



GRILLS UND ZUBEHÖR 2021

HAUPTKATALOG



INHALT



Editorial.....	03
Markengeschichte	04
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner.....	06
Hitzeleit- und Zündsystem	08
WAVE™ Grillroste	09
Die Phantom® Serie.....	10 - 13
Die Rogue® Serie.....	14 - 19
Die Rogue® XT Serie	20 - 25
Die Rogue® SE Serie.....	26 - 31
Die Prestige® Serie.....	32 - 35
Die Prestige® PRO Serie.....	36 - 41
Mobile und Elektrische Grills	42 - 47
Holzkohlegrills	48 - 51
Smoker	52 - 55
Grillzubehör.....	56 - 64
Wartung & Pflege	65
Grillmodelle Übersicht	66 - 69
Qualität und Garantie	70 - 71

UNSER SORTIMENT LÄSST KEINE GRILLWÜNSCHE OFFEN.

ROGUE®

ROGUE^{XT}

ROGUE^{SE}

Prestige

Prestige

PHANTOM

TRAVELQ
PORTABLE GAS GRILL

CHARCOAL
PROFESSIONAL

APOLLO

LIEBE GRILLFREUNDE

Willkommen im Napoleon®-Hauptkatalog 2021

Der Trend, Speisen im Freien zuzubereiten und zu geniessen, hält überall in Europa ungebrochen an und wir bedanken uns für das begeisterte Feedback, den Input und das Vertrauen, das wir von unseren Händlern und Verbrauchern über die verschiedenen Kommunikationskanäle erhalten haben – beispielsweise während unserer beliebten Grillveranstaltungen, über unsere Social Media Kanäle oder bei Messen und Ausstellungen. Ihre Rückmeldungen helfen uns enorm, neue Ideen, Dienstleistungen und Produkte zu entwickeln, mit denen wir die Erwartungen unserer geschätzten Kunden erfüllen oder sogar übertreffen können.

Wir sind zudem sehr stolz darauf, Sie hiermit über unser neues europäisches Headquarter und Vertriebszentrum in der schönen Stadt Tiel – im Herzen der Niederlande – informieren zu können. Mit einer Grösse von über 20.000 Quadratmetern, neuester Logistik, modernen Schulungseinrichtungen, einer Grillschule und einem Ausstellungsraum, sind wir bereit das nächste Kapitel der Napoleon®-Geschichte in Europa zu schreiben.

Vor allem freuen wir uns aber natürlich, Ihnen in diesem Katalog unsere neuen Produkte für die Saison 2021 vorstellen zu dürfen. Unsere beliebten Grillmodelle Prestige® 500 und Rogue® SE 425 sind jetzt in unserem brandneuen Phantom®-Look erhältlich – einem aussergewöhnlichen, komplett mattschwarzen Finish. Aber es bleibt nicht nur bei dem coolen Look: Auch die besondere Ausstattung kann sich sehen lassen. So verfügt der Phantom® Prestige® 500 zum Beispiel über Gussroste aus Edelstahl.

Zu guter Letzt gibt es viele neue und beeindruckende Zubehör-Artikel: Accessoires wie Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, neue Hochglanz-Gussplatten, neue Reinigungsbürsten und vieles mehr.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spass beim Erkunden unseres Napoleon®-Hauptkatalogs 2021 und hoffen sehr, dass Sie neue Grill-Inspirationen finden, die Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden bei grossartigen Grillgerichten noch mehr Genuss bescheren.

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 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 einer 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

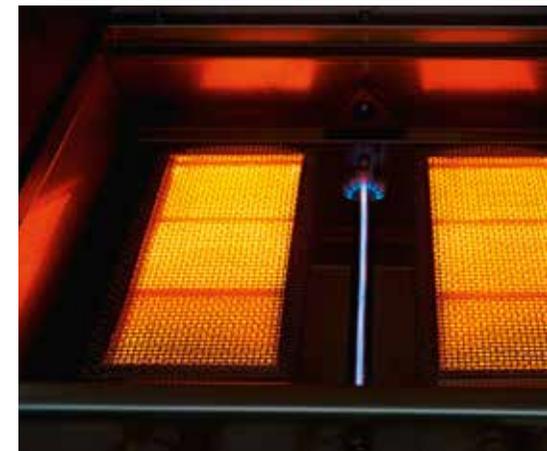
Rogue® XT 365SIB
Rogue® XT 425SIB
Rogue® XT 525SIB
Rogue® XT 625SIB

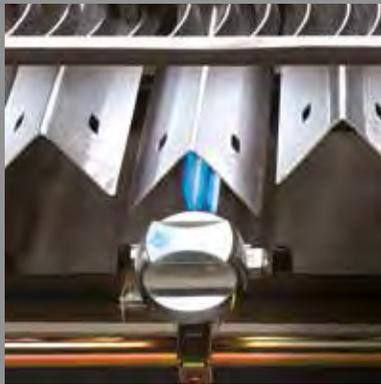
Grill-Modelle mit grosser SIZZLE ZONE™

Rogue® SE 425
Rogue® SE 425-Phantom
Rogue® SE 525
Rogue® SE 625

Prestige® 500
Prestige® 500-Phantom

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





HITZE, GERECHT VERTEILT

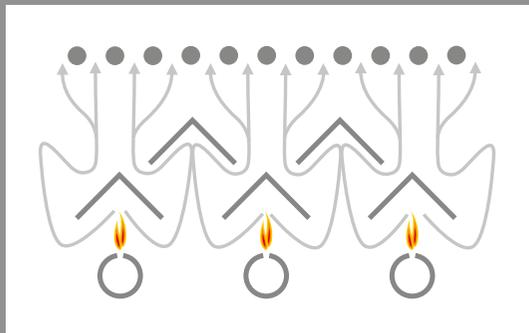
Die in zwei Ebenen angeordneten Hitzeverteiler sorgen für eine regelmäßige Temperaturverteilung auf dem Grillrost und verringern dadurch das Entstehen sogenannter „Hotspots“.

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.

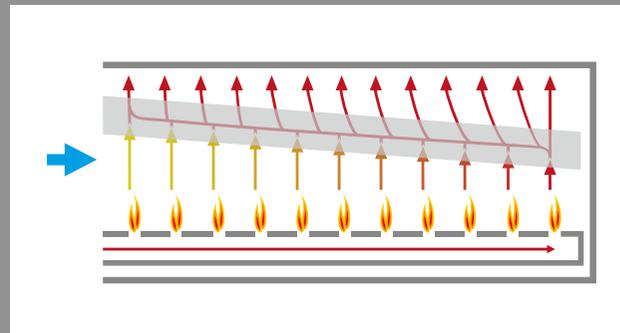
Zudem sorgen die einfach zu reinigenden Hitzeverteiler für reduziertes Aufflackern der Gasflammen, da sie abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbeileiten. Dadurch wird aber nicht nur das Grillieren sicherer, sondern es sorgt auch für ein besseres und unverfälschteres Aroma des zubereiteten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



Emaillierte WAVE™ Grillroste aus Gusseisen



WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



WAVE™ Grillroste aus gegossenem Edelstahl

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
PHANTOM



PHANTOM®

MEHR ALS EIN LOOK

Die neue Special Edition von Napoleon® veredelt zwei Grillmodelle auf besonders augenfällige Art und Weise: 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 Hauptgrillfläche verfügt auch die SIZZLE ZONE™ über einen massiven Edelstahlrost.



Phantom® Rogue SE425



Phantom® Prestige 500

PHANTOM® FEATURES

Vollständig
mattschwarze
Ausführung für einen
besonders coolen Look



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer
mit mattschwarzer
Lackierung

Inklusive
multifunktionalem
Einsatz für den
Warmhalterost



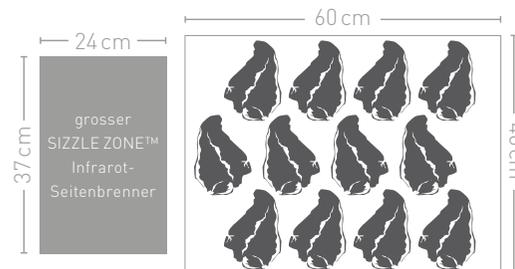
JETFIRE™
Zündsystem



NEU

Phantom® Rogue SE425

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

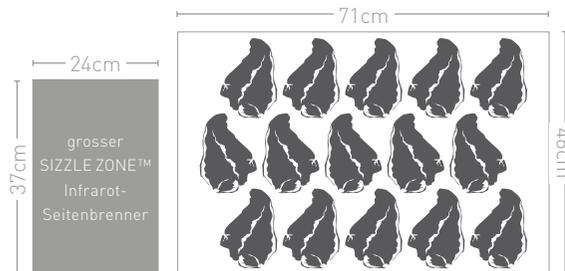




NEU

Phantom® Prestige 500

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 4 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
- 3 Platzsparender **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



Proudly Made in Canada

GASGRILL SERIE
ROGUE®



FÜR JEDEN GESCHMACK.

ROGUE®.

Die Rogue®-Serie vereint innovative Features, detailreiche Ausstattung und edles vollschwarze 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. Es besteht die Möglichkeit, einige Modelle optional auch mit Seitenbrenner zu erhalten.

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

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



Rogue® 365



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



Rogue® 525
(auch als 525SB mit
Seitenbrenner erhältlich)

ROGUE® BASIS-AUSSTATTUNG

JETFIRE™
Zündsystem



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



WAVE™ Grillroste
aus porzellan-
beschichtetem
Gusseisen



Beidseitig klappbare
Seitenablagen





Kapazität für bis zu
11 Personen

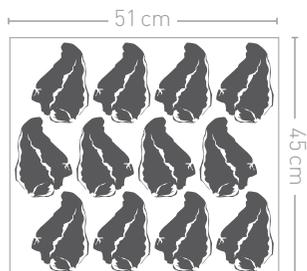
Mit 2 Brennern



Bis zu 10,5 kW

Rogue® 365

- 1 **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 Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 10 Modernes schwarzes Design
- 11 Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche





Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 3 Brennern



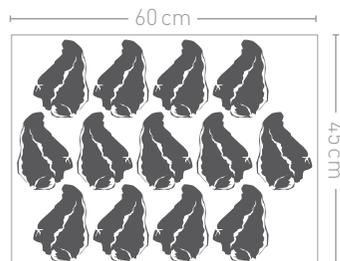
Bis zu 14,25 kW

Rogue® 425

- 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 Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 9 Modernes schwarzes Design
- 10 Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche

**Auch mit zusätzlichem
Seitenbrenner erhältlich**

ROGUE® 425SB
mit Seitenbrenner bis zu 3 kW





Kapazität für bis zu
15 Personen

Mit 4 Brennern



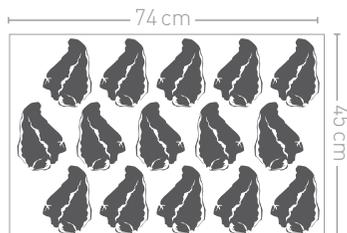
Bis zu 19 kW

Rogue® 525

- 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** Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- 9** Modernes schwarzes Design
- 10** Grösserer Warmhalterost für extra Grillfläche

**Auch mit zusätzlichem
Seitenbrenner erhältlich**

ROGUE® 525SB
mit Seitenbrenner bis zu 3 kW



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 56)



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



Pflegeleichte einsetzbare Grillpfanne



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 normalen 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

GASGRILL SERIE

ROGUE^{XT}



Kapazität für bis zu
11 Personen

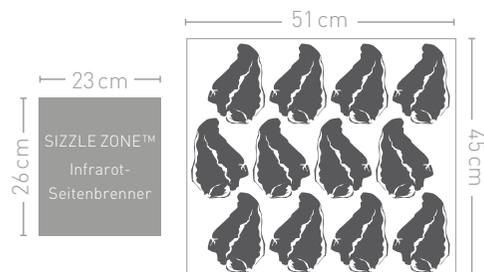
Mit 3 Brennern



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





0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
13 Personen

Mit 4 Brennern

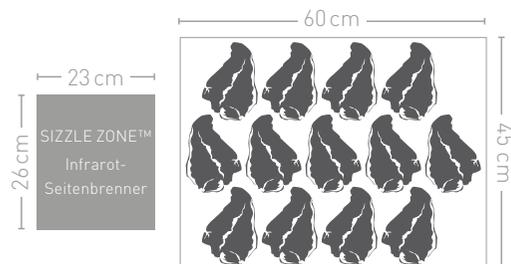


Bis zu 17,25 kW



Rogue® XT 425SIB

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



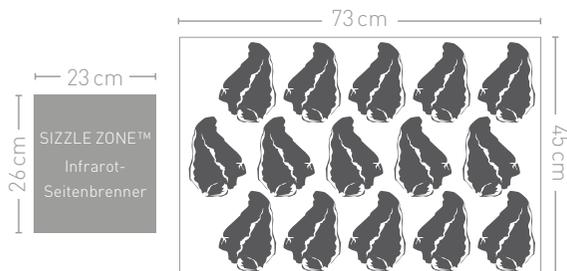
GASGRILL SERIE

ROGUE^{XT}



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



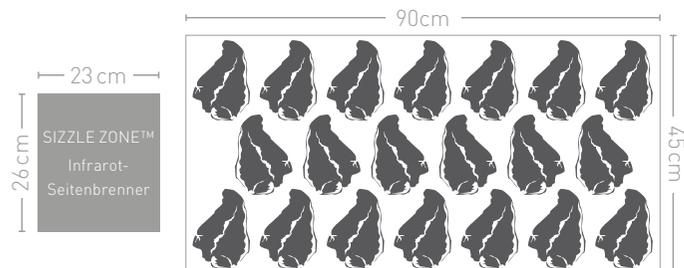


Kapazität für bis zu
17 Personen



Rogue® XT 625SIB

- 1 SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 WAVE™** Grillroste aus
porzellan-emailiertem
Gusseisen
- 3 ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4** 5 Edelstahl-Hauptbrenner
- 5** Widerstandsfähige, langlebige
Grillkammer aus Aluguss
- 6** Beide Seitenablagen klappbar
- 7** Zweistufiges Wärmevertei-
lungssystem aus Edelstahl
- 8 JETFIRE™** Zündsystem
- 9** Extra hoher Deckel
- 10** Graue Bedienelemente mit
integrierter Rosette
- 11** 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 425RSIB



Rogue® SE 525RSIB



Rogue® SE 625RSIB

GASGRILL SERIE

ROGUE^{SE}



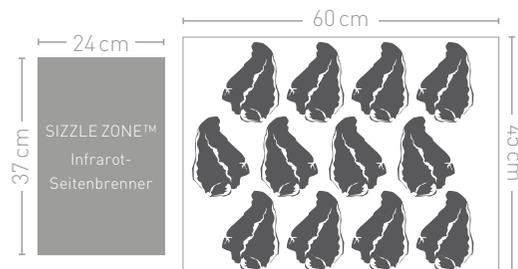
Mit 5 Brennern



Bis zu 21,45 kW

Rogue® SE 425RSIB

- 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 Hitzeverteilersystem aus Edelstahl
- 9 JETFIRE™ Zündsystem
- 10 Extra hoher Deckel
- 11 Beleuchtete Drehregler
- 12 Grosse Seitenablagen (rechte Seite klappbar)



auch in
Schwarz
erhältlich



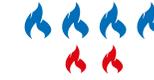


0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
15 Personen

Mit 6 Brennern

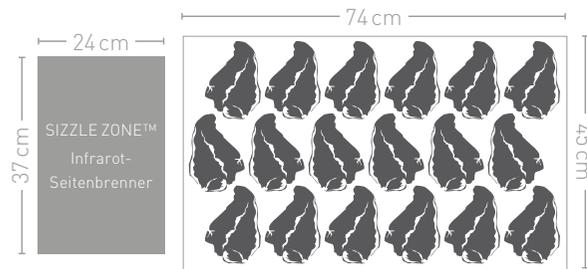


Bis zu 25,6 kW



Rogue® SE 525RSIB

- 1 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 Einhän-
gen für mehr Stauraum am Grill
- 8 Zweistufiges Hitzeverteilersystem
aus Edelstahl
- 9 **JETFIRE™** Zündsystem
- 10 Extra hoher Deckel
- 11 Beleuchtete Drehregler
- 12 Grosse Seitenablagen
(rechte Seite klappbar)



auch in
Edelstahl
erhältlich



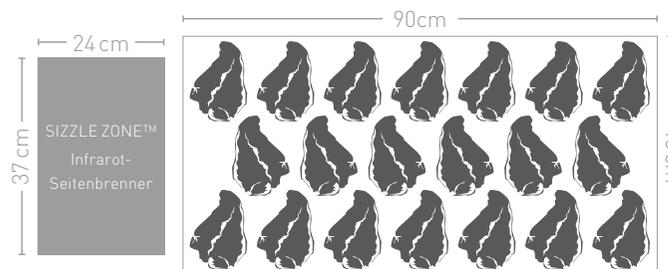
GASGRILL SERIE

ROGUE^{SE}



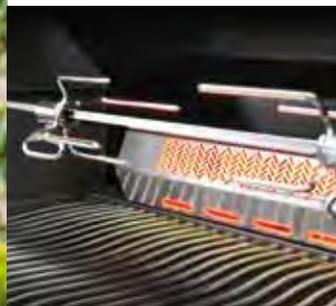
Rogue® SE 625RSIB

- 1 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 Einhän-
gen 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



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



SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner



Flaschenöffner an der Seitenablage

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:

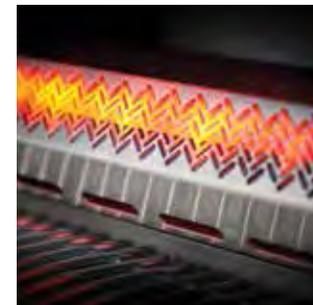
Der SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner sowie der Infrarot-Heckbrenner ermöglichen Ergebnisse für anspruchsvolle Grillfreunde - und die Safety Glow™ Drehregler, die bei der Frage, ob der Gasfluss noch aktiv ist, Licht ins Dunkle bringen.



Prestige® 500RSIB



PRESTIGE® SERIENAUSSTATTUNG



Infrarot-Heckbrenner
für Gerichte vom Drehspieß

SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner



SAFETY GLOW™
Bedienelemente mit LED-Beleuchtung

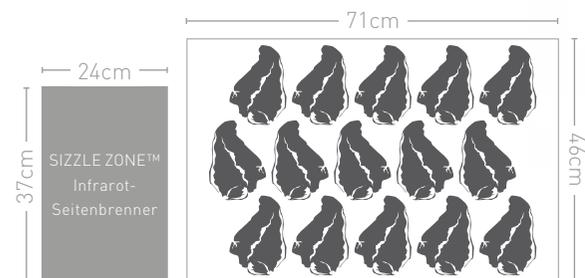
Klappbare
Seitenablage





P500RSIB

- 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



Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR
(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 56)



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



Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Räuchervorrichtung



Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner



GASGRILL SERIE

Prestige 

DAS NON PLUS ULTRA DES GRILLIERS.



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 Grillenlebnis.



Prestige PRO™ 500RSIB



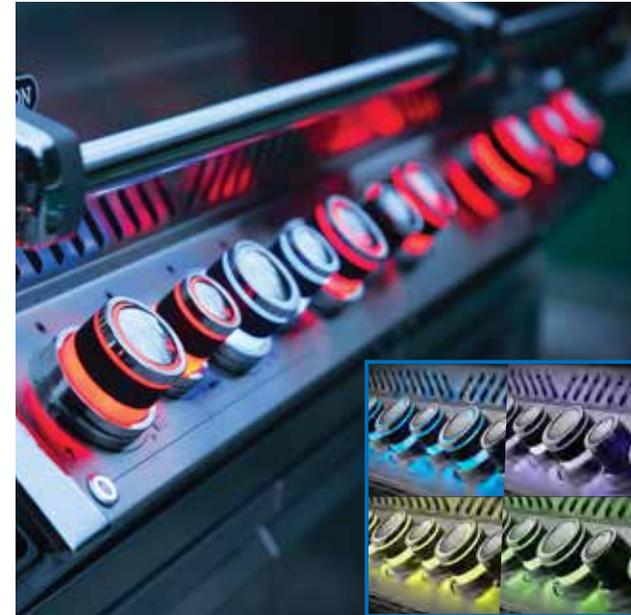
Prestige PRO™ 665RSIB



Prestige PRO™ 825RSIB



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



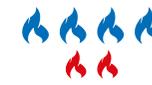
Kapazität für bis zu
15 Personen

LIFT EASE™



Rollhaube

Mit 6 Brennern



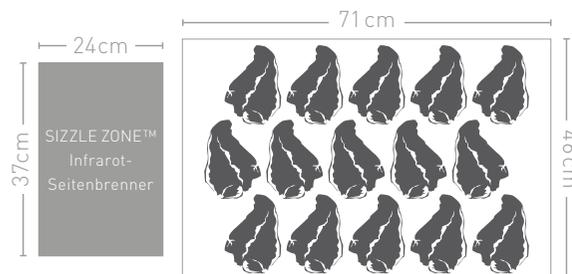
Bis zu 25,7 kW



Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche

Prestige PRO™ 500RSIB

- 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 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 mehrfarbige Beleuchtung



Proudly Made in Canada



0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
20 Personen

LIFT EASE™

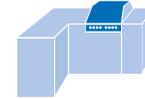


Rollhaube

Mit 8 Brennern



Bis zu 31 kW

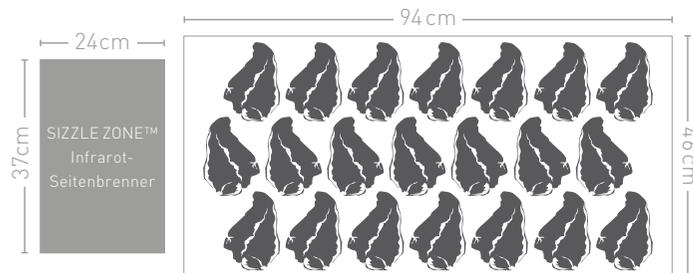


Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche



Prestige PRO™ 665RSIB

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl 9,5 mm
- 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



Proudly Made in Canada



0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
25 Personen

LIFT EASE™

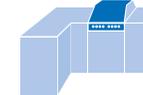


Rollhaube

Mit 10 Brennern



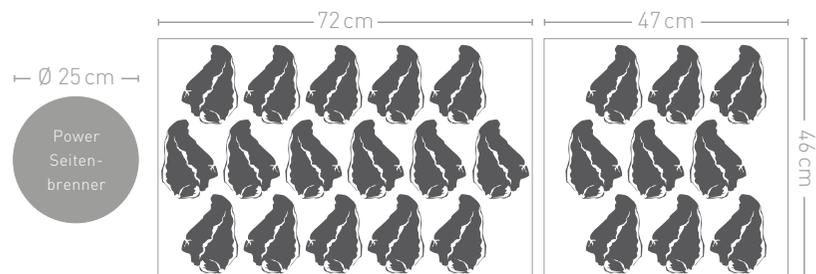
Bis zu 38,6 kW



Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche

Prestige PRO™ 825RSIB

- 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 Zweistufiges Hitzeverteilersystem 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 und Schubladen
- 9 Innovativer **Power-Seitenbrenner** mit zwei Leistungstufen: ein runder, zentraler Infrarotbrenner sowie ein äusserer Brenner für vielfältige Grillmethoden. Beidseitig verwendbarer Grillrost aus Gusseisen
- 10 Bewegungsaktivierte Beleuchtung
- 11 Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung



Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 56)



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



Edelstahl Rotisseriegrillkorb



Rechteckiger Pizzastein aus Kordierit-Material



MOBILE GRILLS



**GRILLVERGNÜGEN
ZUM MITNEHMEN.**



TRAVELQ PRO285

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



TravelQ PRO285



TravelQ PRO285E



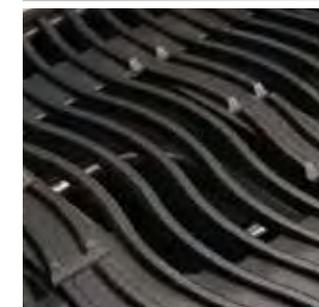
TravelQ PRO285X

MOBILE GASGRILLS SERIENAUSSTATTUNG

JETFIRE™
Zündsystem



Emaillierte WAVE™
Grillroste aus
Gusseisen



Zwei Edelstahl-Brenner
für direktes oder
indirektes Grillieren



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



MOBILE GRILLS



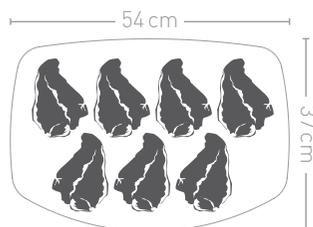
Kapazität für bis zu
9 Personen

Mit 2 Brennern



TravelQ PRO285

- 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 PRO285X

- 10 TravelQ PRO285X 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 56)



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



Zangen-Wender



Warmhalterost





**ELEKTRO-POWER FÜR
ECHTEN GRILLGENUSS.**

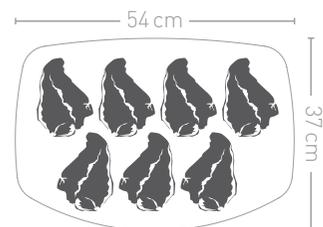


Kapazität für bis zu
9 Personen

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 porzellanemailliertem 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.



PR022K-LEG-2



PR022K-CART-2

HOLZKOHLEGRILLS SERIENAUSSTATTUNG

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



Abnehmbarer, grosser
Aschebehälter aus
robustem Stahl

Deckel mit
Eckscharnier



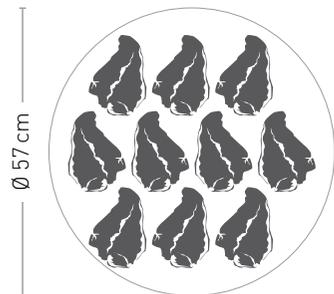
WAVE™ Grillroste aus
Gusseisen



Kapazität für bis zu
12 Personen
Grillfläche: 2.550 cm²

PRO22K-LEG-2

- 1 **ACCU-PROBE™** Thermometer und nicht-rostende Lüftungsschlitze
- 2 Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan
- 3 Neue, verbesserte **Lüftungventile** 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



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 56)



Alu-Auffangschalen 36 x 19cm 5 Stück



BBQ Grillhandschuh (1 Stück)



Edelstahl Zange „Easy Locking“



SMOKER
APOLLO

A black, dome-shaped Apollo smoker is the central focus, positioned in a lush green garden. The smoker has a silver handle on top, a temperature gauge, and a vent on its lid. A small silver door with the Apollo logo is visible on the side. In the background, a wooden table with a vase of flowers and a white cushioned stool are visible, suggesting a pleasant outdoor dining area. The scene is bathed in soft, natural light, creating a serene atmosphere.

**MIT RAUCH
ZU NEUEN UFERN.**

Alle, die Aromen von geräuchertem Fisch und Fleisch oder einfach nur echtes Barbecue-Feeling genießen, sind mit dem Watersmoker Apollo® genau richtig. Der flexible 3-in-1 Apollo® Smoker 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

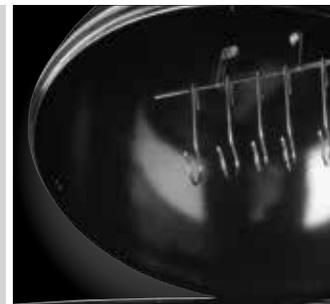
ACCU-PROBE™
Deckelthermometer
und nicht-rostende
Lüftungsschlitze



Leicht zugängliche
Türen



Innenliegende
Haken für
Fisch und Fleisch



Lüftungsschlitze
zur Temperatur-
regulierung

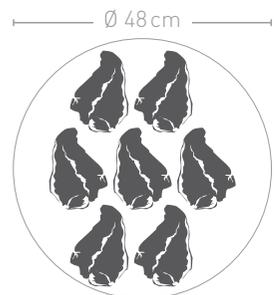
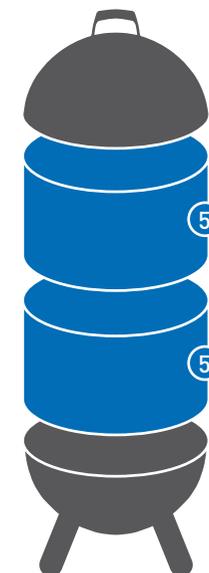




Kapazität für bis zu
17 Personen
Grillfläche: 1.808 cm²

AS300K-1

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





Jord Althuizen

Pyro Kulinarischer Abenteurer

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

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

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

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

Für Holzkohle-Grill-Liebhaber empfehlen wir für eine kürzere Grill- bzw. Räucheranwendung eine Edelstahl Räucher-Röhre gefüllt mit Holzspänen, die zuvor eine Stunde im Wasser gelegen haben. Die Späne erst abgiessen und dann die Röhre mit den kleinen Luftlöchern gut befüllen und zwischen die glühende Holzkohle legen. Die Räucher-Röhre hält die Späne schön zusammen, wodurch diese langsam glühen und sich deren Rauch gleichmässig durch die vielen Löcher verteilen kann. Haben Sie vor länger zu 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 Räucherspäne oder Räucherstücke in die Smoker Box geben, die direkt über den Brenner gelegt wird. Eine weitere Möglichkeit ist der einzigartige Napoleon-Holzkohle-Grill-Einsatz für Gasgrills. Damit kann man Räucherergebnisse wie mit einem Holzkohle-Grill erreichen. Wichtig beim Räuchern ist, dass der Räuchergeschmack gleichmässig über das Fleisch, den Fisch und das Gemüse verteilt wird, Sie können nämlich Essen auch „überrauchern“, was einen dominanten 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)*



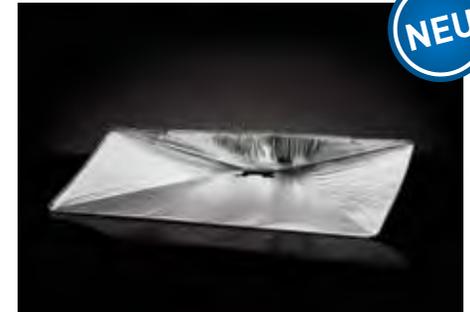
Messing Parallel-Grillbürste, 560134
Edelstahl Parallel-Grillbürste, 560127



Grillrostschaber aus Zedernholz
(62051)*



Grillbürste, Edelstahlborsten
(62052)*



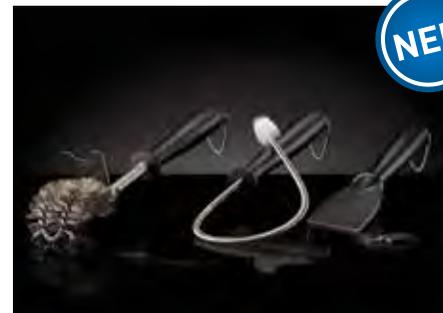
3er Set Alueinsatz für Fettwanne
560130 (425), 62021* (525), 62022* (625),
62023* (P/PRO 500)



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



PRO Edelstahl Grillbürste + wechselbarer Kopf 560043 + 560075



3teiliges Grillkammer Reinigungsset
560120



3-seitige Grillbürste mit Messingborsten - klein (62012)*

* [Artikelnummer von Napoleon]

GRILLUTENSILIEN

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Verschliessbare Zange 16'' Edelstahl
(55015)*



Zangen-Wender
560016



3-teiliges TravelQ™ Grillbesteckset
(70024)*



2-teiliges PRO Grillbesteckset aus Edelstahl
(70033)*



3-teiliges PRO Edelstahl-Grillbesteckset
(70034)*



Hochwertiges, 3-teiliges Grillbesteckset
(70036)*



Harke und Zange für Holzkohle
(67740)*

NEU



Anzündkamin
(67801)*



Holzkohletray
560047



Anzündwürfel, Holzwolle Anzündhilfe
(67050, 67501)*



Räucherchunks und Räucherchips
(67xxx)*



Räucher-Box für Hitzeverteiler
(67013)*

* [Artikelnummer von Napoleon]

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Drehspiesskorb flach (2 Körbe)
64005*



Edelstahl Rotisseriegrillkorb
560045



Schaschlik-Set für Drehspiess
(64008)*



NEU

Drehspiess-Set für PRO22K
(69222)*



NEU

Drehspiess mit Pizza-Ofen Einsatz für TravelQ™ Serie (69282)*



Pizzastein für Warmhalterost, 59.5 cm x 13.5 cm (70044)*



NEU

Gasgrill Pizza-Ofen Einsatz (71200)*



Starter Kit "Pizza Liebhaber"
560070



PRO
SERIES

PRO Pizza-Heber
560057



Rechteckiger Pizzastein, 51 x 34 cm
560059



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



PRO
SERIES

PRO Pizzastein mit Pizzaschneider
560056

ALLES IM GRIFF

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Multifunktionaler Einsatz für Warmhalterost für Rogue 71501* (R425), 71502* (R525), 71503* (R625)



Multifunktionaler Einsatz für Warmhalterost für P/PRO 500 560106 und P/PRO 665 (71504)*



Warmhalterost für PRO285 und TQ285 (71286)* Warmhalterost für PRO22K-LEG-2 & PRO22K-CART-2 (71022)*



8x Multifunktionale Edelstahlspiesse 560063



Edelstahl Geflügelhalter und Wok 560025



Edelstahl Gemüsekorb 560131



PRO Edelstahl Gemüsekorb 560065



Salzstein mit PRO Edelstahl Gemüsekorb 560066



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]

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Kasserolle aus Gusseisen
560121



Dutch Oven aus Gusseisen
560122



Bratpfanne aus Gusseisen, 24 cm
560123



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



Deckelheber für Gusseisen Kasserolle / Dutch Oven 560125



Pfanne aus Gusseisen mit Kunststoff-Untersetzer (56003)*



PRO Pfanne aus Gusseisen mit Holz-Untersetzer 560022



Geflügel-Bräter aus Keramik
(70150)*



Schmortopf aus Keramik
(70151)*



Pfannen-Einsatz für Rogue und P/PRO
560104



Bräter aus Edelstahl mit Bambus-Untersetzer 560126



12" Wok aus Edelstahl
560067

PLANCHA UND MEHR

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



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



Plancha, Porzellan emailliert (56090)*



Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den R365 560132



Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den R425 560133



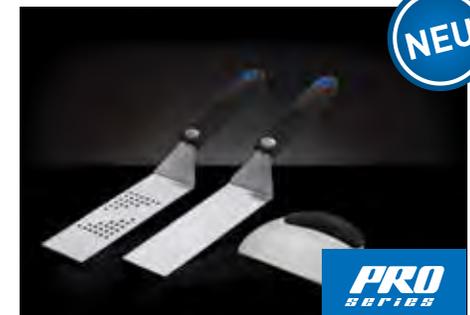
Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den P/PRO500 (56041)*



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



Kochglocke aus Edelstahl (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]

(für das CH-Sortiment bitte separate Preisliste beachten)



Windschutz für SIZZLE ZONE™, klein
(71302)*



Windschutz für SIZZLE ZONE™, gross
(71301)*



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



Der Fleischzartmacher
(55204)*



Edelstahl Marinaden Injektor inkl. 2 Nadeln
560018



Burger-Press 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)



Hochwertiges Holzschneidebrett mit Messer
(70039)*



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



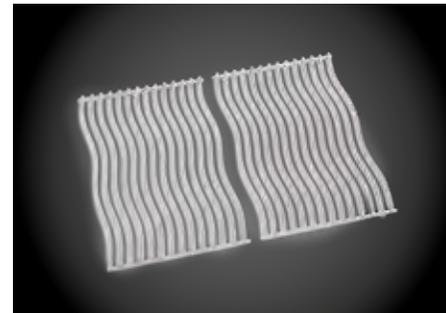
Bluetooth Thermometer, inkl. 2 Sonden
560069



2 Sonden für Bluetooth Thermometer
560074



Austauschrost aus Gusseisen
(S830xx)*



Austauschrost aus Edelstahl
(S830xx)*



Austauschrost aus gegossenem Edel-
stahl für P/PRO500 (S83020)*, P/PRO665
(S83026)*, PRO825 (S83027)*

* [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)*



NEU

Grosse Grillwagen-Räder für den Rogue, P, PRO (S8200x)*



Abdeckhaube
560xxx



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



NEU

Matte für Seitenablage aus Silikon
560128



Grillmatte
(68001, 68002)*



Grifflicht
560111



NEU

Edelstahl-Rost für SIZZLE ZONE™, klein
560129



Grillrost Heber
(62121)*

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 Querszünder 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



GRILLMODELLE ÜBERSICHT



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



NEU

PHANTOM RSE 425-1

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



NEU

PHANTOM P500-3

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



ROGUE® 365

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



ROGUE® 425

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



ROGUE® 425SB

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



ROGUE® 525

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



NEU

ROGUE® 525SB

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

PHANTOM-SERIE

ROGUE® SERIE



ROGUE® SE 425RSIB

Leistung kW: 21,45
 Brenner: 3 + 2
 Gesamtlänge: 130 cm
 Gesamttiefe: 64 cm



ROGUE® SE 525RSIB

Leistung kW: 25,6
 Brenner: 4 + 2
 Gesamtlänge: 144 cm
 Gesamttiefe: 64 cm



ROGUE® SE 625RSIB

Leistung kW: 29,75
 Brenner: 5 + 2
 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

GRILLMODELLE ÜBERSICHT

AUSSTATTUNG	ROGUE® SERIE					ROGUE® XT SERIE				ROGUE® SE SERIE		
	365	425	425 SB	525	525 SB	XT 365 SIB	XT 425 SIB	XT 525 SIB	XT 625 SIB	SE 425 RSIB	SE 525 RSIB	SE 625 RSIB
Grill-/Deckelfarbe	all black	all black	bk/all black	all black	bk/all black	ss	ss	ss	ss	ss/bk/phm	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	1	1	1
Warmhalterost	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
9,5 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl												
7 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl										•	•	•
WAVE™ Grillroste aus rostfreiem Stahlguss												
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	96
ZUBEHÖR												
Abdeckhaube, Seitenablage aufgeklappt	560032	560107	560107	560108	560108	560032	560107	560108	560109	560107	560108	560109
Gussplatte	560132	560133	560133	560030	560030	560132	560133	560030	560030	560133	560030	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/phm	ss	ss	ss	bk	bk	bk	bk	bk	bk
4	4	5	4 2	2	2				
•	•	•	•						
•	•	•	•						
•	•	•	•	•	•				
•	•	•	•						
•	•	•	•						
•	•	•	•						
1 (rechts)	•	•	•					1	
•	•	•	•						
• (bk)									
• (phm)				•	•	•	•	•	
	•	•	•						
+++	+++	+++	+++	+	+	+	+	+	+
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}*	{61288}*	{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 / Edelstahlhuss, 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 / Edelstahlhuss, 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. PR0285/PR0285E)

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 Holzkohlegrells 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

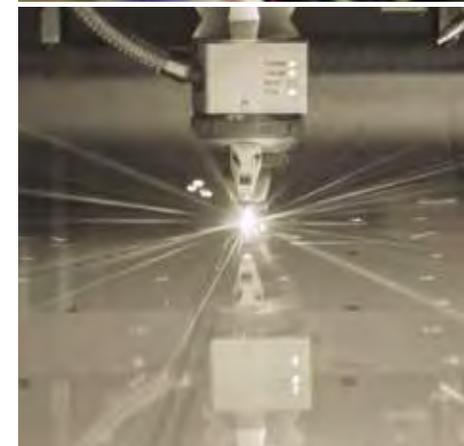
(Aluminiumgussteile / Edelstahlhuss, Edelstahl-Rohrbrenner)

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 Garantiezeit mit einem Nachlass von 50% auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

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

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

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

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

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

15 JAHRE 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 REPLACEMENT
+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 EINGEBAUTE 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 REPLACEMENT
+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



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:

