



PREMIUM BBQs



**GRILLS UND ZUBEHÖR**  
**2025**



Editorial .....	<b>03</b>
Unsere Geschichte .....	<b>04</b>
Technologie .....	<b>05</b>
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner .....	<b>06</b>
WAVE™ Grillroste .....	<b>07</b>
Koreanischer Blumenkohl vom Grill mit Kimchi-Eintopf .....	<b>08 - 09</b>
Elektrogrills Serie .....	<b>10 - 13</b>
Drehspieß-Grillen .....	<b>14</b>
Geräuchertes Picanha vom Drehspieß .....	<b>15</b>
Die Freestyle™ Serie .....	<b>16 - 19</b>
Die Rogue® Serie .....	<b>20 - 23</b>
Die Rogue® PRO Serie .....	<b>24 - 27</b>
Die Rogue® PRO-S Serie .....	<b>28 - 31</b>
Die Prestige® Serie .....	<b>32 - 35</b>
Grillen mit SIZZLE ZONE™ .....	<b>36</b>
Das perfekte Steak grillen .....	<b>37</b>
Die Prestige® PRO™ Serie .....	<b>38 - 41</b>
Die Phantom™ Serie .....	<b>42 - 45</b>
Die OASIS™ Module Serie .....	<b>46 - 49</b>
Die TravelQ™ Serie .....	<b>50 - 53</b>
Charcoal Premium Holzkohlegrills .....	<b>54 - 57</b>
Charcoal Professional Holzkohlegrills .....	<b>58 - 61</b>
Grillen auf der Plancha .....	<b>62</b>
Grill Zubehör .....	<b>63 - 71</b>
pikant-süßes Schokoküchlein .....	<b>72 - 73</b>
Grills Übersicht .....	<b>74 - 77</b>
Qualität und Garantie .....	<b>78 - 79</b>

## **LIEBE GRILLFREUNDINNEN UND GRILLFREUNDE,**

voller Freude präsentieren wir Ihnen hiermit den Napoleon® Hauptkatalog 2025!

Wir stellen Ihnen darin unser vielfältiges Grill & Zubehör-Sortiment und auch Grilltechniken vor. Lassen Sie sich inspirieren von den Rezept-Ideen, probieren Sie Neues aus und heben Sie Ihre Grill-Fähigkeiten auf das nächste Level. Wir freuen uns, wenn Ihre Leidenschaft für Grillen dadurch angeheizt wird und Sie Ihrer Familie und Ihren Freunden bei großartigen Grillgerichten noch mehr Genuss bescheren!

Napoleon® steht für hohe Ansprüche an Qualität und die Produkte sowie die Bestrebung sich stetig zu verbessern.

Tauchen Sie ein in die Produktwelt von Napoleon® und verwirklichen Sie Ihre Grill-Träume!

**Herzlichste Grüße,  
Ihr Napoleon® Team**



# 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.



## LEIDENSCHAFT FÜR FEUER UND QUALITÄT

Napoleon® ist ein nach ISO 9001:2015 zertifiziertes Unternehmen in Kanada von hochwertigen Grills, Öfen und Outdoor-Produkten. Mit über 2000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und einer Produktionsfläche von 186.000 Quadratmetern setzen wir seit Jahren Maßstäbe in Qualität und Innovation. Unser Fokus liegt auf der Produkthanwendung und den Bedürfnissen der Kunden. Ob Gas oder Holzkohle, unsere Produkte sind für unvergessliche Grillerlebnisse konzipiert. Ein kompromissloser Qualitätsanspruch und ein exzellenter Kundenservice sind die Grundlage unseres Erfolgs. Ständige Weiterentwicklung, hochwertige Materialien, ein umfassendes Sortiment und persönliche Betreuung zeichnen uns aus.

Mit Napoleon® wird Grillen zum Erlebnis!

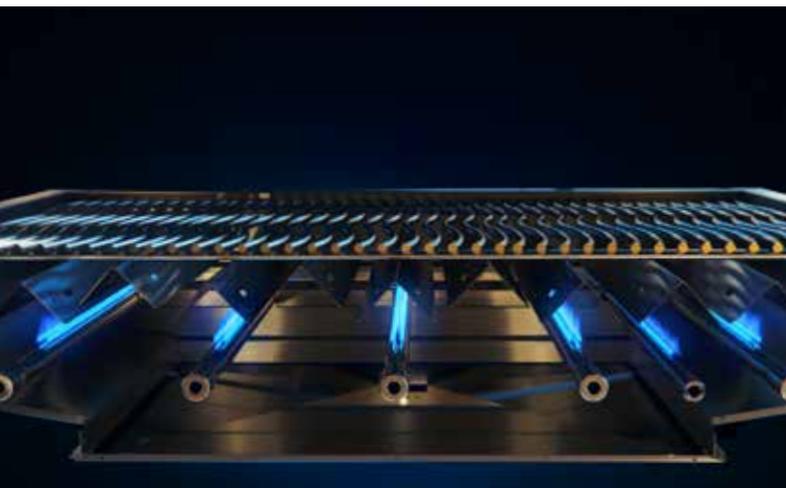


# TECHNOLOGIE

## 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 Aufklackern der Gasflammen, da sie abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbeileiten. Dadurch wird aber nicht nur das Grillen sicherer, sondern es sorgt auch für ein besseres und unverfälschteres Aroma des zubereiteten Grillguts.



## 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.



# SIZZLE ZONE™ INFRAROTBRENNER

## HEISS, HEISSER, SIZZLE ZONE™

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

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

Infrarotbrenner von Napoleon® erzeugen extrem hohe Temperaturen und sind somit perfekt für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und sorgt dafür, dass die Oberfläche des Grillguts versiegelt und somit mehr Flüssigkeit gespeichert wird. Aber auch als Seitenbrenner lässt sich die SIZZLE ZONE™ verwenden. Einer keramischen Kochfläche gleich, lassen sich hier beispielsweise leckere Wok-Gerichte zubereiten.

Sie finden den SIZZLE ZONE™-Infrarot-Seitenbrenner in unseren Modellen Freestyle, Rogue® PRO™, Rogue® PRO-S , Prestige® und Prestige PRO



# WAVE™ GRILLROSTE

## 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.

**EMAILLIERTE  
WAVE™  
GRILLROSTE  
AUS GUSSEISEN**



**WAVE™  
GRILLROSTE  
AUS EDELSTAHL**

**WAVE™  
GRILLROSTE AUS  
GEGOSSENEM  
EDELSTAHL**



## ZUTATEN

- 1 großer Blumenkohl
- 1 EL Koreanische Gochujang-Paste
- 2 EL Veganer Joghurt
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 EL Limettensaft
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL feines Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

## GRUNDZUTATEN FÜR EINEN KIMCHI-EINTOPF

- 200g gewürfelte, fester Tofu (wir haben Räuchertofu verwendet)
- 1 mittlere Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200g veganer Kimchi
- 300 ml Gemüsebrühe
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 50ml Pflanzenöl

## BLUMENKOHL-GARNITUR

- 1 EL geröstete Sesamsamen
- 1 TL schwarze Sesamsamen
- 1 EL Kejap Manis
- 1 EL veganer Joghurt
- 3 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- Sojasauce zum Abschmecken

# GANZER GEGRILLTER BLUMENKOHLE AUF KOREANISCHE ART MIT KIMCHI-EINTOPF



## ARBEITSZEIT

30 min



## GRILL DAUER

20 min



## PORTIONEN

4



## SCHWIERIGKEITSGRAD

LEICHT

## ANLEITUNG

**1** Heize deinen Grill auf mittlere Hitze vor, etwa 200°C.

**2** Vermische die Zutaten für die Marinade und bestreiche den gedämpften Blumenkohl großzügig damit. Achte darauf, auch zwischen die Röschen zu kommen. Lege den Blumenkohl auf ein Backblech und grille ihn etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze. Der Blumenkohl ist fertig, wenn er dunkel, karamellisiert und gar aussieht. Teste mit einem scharfen Messer, es sollte leicht hineingleiten.

**3** Während der Blumenkohl auf dem Grill gart, können wir einen einfachen Kimchi-Eintopf zubereiten. In einem grillfesten Topf, wie zum Beispiel einem gusseisernen Topf. Koche direkt über der Hauptwärmequelle. Gib das Öl in den Topf und brate den festen Tofu knusprig. Nimm ihn aus dem Topf und stelle ihn beiseite.

**4** Gib die Zwiebel und den Knoblauch hinzu und brate sie glasig, etwa 7-8 Minuten. Füge den Kimchi hinzu und rühre 2-3 Minuten um, gefolgt von der Gemüsebrühe. Gib zuletzt den Tofu hinzu und vermische alles gut.

**5** Nimm den Topf vom Feuer. Schiebe den Eintopf vorsichtig aus der Mitte des Topfes und hebe den Blumenkohl vorsichtig vom Backblech und lege ihn in die Mitte des Topfes.

**6** Garniere den Blumenkohl. Beträufele ihn mit dem Joghurt, gefolgt von der Sojasauce, bestreue ihn mit den gerösteten Sesamsamen und füge zum Schluss die Frühlingszwiebeln hinzu. Viel Spaß beim Anrichten und kreieren eines wunderschönen veganen Mittelstücks. Dies passt hervorragend zu etwas gedämpftem Jasminreis.

Teilen Sie Ihre Lieblingsrezepte mit Raffinesse, Ihre Geschichten über großartige Grillspeisen und Fotos Ihrer Lieblingsgerichte vom Grill auf unseren sozialen Seiten wie Facebook und Instagram, unter Verwendung der Hashtags [#NapoleonEats](#) und [#NapoleonMoments](#).





## ELEKTROGRILLS SERIE

Dank Napoleon® hat die Zukunft des nachhaltigen Grillens begonnen: Attraktives Design, hochqualitative Features und Umweltbewusstsein – wir sind stolz darauf, die erste Generation unserer Fullsize-Elektrogrills vorzustellen. Erstmals können wir mit Fug und Recht behaupten, dass die Elektrogrills der Rogue® EQ™-Serie genauso gut sind, wie unsere Napoleon Gasgrills. Mit den Rogue® EQ™ Elektrogrills setzt Napoleon® neue Maßstäbe und kombiniert Spitzentechnologie mit einer nachhaltigen Lebenseinstellung.

Vorbei sind die Zeiten, in denen Elektrogrills klein und ausschließlich tragbar oder oft nur für den Innenbereich geeignet waren. Die Rogue® EQ™-Serie ist Napoleons Antwort auf die enorme Nachfrage nach einem Fullsize-Elektrogrill, der mit neuester Technologie ausgestattet ist. Der innovative Rogue® EQ™ lässt einen nachhaltigen Elektrogrill für den Außenbereich Realität werden – für alle, die bei Qualität und Leistung keine Kompromisse eingehen möchten.



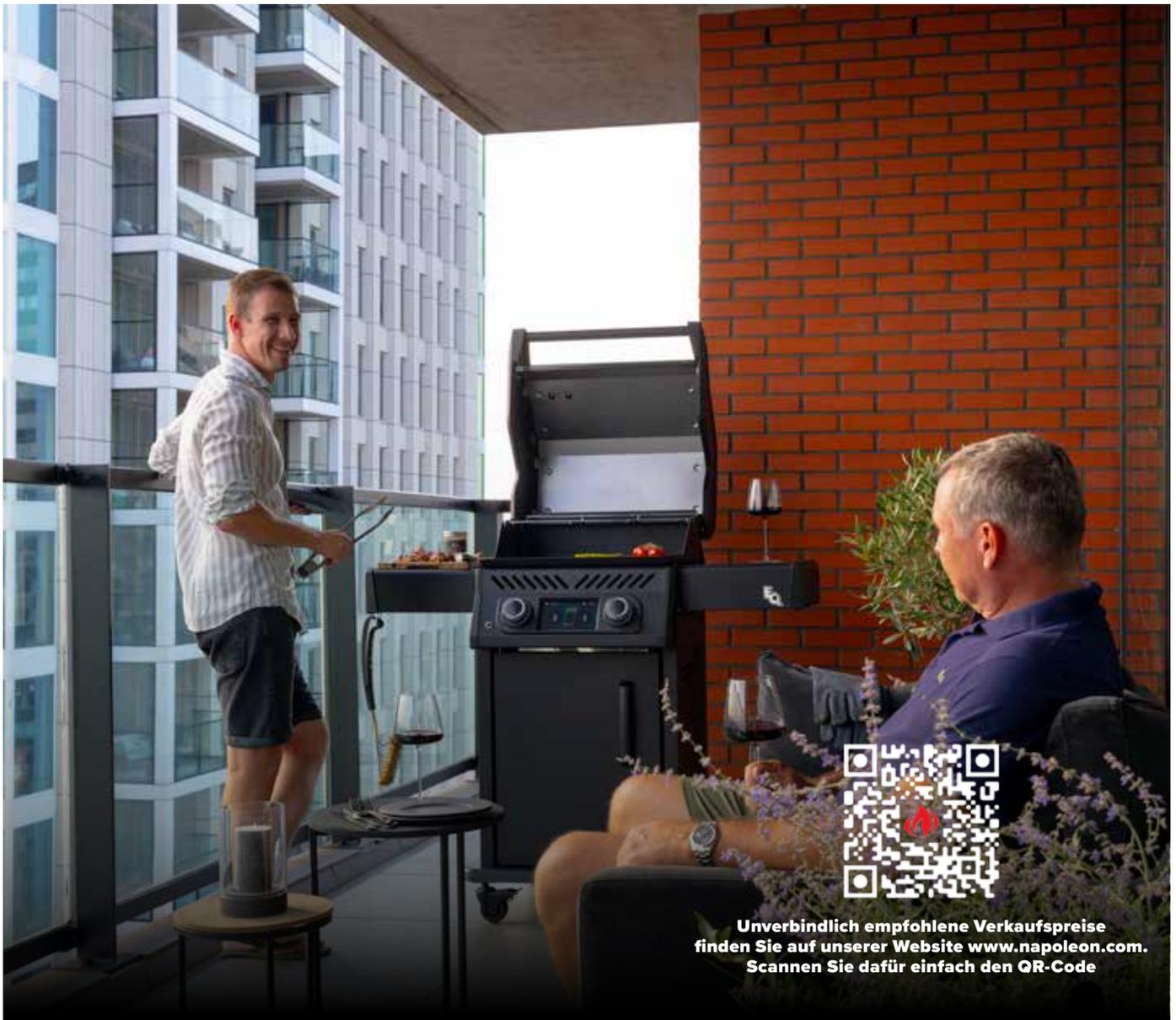
Rogue® EQ™



TravelQ™ PRO285EX



TravelQ™ PRO285E



## ELEKTROGRILL FEATURES



Rogue® EQ™ Großer Touch  
Bildschirm 17,8cm (7")



Rogue® EQ™ zwei Heizspiralen  
mit gesamt 4500 Watt



PRO285E Heizspirale mit  
2200 Watt



PRO285E **ACCU-PROBE™**  
Thermometer

## PASSENDES ZUBEHÖR



Rogue® EQ™ Abdeckhaube  
#61366



Plancha, porzellan-emailliert #56036  
(nur Rogue® EQ™)



Abdeckhaube PRO285E #61286  
PRO285EX #61288



Gusseisenplatte für PRO285E  
#56080



# VERSCHIEDENE GRILL-TECHNIKEN

## GRILLEN AM DREHSPIEß

Eine der Grilltechniken, die in den letzten Jahren schnell an Popularität gewonnen hat, ist das Grillen am Drehspieß. Größere Fleischstücke, ganze Hähnchen, aber auch Obst und Gemüse lassen sich in Kombination mit einem Drehspieß perfekt veredeln. Das Grillgut wird auf einen Spieß „aufgespießt“, in den Grill gehängt und vom Motor langsam gedreht. So gart das Grillgut gleichmäßig, bei konstanter Temperatur und sogar über einen längeren Zeitraum. Und weil das Grillgut perfekt umschlossen ist von einer knusprigen Kruste, bleibt es innen saftig.

**PROFI-TIPP:** Mit Hilfe des passenden Zubehörs für das Drehspieß-Set ist es sogar möglich Beilagen wie Pommes Frites, Popcorn, Chicken Wings und vieles mehr zu zubereiten.

**Auf der nächsten Seite finden Sie ein leckeres Rezept, mit dem Sie Ihr Grillabenteuer mit dem Drehspieß beginnen können!**

### ZUTATEN

**1** Picanha, mit Fett  
Salz und frisch gemahlener  
Pfeffer nach Geschmack

### BRASILIANISCHE SALSA VINAIGRETTE

**3** mittelgroße Tomaten,  
gewürfelt

**1** grüne Paprika, gewürfelt

**1** kleine weiße Zwiebel,  
gewürfelt

**½** Tasse (125 ml) extra  
natives Olivenöl

**2 EL bis 63 ml** Weißweinessig  
Salz, Pfeffer, gehackte  
Koriander nach gehackter

# GERÄUCHERTES PICANHA VOM DREHSPIESS



## ARBEITSZEIT

15 min



## GRILL DAUER

40 min



## PORTIONEN

4



## SCHWIERIGKEITSGRAD

Leicht



## ANLEITUNG

- 1 Entferne einen Rost und platziere deine Räucherbox oder -pfeife befüllt mit deinen bevorzugten Holz-Räucherchips über einem Brenner. Zünde den Brenner unter dem Rauchzubehör auf niedriger Stufe an und heize den Grill auf etwa 150°C vor, wobei du den hinteren Brenner nutzt.
- 2 Entferne die Silberhaut und überschüssiges Fett an den Enden des Picanhas. Schneide das Picanha in 6,5 cm dicke Scheiben, und zwar in Faserrichtung. Würze es mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Du kannst auch deine bevorzugten Steakgewürze verwenden. Lasse die Steaks mit dem Salz ruhen, während der Grill weiter aufheizt.
- 3 Fädle die Steaks in C-Form auf einen Spießstab, mit der Fetthaut nach außen. Lege den Spießstab auf deinen Grill und schalte den Drehspieß-Motor ein. Lasse das Picanha 30 bis 40 Minuten garen oder bis ein Kernthermometer etwa 54°C anzeigt.
- 4 Während das Picanha gart, bereite die Sauce zu. Schneide Tomaten, Paprika und Zwiebel in Würfel. Mische sie mit Olivenöl, Essig und würze mit Salz und Pfeffer. Garniere oder rühre so viel Koriander unter, wie du möchtest.
- 5 Nimm das Picanha vom Grill und lasse es ruhen, bevor du es in Scheiben schneidest. Du kannst es auf Churrasco-Art direkt vom Spieß schneiden oder als Steaks servieren, indem du es komplett vom Spieß nimmst und deine Gäste es selbst schneiden lassen.
- 6 Gieße die brasilianische Salsa Vinaigrette über das Picanha und serviere es mit Reis und Bohnen, Pommes Frites oder deinem bevorzugten saisonalen Beilagens Gemüse.

Dieses Rezept geräuchertes Picanha vom Drehspieß ist ein wahrer Gaumenschmaus und wird Ihre Familie begeistern. Am Spieß gegart und mit einem Hauch Rauch veredelt, kann dieses Gericht einfach nicht schiefgehen. Was ist Ihr Lieblingsrezept für ein BBQ am z.B. an einem Spieltag?

Teilen Sie Ihre Rezepte, Grillgeschichten und Fotos auf unseren Social Media Kanälen (Facebook und Instagram) unter Verwendung der Hashtags [#NapoleonEats](#) und [#NapoleonMoments](#).



## FREESTYLE™ SERIE

Ob Sommer oder Winter, auf Ihren Freestyle™ können Sie sich das ganze Jahr über verlassen. Dieser Grill kennt keine kulinarischen Grenzen. Ein klassischer Grillabend mit Freunden und saftigen Steaks? Aber sicher! Oder warum nicht ein rustikales Frühstück mit einem Omelett und Speck von der Plancha genießen? Ein netter, schneller Snack - vielleicht mit Speck umwickelte Datteln? Auch leckere Desserts wie ein warmer Apfel-Crumble sind möglich. Alles, was Sie auf Ihrem Freestyle™ zubereiten möchten, ist möglich!

Freestyle™ ist die Napoleon®-Produktreihe für Grillfans, die den nächsten Schritt wagen wollen. fünf verschiedene Produkte mit unterschiedlichen Ausstattungsmerkmalen, zugeschnitten auf die persönlichen Bedürfnisse und den Stil von Freunden des hochwertigen Grillens. Vom robusten Einsteigermodell bis zum Topmodell mit Komfortfunktionen, die sonst nur im Premiumsegment angeboten werden. Für dieses Jahr erhielt der Freestyle™ 365DSIB ein Upgrade! Durch das Ersetzen der Frontplatte durch eine Tür ist die Gasflasche nun leicht zugänglich!

Alle Freestyle™ Gasgrills bieten natürlich die gewohnte Top-Qualität von Napoleon®: Eine langlebige Grillkammer aus Aluminiumguss, beschichtete WAVE™ Grillroste aus Gusseisen, eine eingebaute ACCU-PROBE™ Temperaturanzeige und das JETFIRE™-Zündsystem. Und das alles in einem aufregenden Design, das die Synthese von Form und Funktion in bester Napoleon®-Tradition präsentiert.



Freestyle™ 365PGT



Freestyle™ 365SBPGT



Freestyle™ 365DSIBPGT



Freestyle™ 425PGT



Freestyle™ 425DSIBPGT



## FREESTYLE FEATURES



**JETFIRE™**  
Zündsystem



**ACCU-PROBE™** Thermometer  
im Carbon-Look



**WAVE™** Grillroste  
aus emailiertem Gusseisen



Flaschenöffner an der  
Seitenablage

## PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube  
#61444



Heavy Duty (H.D.) Drehspieß-Set  
#69302



Gusseisen Wendeplatte  
#56426



Silikonmatte für Seitenablage  
#70122





## ROGUE® SERIE

Die Rogue®-Serie vereint innovative Merkmale, umfassende Funktionalität und schwarzes, modernes Design! Die gesamte Rogue®-Serie bietet eine große Auswahl an Gasgrills in verschiedenen Größen und Funktionen.

Qualität und innovative Eigenschaften sind bei der Rogue®-Serie sehr wichtig. Alle Modelle verfügen über eine Aluminium-Druckgusswanne für eine einfache Reinigung und das patentierte Napoleon®-Hitzverteilersystem sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Grillfläche.

Außerdem sind alle Rogue®-Grills mit Edelstahlbrennern, dem zuverlässigen JETFIRE™-Zündsystem, ACCU-PROBE™-Deckeltemperaturanzeige ausgestattet und die Fettauffangschale ist von vorne zugänglich.

Alle Grills der Rogue®-Serie haben eines gemeinsam: ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.



R425PK-2



RB 425 RSB-2



## ROGUE® FEATURES



Beidseitig klappbare  
Seitenablagen



**WAVE™** Grillroste  
aus emailiertem Gusseisen



**ACCU-PROBE™**  
Deckelthermometer

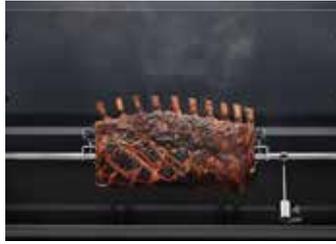


Seitenbrenner mit Kochfeld  
(RB425RSBPk-2)

## PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube  
#61426 und #61427



Heavy Duty (H.D.) Drehspieß-Set  
#69912 (beim Grillmodell  
RB425RSBPK inkludiert)



Plancha, porzellan-emailliert #56036



Gusseisen Bratpfanne, ø24cm  
#56053





## ROGUE® PRO SERIE

Die Rogue® PRO Modelle sind genauso gut ausgestattet wie die Rogue® Modelle, verfügen aber zusätzlich über die legendäre Napoleon® SIZZLE ZONE™ – dem Infrarot-Seitenbrenner, der Steaks bei über 800 °C perfekt knusprig grillt. Überdies sind alle Rogue PRO-Modelle mit einem hohen Deckel und hochwertigen Grillrosten aus Gusseisen ausgestattet.

Die SIZZLE ZONE™ hingegen ist mit einem pflegeleichten Rost aus Edelstahl versehen. Für das Grillen am Abend sind alle Rogue® PRO-Modelle mit einer weißen Drehreglerbeleuchtung ausgestattet, die eine Grillnacht buchstäblich zum Highlight macht. Und der integrierte Flaschenöffner wird sich bei der nächsten Gartenparty als außerordentlich praktisch erweisen. Der Rogue® PRO ist in edelstahlfarbenen Version mit einer Hauptgrillfläche von 60 x 45 cm erhältlich.



Rogue® PRO 425



## ROGUE® PRO FEATURES



rechte Seite klappbar



**WAVE™** Grillroste  
aus emailiertem Gusseisen



**ACCU-PROBE™**  
Deckelthermometer



Großer **SIZZLE ZONE™**  
Infrarot-Seitenbrenner

## PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube  
#61427



Heavy Duty (H.D.) Drehspieß-Set  
#69912



Plancha, porzellan-emailliert #56036



Windschutz für SIZZLE ZONE™ (groß)  
#71301





## ROGUE® PRO-S SERIE

Die Rogue® PRO-S Serie ist der PRO Serie nochmals einen Schritt voraus: Die drei Rogue® PRO-S-Modelle verfügen nicht nur über den SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner, sondern auch über einen Infrarot-Heckbrenner. In Kombination mit dem hohen Deckel sind diese Grills wahre Rotisserie-Champions. Ein ganzes Hähnchen oder ein Spanferkel: Das perfekte Grillergebnis ist garantiert. Alle drei Größen des Rogue® PRO-S sind mit der Napoleon® SAFETY GLOW™ Drehreglerbeleuchtung ausgestattet, die anzeigt, ob der Gasfluss eingeschaltet und bereit für das nächste Grillen ist.



**Rogue® PRO-S 425 schwarz**  
(inkl. Drehspeißset)



**Rogue® PRO-S 525 schwarz**



**Rogue® PRO-S 425 Edelstahl**



**Rogue® PRO-S 525 Edelstahl**



**Rogue® PRO-S 625 Edelstahl**



## ROGUE® PRO-S FEATURES



Zweistufiges Hitzeverteilersystem  
aus Edelstahl



Edelstahl Infrarot Heckbrenner



**SAFETY GLOW™**  
Bedienelemente



Großer **SIZZLE ZONE™**  
Infrarot Seitenbrenner

## PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube  
425 #61427 / 525 #61527 / 625  
#61627



Heavy Duty (H.D.) Drehspieß-Set  
#69912



Plancha, porzellan-emailliert #56036



Gusseisen Dutch Oven mit Deckel,  
ø24cm / 4,5L #56062





# PRESTIGE® SERIE

Die Zukunft des Grillens ist da: Wir präsentieren Ihnen unsere brandneue Napoleon® Prestige®-Serie! Die Prestige®-Serie wurde von Grund auf neu gestaltet und zeichnet sich durch ein modernes, neues Design aus. Alle Prestige®-Modelle sind mit dem verbesserten JETFIRE™ 2.0-Zündsystem ausgestattet, dessen feines Gitter verhindert, dass die Gaszufuhr der Brenner verstopft, so dass eine zuverlässige Zündung jederzeit gewährleistet ist. Außerdem sind alle Modelle mit einem Warmhalterost ausgestattet, der mit einem Handgriff unter dem Deckel verstaubt werden kann und somit noch mehr Raum in der Grillkammer für Grillgut bleibt. Des Weiteren bieten diese Grills neue, verbesserte Räder, die zusätzlich auch höhenverstellbar sind.

Für höchsten Anspruch und noch mehr Komfort beim Grillen, hält die neue Prestige® Serie noch weitere Highlights parat! Und zwar haben Sie mit der „Connected“ Version der neuen Prestige®-Modelle wortwörtlich die Kontrolle in Ihrer Hand. Verbinden Sie sich dazu via Bluetooth oder Wi-Fi und überprüfen Sie in der Napoleon® App die Temperatur in Echtzeit, in der Grillkammer sowie die Kerntemperatur Ihres Grillguts. Schließen Sie bis zu 3 Temperatursensoren an, um die Kerntemperatur von drei verschiedenen Gerichten gleichzeitig zu überwachen.

Falls Ihr Smartphone nicht zur Stelle ist, können Sie diese Informationen auch jederzeit auf dem 5-Zoll-LCD-Bildschirm ablesen, dadurch haben Sie immer einen klaren Überblick über alle Vorgänge in Ihrem Grill. Ein plötzliches Ende der Grillparty, weil die Gasflasche leer zu werden droht, gehört nun auch der Vergangenheit an. Durch die Anzeige des Füllstands der Gasflasche mit einer einfachen Skalierung von grün bis rot, sind Sie stets auf alles vorbereitet.

Für einen besonders verwegenen Look gibt es den Prestige® 500 Connected auch in der mattschwarzen Phantom™ Ausführung. Erleben Sie Grillen mit neuem Komfort. Sie werden diese entspannte Art zu grillen nicht mehr missen wollen - dank der neuen Prestige® Connected Serie!



Prestige® 500 Edelstahl Connected



Prestige® 500 Schwarz Connected



Prestige® 665 Edelstahl Connected



Prestige® 500 Edelstahl



Prestige® 500 Schwarz



## PRESTIGE FEATURES



**ACCU-PROBE™**  
Thermometer



Größere **SIZZLE ZONE™**  
Infrarot Seitenbrenner



Neue, höhenverstellbare  
robuste Räder

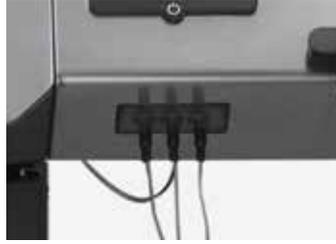


Flaschenöffner an der  
Seitenablage

## PRESTIGE CONNECTED FEATURES



Verbunden über  
Napoleon Home app



3 Temperaturfühler inkludiert



5" LCD Display



Temperatur  
Alarmeinstellungen



# VERSCHIEDENE GRILL-TECHNIKEN

## GRILLEN MIT DER SIZZLE ZONE™

### METHODE 1

Direktes Grillen ist das Grillen von Fleisch bei einer sehr hohen Temperatur. Das geht perfekt mit der SIZZLE ZONE™, mit der Sie eine schöne Kruste auf beiden Seiten des Fleisches erzeugen können. Das Fleisch wird dann bei niedriger Temperatur über indirekter Hitze von etwa 100 bis 130 °C gegart, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.

**PROFI-TIPP:** Achten Sie bei dieser Methode darauf, dass Sie die Maillard-Reaktion dabei nicht übertreiben und das Fleisch nicht verbrennt!



### METHODE 2

Umgekehrtes Grillen: Ursprünglich wurde diese Methode vor allem in der Gastronomie angewandt, da das Fleisch sehr gut vorbereitet werden kann und bei Bedarf schnell fertig ist. Aber auch beim Grillen ist die Methode unersetzlich. Das Fleisch wird über indirekter Hitze bei niedrigen Temperaturen von etwa 100 bis 130 °C gegrillt, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Dann kann das Grillgut auf der SIZZLE ZONE™ gegrillt werden, um dem Fleisch das charakteristische Branding und den Maillard-Effekt (Röstaromen) zu verleihen.



# DAS PERFEKTE STEAK GRILLEN

## SIZZLE ZONE™ REZEPT



### ARBEITSZEIT

10 min



### GRILL DAUER

25 min



### PORTIONEN

1+



### SCHWIERIGKEITSGRAD

Leicht

### ZUTATEN

New York Strip Steaks (Roastbeef / Rumpsteak / Lendenstück)

Ihr Lieblingsgewürz für Steaks

### ANLEITUNG

**1** Heizen Sie die Hauptgrillfläche auf 150°C bis 175°C vor, um eine indirekte Hitze in der Grillkammer zu ermöglichen. Wenn möglich, stellen Sie die Roste Ihres SIZZLE ZONE™ Seitenbrenners in die obere Position. Zünden Sie den SIZZLE ZONE™-Infrarot-Seitenbrenner und heizen Sie ihn auf hoher Stufe vor. Beim umgekehrten Grillen können Sie Ihr(e) Steak(s) mit Ihrem Lieblingsgewürz würzen. Grobes Salz, frischer Pfeffer, getrockneter Knoblauch sind am einfachsten, aber Steakgewürz und andere einfache Gewürzmischungen funktionieren genauso gut.

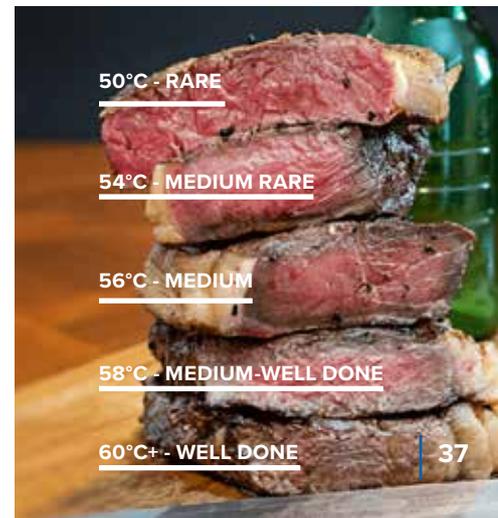
**2** Nach einer Aufheizzeit von 10 bis 15 Minuten, ist es an der Zeit, das/die Steak(s) zu grillen. Legen Sie das/die Steak(s) auf die SIZZLE ZONE™ und grillen Sie sie etwa 60 Sekunden lang auf einer Seite an. Wenn Sie versuchen, das/die Steak(s) anzuheben und sie sich nicht vom Grillrost lösen lassen, fahren Sie mit dem Anbraten fort, bis sie sich leicht anheben lassen. Um ein gekreuztes Branding zu erhalten, das/die Steak(s) um 45° drehen und weitere 60 Sekunden lang anbraten. Das Steak/die Steaks umdrehen und den Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. Vergessen Sie nicht, auch die Ränder anzugrillen.

**PROFI-TIPP:** Wenn Sie versuchen, die Steaks herauszuheben, sie aber am Rost kleben bleiben, lassen Sie sie noch ein bisschen länger liegen. Sie müssen dann etwas länger anbraten, damit sie sich leicht lösen lassen

**3** Nach dem Angrillen das Steak oder die Steaks auf den Hauptgrill legen und das Steak bei indirekter Hitze fertig garen. Verwenden Sie ein Kerntemperaturmessgerät, um sicherzustellen, dass sie die ideale Temperatur erreichen. Grillen Sie das Steak je nach Dicke und gewünschter Endtemperatur zwischen 5 und 25 Minuten fertig.

**4** Die Steaks vor dem Servieren mindestens 5 Minuten auf einem Brett oder Teller ruhen lassen.

**5** Servieren Sie Ihr(e) Steak(s) mit Ihren Lieblingsbeilagen, seien es Kartoffeln, ein großer Blattsalat oder irgendetwas dazwischen.





## PRESTIGE® PRO™ SERIE

Ausgefeilte Technik und perfektes Design sind die Hauptmerkmale der Prestige PRO™-Serie. Die verchromten Akzente und die hochwertige Edelstahlkonstruktion unterstreichen das elegante Aussehen des Grills. Doch der Napoleon® Prestige PRO™ Grill ist nicht nur schön anzusehen: Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dem perfekten Steak, das auf dem Prestige PRO™ gegrillt wird, oder zaubern Sie köstliche Gerichte mit dem im Lieferumfang enthaltenen Drehspieß-Set. Mit anderen Worten: Die Prestige PRO™-Serie bietet das ultimative Grillerlebnis.



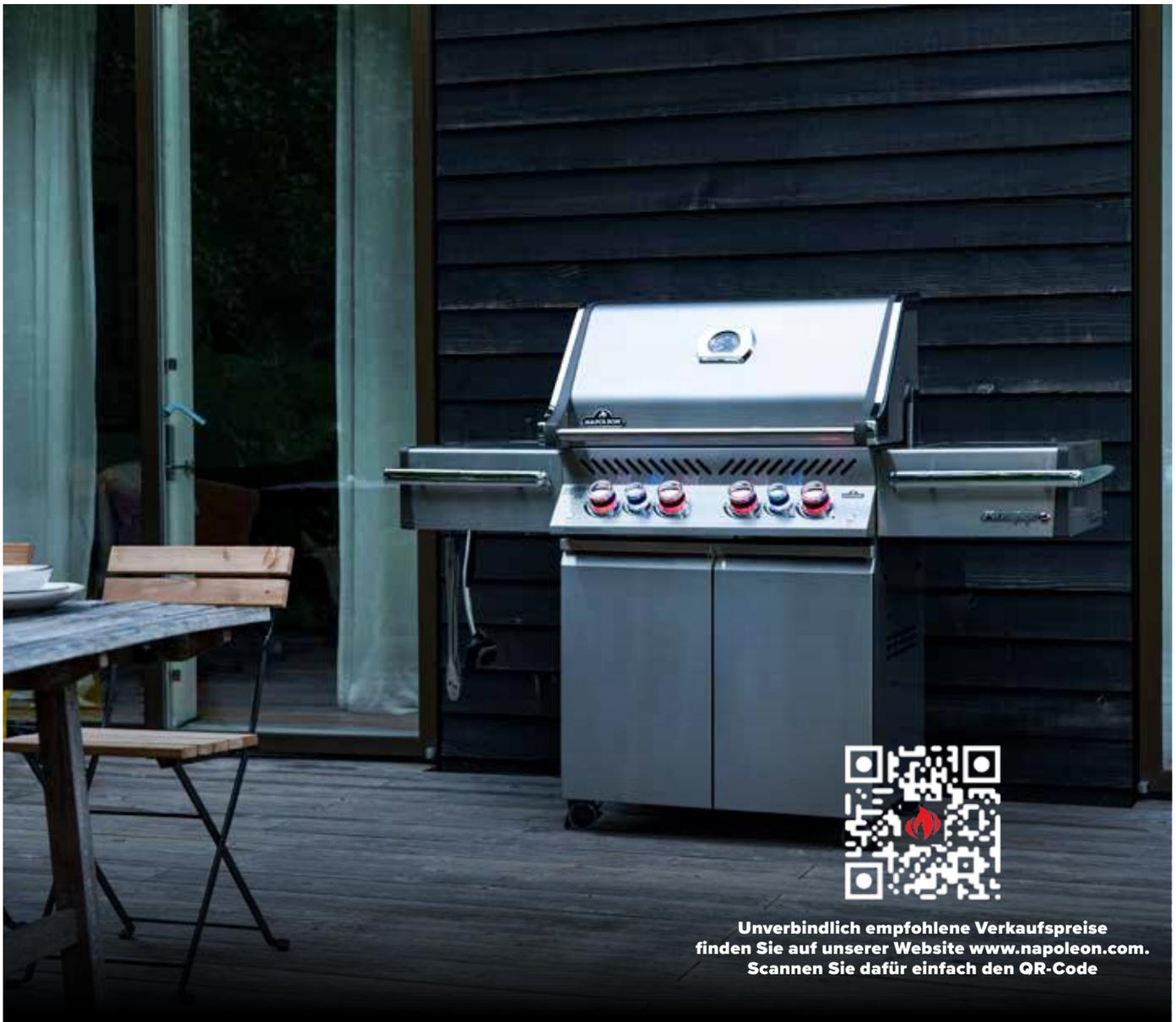
Prestige PRO™ 500-3



Prestige PRO™ 665-3



Prestige PRO™ 825-3



## PRESTIGE PRO FEATURES



Edelstahl Infrarot Heckbrenner



Grillkammer  
mit Innenbeleuchtung



**SAFETY GLOW™** Bedienelemente mit  
mehrfarbiger Beleuchtung



integrierte Räucherschiene mit  
eigenem Brenner für das perfekte  
Raucharoma in der Grillkammer

## PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube  
PRO500 #61500 / PRO665 #61665 /  
PRO825 #61825



Plancha, porzellan-emailliert  
#56069



Gusseisen Wendeplatte  
#56041



Edelstahl Wok, Ø30,5 cm  
#70028





## PHANTOM™ SERIE

Die Phantom™ Serie von Napoleon® veredelt vier Grillmodelle auf eine besonders auffällige Weise: Der Phantom™ TravelQ™ PRO285X, der Phantom™ Rogue® PRO-S 425, der Phantom™ Prestige® 500 und der Phantom™ Freestyle 425 kommen in einem komplett schwarzen Finish daher. Das ist ein Look, der einfach gut aussieht.

Aber die Phantom™-Modelle beeindruckten nicht nur durch ihr besonderes Aussehen. Alle Modelle verfügen über einen Warmhalterost - beim Phantom™ Rogue® SE425 und Phantom™ Prestige® 500 und Phantom™ Freestyle 425 in einer speziellen multifunktionalen Form.

Ein weiteres Highlight sind die Edelstahl-Gussroste des Phantom™ Prestige® 500 - sowohl für die Hauptgrillfläche als auch für die SIZZLE ZONE™. Hochwertiger Edelstahl als massiver Gussrost; ein absolutes Novum bei Napoleon®. Aber auch der Phantom™ Rogue® PRO-S 425 und der Phantom™ Freestyle 425 erhalten ein attraktives Upgrade: Neben dem Hauptgrillfeld verfügt auch die SIZZLE ZONE™ über einen massiven Edelstahlrost.

Um die Phantom™ Special Edition Grills weiter zu optimieren, sind die Deckel der Modelle Phantom™ Rogue® PRO-S 425, Phantom™ Prestige® 500 und Phantom™ Freestyle 425 mit einer glatten, mattschwarzen Oberfläche versehen, die eine einfache Reinigung ermöglicht.



Phantom™ TravelQ™ PRO285X



Phantom™ Freestyle 425



Phantom™ Rogue® PRO-S 425



Phantom™ Prestige® 500 Connected



Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise  
finden Sie auf unserer Website [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com).  
Scannen Sie dafür einfach den QR-Code

## PHANTOM™ FEATURES



satinierte, schwarze Oberfläche  
für einen verwegenen Look



**ACCU-PROBE™**  
Deckelthermometer in  
mattschwarz



Multifunktionaler Einsatz für den  
Warmhalterost (nicht bei Phantom  
PRO285X)



**JETFIRE™**  
Zündsystem





## OASIS™ COMPACT SERIE

Im Bereich der Napoleon® Outdoor-Küchen freuen wir uns eine Neuheit präsentieren zu können, die wir auf den Namen Oasis™ Compact getauft haben. Dabei war unser Ziel, eine echte All-Inclusive-Lösung in Sachen Outdoor-Küche zusammenzustellen. Die Oasis™ Compact sind wahlweise mit einem P500 oder einem BIG32-1 Grillaufsatz der Serie 700 ausgestattet und verfügen außerdem über einen integrierten SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner sowie einen Schubladenschrank unter dem Grill. Zudem sind eine Kombination aus Mülleimerschrank und Küchenrollenhalter enthalten sowie ein Gasflaschenschrank und eine Marazzi-Arbeitsplatte aus Steinzeug im Lieferumfang. Aber auch in Bezug auf das Design hält die Oasis™ Compact eine Überraschung parat: Erstmals ist sie in ultracooler Mattschwarz erhältlich.

**Weitere Einbaugrills und Outdoorküchen-Elemente finden Sie in unserem separaten Outdoor Küchen Katalog 2025**



ODK105-P500P



ODK105-BIG32P-1  
(Inklusive Drehspießset)



ODK105-BIG32PMK-1  
(Inklusive Drehspießset)



Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Website [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com). Scannen Sie dafür einfach den QR-Code

## OASIS COMPACT FEATURES



Inklusive Oasis™ Schränke



Inklusive Arbeitsplatte von Marazzi



Inklusive Abdeckhauben für den Grill und SIZZLE-ZONE™



Inklusive Drehspießset (ODK105-BIG32P-1)





## TRAVELQ™ SERIE

Echte, grenzenlose Freiheit: Mit den Grills der TravelQ™-Serie können Sie gegrillte Speisen genießen, wo immer Sie wollen! Alle TravelQ™-Modelle verfügen über die WAVE™-Grillroste aus emailliertem Gusseisen, die für eine gleichmäßige und anhaltende Wärmeverteilung sorgen. Bequeme Handhabung, durchdachte Transportlösungen und effiziente Grilleistung setzen neue Maßstäbe, so dass Ihr tragbarer Gasgrill zu einem zuverlässigen Partner für jedes Abenteuer wird.



TravelQ™ 240



TravelQ™ PRO285



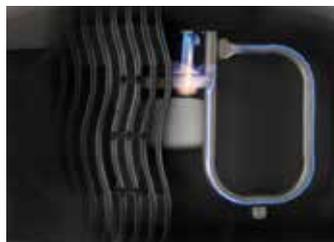
TravelQ™ PRO285X



## TRAVELQ FEATURES



**JETFIRE™**  
Zündsystem



Zwei Edelstahl-Brenner  
(außer TQ240)



**WAVE™** Grillroste  
aus emailiertem Gusseisen



Extra hoher Deckel  
für größere Fleischstücke  
(nur für PRO-Serie)

## PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube  
PRO285 & PRO285E #61286 /  
PRO285 & PRO285E mit PRO-STAND  
#61287 / PRO285X #61288



Drehspieß-Set für TravelQ™  
#69282 (nur für PRO285 / PRO285X)



Gusseisenplatte für TravelQ™-Serie  
#56080 (nur für PRO285 / PRO285X)



Wagenmodul für TravelQ™ PRO  
(PRO285-STAND-CE)





## PREMIUM HOLZKOHLEGRILL-SERIE

Zur Abrundung der Produktpalette haben wir den **Premium Holzkohlegrill** eingeführt, der in den Größen 47cm (18 Zoll) und 57cm (22 Zoll) Durchmesser erhältlich ist. Diese Holzkohle-Kugelgrills verfügen über ein neues, modernes Design des Deckels und des Kessels sowie über ein Belüftungssystem im Deckel, das je nach Bedarf oder Witterung geschlossen oder geöffnet werden kann. Diese Holzkohlegrills werden mit den beliebten und qualitativ hochwertigen, Grillrosten aus Edelstahl geliefert.

Die neue **Premium Holzkohlegrill-Serie** wird durch einen leichten, tragbaren Grill mit einem Grillrost mit Ø37 cm abgerundet. Dieser Grill ist für alle, die gerne unterwegs grillen. Ein geteilter Holzkohlekorb erleichtert das Grillen sowohl mit direkter als auch mit indirekter Methode. Die stabile, vierbeinige Konstruktion sorgt für sicheren Halt beim Grillen an jedem Ort. Die Verschlüsse am Deckel sorgen für einen einfachen und sicheren Transport.

Das völlig neue **Heat Management System / Vortex** verbessert den Luftstrom, indem es die von unten einströmende Luft in zwei Luftströme führt, die für eine stärkere Konvektion innerhalb des Grills sorgen. Dieses System optimiert die Luftströmung und ist somit ideal zum indirekt Grillen geeignet, da das Grillgut von allen Seiten gleichmäßig gegart wird.



Premium Portable 14"



Premium Kettle 18"



Premium Kettle 22"



## PREMIUM HOLZKOHLE GRILLS FEATURES



Grillrost aus Edelstahl



Präzision-Lüftungsventilsystem aus  
Edelstahl



Solide Beinverschraubungen  
aus Aluminiumguss



Vortex Hitzeverteilungssystem

## PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube  
Ø47 #61914 / Ø57 #61915



Gusseisen-Grillplatte für Ø57 cm  
Holzkohlegrill #56083



Leder Grillhandschuhe  
(1 Paar) #62147



Holzkohlering mit  
Hitzeverteilerplatte  
#67745





## CHARCOAL KETTLE HOLZKOHLEGRILL-SERIE

Der Napoleon® **PRO Holzkohle-Kugelgrill** ist in 3 Modellen erhältlich. Ein Grillmodell mit Füßen, das in zwei Größen erhältlich ist, 47cm und 57cm Durchmesser und ein integriertes Wagenmodell mit vielen Funktionen sowie Stauraum im **PRO Cart Kettle 22** (57cm).

Die **PRO Charcoal Kettle Holzkohlegrill-Serie** verfügt über einen porzellanemaillierten Deckel, verstellbare Lüftungsschlitze an der Ober- und Unterseite und einen integrierten Deckelthermometer. Darüber hinaus bieten alle Napoleon®-Kugelgrills hitzebeständige Cool-Touch-Griffe und einen herausnehmbaren Aschebehälter. Das PRO Cart-Modell verfügt über eine klappbare Seitenablage mit Hartpulverbeschichtung, die Sonnenreflexionen und Kratzer verhindert.

Die Grillroste sind das absolute Highlight der **PRO Charcoal Kettle Holzkohlegrill-Serie**, denn sie sind komplett aus Gusseisen gefertigt. Gusseisen ist aufgrund seiner Wärmespeicherung und Wärmeleitfähigkeit das beliebteste Material für Grillroste. Wenn man dann noch die ikonische WAVE™-Grillrostform und das beeindruckende Branding hinzufügt, hat man Mahlzeiten, die auch für das Auge ein Festmahl sind. Im Gegensatz zu den meisten anderen Kugelgrills lassen sich bei der PRO Kettle-Serie von Napoleon® die gusseisernen Grillroste auf drei verschiedene Höheneinstellungen anheben und absenken, so dass Sie die Hitze der Holzkohle je nach Art des Grillvorgangs noch effizienter nutzen können.

Die **PRO Charcoal Kettle Grill-Serie** bietet mehr Funktionalität durch die Integration einer Halterung und Ausnehmung für die Verwendung eines Drehspießes. Wenn er nicht in Gebrauch ist, kann der Grillspieß im Wagenmodell aufbewahrt werden, während die Ausnehmungen sowohl beim Stand- als auch beim Wagenmodell abgedeckt werden können, um einen Wärmeverlust zu vermeiden. Verschiebbare Öffnungen für Temperaturfühler sorgen dafür, dass die Zubereitung genau nach Plan verläuft.



Pro Kettle 18"



Pro Kettle 22"



Pro Cart Kettle 22"



Pro 605 CSS



## PRO HOLZKOHLE GRILLS FEATURES



3-fach höhenverstellbarer  
**WAVE™** Gusseisen-Grillrost



Verbessertes Deckelscharnier



Belüftungssystem für optimale  
Hitze regulierung



Vortex Hitzeverteilungssystem

## PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube  
Ø47 #61914 / Ø57 #61915 /  
PRO CART #61916 / PRO605 #61605



Drehspieß-Set für PRO Kettle  
#69242



Gusseisen-Grillplatte für Ø57 cm  
Holzkohlegrill #56083



Holzkohlekörbe-Set für Ø57 cm Holz-  
kohlegrill #67400



# VERSCHIEDENE GRILL-TECHNIKEN

## GRILLEN MIT EINER PLANCHA

Wer kennt sie nicht aus dem letzten Urlaub? Die Plancha. Im Mittelmeerraum werden köstliche Meeresfrüchte, Fisch und vieles mehr vor allem auf sogenannten Planchas zubereitet. Diese großen, emaillierten Gusseisenplatten sind enorm hitzeleitend und verteilen die Temperatur gleichmäßig über die gesamte Fläche. Die Plancha ist ideal zum Grillen bei hohen Temperaturen.



Das gesamte Zubehör finden Sie hier  
Scannen Sie dafür einfach den QR-Code

# GRILL-ZUBEHÖR

PASSENDEN ZUBEHÖR  
FÜR **JEDEN** GRILL

## ENTDECKEN SIE UNSER **NEUES PREMIUM** REINIGUNGSSORTIMENT



Grillkammer-Reiniger, 500ml  
**10240**



Grillrost-Reiniger, 500ml  
**10241**



Edelstahl-Grillreiniger, 500ml  
**10242**



Emaille-Grillreiniger, 500ml  
**10243**



Messing-Grillbürste dreireihig  
**62062**

Edelstahl-Grillbürste dreireihig  
**62063**



Grillbürste mit Edelstahlborsten  
und Schaber  
**62052**



3-teiliges Grillkammer-  
Reinigungsset  
**62045**



PRO Edelstahl Grillbürste  
mit Schaber  
**62035**



3-teilig. PRO Grillbesteck-Set, Edelstahl  
**70034**



PRO Grillzange aus  
Edelstahl, 15 cm **55011**



3-teiliges Grillbesteck-Set  
für TravelQ™-Serie  
**70024**



2-teiliges Plancha Tool Set  
**70030**



Starter Set „Pizza Liebhaber”  
**90002**



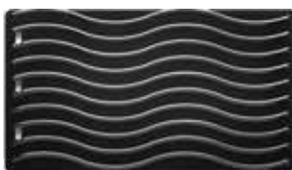
Eckiger Pizza-Stein  
**70008**



Pizzaaufsatz/Ofen aus  
Edelstahl für Gasgrills  
**71200**



PRO Pizza Heber  
**70003**



Beidseitig porzellanbeschichtete  
Gusseisen-Grillplatte  
**56426** Freestyle und Rogue  
**56041** Prestige und Prestige PRO



Pfannen-Einsatz für Rogue,  
Prestige und Prestige PRO  
**56055**



Gusseisen-Grillplatte  
für Ø 57cm Holzkohlegrill  
**56083**



Plancha, porzellan-emailliert  
**56036** Freestyle und Rogue  
**56069** Prestige und Prestige PRO



Gusseisen Holzkohleeinsatz  
+ Räuchervorrichtung  
**67732**



Napoleon® Anzündkamin  
**67802**



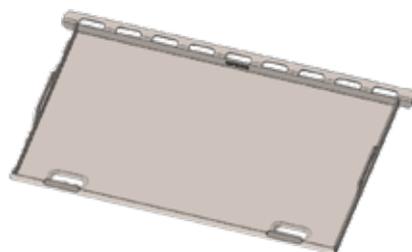
Holzkohlering mit  
Hitzeverteilerplatte  
**67745**



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



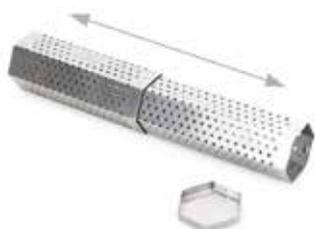
Alueinsatz für Fettwanne  
**62070** für P500 **62071** für P665  
nur für neue Prestige Modelle



Vollformat-Grillplatteneinsatz  
**56093** für Rogue® 425 **56094** für  
Rogue® 525  
Prestige®/Prestige® Pro 500



Feuerplatte für 18" und 22"  
Holzkohlegrills **56099**



Räucher-Box TravelQ  
**67075**



Gusseiserne Muffinform, ø24cm  
**56061**



Gusseisen Grillplatte für die **SIZZLE ZONE™**  
Klein **56081** Groß **56082**



Gusseiserne Schale für Garnelen  
**67734**



Gusseisen Fleischbeschwerer  
und Burgerpresse  
**56056**





## ZUTATEN

**225 g** Nussbutter  
(bei ca. 100-120°C gekochte Butter)

**200 g** Zucker

**100 g** brauner Zucker

**2 Teelöffel** Vanilleextrakt

**2** Eier

**220 g** Mehl

**5 g** Backpulver

Eine Prise Salz

**140 g** Schokoladenstückchen

**85 g** Milkschokoladenstückchen

**4** Scheiben Speck

**25 g** brauner Zucker

**1** Prise Zimt

**1 bis 2** Esslöffel Speckfett  
Grobes Meersalz nach Geschmack



# PIKANT-SÜSSES SCHOKOKÜCHLEIN NACHSPEISEN REZEPT



## ARBEITSZEIT

20 min



## GRILL DAUER

30 min



## PORTIONEN

4+



## SCHWIERIGKEITSGRAD

LEICHT



## ANLEITUNG

- 1 Die Nussbutter auf Zimmertemperatur bringen. Mit einem Handmixer oder Küchenmaschine die Butter und Zucker 3-5 Minuten lang cremig schlagen.
- 2 Den Mixer ausschalten und die Seiten abkratzen. Den Mixer auf eine niedrige Stufe stellen und die Eier sowie die Vanille nach und nach untermixen.
- 3 In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Die trockenen Zutaten zur Buttermischung geben und kurz verrühren, bis alles gerade so kombiniert ist. Die Schokoladenstückchen vorsichtig unterheben.
- 4 **Optional** Den Teig 24 bis 72 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Je länger der Teig ruht (bis zu 3 Tage), desto intensiver wird der Geschmack.
- 5 Den Speck auf einer Grillplatte oder alternativ auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Bei 190°C etwa 15-20 Minuten backen, bis er fast knusprig ist. Das Fett abgießen und den Speck mit braunem Zucker und Zimt bestreuen. Nochmals 3-5 Minuten backen, bis der Speck knusprig ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 6 Den Grill auf 190°C vorheizen.
- 7 Eine gusseiserne Pfanne mit Speckfett auspinseln. Den Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen.
- 8 Den Bereich unter der Pfanne vom Grill nehmen und den Deckel schließen. Den Teig 15-30 Minuten backen, bis die Mitte fast fest ist. Er wird beim Abkühlen fester. Für einen festeren Kuchen länger backen (max. 30 Minuten), aber darauf achten, dass die Ränder nicht verbrennen.
- 9 Die Pfanne vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit karamellisiertem Speck bestreuen, mit Meersalz bestreuen, in Stücke schneiden und servieren. Mit frischem Obst, Eis, Schlagsahne oder anderen Toppings genießen.

Was feierst du, wenn du dieses pikant-süßes Schokoküchlein in der Pfanne zubereitest? Teile deine Lieblings-Grilldesserts in den sozialen Medien und verwende die Hashtags [#BBQDessert](#) und [#NapoleonMoments](#).



# GRILLS ÜBERSICHT



## Rogue® EQ™

- 2 Heizspiralen mit gesamt 4500 Watt
- Hauptgrillfläche: 51 x 45 cm
- Maße: 121 x 64 x 121 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## TravelQ™ PRO285EX

- 2200 Watt
- Hauptgrillfläche: 54 x 37 cm
- Maße: 112 x 50 x 93 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## TravelQ™ PRO285E

- 2200 Watt
- Hauptgrillfläche: 54 x 37 cm
- Maße: 74 x 47 x 38 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## Freestyle™ 365

- 3 Edelstahl-Brenner 12 kW
- Hauptgrillfläche 51 x 45 cm
- Maße: 124 x 64 x 116 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## Freestyle™ 365 SB

- 3 Edelstahl-Brenner 12 kW
- Seitenbrenner mit Kochfeld 3 kW
- Hauptgrillfläche 51 x 45 cm
- Maße: 124 x 64 x 116 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## Freestyle™ 365 DSIB

- 3 Edelstahl-Brenner 12 kW
- SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 3 kW
- Hauptgrillfläche 51 x 45 cm
- Maße: 124 x 64 x 116 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## Freestyle™ 425

- 4 Edelstahl-Brenner 13,6 kW
- Hauptgrillfläche 60 x 45 cm
- Maße: 132 x 64 x 116 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## Freestyle™ 425 DSIB

- 4 Edelstahl-Brenner 13,6 kW
- SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 3 kW
- Hauptgrillfläche 60 x 45 cm
- Maße: 132 x 64 x 116 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## R425PK-2

- 3 Edelstahl-Hauptbrenner 14,25 kW
- Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm
- Maße: 130 x 64 x 121 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## RB 425 RSB-2

- 3 Edelstahl-Hauptbrenner 14,25 kW
- Infrarot-Heckbrenner aus Edelstahl inkl. Drehspeiß-Set 5 kW
- Seitenbrenner mit Kochfeld für Grillgeschirr 3 kW
- Hauptgrillfläche 60 x 45 cm
- Maße: 130 x 64 x 123 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## Rogue® PRO 425

- 3 Edelstahl-Hauptbrenner 14,25 kW
- Großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4,5 kW
- Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm
- Maße: 130 x 64 x 123 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## Rogue® PRO-S 425

- 3 Edelstahl Hauptbrenner 14,25 kW
- Großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4,5 kW
- Infrarot-Heckbrenner aus Edelstahl inkl. Drehspeiß-Set 5 kW
- Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm
- Maße: 140 x 64 x 123 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



#### Rogue® PRO-S 425

- 3 Edelstahl Hauptbrenner 14,25 kW
- Großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4,5 kW
- Infrarot-Heckbrenner aus Edelstahl 5 kW
- Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm
- Maße: 140 x 64 x 123 cm
- WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Rogue® PRO-S 525

- 4 Edelstahl Hauptbrenner 16,6 kW
- Großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4,5 kW
- Infrarot-Heckbrenner aus Edelstahl 5 kW
- Hauptgrillfläche: 73 x 45 cm
- Maße: 154 x 64 x 123 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



#### Rogue® PRO-S 525

- 4 Edelstahl Hauptbrenner 16,6 kW
- Großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4,5 kW
- Infrarot-Heckbrenner aus Edelstahl 5 kW
- Hauptgrillfläche: 73 x 45 cm
- Maße: 154 x 64 x 123 cm
- WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Rogue® PRO-S 625

- 5 Edelstahl Hauptbrenner 20,75 kW
- Großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4,5 kW
- Infrarot-Heckbrenner aus Edelstahl 5 kW
- Hauptgrillfläche: 73 x 45 cm
- Maße: 168 x 64 x 123 cm
- WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Prestige® 500 (Connected)

- 4 Edelstahl Hauptbrenner 14 kW
- großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4 kW
- Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl 5,7 kW
- Hauptgrillfläche: 71 x 46 cm
- Maße: 167 x 67 x 130 cm
- 7,5mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Prestige® 500 (Connected)

- 4 Edelstahl Hauptbrenner 14 kW
- großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4 kW
- Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl 5,7 kW
- Hauptgrillfläche: 71 x 46 cm
- Maße: 167 x 67 x 130 cm
- 7,5mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Prestige® 665 (Connected)

- 5 Edelstahl-Hauptbrenner 17,5 kW
- großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4 kW
- Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl 5,7 kW
- Hauptgrillfläche: 94 x 46 cm
- Maße: 188 x 67 x 130 cm
- 7,5mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Prestige PRO™ 500

- 4 Edelstahl-Brenner 16 kW
- Edelstahl Infrarot-Heckbrenner 5,7 kW inkl. Drehspieß-Set
- Infrarot-Seitenbrenner 4 kW
- Hauptgrillfläche 71 x 46 cm
- Maße: 169 x 65 x 131 cm
- 9,5mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Prestige PRO™ 665

- 5 Edelstahl-Brenner 19 kW
- Edelstahl Infrarot-Heckbrenner 5,5 kW inkl. Drehspieß-Set
- Infrarot-Seitenbrenner 4 kW
- Räuchereinsatz mit eigenem Brenner 2,5 kW
- Hauptgrillfläche 94 x 46 cm
- Maße: 195 x 65 x 130 cm
- 9,5mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Prestige PRO™ 825

- 4 Edelstahl-Brenner 15,2 kW
- Infrarot SIZZLE ZONE™ Hauptbrenner 7,6 kW
- Edelstahl Infrarot-Heckbrenner 5,5 kW inkl. Drehspieß-Set
- Seitenablagen Powerbrenner 5,3 kW
- Räuchereinsatz mit eigenem Brenner 2,5 kW
- Hauptgrillfläche 72 x 46 cm + 47 x 46 cm SIZZLE ZONE™
- Maße: 239 x 64 x 130 cm
- 9,5mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Phantom™ TravelQ™ PRO285X

- 2 Edelstahl-Brenner 4,1 kW
- Hauptgrillfläche 54 x 37 cm
- Maße: 112 x 51 x 101 cm | 23 kg
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



#### Phantom™ Freestyle 425

- 4 Edelstahl-Brenner 13,6 kW
- SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 3 kW
- Hauptgrillfläche 60 x 45 cm
- Maße: 132 x 64 x 116 cm
- WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Phantom™ Rogue® PRO-S 425

- 3 Edelstahl Hauptbrenner 14,25 kW
- Großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4,5 kW
- Infrarot-Heckbrenner aus Edelstahl 5 kW
- Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm
- Maße: 140 x 64 x 123 cm
- WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Phantom™ Prestige® 500

- 4 Edelstahl Hauptbrenner 14 kW
- großer SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner 4 kW
- Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl 5,7 kW
- Hauptgrillfläche: 71 x 46 cm
- Maße: 167 x 67 x 130 cm
- WAVE™ Grillroste aus gegossenem Edelstahl



#### TravelQ™ 240

- 1 Edelstahl-Brenner 2,6 kW
- Hauptgrillfläche 49 x 34,1 cm
- Maße: 66 x 47 x 37 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



#### TravelQ™ PRO 285

- 2 Edelstahl-Brenner 4,1 kW
- Hauptgrillfläche 54 x 37 cm
- Maße: 74 x 47 x 38 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



#### TravelQ™ PRO 285X

- 2 Edelstahl-Brenner 4,1 kW
- Hauptgrillfläche 54 x 37 cm
- Maße: 112 x 50 x 93 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



#### Oasis™ Compact 105 BIP500

- 4 Edelstahl Hauptbrenner 14 kW
- Inklusive integriertem SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner der Serie 700 bis zu 3 kW (BIB10IRPSS)
- Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl 5,3 kW
- Hauptgrillfläche: 71 x 46 cm
- Maße: 224,5 cm x 78,2 cm x 126,6 cm
- 7,5 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



#### Oasis™ Compact 105 BIG32, Edelstahl/Dunkelgrau

- 4 Edelstahl Hauptbrenner 14 kW
- Inklusive integriertem SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner der Serie 700 bis zu 3 kW (BIB10IRPSS)
- Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl (Inklusive Drehspießset) 5,3 kW
- Hauptgrillfläche: 74,6 x 45,4 cm
- Maße: 224,5 cm x 83 cm x 129,1 cm
- 9,5 mm WAVE™ Grillroste aus kugelgestrahltem Edelstahl



#### Oasis™ Compact 105 BIG32, Mattschwarz

- 4 Edelstahl Hauptbrenner 14 kW
- Inklusive integriertem SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner der Serie 700 bis zu 3 kW (BIB10IRPMK-CE)
- Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl (Inklusive Drehspießset) 5,3 kW
- Hauptgrillfläche: 74,6 x 45,4 cm
- Maße: 224,5 cm x 83 cm x 129,1 cm
- 9,5 mm WAVE™ Grillroste aus kugelgestrahltem Edelstahl



#### Premium Portable 14"

- Grillfläche Ø 37 cm
- Maße: 36 x 36 x 45,5 cm
- Grillrost aus Edelstahl



#### Premium Kettle 18"

- Grillfläche Ø 47 cm
- Maße: 53 x 62 x 97 cm
- Klappbarer Grillrost aus Edelstahl



#### Premium Kettle 22"

- Grillfläche Ø 57 cm
- Maße: 59 x 71 x 104 cm
- Klappbarer Grillrost aus Edelstahl



#### Pro Kettle 18"

- Grillfläche Ø 47 cm
- Maße: 53 x 63 x 100 cm
- 3-fach höhenverstellbarer WAVE™ Gusseisen-Grillrost



#### Pro Kettle 22"

- Grillfläche Ø 57 cm
- Maße: 59 x 72 x 107 cm
- Klappbarer WAVE™ Grillrost aus Gusseisen mit 3 Höheneinstellungen



#### Pro Cart Kettle 22"

- Grillfläche Ø 57 cm
- Maße: 84 x 75 x 111 cm
- Klappbarer WAVE™ Grillrost aus Gusseisen mit 3 Höheneinstellungen



#### Pro 605 CSS

- Hauptgrillfläche 86 x 46 cm
- Maße: 171 x 63 x 121 cm
- WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen



## President's Limited Lifetime Warranty

PRESTIGE®/PRO™

### Lebenszeit

(bedeutet eine Garantiefrist von 30 Jahren)

(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® und PRO605CSS

### 15 Jahre

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

**10 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 15. Jahr**  
(Edelstahl-Rohrbrenner)

**5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 15. Jahr**  
(Edelstahl-Hitzeverteiler, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen, Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter))

### 2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



## 10 Year Limited Warranty

Für TravelQ™ 240, TravelQ™ PRO series (incl. PRO285/PRO285E) und FREESTYLE™

### 10 Jahre

(Aluminum Guss / Edelstahl Grillkammer, Edelstahl-Deckel, Porzellan-emaillierter Deckel)

**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

### 10 Jahre

(Deckel und Schale mit Porzellanbeschichtung)

**5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr**  
(Luftsteuerung, Edelstahl Grillroste und Grillroste aus Gusseisen mit Porzellanbeschichtung)

### 2 Jahre

(Alle sonstigen Teile)

**EINGESCHRÄNKTE  
LEBENSANGE  
PRESIDENT'S GARANTIE  
FÜR PRESTIGE®/PRO™**

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

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

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

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

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

**15 JAHRE  
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE  
FÜR ROGUE® UND PRO605CSS**

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

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

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

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

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

Für Grillroste aus emailliertem 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.

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

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

**10 JAHRE  
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE  
FÜR TRAVELQ™ 240,  
TRAVELQ™ PRO 285 SERIES  
(INKL. PRO285/PRO285E)  
UND FREESTYLE™**

**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.

**10 JAHRE  
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE  
FÜR HOLZKOHLEGRILLS**

**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 | STAINLESS STEEL AND PORCELAINIZED CAST IRON COOKING GRIDS REPLACEMENT  
+5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Grillroste aus Edelstahl und emailliertem 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.

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

Für emaillierte 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.



**PREMIUM BBQs**

**Wolf Steel Europe B.V.**  
De Riemsdijk 22  
4004 LC Tiel, The Netherlands  
+31 (0)88 588 66 55

de.info@napoleon.com  
facebook.com/napoleongrillsdeutschland  
Instagram: napoleongrillsdeutschland

**NAPOLEON ÖSTERREICH**  
austria@napoleon.com  
facebook/instagram: @napoleongrillsaustria

**napoleon.com**

Zugelassen von Testing Services nach CE-Norm EN498. Irrtümer sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Spezifikationen und Designs können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, da das Produkt ständig verbessert wird. Sie können vollständige Installations- und Betriebsanweisungen Ihrem Benutzerhandbuch entnehmen. Beachten Sie alle lokalen und nationalen Baugesetze und -vorschriften. Nicht alle Funktionen sind bei allen Modellen verfügbar. Napoleon® ist eine eingetragene Marke von Wolf Steel Ltd. Bilder und Farben können von der Abbildung abweichen.