kW:	25,7
Brenner:	4 + 2
Gesamtlänge:	168 cm
Gesamttiefe:	67 cm

PHANTOM™ SERIE



FREESTYLE 365-1

Leistung kW:	12
Brenner:	3
Gesamtlänge:	124 cm
Gesamttiefe:	64 cm



FREESTYLE 425-1

Leistung kW:	13,6
Brenner:	4
Gesamtlänge:	132 cm
Gesamttiefe:	64 cm

FREESTYLE GRILLS



PRESTIGE® 500RSIB-3

Leistung kW:	25,7
Brenner:	4 + 2
Gesamtlänge:	168 cm
Gesamttiefe:	67 cm

PRESTIGE® SERIE



PRESTIGE PRO™ 500RSIB-3

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



PRESTIGE PRO™ 665RSIB-3

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



PRESTIGE PRO™ 825RSIB-3

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

PRESTIGE PRO™ SERIE



ROGUE® SE 425RSIB-1

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



ROGUE® SE 425RSIB-1-A

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



ROGUE® SE 525RSIB-1-A

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



ROGUE® SE 525RSIB-1

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



ROGUE® SE 625-RSIB1

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

ROGUE® SE SERIE



PRO22K-LEG-2

Durchmesser:	57 cm
Gesamtlänge:	72 cm
Gesamttiefe:	59 cm



APOLLO® AS300K-1

Durchmesser:	50 cm
Gesamthöhe:	120 cm

HOLZKOHLE & SMOKER

GRILLMODELLE ÜBERSICHT

	ROGUE® SERIE				ROGUE® XT SERIE				ROGUE® SE SERIE		
AUSSTATTUNG	**365-1**	**425-1**	**425 RSB-1-A**	**525-1**	**XT 365 SIB-1**	**XT 425 SIB-1**	**XT 525 SIB-1**	**XT 625 SIB-1**	**SE 425 RSIB-1**	**SE 525 RSIB**	**SE 625 RSIB**
Grill-/Deckelfarbe	all black	all black	all black	all black	ss	ss	ss	ss	ss/bk/phm	ss/bk	ss
Edelstahlbrenner Hauptbrenner	2	3	3	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	1	1	1
Warmhalterost	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
9,5 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl											
7 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl									• (ss/phm)	• (ss)	•
WAVE™ Grillroste aus rostfreiem Stahlguss											
WAVE™ Grillroste aus Gusseisen	•	•	•	•	•	•	•	•	• (bk)	• (bk)	
Als Erdgasmodell erhältlich (nur Edelstahl)											
Als Einbaumodell erhältlich											
Garantie Jahre	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++
LEISTUNG (KW)											
Haupt-Rohrbrenner kW	10,5	14,25	14,25	19	10,5	14,25	16,6	23,75	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						5	5	5
Brenner für Räuchereinsatz kW											
Brenner für Warmhaltezone kW											
Insgesamt kW	10,5	14,25	22,25	19	13,5	17,25	19,6	26,75	23,75	26,1	30,25
ABMESSUNG											
Hauptgrillfläche (cm)	51 x 46	60 x 46	60 x 46	73 x 46	51 x 46	60 x 46	73 x 46	90 x 46	60 x 45	73 x 45	90 x 45
Seitenbrenner (cm)			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	140/89	144/103	121/79	130 / 88	154 / 93	168/103	140/88	154/103	168/142
Gesamttiefe (cm)	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64
Gesamthöhe (cm) bei geschlossenem / geöffnetem Deckel	121/160	121/160	123/162	121/160	123/160	123 / 160	123 / 160	123/160	123/160	123/160	123/160
Gewicht (kg)	56	60	64	76	60	64	76	95	67	79	96

PRESTIGE® SERIE	PRESTIGE PRO™ SERIE			HOLZKOHLE & SMOKER		MOBILE GRILLS	FREESTYLE	
P500	PRO 500	PRO 665	PRO 825	PRO22K-LEG-2	AS300K-1	PRO 285 X	F 365-1	F 425-1
ss/bk/phm	ss	ss	ss	bk	bk	phm	pgt	pgt
4	4	5	4			2	3	4
			2					
•	•	•						
			•					
•	•	•	•					
•	•	•	•					
•	•	•	•			•	•	•
•	•	•	•					
•	•	•	•					
	•	•	•					
1 (rechts)							2	2
•	•	•	•			•	•	•
	•	•	•					
• (ss/bk)								
• (phm)								
				•		•	•	•
	•	•	•					
+++	+++	+++	+++	+	+	+	+	+
16	16	19	15,2			4,1	12	13,6
			7,6					
4	4	4	5,3					
5,7	5,7	5,5	5,5					
		2,5	2,5					
			2,5					
25,7	25,7	31	38,6			4,1	12	13,6
71 x 46	71 x 46	94 x 46	(72+47) x 46	Ø 57	Ø 48	54 x 37	51 x 45	60 x 45
24 x 37	24 x 37	24 x 37	Ø 25					
168	169	195	239	72	50	112	124/76	132/84
67	67	65	65	59	50	51	64	64
127/145	132/144	130/145	131/145	103/162	120	101/131	116/154	116/154
94	115	150	205	30	23	29	47	52

ss = stainless steel, bk = black, phm = phantom, pgt = graphit | +++ = PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY, ++ = 15 YEAR LIMITED WARRANTY, + = 10 YEAR LIMITED WARRANTY

QUALITÄT UND GARANTIE

President's Limited Lifetime Warranty
Für PRESTIGE®/PRO™

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)

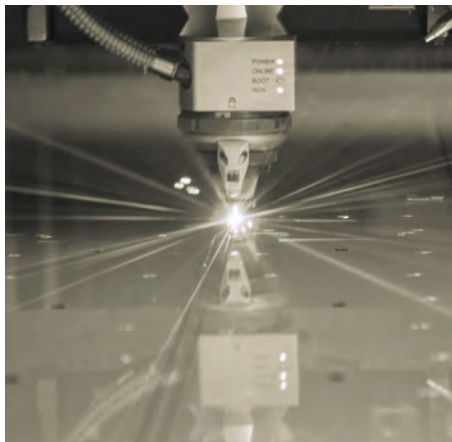
10 Jahre
(Aluminiumgussteil)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)

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)







EINGESCHRÄNKTE LEBENSLANGE PRESIDENT'S GARANTIE – FÜR PRESTIGE®/PRO™



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.



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.



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.



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®



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.



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.



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.



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)



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.



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.



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.

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



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.



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.



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.

NAPOLEON®
CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS



MARCHON

Exklusiver Distributor in der Schweiz :

A. Marchon SA
Route de Montena 67
CH-1728 Rossens (FR)

T +41 26 460 88 99
F +41 26 460 88 89

www.marchon.ch

KAM Napoleon® :
Herr Christian NAVATTA
+41 79 278 54 78
christian.navatta@marchon.ch

Herr Adrien REPOND
+41 79 810 18 17
adrien.repond@marchon.ch

VK-Leiterin :
Frau Beatrice DOUTAZ
beatrice.doutaz@marchon.ch

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.