



PREMIUM BBQs



**GRILLS UND ZUBEHÖR
2024**



Editorial.....	03
Unsere Geschichte.....	04 - 05
Technologie.....	06 - 07
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner.....	08 - 09
WAVE™ Grillroste	10 - 11
Lamm-Kofta nach Türkischer Art.....	12 - 13
Die Phantom™ Serie	14 - 17
Drehspieß-Grillen.....	18
Honig Sriracha Chicken Wings.....	19
Die Freestyle™ Serie.....	20 - 23
Die Rogue® Serie.....	24 - 35
Die Prestige® Serie	36 - 39
Grillen mit SIZZLE ZONE™.....	40
Das perfekte Steak grillen	41
Die Prestige® PRO™ Serie	42 - 45
Die OASIS™ Module Serie.....	46 - 47
Die TravelQ™ Serie	48 - 51
Charcoal Premium Holzkohlegrills	52 - 55
Charcoal Professional Holzkohlegrills	56 - 59
Plancha grillen	60
Grill Zubehör.....	61 - 69
Mürbteigkuchen mit Erdbeeren vom Grill	70 - 71
Qualität und Garantie	72 - 73

LIEBE GRILLFREUNDINNEN UND GRILLFREUNDE,

Voller Freude präsentieren wir Ihnen hiermit den Napoleon® Hauptkatalog 2024!

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 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.



**GLOBALLY
RENEWED
QUALITY**



LEIDENSCHAFT FÜR FEUER

Napoleon® ist ein nach ISO 9001:2015 zertifiziertes Unternehmen in Kanada mit über 186.000 Quadratmetern Produktionsfläche und über 2000 Mitarbeiterinnen und 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?

TECHNOLOGIE



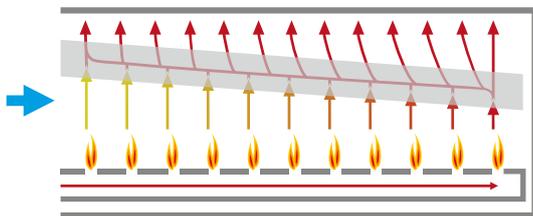
HITZE, GERECHT VERTEILT

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

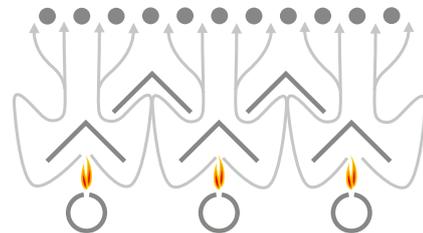
Dabei ist nicht nur der Höhenunterschied der Hitzeverteiler wirkungsvoll, sondern auch die von hinten nach vorne aufsteigende Positionierung der Verteilerbleche. Denn diese sorgt für den Transport der im hinteren Bereich naturgemäß heißeren Luft in den vorderen, etwas kühleren Bereich.

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

Zur Erklärung siehe auch die unten stehenden Abbildungen.



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



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

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 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**

Freestyle 365 DSIB
Freestyle 425 SIB
Freestyle 425 DSIB-Phantom™
Rogue® XT 425SIB-1

**GRILL-MODELLE MIT
GROSSER SIZZLE ZONE™**

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

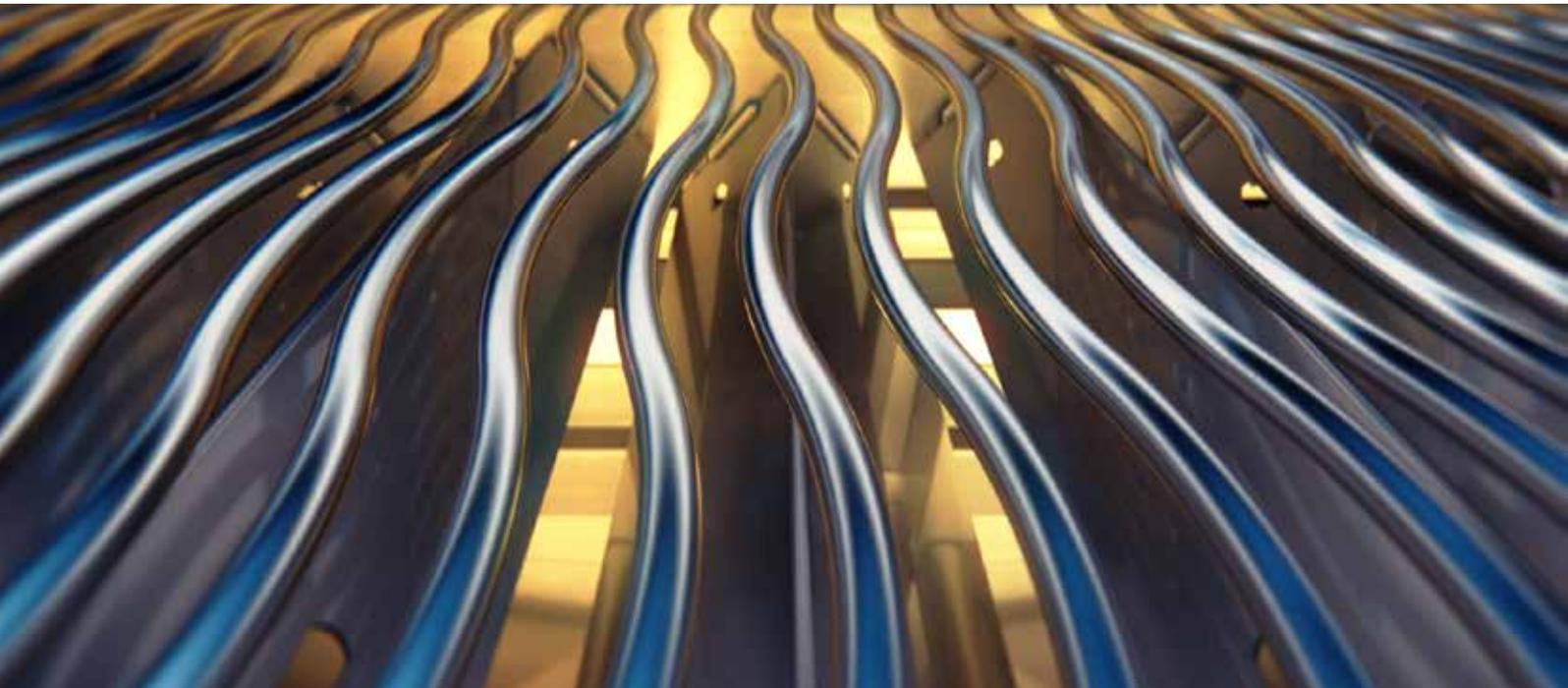
Prestige® 500-3
Prestige® 500-3-Phantom™
Prestige® 665-1

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

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.



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 Freestyle und TravelQ™-Serie.

**EMAILLIERTE
WAVE™ GRILLROSTE
AUS GUSSEISEN**



**WAVE™
GRILLROSTE AUS
EDELSTAHL**



**WAVE™
GRILLROSTE AUS
GEGOSSENEM
EDELSTAHL**



ZUTATEN

- 0.7 kg** Lammhackfleisch
- 0.7 kg** Rinderhackfleisch
- 1 fein geschnittene Zwiebel
- 5** Knoblauchzehen, gehackt
- 20 g** frische glatte Petersilie, gehackt
- 2 EL.** (8 g) frische Minze, gehackt
- 1 EL.** (4 g) gemahlener Sumach
- 1 TL.** (2 g) Zimt
- 1 TL.** (2 g) geriebener Kardamom
- ½ EL.** (3 g) Kümmel
- 1 TL.** (2 g) Muskatnuss
- 1 EL.** (18 g) kosches Salz
- ½ TL.** (2 g) gemahlener Pfeffer

ZA'ATAR-GEWÜRZ

- 1 EL.** (1 g) getrockneter Thymian, gehackt
- 1 EL.** Kümmelsamen
- 1 EL.** Koriandersamen
- 1 EL.** Sesamsamen
- 1 EL.** gemahlener Sumach
- 1 TL.** kosches Salz

TAHINI DIP

- 180 ml** Tahin (Sesammus)
- 2** Knoblauchzehen, gehackt
- 2** ausgepresste Zitronen
- ½ TL.** (1 g) gemahlener Kümmel
- 80 ml** Wasser

SERVIERVORSCHLAG

- Tahini Dip
- Za'atar-Gewürz zum Garnieren

- Pita oder Naan Fladenbrot
- Reis
- Grillgemüse

LAMM-KOFTA NACH TÜRKISCHER ART

REZEPT FÜR SPIESS



ARBEITSZEIT

45 min



GRILL DAUER

15 min



PORTIONEN

6



SCHWIERIGKEITSGRAD

LEICHT



ANLEITUNG

1 Halten Sie das Fleisch so kalt wie möglich, ohne dass es gefroren ist, und mischen Sie es mit den geschnittenen Zwiebeln, gehacktem Knoblauch, Petersilie, Minze, Sumach, Zimt, Kardamom, Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Das Fleisch in 6 Portionen teilen und die Portionen auf die Metallspieße stecken. Spieße auffädeln. Nach dem Auffädeln das Fleisch zu einem festen, leicht abgeflachten Zylinder auf den Spieß drücken.

PROFI-TIPP: Wenn Sie keine Edelstahl-Spieße haben, können Sie auch einen beliebigen Spieß verwenden. Wenn Sie Holzspieße verwenden, sollten Sie diese vor mindestens 30 Minuten lang einweichen vor der Verwendung.

2 Die Spieße auf ein Tablett legen und mindestens 30 Minuten bis über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dadurch kann das Fleisch abkühlen und fest werden, während sich die Aromen entfalten.

3 Während das Fleisch im Kühlschrank ruht, das Tahin, den Knoblauch, den Zitronensaft und den Kümmel vermischen. Die Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und dabei nach und nach das Wasser hinzufügen, bis der Dip cremig ist. Stellen Sie den Dip bis zum Gebrauch in den Kühlschrank.

4 Für das Za'atar-Gewürz Kümmel, Koriander und Sesam in einer trockenen Pfanne bei schwacher Hitze rösten, bis sie duften, und sie dann zu Pulver mahlen. Alles in einer Schüssel vermengen bis es gut vermischt ist.

5 Wenn Sie alles vorbereitet haben, heizen Sie die Haupt-Brenner in der Grillkammer auf hoher Stufe vor. Kofta-Spieße auf dem Grillrost platzieren und etwa 6 Minuten pro Seite grillen, bis sie ein deutliches Branding haben.

6 Servieren Sie Ihre Lamm-Kofta-Spieße mit gefüllter Pita, Reis, Tahini-Dip und vergessen Sie nicht einen Spritzer hausgemachtem Za'atar.

Diese Lamm-Kofta-Spieße nach türkischer Art sind ein einzigartiges und schmackhaftes Rezept, das die Routine von Burgern auf dem Grill durchbrechen. Welche bunten und einzigartigen Gewürze fügen Sie hinzu um etwas Gewöhnliches in etwas Neues zu verwandeln? 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](#).



PHANTOM

Die Phantom™ Serie von Napoleon® veredelt vier Grillmodelle auf eine besonders auffällige Weise auf: Der Phantom™ TravelQ™ PRO285X, der Phantom™ Rogue® SE425, 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® SE425 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® SE425, Phantom™ Prestige® 500 und Phantom™ Freestyle 425 mit einer glatten, satinierten schwarzen Oberfläche versehen, die eine einfache Reinigung ermöglicht.



Phantom™ TravelQ™ PRO285X



Phantom™ Freestyle 425



Phantom™ Rogue® SE425-1



Phantom™ Prestige® 500-3



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



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 beginnen können!

ZUTATEN

- 1 kg** geteilte Hähnchenflügel
- 1 1/3 EL.** Salz
- 2 TL.** Backpulver
- 2 TL.** Paprikapulver
- 1 TL.** frischer gemahlener Pfeffer
- 1 TL.** Zucker

SAUCE

- 2 EL.** Sesamöl
- 4** Knoblauchzehen, gehackt
- 1,5 cm** Ingwer, gerieben
- 3 EL.** Sriracha
- 6 EL.** Honig
- 1 EL.** Limettensaft
- 2 EL.** Soja Sauce
- 2 EL.** Speisestärke
- 2 EL.** Wasser

DIP

- 250 ml** Joghurt
- 30 g** Salatgurke, fein gerieben
- 1** Knoblauchzehe, gehackt
- 1 EL.** Limettensaft
- Salz **zum Abschmecken**

HONIG SRIRACHA CHICKEN WINGS DREHSPIEß-REZEPT



ARBEITSZEIT
5 min



GRILL DAUER
65 min



PORTIONEN
4 bis 6



SCHWIERIGKEITSGRAD
Leicht



ANLEITUNG

- 1 Am besten die Hähnchenflügel am Vorabend in einer Mischung aus Salz und Backpulver wälzen. Auf einen Rost in einem Backblech legen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank trocknen lassen, bis sie grillbereit sind.
- 2 Joghurt, Gurke, Zucker, Limettensaft und Meersalz verrühren, gut mischen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
- 3 Ist alles vorbereitet, heizen Sie den Grill auf 175°C vor. Würzen Sie die Hähnchenflügel mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker und geben Sie diese in den Napoleon Drehspeiß-Korb.
- 4 Grillen Sie die Hähnchenflügel für ca. 60 Minuten oder bis die Kerntemperatur 71°C erreicht.
- 5 Währenddessen erhitzen Sie den Seitenbrenner auf niedriger Temperatur und platzieren Sie darauf eine Pfanne und geben Sie Sesamöl in die Pfanne. Ingwer und Knoblauch anbraten, bis sie duften, dann Sriracha, Honig, Limettensaft und Sojasauce hinzufügen. Leicht köcheln lassen. Maisstärke und Wasser mischen und unter Rühren in die köchelnde Sauce geben, bis die Sauce eingedickt ist.
- 6 Die Flügel vom Grill nehmen und mit $\frac{3}{4}$ der frisch zubereiteten Sauce vermischen. Einen Grillaufsatz wie den Napoleon PRO Edelstahl-Gemüsekorb über direkter Hitze platzieren und die Chicken Wings darauf grillen bis sie knusprig sind.
- 7 Die Wings mit der restlichen Sauce und einem kühlen Dip servieren.

Die Honey Sriracha Chicken Wings vom Drehspeiß sind eine wunderbare Kombination eines BBQ-Fingerfood - klebrig, süß und leicht scharf. Sie sind eine unbeschwerte Variante der würzigen Chicken Wings, die jeder genießen kann. 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

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. Sechs 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™ 365SIB 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™ 365 PGT



Freestyle™ 365 SBPGT



Freestyle™ 365 DSIBPGT



Freestyle™ 425 PGT



Freestyle™ 425 SIBPGT



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®

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.





ROGUE® FEATURES



Beidseitig klappbare
Seitenablagen



WAVE™ Grillroste
aus emailiertem Gusseisen



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



Seitenbrenner mit Kochfeld
(RB425RSBPK-1)

PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube
#61427



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



Plancha, porzellan-emailiert
#56036



Gusseisen Bratpfanne, ø24cm
#56053





ROGUE^{XT}

Das Modell Rogue[®] XT ist genauso gut ausgestattet wie alle anderen Rogue[®]-Modelle, verfügt aber über die fast schon legendäre Napoleon[®] SIZZLE ZONE™ - den Infrarot-Seitenbrenner, der Steaks mit über 800°C perfekt grillt.



Rogue[®] XT 425-1



ROGUE® FEATURES



Beidseitig klappbare
Seitenablagen



WAVE™ Grillroste
aus emailiertem Gusseisen



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner

PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube
#61427



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



Plancha, porzellan-emailliert
#56036



Windschutz für SIZZLE ZONE™
(klein) #71302





ROGUE ^{SE}

Die Special Edition der Rogue®-Serie mit der Bezeichnung SE übertrifft sogar das mit SIZZLE ZONE™ ausgestattete XT-Modell. Die Rogue® SE Grillmodelle verfügen nicht nur über den Infrarot-Seitenbrenner, sondern auch über einen Infrarot-Heckbrenner. In Verbindung mit dem höheren Deckel macht dies die Grills zu wahren Rotisserie-Champions. Ob ganzes Hähnchen oder Spanferkel: ein perfektes Grillergebnis ist garantiert.

Und das ist noch nicht alles. Die Rogue® SE Grillmodelle verfügen auch über LED-beleuchtete Bedienelemente für Grillen bis in die Abendstunden und einen praktischen Flaschenöffner.



Rogue® SE 425RSIBPK-1-A



Rogue® SE 525RSIBPK-1-A



Rogue® SE 425RSIBPSS-1



Rogue® SE 525RSIBPSS-1



Rogue® SE 625RSIBPSS-1



Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise
finden Sie auf unserer Website www.napoleon.com.
Scannen Sie dafür einfach den QR-Code

ROGUE® SE FEATURES



Zweistufiges Hitzeverteilersystem
aus Edelstahl



Edelstahl Infrarot Heckbrenner



Beleuchtete Drehregler



Großer **SIZZLE ZONE™**
Infrarot Seitenbrenner

PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube
RSE425 #61427 / RSE525 #61527 /
RSE625 #61627



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



Plancha, porzellan-emailliert
#56036



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





Prestige

Die Prestige®-Modelle 500 und 665 zeichnen sich durch hohe Verarbeitungsqualität und beste Eigenschaften aus. Das Modell 500 ist in drei Farbvarianten erhältlich. Die Grills sind langlebig und haben ein sehr stilvolles Aussehen.

Ausgestattet mit einem SIZZLE ZONE™-Infrarot-Seitenbrenner sowie dem Infrarot-Heckbrenner liefern die Prestige®-Serien beste Ergebnisse für anspruchsvolle Grillfreunde. Außerdem leuchten die SAFETY GLOW™-Bedienknöpfe rot auf und zeigen an, welche Brenner eingeschaltet sind. So können Sie sicher sein, alles im Blick zu haben.



Prestige® 500-3 Edelstahl



Prestige® 500-3 Schwarz



Prestige® 500-3 Rauchgrau



Prestige® 665 Edelstahl



Prestige® 665 Rauchgrau



PRESTIGE FEATURES



Edelstahl Infrarot Heckbrenner



Großer **SIZZLE ZONE™**
Infrarot Seitenbrenner



SAFETY GLOW™ Bedienelemente mit
LED-Beleuchtung



Rechte Seitenablage abklappbar
bei Prestige® 500

PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube
P500 #61500 / P665 #61665



Heavy Duty (H.D.) Drehspieß-Set
P500 #69232 / P665 #69632



Plancha, porzellan-emailliert
#56069



Windschutz für SIZZLE ZONE™ (groß)
#71301



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 Grad 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 zum Grillen ist die Methode unersetzlich. Das Fleisch wird über indirekter Hitze bei niedrigen Temperaturen von etwa 100 bis 130 Grad 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 Beheizung 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.







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 Rotisserie-Kit. Mit anderen Worten: Die Prestige PRO™-Serie bietet das ultimative Grillerlebnis.



Prestige PRO™ 500-3



Prestige PRO™ 665-3



Prestige PRO™ 825-3



Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise
finden Sie auf unserer Website www.napoleon.com.
Scannen Sie dafür einfach den QR-Code

PRESTIGE PRO FEATURES



Edelstahl Infrarot Heckbrenner



Grillkammer
mit Innenbeleuchtung



SAFETY GLOW™ Bedienelemente mit
mehrfarbiger Beleuchtung



Bewegungsaktivierte
Bodenbeleuchtung

PASSENDES ZUBEHÖR



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



Plancha, porzellan-emailliert
#56069



Keramischer Bräter mit Deckel
#70151



Edelstahl Wok, Ø30,5 cm
#70028





Neu bei Napoleon®, die Oasis™ Compact! DIE ultimative Lösung für eine komplette Outdoor-Küche. Diese Outdoor-Küche ist mit einem eingebauten Prestige 500 oder mit einem BIG32-1 der Serie 700 erhältlich und verfügt außerdem über einen eingebauten SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner, einen Schubladenschrank unter dem Grill. Zudem sind eine Kombination aus Abfallschrank und Küchenrollenhalter sowie ein Gasflaschenschrank, als auch eine Marazzi-Arbeitsplatte aus Steinzeug im Lieferumfang enthalten.



ODK105-P500P



ODK105-BIG32P-1
(Inklusive Drehspießset)



OASIS COMPACT FEATURES



Inklusive Oasis™ Schränke



Inklusive Arbeitsplatte von Marazzi



Inklusive Abdeckhauben für den Grill und SIZZLE-ZONE™



Inklusive Drehspießset (ODK105-BIG32P-1)





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.

Der TravelQ™ PRO285E unterstreicht, dass die Zeiten, in denen Elektrogrills als leistungsschwach galten, vorbei sind. Mit seinen leistungsstarken 2.200 Watt, dem speziell isolierten Deckel und der emaillierten Grillwanne werden auf dem Rost bis zu 300°C erreicht - genug Hitze, um das Grillgut mit köstlichen Branding zu versehen. Der elektrische TravelQ™ stellt eine echte Bereicherung für jeden Balkon dar oder sorgt in Einsatzbereichen, in denen Gas/Holzkohle nicht möglich ist, für ungetrübten Grillspaß. Dazu trägt auch die einfache Reinigung bei: Die Heizspirale und der emaillierte Einsatz in der Grillwanne lassen sich leicht entfernen.



TravelQ™ 240



TravelQ™ PRO285



TravelQ™ PRO285E



TravelQ™ PRO285X

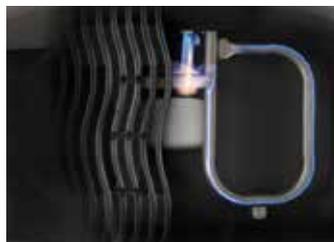


Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise
finden Sie auf unserer Website www.napoleon.com.
Scannen Sie dafür einfach den QR-Code

TRAVELQ FEATURES



JETFIRE™
Zündsystem



Zwei Edelstahl-Brenner
(ohne TQ240)



WAVE™ Grillroste
aus emailiertem Gusseisen



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

PASSENDES ZUBEHÖR



Abdeckhaube
PRO285E #61286 / PRO285 #61287
/ PRO285X #61288



Drehspieß-Set für TravelQ™
#69282



Gusseisenplatte für TravelQ™-Serie
#56080



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







CHARCOAL
PREMIUM

Zur Abrundung der Produktpalette haben wir den **Premium Charcoal Kettle** 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-Lüftungssystem
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







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. Integrierte Türen für Temperaturfühler sorgen dafür, dass die Zubereitung genau nach Plan verläuft.



Pro Kettle 18"



Pro Kettle 22"



Pro Cart Kettle 22"



Pro 605 CSS



Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise
finden Sie auf unserer Website www.napoleon.com.
Scannen Sie dafür einfach den QR-Code

PRO HOLZKOHLE GRILLS FEATURES



3-fach höhenverstellbarer
WAVE™ Gusseisen-Grillrost



Verbessertes Deckelscharnier



PRO Erweiterungsring
aus Edelstahl



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
Holzkohlegrill
#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, geschlossenen, emaillierten Gusseisenplatten sind enorm hitzeleitend und verteilen die Temperatur gleichmäßig über die gesamte Fläche. Die Plancha ist ideal zum Grillen bei hohen Temperaturen.



GRILL-ZUBEHÖR

PASSENDEN ZUBEHÖR
FÜR **JEDEN** GRILL

DAS **BRANDNEUE** **KABELLOSE** **ACCU-PROBE™ PRO**



- 2 kabellose Sonden
5,5mm dünn
- Gut lesbarer Bildschirm
- Kabellose Reichweite bis zu 80m
- Wiederaufladbarer Lithium-Ionen-Akku (USB-C)
10 Minuten Ladezeit = 48 Stunden Betrieb
- verbindet sich über Bluetooth
- Duale Sonde, Kerntemperatur + Grillraumtemperatur
100°C Kerntemperatur & bis zu 300°C Grillraumtemperatur
- Napoleon Home App
Kompatibel mit iOS & Android

70111



3 in 1 BBQ Cleaner
10234



BBQ Protector
10235



BBQ Power-Cleaner
10236



Scheuerschwamm
62003



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



Keramische Grillplatte
mit Geflügelaufsatz
70150



Pfannen-Einsatz für Rogue,
Prestige und Prestige PRO
56055



Gusseisen-Grillplatte
für Ø 57cm Holzkohlegrill
56083



Plancha, porzellan-emailliert
56069



Starter Set „Pizza Liebhaber“
90002



Eckiger Pizza-Stein
70008



Pizzaaufsatz/Ofen aus
Edelstahl für Gasgrills
71200



PRO Pizza Heber
70003



Gusseisen Holzkohleeinsatz
+ Räuhevorrichtung
67732



Napoleon® Anzündkamin
67801



Holzkohlering mit
Hitzeverteilerplatte
67745



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



Gusseiserne Muffinform, ø24cm
56061



Keramischer Bräter mit Deckel
70151



Gusseiserne Schale für Garnelen
67734



Gusseisen Fleischbeschwerer
und Burgerpresse
56056





ZUTATEN

1,2-1,6 kg Erdbeeren, halbiert

60 g brauner Zucker

Abrieb **einer** Zitrone

Saft einer $\frac{1}{4}$ Zitrone

2 TL. Vanille

$\frac{1}{2}$ Schuss Bourbon (optional)

Prise Salz

2 EL. Maisstärke

CHEESECAKE Kuchen

360 g universal Mehl

2 TL. Backpulver

175 g kalte, gesalzene Butter
in Würfeln

180 ml Milch

$\frac{1}{4}$ Zitrone, ausgepresst

85 g Honig

230 g Frischkäse

BOURBON-SAHNE-CREME

350 ml Schlagsahne, eiskalt

15 ml Bourbon

2 TL. Vanille

MÜRBTEIGKUCHEN MIT ERDBEEREN VOM GRILL

NACHSPEISEN REZEPT



ARBEITSZEIT

30 min



GRILL DAUER

45 min



PORTIONEN

6+



SCHWIERIGKEITSGRAD

Mittel

ANLEITUNG

- 1 Heizen Sie den Grill auf 190°C vor und bereiten Sie ihn auf die indirekte Hitze vor. Stellen Sie eine Glas- oder Metallschüssel in den Gefrierschrank.
- 2 Bestreichen Sie die Innenseite Ihrer gusseisernen Bratpfanne mit Kokosöl oder Butter.
- 3 Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und halbieren, die größeren vierteln. Dann Zucker, Saft einer ¼ Zitrone, einen Schuss Bourbon, Vanille, Maisstärke, Salz, und die Hälfte der Zitronenschale verrühren. Anschließend die Erdbeeren in einer Gusseisen-Pfanne verteilen und das soeben zubereitete Gemenge aus Zucker, Zitronensaft, Vanille, Maisstärke, Salz und Zitronenabrieb darüber leeren. Pfanne mit dem Inhalt einstweilen beiseite stellen.
- 4 ¼ Zitrone in der Milch auspressen und ein paar Minuten stehen lassen, während Sie die trockenen Zutaten für den Belag vorbereiten.
- 5 Mehl und Backpulver mit einem Sieb oder einer Siebtrommel mischen. Dann mit einer Gabel, einem Teigmesser oder mit den Händen die Butter unter das Mehl heben. So lange mischen, bis das Mehl groben Krümeln ähnelt.
- 6 Honig mit dem Schneebesen in die Milchmischung rühren und dann zum Mehl geben. Mit einem Löffel umrühren bis sich der Teig zu verbinden beginnt, dann mit den Händen einige Male kneten, bis sich eine Kugel bildet. Mit den Händen den Frischkäse in den Teig drücken. Achten Sie darauf, nicht zu viel zu mischen.
- 7 Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 1,25 Zentimeter dick ausrollen und mit einer Ausstechform runde Plätzchen ausstechen, die auf die Erdbeermischung gelegt werden, bis der Teig aufgebraucht ist oder die Pfanne schön bedeckt ist. Wenn Teig übrig bleibt, backen Sie diesen wie Kekse auf einem Blech mit Backpapier.
- 8 Die Pfanne mit den Erdbeerkuchen auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 45 Minuten backen, bis die Erdbeermasse eingedickt ist und die Kekse oben goldgelb sind. Die restlichen Kekse 20-25 Minuten lang bei indirekter Hitze backen.
- 9 Kurz bevor Sie den Erdbeerkuchen vom Grill nehmen, bereiten Sie die Bourbon-Schlagsahne zu. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und geben Sie die eiskalte Schlagsahne, die Vanille und den Bourbon hinein. Mit einem Handmixer auf mittlerer bis hoher Stufe schlagen, bis sich steife Spitzen bilden - etwa 5 Minuten. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
- 10 Heiß servieren, mit einem Keks, Eis und Schlagsahne garnieren.





President's Limited Lifetime Warranty

PRESTIGE®/PRO™

Lebenszeit

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

10 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass für die Gesamtlebenszeit
(Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)

5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass für die Gesamtlebenszeit
(Edelstahl-Hitzeverteiler, Infrarotbrenner für Drehspieß, Keramik-Infrarotbrenner [ausgenommen Gitter])

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



15 Years Limited Warranty

für Rogue® 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 Holzkohlegrills

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
LEBENS-LANGE
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

Niederlassung Österreich

Dorf 24
3351 Weistrach, Austria
austria@napoleon.com
facebook.com/napoleongrillsaustria
Instagram: napoleongrillsaustria

napoleon.com

Zugelassen von Testing Services nach CE-Norm EN498. 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.