



GRILLS UND ZUBEHÖR 2019

HAUPTKATALOG





Editorial.....	03
Markengeschichte	04
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner.....	06
Hitzeleit- und Zündsystem	08
WAVE™ Grillroste	09
Die Gasgrill Serie Rogue®	10 - 27
Rindfleisch-Tipps vom Experten	28
Die Gasgrill Serie Prestige®.....	30 - 39
Schweinefleisch-Tipps vom Experten	40
Die Einbaugrillaufsätze & -Module.....	42 - 45
Mobile und Elektrische Grills	46 - 51
Holzkohlegrills	52 - 57
Geflügel-Tipps vom Experten	55
Smoker	58 - 60
Grillgemüse-Tipps vom Experten	61
Grillzubehör	62 - 69
Grillmodelle Übersicht	70 - 73
Qualität und Garantie	74

UNSER SORTIMENT LÄSST KEINE GRILLWÜNSCHE OFFEN.

ROGUE®

Prestige

ROGUE^{SE}

Prestige 

 **TRAVEL Q**
PORTABLE GAS GRILL

CHARCOAL
PROFESSIONAL

APOLLO

LIEBE GRILLFREUNDE,

wir freuen uns Ihnen den Napoleon® Hauptkatalog 2019 vorstellen zu können. Seit nunmehr 15 Jahren vertreten wir die kanadische Marke in Deutschland und das erfüllt uns mit Stolz.

Die Begeisterung unserer Kunden und das immense, anhaltende Interesse am Grillen insgesamt motiviert uns sehr. So versuchen wir immer wieder mit Neuentwicklungen und Verbesserungen den Wünschen unserer Kunden so gut wie nur irgend möglich zu entsprechen.

Durch den direkten Austausch mit Interessenten, bestehenden Kunden und Grill-Profis, wie denen unserer „Grill Force“, erhalten wir immer wieder wertvolle Anregungen – allen voran auf den zahlreichen Grill-Events und -Kursen sowie durch den Dialog auf Social-Media-Kanälen wie unserer Facebook-Gruppe „Napoleon® Owners Club“.

Auch unsere Aktionsseite „Feldherrenküche“ (www.feldherrenkueche.de) wurde nochmals ausgebaut, um Napoleon® Grills auch digital zu einem Erlebnis zu machen. Hier finden Sie beispielsweise eine große Sammlung von leckeren Grillrezepten, unseren eigenen Videokanal „Grill TV“ sowie die aktuellen Veranstaltungshinweise.

Auch hinsichtlich unserer Produkte gibt es Neuigkeiten: Die erfolgreiche Rogue®-Serie wurde weiter ergänzt. Ab sofort bietet der Rogue® 525 vier Edelstahl-Hauptbrenner und ein serienmäßiges Seitenkochfeld. Optional ist für diesen Grill natürlich auch der Infrarot Seitenbrenner SIZZLE ZONE™ erhältlich.

Als Sonderedition setzen dann der Rogue® 425SE und 525SE nochmals einen drauf: Beide Grills haben die SIZZLE ZONE™ mit an Bord und verfügen zusätzlich über einen Infrarot-Heckbrenner sowie beleuchtete Drehregler.

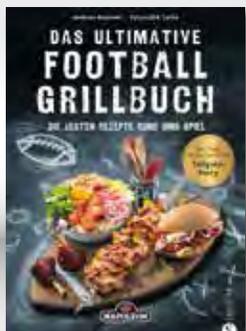
Um unserem Qualitätsanspruch weiter zu entsprechen und einen besonders kundenorientierten Service zu garantieren, werden wir auch weiterhin unsere Produkte über den Fachhandel vertreiben. Hier können Sie eine professionelle Beratung erwarten und haben bei Problemen stets einen persönlichen Ansprechpartner.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Durchstöbern des neuen Katalogs und freuen uns auf ein Kennenlernen auf einer unserer Veranstaltungen in 2019!

Herzlichst

Michèl Voragen & Fred Schalkwijk

Napoleon® Grills Deutschland



GESCHICHTE

MADE IN CANADA

Die Firmengeschichte von Napoleon® Grills beginnt 1976 mit dem Firmeninhaber Wolfgang Schroeter. In diesem Jahr gründete er einen kleinen Stahlverarbeitungsbetrieb in Barrie, Ontario, Kanada, wo er mit der Herstellung von Stahlgeländern begann. Damals konnte noch niemand den unglaublichen Erfolg von Wolf Steel Ltd. und der später folgenden Napoleon® Kamine und Napoleon® Grillmodelle vorhersehen.



WELTWEIT

ANERKANNTE

QUALITÄT.

LEIDENSCHAFT FÜR FEUER

Napoleon® ist ein nach ISO 9001:2000 zertifiziertes Unternehmen in Kanada mit über 150.000 Quadratmetern Produktionsfläche und über 1.600 Mitarbeitern. In Nordamerika ist Napoleon® das größte Privatunternehmen zur Herstellung von hochwertigen holz- und gasbetriebenen Kaminen und Öfen, Gas- und Holzkohlegrills sowie von Produkten für den Outdoor-Wohnbereich. Der rasante Wachstumskurs von Napoleon® ist das direkte Ergebnis eines kompromisslosen Qualitätsbewusstseins bei der Produktherstellung und dem ehrlichen, zuverlässigen Kundendienst.

Die wichtigsten Erfolgsfaktoren: Neben einem hohen Innovationsgrad, dem wir uns verpflichtet fühlen, stehen bei allen Produktentwicklungen die Kunden im Mittelpunkt. Bei Napoleon® ist man erst dann zufrieden, wenn sich Anwender begeistert zeigen. Nicht nur von den Grills selbst, sondern auch von den darauf zubereiteten Gerichten und dem damit verbundenen Erlebnis.

Was gibt es Schöneres als mit Freunden und Familie leckere Grillgerichte und wertvolle Zeit zu teilen?





800°C

HEISS, HEISSER, SIZZLE ZONE™

Holzkohle ist die traditionelle Art des 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

Rogue® 365SIB
Rogue® 425SIB
Rogue® 525SIB

Rogue® SE 425RSIB
Rogue® SE 525RSIB

Prestige® 500
Prestige® 665

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





HITZE, GERECHT VERTEILT

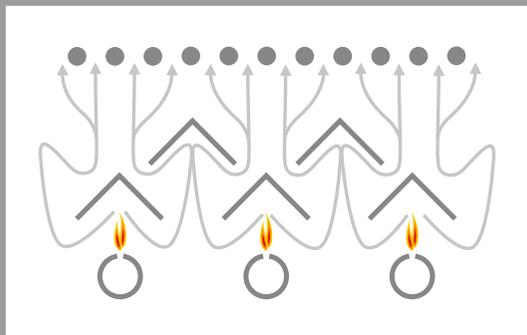
Die in zwei Ebenen angeordneten Hitzeverteiler sorgen für eine regelmäßige Temperaturverteilung auf dem Grillrost und verringern dadurch das Entstehen sogenannter „Hotspots“.

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

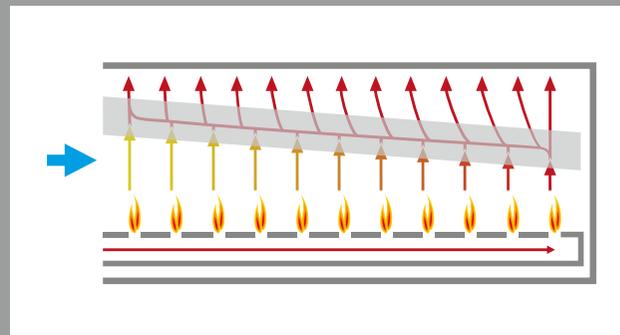
Zudem sorgen die selbstreinigenden Hitzeverteiler für reduziertes Aufflackern der Gasflammen, da sie abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbeileiten. Dadurch wird aber nicht nur das Grillen sicherer, sondern es sorgt auch für ein besseres und unverfälschteres Aroma des zubereiteten Grillguts.

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.



**JETFIRE™ –
EINE ZÜNDENDE IDEE**

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

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



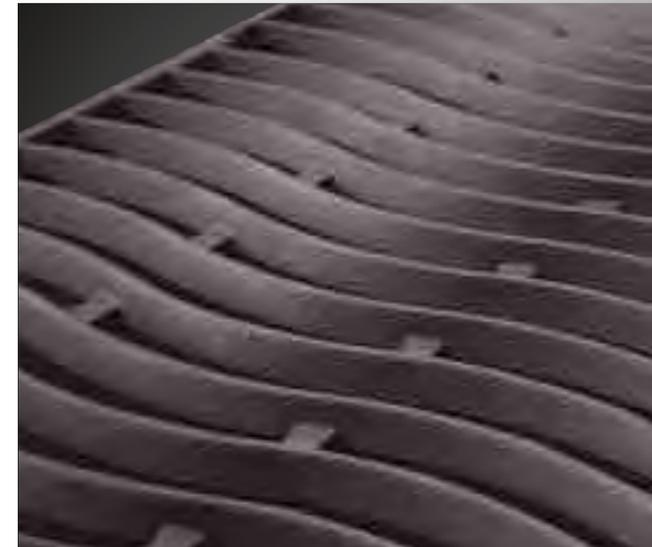
AUF EINER WELLENLÄNGE

Die ganz eigene Form der WAVE™ Grillroste sorgt für ein attraktives „Branding“ des Grillguts, wie es nur auf einem Napoleon® Grill zu finden ist. Doch sorgt die Wellenform nicht nur für einen appetitlichen Look, sie hat auch ganz praktische Vorteile: Die geschwungenen Grillroste sorgen für eine gleichmäßigere Temperaturverteilung. Zudem erschweren sie merklich, dass kleineres Grillgut durch den Rost fällt. Wieder einmal eines dieser kleinen Details, die einen Napoleon® Grill zu einem Napoleon® Grill machen.



SERIENAUSSTATTUNG

Sowohl das JETFIRE™ Zündsystem als auch die WAVE™ Grillroste gehören bei unseren Gasgrills zur Serienausstattung. Die zweistufigen Hitzeverteiler gibt es ebenfalls bei allen Gasgrills, ausgenommen der TravelQ™-Serie.



Gussroste in der Napoleon® typischen WAVE™ Form
(Rogue® 365, 425, 425SB, 525SB, PRO22K-LEG-2, PRO22K-CART-2, PRO605CSS, TravelQ™ PRO285 und PRO285X)



Napoleon® Edelstahlroste mit WAVE™ Form
(Rogue® 365SIB, 425SIB, 525SIB, SE425RSIB, SE525RSIB, Prestige® sowie Prestige PRO™-Serie)

GASGRILL SERIE

ROGUE®



FÜR JEDEN GESCHMACK.

ROGUE®.

Die Rogue®-Serie vereint innovative Features, detailreiche Ausstattung und edles Design! Die hochwertigen Gasgrills der Rogue®-Serie bieten eine große Bandbreite unterschiedlicher Ausführungen – vom kompakten Gasgrill Rogue® 365 mit zwei Hauptbrennern bis hin zum Top-Modell der Linie Rogue® 525SIB mit vier Hauptbrennern und dem Infrarot Seitenbrenner SIZZLE ZONE™.

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

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

Die Rogue®-Modelle 365, 425 und 525SB bilden hierbei keine Ausnahme und sind durch ihre Ausführung in Schwarz besonders pflegeleicht. Der 525SB erhält neben seinen vier Hauptbrennern einen zusätzlichen Mehrwert durch sein Seitenkochfeld.



Rogue® 365



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



Rogue® 525SB

ROGUE® BASIS-AUSSTATTUNG

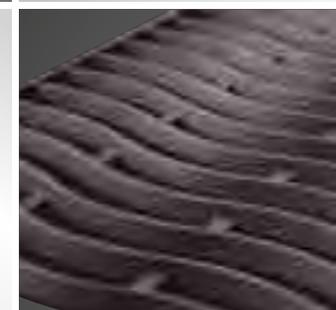
JETFIRE™
Zündsystem



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



WAVE™ Grillroste
aus porzellan-
beschichtetem
Gusseisen



Beidseitig klappbare
Seitenablagen





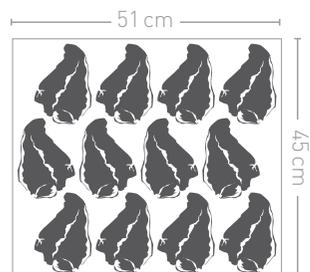
Kapazität für bis zu
11 Personen
Grillfläche: 2346 cm²

Mit 2 Brennern



Rogue® 365

- 1 **WAVE™** Grillroste aus Gusseisen
- 2 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 3 Zwei Edelstahl Hauptbrenner
- 4 Klappbare Seitenablagen
- 5 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl
- 6 **JETFIRE™** Zündsystem





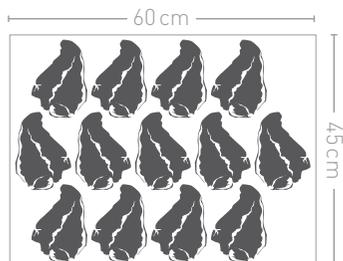
Kapazität für bis zu
13 Personen
Grillfläche: 2760 cm²

Mit 3 Brennern



Rogue® 425

- 1** WAVE™ Grillroste aus Gusseisen
- 2** ACCU-PROBE™ Deckelthermometer
- 3** Drei Edelstahl Hauptbrenner
- 4** Klappbare Seitenablagen
- 5** Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl
- 6** JETFIRE™ Zündsystem
- 7** Auch als Modell **425SB** mit Seitenbrenner erhältlich





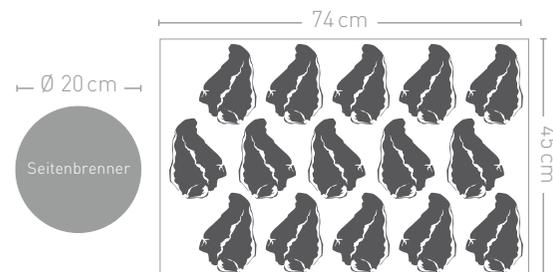
Kapazität für bis zu
15 Personen
Grillfläche: 3404 cm²

Mit 5 Brennern



Rogue® 525SB

- 1 **WAVE™** Grillroste aus Gusseisen
- 2 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 3 Vier Edelstahl Hauptbrenner
- 4 Klappbare Seitenablagen
- 5 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl
- 6 **JETFIRE™** Zündsystem
- 7 Seitenbrenner mit Kochfeld



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Räuchervorrichtung



Plancha aus porzellan-emailliertem Gusseisen



GASGRILL SERIE

ROGUE®



**HEISSES UPGRADE
FÜR DEIN GRILLEN.**

Die Rogue® SIB-Modelle sind so gut ausgestattet wie alle anderen Rogue®-Modelle auch, doch verfügen sie zusätzlich über die schon fast legendäre Napoleon® SIZZLE ZONE™ – dem Infrarot-Seitenbrenner, der Steaks mit über 800 Grad Celsius außen knusprig und innen saftig zart grillt.



Außerdem sind alle SIB-Modelle mit hochwertigen Edelstahlrosten auf der Hauptgrillfläche ausgestattet. Richtig praktisch wird es mit dem seitlichen Ablagekorb, der beispielsweise für die Lieblings-Grillgewürze verwendet werden kann.

Alle SIB-Modelle sind in schwarzer Ausführung lieferbar. Der Rogue® 425SIB und 525SIB zusätzlich in Edelstahl.



Rogue® 365SIB



Rogue® 425SIB



Rogue® 525SIB



0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



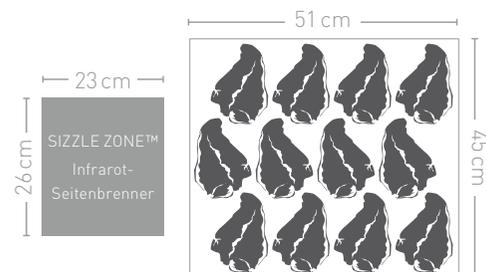
Kapazität für bis zu
11 Personen
Grillfläche: 2944 cm²

Mit 3 Brennern



Rogue® 365SIB

- 1 SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 WAVE™** Grillroste aus
Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4** Zwei Edelstahl Hauptbrenner
- 5** Klappbare Seitenablagen
- 6** Duale Hitzeverteiler
aus Edelstahl
- 7 JETFIRE™** Zündsystem
- 8** Praktische Ablage
für Gewürze



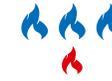


0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
13 Personen
Grillfläche: 3358 cm²

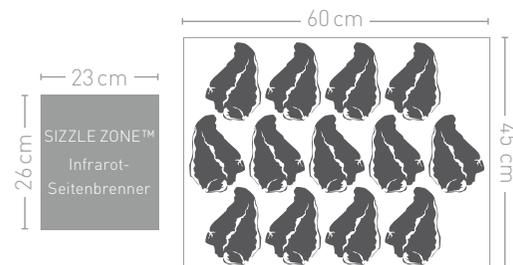
Mit 4 Brennern



Rogue® 425SIB

- 1 SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 WAVE™** Grillroste aus
Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4** Drei Edelstahl Hauptbrenner
- 5** Klappbare Seitenablagen
- 6** Duale Hitzeverteiler
aus Edelstahl
- 7 JETFIRE™** Zündsystem
- 8** Praktische Ablage
für Gewürze

Das Modell Rogue® 425SIB ist auch in Schwarz erhältlich.





0-800°C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
15 Personen
Grillfläche: 4002 cm²

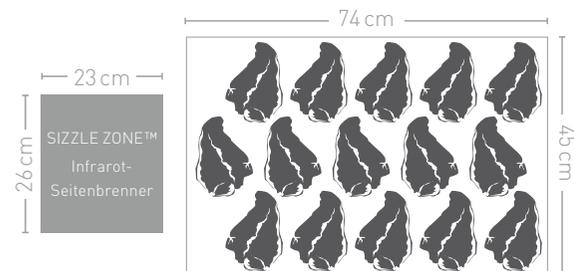
Mit 5 Brennern



Rogue® 525SIB

- 1 SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 WAVE™** Grillroste aus
Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4** Vier Edelstahl Hauptbrenner
- 5** Klappbare Seitenablagen
- 6** Duale Hitzeverteiler
aus Edelstahl
- 7 JETFIRE™** Zündsystem
- 8** Praktische Ablage
für Gewürze

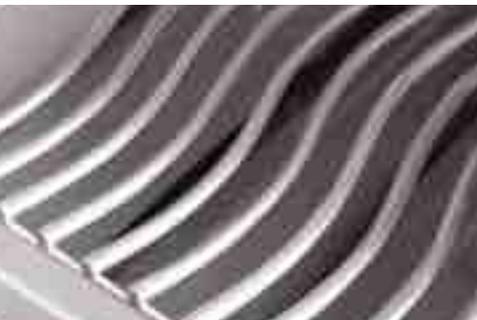
Das Modell Rogue® 525SIB ist auch in Schwarz erhältlich.



**ROGUE® SIB
EXTRA-AUSSTATTUNG**



SIZZLE ZONE™
Infrarot-Seitenbrenner



WAVE™
Grillroste aus Edelstahl



Praktische Ablage für Gewürze



GASGRILL SERIE

ROGUE ^{SE}



ALLES AN BORD:

ROGUE®

SPECIAL EDITION.

DIE ROGUE® SPECIAL EDITION MIT INFRAROT SEITEN- UND HECKBRENNER



Die als SE bezeichnete Special Edition der Rogue®-Serie setzt den mit SIZZLE ZONE™ ausgestatteten SIB-Modellen die Krone auf. So verfügen die zwei SE-Modelle nicht nur über den Infrarot-Seitenbrenner, sondern auch über einen Infrarot-Heckbrenner. Dieser sorgt in Verbindung mit dem höheren Deckel dafür, dass die Grills zu wahren Rotisserie-Spezialisten avancieren. Ob ganzes Hähnchen oder Spanferkel: ein perfektes Grillergebnis mit herrlicher Kruste ist garantiert.



Doch mit diesem Highlight ist nicht Schluss. Die beiden SE-Modelle verfügen zusätzlich über LED-beleuchtete Drehregler sowie einem praktischen Flaschenöffner. So ist man auch in den Abendstunden bestens gerüstet.



Rogue® SE425RSIB



Rogue® SE525RSIB



ROGUE® SE EXTRA-AUSSTATTUNG



Extra hoher Deckel für anspruchsvollen Rotisseriebetrieb



Infrarot-Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß



SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner



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



WAVE™ Grillroste aus Edelstahl



Flaschenöffner an der Seitenablage



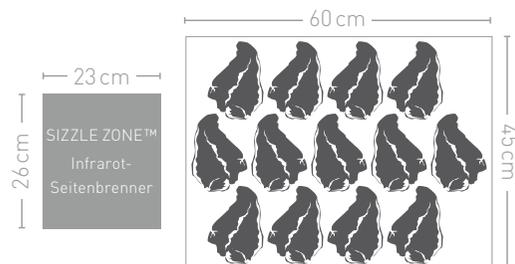
Mit 5 Brennern



Rogue® SE425RSIB

- 1 **SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 **WAVE™** Grillroste aus
Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 **ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4 Drei Edelstahl Hauptbrenner
- 5 Klappbare Seitenablagen
- 6 Duale Hitzeverteiler
aus Edelstahl
- 7 **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 Praktische Ablage
für Gewürze
- 9 Extra hoher Deckel
- 10 **Edelstahl-Infrarot-
Heckbrenner**
- 11 Beleuchtete Drehregler

Das Modell Rogue® SE425RSIB ist auch in Schwarz erhältlich.

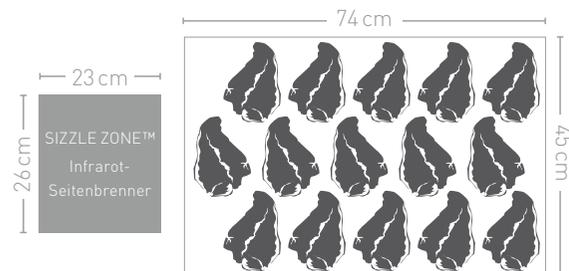




Rogue® SE525RSIB

- 1 SIZZLE ZONE™**
Infrarot-Seitenbrenner
- 2 WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 3 ACCU-PROBE™**
Deckelthermometer
- 4** Vier Edelstahl Hauptbrenner
- 5** Klappbare Seitenablagen
- 6** Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl
- 7 JETFIRE™** Zündsystem
- 8** Praktische Ablage für Gewürze
- 9** Extra hoher Deckel
- 10 Edelstahl-Infrarot-Heckbrenner**
- 11** Beleuchtete Drehregler

Das Modell Rogue® SE525RSIB ist auch in Edelstahl erhältlich.





WISSEN: RIND

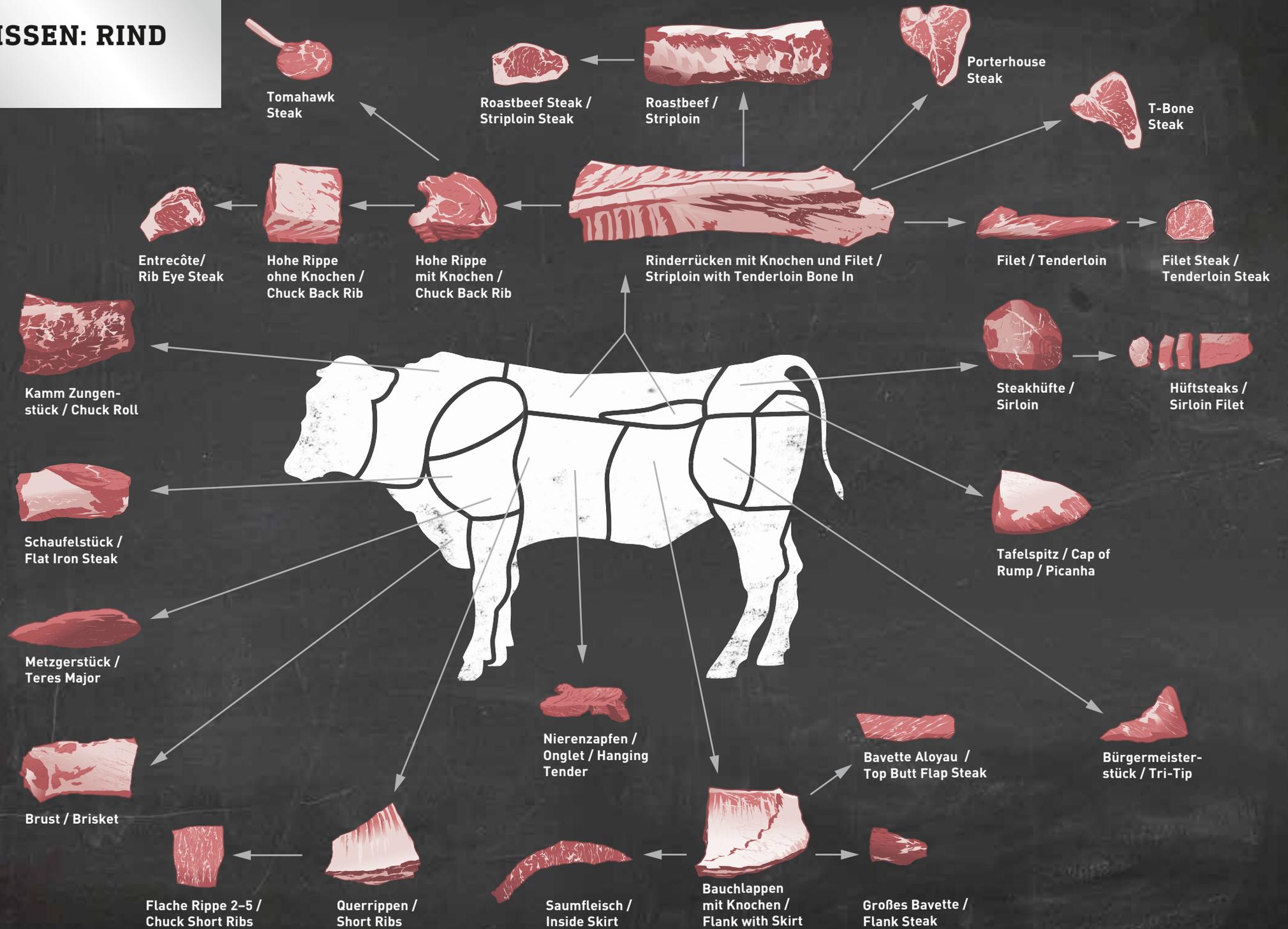


Foto Järmer



ADI MATZEK

Doppel-Grillweltmeister
und Fleischermeister

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

Rind ist nicht gleich Rind!

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

Vermeehrt wird dem guten Fett bei Rindfleisch wieder mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Es sollte schön fest

und kernig sein und im frischen Zustand eine helle weiße Farbe aufweisen. Die Farbe beim Fett kann natürlich auch leicht abweichen, wichtig ist aber, dass genügend Fett außen anhaftend ist, denn dann können sich auch die nötigen Fettdepots in den Fleischfasern bilden.

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

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

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

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

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

Mit meinem Grill-Motto 2019:

**Handy aus
Griller ein
Leben an**

Euer Adi Matzek

RINDERRASSEN

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



CHAROLAIS

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



ABERDEEN ANGUS

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



LIMOUSIN

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



HEREFORD

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



WAGYU

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



SIMMENTALER FLECKVIEH

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

GASGRILL SERIE

Prestige



**PRAKTISCH. PREMIUM.
PRESTIGE®.**

Hochwertige Verarbeitung und eine Top-Ausstattung sind die Hauptmerkmale der Prestige®-Modelle. Die in Kanada gefertigten Grills bescherten ihren Besitzern nicht nur eine Solidität, die für die Ewigkeit gemacht zu sein scheint, sie sorgt auch für ein besonders stilvolles Aussehen.

Doch sind es auch die inneren Werte, die überzeugen: Der SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner sowie der Infrarot-Heckbrenner ermöglichen Ergebnisse für anspruchsvolle Grillfreunde. Neu sind ab sofort die Safety Glow™ Drehregler, die bei der Frage, ob der Gasfluss noch aktiv ist, Licht ins Dunkle bringen.

Zudem ist mit dem P665 ab sofort ein Prestige®-Modell mit fünf Hauptbrennern erhältlich.



Prestige® 500 Edelstahl



Prestige® 500 Schwarz

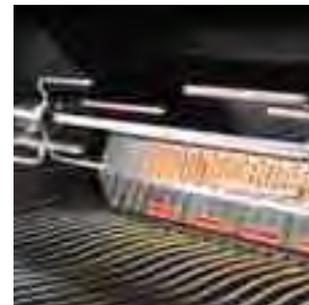


Prestige® 500 Charcoal Grey



Prestige® 665 Charcoal Grey

PRESTIGE® SERIENAUSSTATTUNG



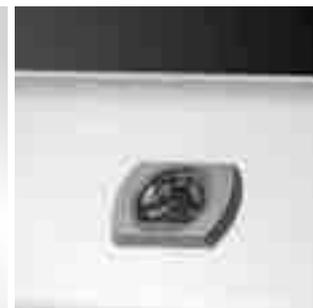
SIZZLE ZONE™
Infrarot-
Seitenbrenner



ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



**Infrarot-
Heckbrenner**
für Gerichte vom
Drehspieß



**NEUES
FEATURE**

SAFETY GLOW™
Bedienelemente mit
LED-Beleuchtung



Platzsparender
LIFT EASE™ Deckel



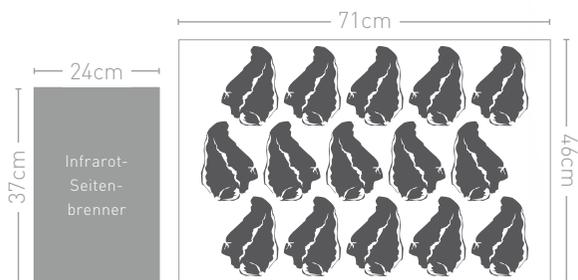
Klappbare
Seitenablage
(nur Prestige 500)



P500 Edelstahl, Schwarz oder Charcoal Grey

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 Vier massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner
- 3 Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 4 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläch
- 5 Edelstahl-Seitenablagen mit integrierten Gewürzhaltern und Besteckhaken. Klappbare, rechte Seitenablage für eine platzsparende Aufbewahrung des Grills
- 6 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 7 Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 8 Als Propan- oder Erdgasmodell in Edelstahl erhältlich
- 9 Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
- 10 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente mit LED-Beleuchtung

NEUES FEATURE



Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR
(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



Holzkohleeinsatz aus Gusseisen inklusive Räuchervorrichtung

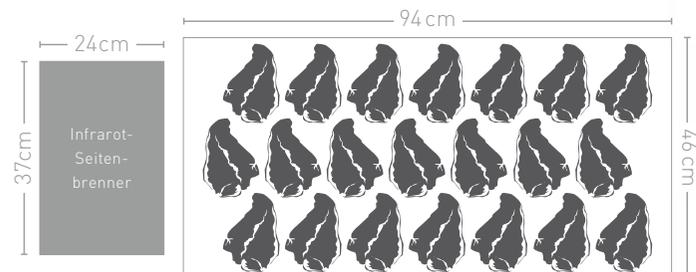


Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom Infrarot-Heckbrenner



P665 Charcoal Grey

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- 2 Fünf massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner
- 3 Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 4 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- 5 Edelstahl-Seitenablagen mit integrierten Gewürzhaltern und Besteckhaken.
- 6 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 7 Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 8 Als Propangasmodell erhältlich
- 9 Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
- 10 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente mit LED-Beleuchtung



 Proudly Made in Canada



**DAS NON PLUS ULTRA
DES GRILLENS.**

Ausgereifte Technologie und vollendetes Design sind die Kennzeichen der Prestige PRO™-Serie. Chrom-Akzente und hochwertige Edelstahl-Konstruktionen sorgen für das elegante Design des Grills. Doch Napoleon® Prestige PRO™-Grills sind nicht nur schön anzusehen: Perfekte Steaks machen den Grillmeister am Prestige PRO™ zum allseits beliebten Gastgeber. Außerdem lassen sich mit dem inkludierten Drehspieß-Set fabelhafte Gerichte kreieren. Mit anderen Worten: In der Prestige PRO™ Serie piffelt das ultimative Grillerlebnis.



Prestige PRO™ 500



Prestige PRO™ 665



Prestige PRO™ 825

PRESTIGE PRO™ SERIENAUSSTATTUNG

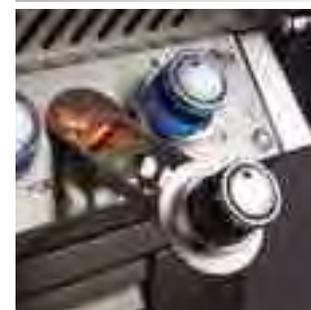


Infrarot-Heckbrenner
für Gerichte vom
Drehspieß

SIZZLE ZONE™
Infrarot-
Seitenbrenner
mit Edelstahlrost



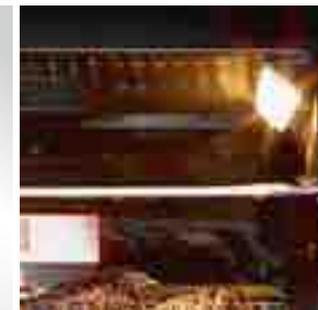
SAFETY GLOW™
Bedienelemente mit
LED-Beleuchtung



Zweistufiger **Power-
Seitenbrenner** für
Pfanne oder Wok
(Prestige PRO™ 825)



Räuchereinsatz mit
eigenem Brenner
für ein herrliches
Raucharoma (nur
Prestige PRO™ 665
und 825)



Innenbeleuchtung
für stilvolles Grillen
bis in die Nacht



0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



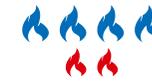
Kapazität für bis zu
15 Personen
Grillfläche: 4154 cm²

LIFT EASE™



Rollhaube

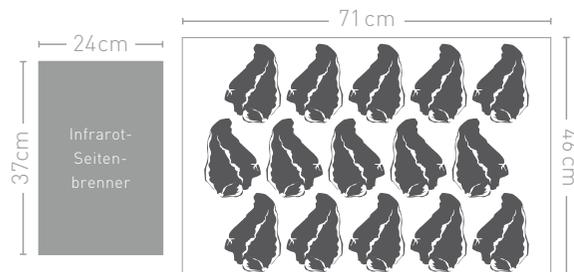
Mit 6 Brennern



Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche

Prestige PRO™ 500

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner mit Edelstahlrost
- 2 Drehspeiß-Set für saftige Gerichte vom **Infrarot-Heckbrenner** inklusive
- 3 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl 9,5 mm
- 4 Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 5 Vier massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner
- 6 Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
- 7 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
- 9 Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 10 Als Erdgas- und Propangasmodell erhältlich
- 11 Hinter den sanft schließenden Türen verbergen sich Regale, Beleuchtung, Besteckhaken und ein Flaschenöffner
- 12 Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen

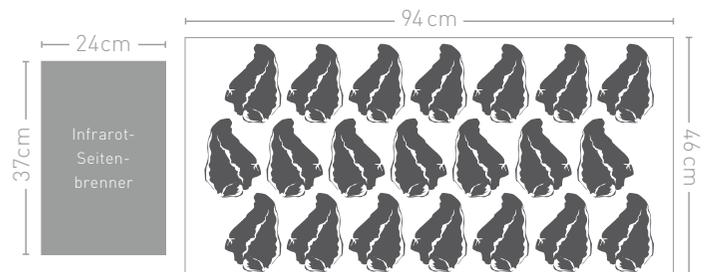


 Proudly Made in Canada



Prestige PRO™ 665

- 1 **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner mit Edelstahlrost
- 2 Drehspeiß-Set für saftige Gerichte vom **Infrarot-Heckbrenner** inklusive
- 3 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl 9,5 mm
- 4 Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 5 Fünf massive, langlebige Edelstahl-Rohrbrenner
- 6 Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
- 7 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 8 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
- 9 Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- 10 Als Erdgas- und Propangasmodell erhältlich
- 11 Hinter den sanft schließenden Türen verbergen sich Regale, Beleuchtung, Besteckhaken und ein Flaschenöffner
- 12 Zwei große, gummierte Leichtlaufräder
- 13 Integrierter **Räuchereinsatz** für Räucherspäne, lässt sich zum einfachen Befüllen herausziehen, mit eigenem Brenner



Proudly Made in Canada



0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie



Kapazität für bis zu
25 Personen
Grillfläche: 5474 cm²

LIFT EASE™



Rollhaube

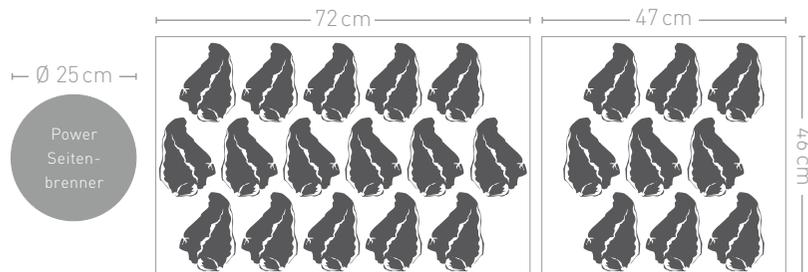
Mit 10 Brennern



Individuell kombinierbare
Module für eine Oasis™
Outdoor-Küche

Prestige PRO™ 825

- 1 Doppelgrillsystem mit zwei innenliegenden **SIZZLE ZONE™** Infrarotbrennern. Ein dazwischen angeordneter Edelstahl-Rohrbrenner ermöglicht das Warmhalten von Speisen oder Tellern
- 2 Drehspieß-Set für saftige Gerichte vom **Infrarot-Heckbrenner** inklusive
- 3 **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl 9,5 mm
- 4 Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
- 5 Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- 6 **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
- 7 Zwei große, von vorne zugängliche Fettauffangschalen
- 8 Integrierter **Räuchereinsatz** für Räucherspäne, lässt sich zum einfachen Befüllen herausziehen, mit eigenem Brenner
- 9 Hinter den sanft schließenden Türen verbergen sich Regale, Beleuchtung, Besteckhaken und ein Flaschenöffner
- 10 **Innovativer Power-Seitenbrenner** mit zwei Leistungsstufen: ein runder, zentraler Infrarotbrenner sowie ein äußerer Brenner für vielfältige Grillmethoden. Beidseitig verwendbarer Grillrost aus Gusseisen: eine Seite für das Grillen mit rundem Wok und die andere Seite für flache Grillpfannen. Das Profil sorgt für gleichmäßige Grillergebnisse.



 Proudly Made in Canada

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



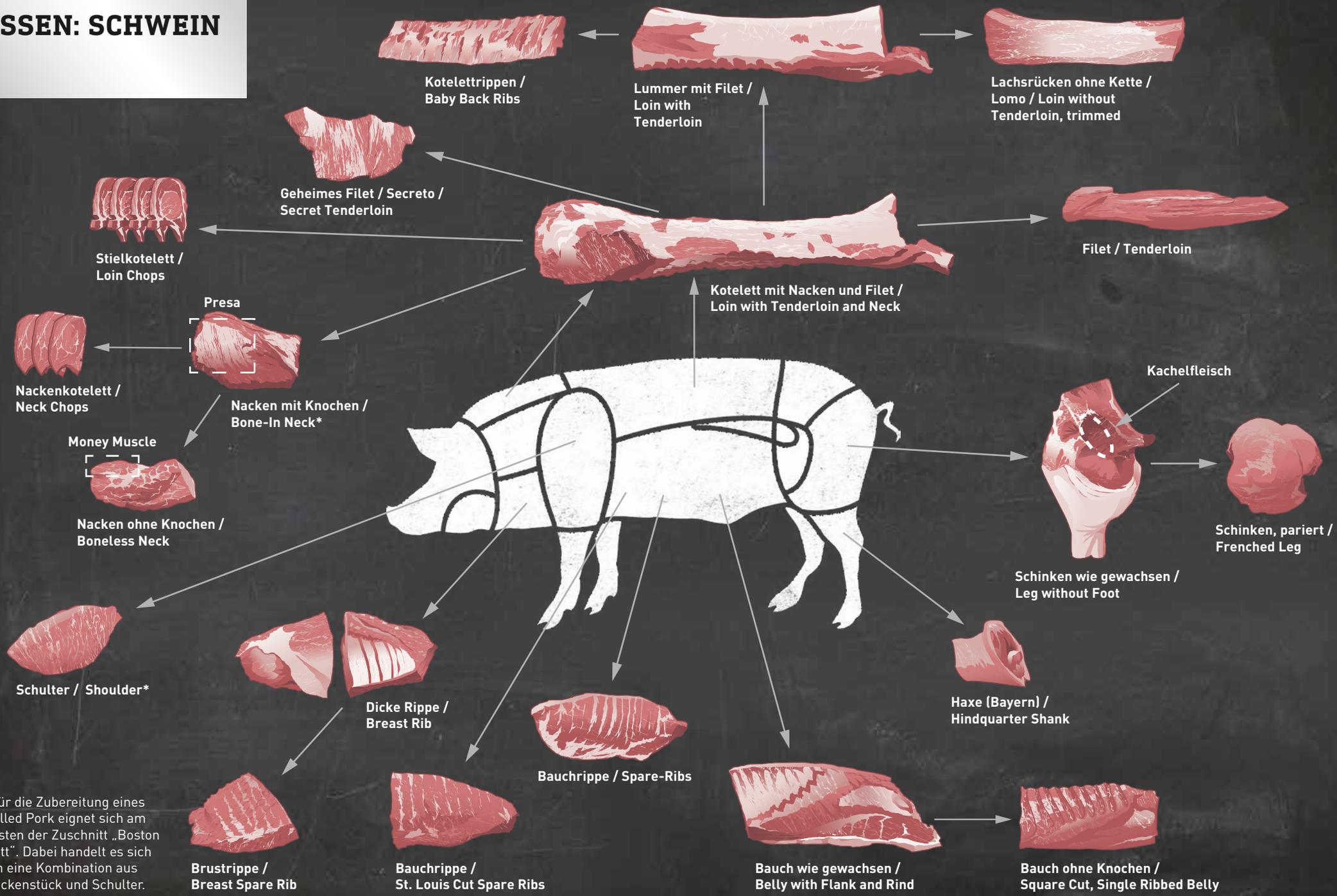
Edelstahl-Rotisseriegrillkorb



Rechteckiger Pizzastein aus Kordierit-Material



WISSEN: SCHWEIN



*Für die Zubereitung eines Pulled Pork eignet sich am besten der Zuschnitt „Boston Butt“. Dabei handelt es sich um eine Kombination aus Nackenstück und Schulter.



**ANDREAS
RUMMEL**

Grill-Experte und
Buchautor

Grillgut aus Schweinefleisch erfreut sich enormer Beliebtheit – egal ob Würstchen, Steak oder Bauchfleisch.

Schweinefleisch ist preiswert und praktisch überall erhältlich. Die Fleischindustrie übertrifft sich jedes Jahr aufs Neue, um das Nacken- und Holzfällersteak unter bunten, vermeintlich schmackhaften Marinaden, zu verstecken. Bei den meisten Konsumenten gilt „je magerer desto besser“ und so werden viele Schweine viel zu jung geschlachtet. Das daraus gewonnene Fleisch ist vergleichsweise fad und wenig saftig.

Seit ein paar Jahren entwickelt sich aber wieder ein Markt für geschmackvolles Schweinefleisch mit einem hohen Anteil an intramuskulärem Fett. Einige Züchter besannen sich auf alte, robuste und stressresistentere Schweinerassen, die zumindest teilweise ihren ersten Geburtstag erleben und weniger anfällig für Krankheiten sind.

Und auch in Bezug auf Fleischzuschnitte gibt es mittlerweile eine große Fangemeinde jenseits von Würstchen und Nackensteak. Immer öfter landen spezielle Schnitte vom Schwein wie das Secreto (verstecktes Filet) oder Kachelfleisch (Teil des Schinkens) auf dem Grill.

Dank Internet, TV und der steigenden Anzahl von Grillseminaren sind viele „Grillmeister“ auf den Geschmack gekommen und schauen, was in anderen Ländern so auf den Grill bzw. Smoker kommt. So ist das amerikanische „Pulled Pork“ derzeit in aller Munde und wird sogar schon als Convenience-Produkt im Supermarkt und Discounter angeboten.

Gegrillt oder gebraten hat gutes Schweinefleisch ein sehr schönes, kräftiges Aroma und eine tolle Saftigkeit. Kombinieren lässt sich gegrilltes Schweinefleisch vielfältig: Pilze, Knoblauch, Kohl, Kartoffeln und Kräuter wie Rosmarin, Salbei und Thymian unterstreichen den typischen Geschmack, aber auch eine trockene Gewürzmischung – auch Rub genannt – funktioniert für viele Fleischzuschnitte. Und besonders edles Schweinefleisch, wie beispielsweise Ibérico, Duroc oder Mangalica, sollte man am Besten als Hauptdarsteller nur mit Pfeffer und Salz servieren.

Aber es gibt auch noch einen wahren Alleskönner auf dem Grill: Speck beziehungsweise Bacon. Ich halte es mit dem Spruch: „Alles schmeckt besser, wenn man es in Speck einwickelt und grillt.“ Man sollte es dennoch nicht übertreiben und Speck zu exzessiv verwenden. Doch das Einwickeln mit Speck sorgt dafür, dass das Innere nicht trocken wird und sich der leicht salzige Fettgeschmack auf das Lebensmittel überträgt.

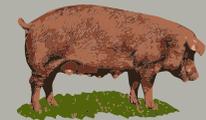
SCHWEINERASSEN

Alte, teils in Vergessenheit geratene Schweinerassen erleben derzeit eine wahre Renaissance. Hier sechs besonders gute Rassen:



IBÉRICO

Die aufgrund ihrer schwarzen Hufe auch als „Pata Negra“ bezeichneten Schweine aus Spanien sind nicht nur für ihren hervorragenden Schinken bekannt, sondern auch für ein Fleisch mit exzellenter Fett-Marmorierung und nussigem Geschmack.



DUROC

Das Duroc Schwein stammt aus den USA und wurde gezüchtet, um Fleisch mit besonders ausgeprägter Marmorierung zu erhalten. Dadurch ist das Fleisch sehr saftig und fein im Geschmack.



MANGALICA

Die aus Ungarn stammende Rasse ist auch als Wollschwein bekannt. Die Schweine gehören zu den fettreichsten überhaupt und liefern dadurch sehr saftiges Fleisch mit mildem Geschmack.



**BENTHEIMER
LANDSCHWEIN**

Auch das aus Bentheim und dem Emsland stammende Bentheimer Landschwein ist eine wiederentdeckte Rasse. Die Tiere haben einen hohen Speckanteil und viel intramuskuläres Fett.



**ANGLER
SATTELSCHWEIN**

Das deutsche Angler Sattelschwein starb durch die Nachfrage nach besonders magerem Schweinefleisch fast aus. Heute erfreut es sich großer Beliebtheit und liefert Fleisch mit viel intramuskulärem Fett.



**SCHWÄBISCH-HALLI-
SCHES LANDSCHWEIN**

Die alte Rasse ähnelt in ihrem Körperbau einem Wildschwein. Es zählt zu den „Fettschweinen“ und liefert unter anderem auch einen hervorragenden Lardo (gereifter Speck).



**DIE ULTIMATIVEN
OUTDOOR-KÜCHEN.**

Der Höhepunkt in Sachen Stil und Individualität: Mit den Einbaugrillaufsätzen und passenden Modulen von Napoleon® können Sie Ihre Outdoor-Oase ganz nach Ihren Vorstellungen gestalten. Die modularen Elemente von Napoleon® wurden für ein Höchstmaß an Vielseitigkeit entwickelt – wählen Sie einfach den passenden Grillaufsatz und/oder Modul, die Ihrem Lebensstil und Budget entsprechen.



Einbaugrillaufsatz BILEX485RB

- 18,4 kW
- 5 Brenner
- Grillfläche: 68 x 46 cm
- Einbaumaße: 75,5 x 54,5 x 19 cm



Einbaugrillaufsatz BILEX605RBI

- 24,5 kW
- 5 Brenner
- Grillfläche: 85 x 46 cm
- Einbaumaße: 93 x 54,5 x 19 cm



Einbaugrillaufsatz BIPRO500RB

- 21,7 kW
- 5 Brenner
- Grillfläche: 71 x 46 cm
- Einbaumaße: 78 x 52,4 x 22,5 cm
- auch als Erdgasmodell erhältlich



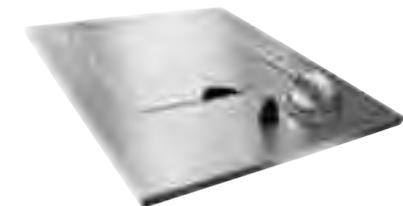
Einbaugrillaufsatz BIPRO665RB

- 27 kW
- 7 Brenner
- Grillfläche: 94 x 46 cm
- Einbaumaße: 96,5 x 52,4 x 22,5 cm
- auch als Erdgasmodell erhältlich



Einbaugrillaufsatz BIPRO825RBI

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



Einbau-Seitenbrenner N370-0504-DE*

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

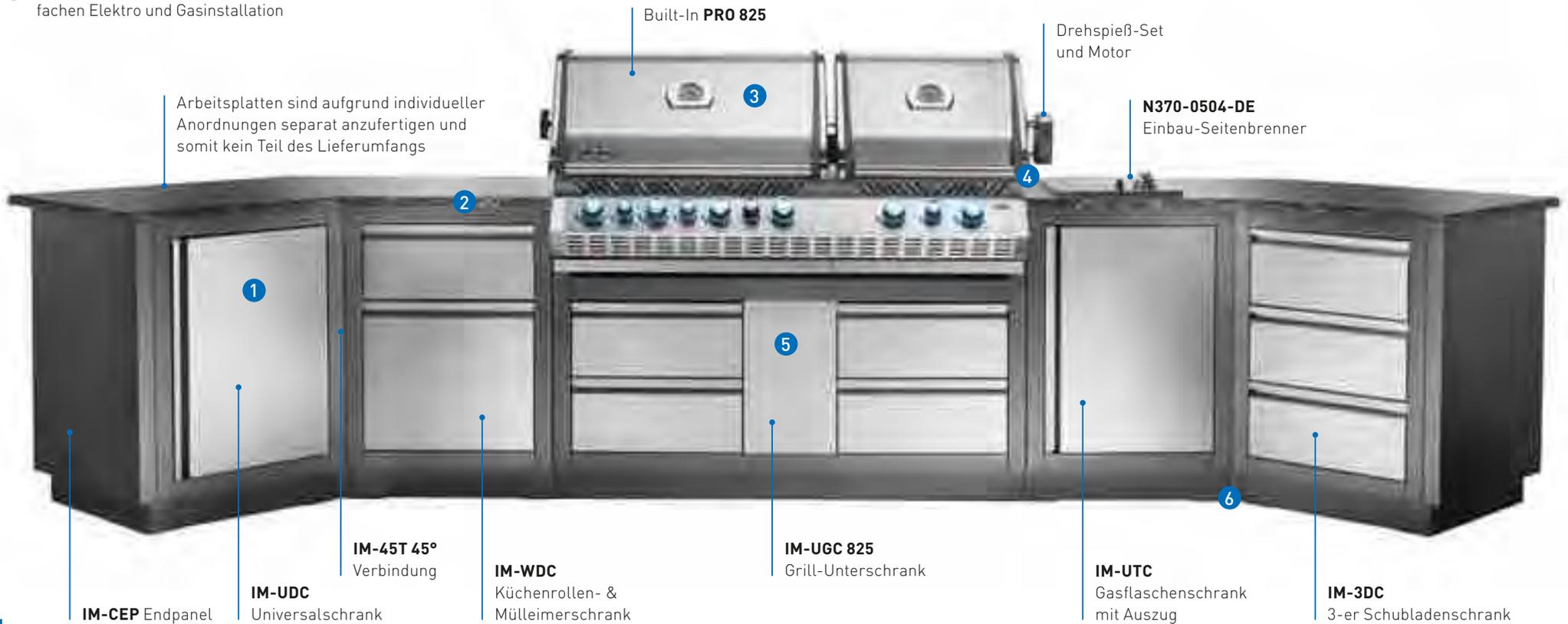
* auf Anfrage verfügbar

OUTDOOR KÜCHEN

OASIS™ Modulare Outdoorküche

- 1 Langlebige Türen und Schubladen aus Edelstahl
- 2 Verzinkter Stahl mit Pulverbeschichtung
- 3 Individuell anpassbare Module für Ihre individuellen Anforderungen
- 4 Vorgestanzte Öffnungen zur einfachen Elektro und Gasinstallation
- 5 Komfortables "Cash-and-Carry"-Design
- 6 Nivellierfüße für einfaches Ausrichten der Module

Bitte beachten Sie, dass die Modelle BIPRO665 und BIPRO825 NICHT direkt im 45° oder 90° Winkel mit OASIS™-Modulen kombiniert werden können.





Built-In IM-UGC 825

Einbaumaße: 140 x 61 x 90 cm



IM-UGC 665 / 605 / 500 / 485

Einbaumaße 665 / 605: 103 x 61 x 90 cm
Einbaumaße 500 / 485: 88 x 61 x 90 cm



**3-er Schubladenschrank
IM-3DC**

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm



**2-er Schubladenschrank
IM-2DC**

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm
(obere Schublade ist blind, z.B. für den Einbau eines Seitenbrenners geeignet)



**Universalschrank IM-UDC /
Glasflaschenschrank
mit Auszug IM-UTC**

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm



**Küchenrollen- &
Mülleimerschrank
IM-WDC**

Einbaumaße: 61 x 61 x 90 cm



**45° Verbindung
IM-45T**

Einbaumaße: 46,7 x 90 cm



**Wandabstandhalter
IM-WSF**

Einbaumaße: 90 cm



**Endpanel
IM-CEP**

Einbaumaße: 61 x 5 x 79 cm

A group of young adults are having a picnic outdoors. A man in a blue long-sleeved shirt stands by a black portable gas grill, holding a wine glass. Five other people are seated around a wooden table, smiling and holding wine glasses. The table is set with a bottle of wine, a glass pitcher, and a bowl of salad. The scene is set in a lush green area with trees and white spherical ornaments hanging from the branches. The sun is shining brightly, creating a warm, golden glow.

**GRILLVERGNÜGEN
ZUM MITNEHMEN.**

TRAVELQ™ PRO285

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



TravelQ™ PRO285



TravelQ™ PRO285X



TravelQ™ PRO285-Stand

MOBILE GASGRILLS SERIENAUSSTATTUNG

JETFIRE™
Zündsystem



Emaillierte WAVE™
Grillroste aus
Gusseisen



Zwei Edelstahl-Brenner
für direktes oder
indirektes Grillen



Ergonomische
Bedienelemente





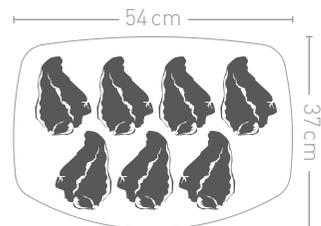
Kapazität für bis zu
9 Personen
Grillfläche: 1998 cm²

Mit 2 Brennern



TravelQ™ PR0285

- 1 Besonders kompaktes Design, einfacher Aufbau und leichte Handhabung
- 2 Zwei Edelstahlbrenner mit **JETFIRE™** Zündsystem
- 3 **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 4 Langlebiger, hoher Deckel aus Aluminiumguss, auch für großes Grillgut geeignet
- 5 Emaillierte **WAVE™** Grillroste aus Gusseisen
- 6 Ergonomischer **Cool Touch** Griff
- 7 Seitliche Griffe für einfachen Transport
- 8 Seitlich zugängliche Fettauffangschale
- 9 0,9 m Schlauch und Druckregler für Gasflaschen mit z. B. 5 und/ oder 8 kg



TravelQ™ PR0285X

- 10 **TravelQ™ PR0285X ist inklusive klappbarem Wagen**
- 11 Mit nur einem Handgriff aufzustellen und fixierbar
- 12 Stabile Haken zum Aufhängen von Grillbesteck und Handtüchern
- 13 Große Rollen zum mühelosen Fahren und stabiles Scherengestell aus pulverbeschichtetem Stahl



EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



Pizzastein-Set 2teilig



Gusseisen-Grillplatte



Warmhalterost





**ELEKTRO-POWER FÜR
ECHTEN GRILLGENUSS.**

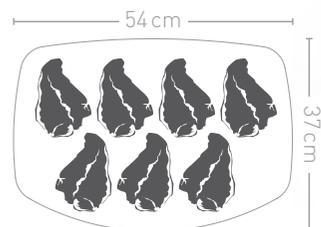


Kapazität für bis zu
9 Personen
Grillfläche: 1998 cm²

Der neue TravelQ™ PRO285E unterstreicht nachhaltig, dass die Zeiten in denen Elektrogrills als leistungsschwach galten, vorbei sind. Mit seinen satten 2.200 Watt, dem speziell isolierten Deckel und der emaillierten Doppel-Grillwanne werden auf dem Grillrost bis zu 300 °C erzielt – ausreichend Hitze, um Grillgut mit leckerem Branding zu versehen. Der elektrische TravelQ™ stellt somit eine echte Bereicherung für jeden Balkon dar oder sorgt für Einsatzbereiche bei denen Gas/Holzkohle nicht möglich sind, für ungetrübten Grillspaß. Dazu trägt auch die einfache Reinigung bei: die Heizspirale und der emaillierte Grillwannen-Isoliereinsatz können einfach entnommen werden.

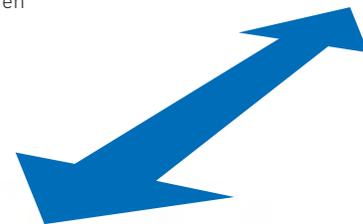
TravelQ™ PRO285E

- 1 Ultra-kompaktes Design für einfache Handhabung und Tragekomfort
- 2 Entnehmbare Heizspirale und Grillwannen-Isoliereinsatz für einfache Reinigung
- 3 **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 4 Langlebiger, hoher Deckel aus Aluminiumguss, auch für großes Grillgut geeignet
- 5 **WAVE™** Gussroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- 6 Seitliche Griffe für besseren Tragekomfort
- 7 Seitlich zugängliche Fettauffangschale



TravelQ™ PRO285-Stand

- 8 **Optionales Standmodul** (auch für TravelQ™ PRO285 geeignet)
- 9 Mit abnehmbaren Seitenablagen
- 10 Gewürzhalter mit integriertem Flaschenöffner
- 11 Stabile Haken zum Aufhängen von Grillbesteck und Co
- 12 Elegante, schwarze Front verbirgt Propangasflasche



Der **TravelQ™ PRO285-Stand** ist ein perfektes Zubehör.





**DIE URSPRÜNGE
DES GRILLENS.**

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



Dreieckiger Anzündkamin



Besteckhalter

Ob Grillneuling oder Profi – Grillen mit Holzkohle hatte schon immer einen ganz besonderen Reiz. Das Napoleon® Sortiment an Holzkohlegrills bietet dabei für alle Anforderungen ein passendes Modell. Vom einladenden, extra großen Charcoal Professional Edelstahl-Grillmodell bis hin zur allseits beliebten Kugelgrill-Serie mit raffinierten Details.



NK22K-LEG-2



PRO22K-LEG-2



PRO22K-CART-2

HOLZKOHLEGRILLS SERIENAUSSTATTUNG

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer



Abnehmbarer, großer
Aschebehälter aus
robustem Stahl



**Deckel mit
Eckscharnier**
(PRO22K-LEG und
PRO22K-CART)



Gussrost bei
PRO22K-LEG und
PRO22K-CART,
**verchromter
Stahlrost** bei
NK22K-LEG

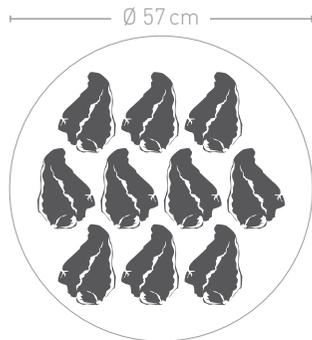




Kapazität für bis zu
12 Personen
Grillfläche: 2550 cm²

PRO22K-LEG-2

- 1 **ACCU-PROBE™** Thermometer und nicht-rostende Lüftungsschlitze
- 2 **Cool Touch Griff** mit Hitzeschutzschild (NK22K-LEG-2)
- 3 Deckel und Kessel aus robustem Platinum-Porzellan
- 4 Neue, verbesserte **Lüftungsventile** aus Edelstahl
- 5 Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus robustem Stahl
- 6 Vier stabile und verschraubte Edelstahlbeine, zwei davon mit großen, wetterbeständigen Rädern mit Gummilauffläche
- 7 Gussrost, klappbar und dreifach höhenverstellbar
- 8 Deckel mit Eckscharnier für sicheres Öffnen und Schließen





GENEVIEVE TAYLOR

Buchautorin,
Grill-Enthusiastin
und Napoleon® Fan

Hühnchen ist weltweit die beliebteste Fleischsorte und einfach eine geniale Sache zum Grillen. Hühnchen eignet sich ideal zum Würzen und dies mit schier endlosen Inspirationen aus allen Ecken der Welt. Aber vergessen Sie dabei nicht die anderen Geflügelarten, wie Ente, Pute

oder Wachtel, die sich ebenfalls toll zum Grillen eignen. Was allen Geflügelarten gemein ist, ist ihre Körperform, die es schwieriger machen, sie im Ganzen zu grillen. Ein ganzer Vogel wird am besten auf einer Rotisserie gegrillt, so dass er gleichmäßig über der Hitzequelle rotiert. Wenn Sie genug Zeit haben, ist die „low-and-slow“ Grill-Methode mit indirekter Hitze eine weitere Möglichkeit, das Geflügel zu grillen, ohne dass es trocken wird. Die einzelnen Teile des Tieres – Schlegel, Flügel und Brust- lassen sich ebenfalls ideal grillen, sind aber viel schneller gar und benötigen weniger Zeit. Es ist immer wichtig, dass Hühnchen und Pute richtig gegrillt bzw. gegart werden, daher empfehle ich dringend, in ein Thermometer zu investieren, damit Sie die Innentemperatur vor dem Servieren überprüfen können.

Die gängige Richttemperatur für die Innentemperatur des dicksten Teils Ihres Geflügelfleisches liegt bei 74°C. Andere Geflügelarten wie Ente und Wachtel, können ein wenig auf der rosa Seite serviert werden, wenn dies gewünscht ist.

Die Popularität von Hühnchenfleisch hat leider auch eine traurige Kehrseite. Um der hohen Nachfrage gerecht zu werden, ist das Angebot aus sogenannter Intensivzucht, bei dem das Schlachalter niedrig und die Fütterung mit künstlichen Zusatzstoffen angereichert ist, sehr weit verbreitet. Im Vergleich zu Freiland- oder Bio-Hühnchen ist das Fleisch weniger schmackhaft, deshalb empfehle ich, dass Sie beim Kauf darauf achten, das Angebot zu erwerben, das Sie sich leisten können und nicht das günstigste Angebot wahrnehmen.

Meine besten 6 Geflügel-Ideen für den Grill



Plattes Huhn

Das Plattdrücken eines Huhns sorgt für eine viel gleichmäßigere Form, was bedeutet, dass es schneller gart und weniger Gefahr besteht, dass es beim Grillen austrocknet. Den Rückenknochen des Hähnchens mit einer Geflügelschere durchtrennen und dann plattdrücken. Schneiden Sie einige tiefe Schnitte in das Fleisch, in die Ihre Lieblingsgewürzmischung einziehen kann.



Hühnchen Kebab

Für lecker schmeckende, saftige Kebabs bevorzuge ich Schenkelfilet, da es weniger mager ist als Brustfleisch, was bedeutet, dass es beim Grillen schön braun wird, ohne trocken zu werden. Die Möglichkeiten zum Würzen sind endlos, aber einfach ist oft am besten – versuchen Sie Marinieren in Öl, Zitrone, Knoblauch und Salbei oder einen Rub aus geräuchertem Paprika und Thymian. Kebabs sind eine der schnellsten Möglichkeiten, Huhn vom Grill auf den Tisch zu bekommen, also eine gute Wahl für eine hungrige Familie.



Chinesische Ente von der Rotisserie

Ente bietet ein reichhaltiges, intensiv-aromatisches Fleisch und ist eine gute Wahl für den Grill. Grillen Sie eine ganze Ente auf einer Rotisserie bei mittlerer Hitze, bis die Haut knusprig ist und eine tiefe, bronzefarbene Bräunung erhält. Um es chinesisch zu machen, füllen Sie den Hohlraum mit geschnittenem Ingwer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch. Reduzieren Sie eine Marinade aus Sternanis, Zimt, getrockneten Chiliflocken und einem Esslöffel braunen Zucker in etwas Wasser, indem Sie es in einem Topf köcheln lassen. Beginnen Sie die Ente ab der Hälfte der Garzeit mit der süßlichen Marinade einzupinseln.



Puten-Burger

Kalorienbewusst, lecker und erschwinglich – das macht Putenhackfleisch zu einem Grill-Allrounder. Versuchen Sie es doch mal mit Puten-Burger, gewürzt mit Kreuzkümmel, Koriander und Knoblauch. Sie können sogar einige Maiskörner hinzufügen, um ein wenig mehr Biss hinzuzufügen. Diese fettarmen Burger sind voll mit Protein und Vitaminen und eine gute Wahl für diejenigen, die ihr Gewicht im Auge haben!



Weihnachtspute

Eine saftige Weihnachtspute, die bei niedriger Temperatur langsam auf dem Grill gegart wird, ist ein wahres Festessen. Marinieren Sie die Pute über Nacht in einer Lösung aus Salz, Muskatnuss, Sternanis und Zimt ein – perfekte Weihnachtsgewürze. Lassen Sie den Vogel abtropfen und tupfen Sie ihn trocken. Großzügig mit Butter einmassieren und mit Kräutern und Zwiebelstücken stopfen. Stellen Sie dabei Ihren Grill auf indirektes Grillen ein, indem Sie die äußeren Brenner einschalten und die Pute in der Mitte platzieren und auf niedriger Temperatur garen – immer wieder mit Butter einstreichen und drehen, damit sie gleichmäßig braun wird. Eine 5-kg-Pute benötigt ca. 4 Stunden, am besten Sie verwenden ein Thermometer um den Garzustand zu überwachen.



Chicken Wings

Mit einem hervorragenden Verhältnis von leckerer, knuspriger Haut zu Fleisch, werden Chicken Wings zu einem großartigen Grillerlebnis, ganz besonders wenn sie als Finger Food zur Vorspeise gereicht werden, während Sie mit dem Zubereiten des Hauptevents beginnen.



**DER ULTIMATIVE
HOLZKOHLEGRILL.**



Kapazität für bis zu
13 Personen
Grillfläche: 3956 cm²

LIFT EASE™



Rollhaube

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



PRO Edelstahl Gemüsekorb

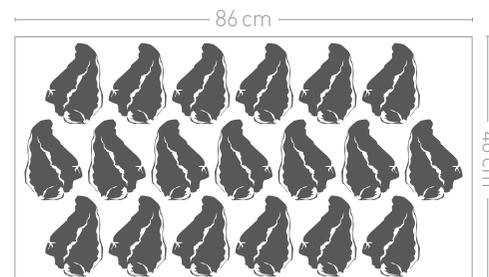


Optionales Drehspieß-Set



DER PRO 605 CSS

- Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube aus Edelstahl mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
- Exklusiver Holzkohle-Heckbrenner für optionalen Drehspieß
- Höhenverstellbare Holzkohlewanne für mehrstufige Temperaturregulierung
- Ladeklappe erleichtert Nachlegen von Holzkohle während des Grillens und der Reinigung
- Solide Edelstahl-Konstruktion
- Lüftungsschlitze zur Regulierung der optimalen Brennrate für Grillen bei hohen Temperaturen, langsames Garen oder Räuchern
- Integrierte Besteckhalter
- Höhenverstellbare, 3-fach geteilte Holzkohlewanne



PRO 605 CSS SERIENAUSSTATTUNG

Ladeklappe für
Holzkohle



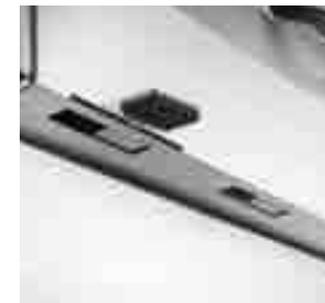
Holzkohle-
Heckbrenner
für Gerichte vom
Drehspieß



6-fach höhen-
verstellbare
Holzkohlewanne



Steuerbare
Lüftungsventile für
optimale Luftzufuhr



SMOKER

APOLLO

A man with long hair, wearing a plaid shirt and jeans, is crouching in a garden. To his left is a large, black, cylindrical smoker with a handle on top and two small doors on the front. In the foreground, there is a pile of logs. To the left of the smoker is a bag with the word 'BLACKSTONE' on it. The background is a wooden fence and some green plants with yellow flowers.

**MIT RAUCH
ZU NEUEN UFERN.**

EXKLUSIVES ZUBEHÖR

(WEITERES ZUBEHÖR AB SEITE 62)



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



Zusatzring



Holz Räucherchips

Alle, die Aromen von geräuchertem Fisch und Fleisch oder einfach nur echtes Barbecue-Feeling genießen, sind mit dem Watersmoker Apollo® genau richtig. Der flexible 3-in-1 Apollo® Smoker in zwei verschiedenen Größen setzt sich als Holzkohlegrill und Smoker in Szene und verwandelt sich im Nu vom Full-Size-Smoker in einen transportablen Holzkohlegrill.



AS200K-1



AS300K-1

SMOKER SERIENAUSSTATTUNG

ACCU-PROBE™

Deckelthermometer und nicht-rostende Lüftungsslitze



Leicht zugängliche Türen

Innenliegende Haken für Fisch und Fleisch



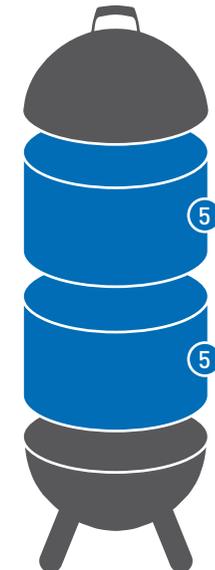
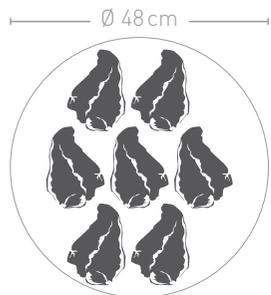
Lüftungsslitze zur Temperaturregulierung



Kapazität für bis zu
17 Personen
Grillfläche: 1808 cm²

AS300K-1

- 1 Der Apollo®-Räuchergrill kann für Nass- und Trockenräuchern oder als Holzkohlegrill mit Deckel verwendet werden
- 2 Mobiler Einsatz durch stabilen Griff
- 3 Grilldeckel mit integrierter Stange und fünf Haken zum Aufhängen von Fisch, Rippen oder Würsten
- 4 Dicht schließende Türen mit Scharnieren für einfachen Zugang zu Wasserpfanne und Holzkohlekorb
- 5 Jede Grill-/Räucherkammer (Aufsatz) enthält einen 48 cm großen Grillrost (AS200K-1: 41 cm)
- 6 Mehrere Lüftungsschlitze für perfekte Temperaturkontrolle
- 7 Temperaturösen auf jeder Grillebene ermöglichen das Hindurchführen von Temperatursensoren zur Kontrolle





GENEVIEVE TAYLOR

Buchautorin,
Grill-Enthusiastin
und Napoleon® Fan

Traditionell gehört die Grill-Domäne dem Fleisch, aber Gemüse, das auf einem Grill zubereitet wird, kann das Genusserlebnis deutlich erweitern – Gemüse bringt eine breite Palette von Geschmacksrichtungen, Texturen und Farben mit sich, die man mit Fleisch allein nicht erreichen kann.

Eine hohe Hitze ist generell gut zum Grillen von Gemüse, da man auf der Außenseite eine gute Karamellisierung erreichen kann, ohne das Innere zu überkochen. Das meiste Gemüse kann direkt auf dem Grillrost gegrillt werden, aber für empfindlichere Sorten, wie z.B. Salatstücke, ist eine Plancha (oder Gusseisenplatte) ideal, um ein wenig Schutz vor den Flammen zu bieten. Sie können auch versuchen, ganze Gemüse, wie Paprika oder Aubergine, auf eine Rotisserie zu stecken, um sie gleichmäßig zu garen.

Wenn Sie mehrere Gemüse parallel grillen, zum Beispiel auf einem Kebab-Spieß, dann bedenken Sie die verschiedenen Garzeiten der unterschiedlichen Gemüsearten – so werden Paprika und Zucchini z. B. schneller gar als Auberginen oder Schalotten, also bereiten Sie die Auberginenstücke halb so groß vor, wie die Paprika, so dass sie beide gleichzeitig den richtigen Garpunkt erreichen. Um den „Wow-Faktor“ Ihrer Gemüsegerichte zu maximieren, sollten Sie vor, während und nach dem Grillen über Würze und Geschmack nachdenken. Gewürze, Kräuter, Essige und Öle erweitern die Geschmacksrichtungen Ihres fertigen Gerichts und ermöglichen neue Genusserlebnisse. In der Regel werden „holzige Kräuter“ (wie Thymian, Rosmarin oder Salbei) am besten während des Grillvorgangs verwendet und „weiche Kräuter“ (wie Petersilie, Basilikum oder Koriander) zum Garnieren und Abschmecken danach.

6 der besten Gemüse für den Grill



Zucchini

Der milde Geschmack von Zucchini wird beim Grillen bei großer Hitze auf ein neues Niveau gehoben. Kleine bis mittelgroße Zucchini längs in Viertel schneiden, leicht mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, bevor sie bei großer Hitze grillen, bis sie leicht verkohlt und zart sind. Danach einfach mit extra nativem Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft vor dem Servieren abrunden.



Aubergine

Gegrillte Aubergine nimmt einen so köstlich-rauchigen Geschmack an, dass sie eine natürliche Wahl für den Grill ist. Für einen nahöstlich inspirierten Dip werden ganze Auberginen auf einer wirklich hohen Hitze gegrillt, bis sie außen schwarz sind. Die verkohlte Haut schälen und entsorgen, dann das zarte Fleisch mit kaltgepresstem extra nativem Olivenöl, zerdrücktem Knoblauch, frisch gemahlenem Kreuzkümmel und etwas Koriander zerkleinern und vermischen – und schon hat man einen tollen Vorspeisen-Dip.



Möhren

Die bescheidene Karotte ist wahrscheinlich mein Lieblings-Grill-Gemüse, da sie beim Grillen eine intensive Süße bekommt. Man kann sie z. B. vorher kurz in kochendem Wasser blanchieren und dann in Kreuzkümmel und zerdrücktem Knoblauch marinieren. Dann grillen, bis sie schön karamellisiert ist. Verwenden Sie als Basis einen leckeren warmen Salat mit Frühlingzwiebeln, Ricotta, Kräutern und knackigen Nüssen.



Mais

Ein absolutes Klassiker-Gemüse für den Grill. Versuchen Sie ungeschälte, ganze Maiskolben zu bekommen und grillen Sie sie mit den Schalen, bis diese ganz verkohlt ist. Dies sorgt dafür, dass die zarten Maiskörner gar werden und dabei saftig bleiben. (Wickeln Sie die Maiskolben in Alufolie, wenn Sie sie nicht mit den Schalen bekommen können.) Sobald sie durchgegart sind, öffnen Sie die Schalen an der Spitze und biegen Sie sie nach hinten um, damit Sie den Kolben an der Schale halten können. So können Sie die Maiskolben nun mit Kräuter- oder Knoblauchbutter auf dem Grill bei hoher Hitze kurz karamellisieren – und fertig.



Rote Paprika

Rote Paprikaschoten werden ausgezeichnet auf dem Grill zubereitet und werden durch die Hitze des Grills süß und intensiv. Grillen Sie ganze rote Paprikaschoten, bis die Haut geschwärzt und blasiert ist, dann schälen und pürieren Sie sie z. B. für leckere Dips oder schneiden Sie sie klein als Verfeinerung eines Salats. Oder füllen Sie halbe, gereinigte Paprikaschoten mit würzigem Couscous und Käsewürfeln, wie Brie, Cambozola oder Mozzarella, grillen Sie sie bei mittlerer Hitze, bis die Paprika weich und karamellisiert und die Füllung heiß ist.



Blumenkohl

Blumenkohl ist vielleicht eine ungewöhnliche Wahl für den Grill, aber experimentieren Sie mit ihm, da die Ergebnisse erstaunlich sind – zartes Fleisch mit tief konzentrierten Aromen. Mit seiner festen Textur ist dies ein Gemüse, das über einer niedrigeren, sanften Hitze gegrillt wird, um sicherzustellen, dass es bis zur Mitte durchgart.



Grill Cleaner 3 in 1
10234



Grill Protector
10235



Grill Power-Cleaner
10236



Scheuerschwamm
62002



3-seitige Grillbürste mit Messingborsten - Klein 62012



Grillrostschaber aus Zedernholz
62051



Grillbürste, Edelstahlborsten
62052



Grillbürste, Edelstahlborsten 62054
Grillbürste, Messingborsten 62056



Grillbürste mit Holzgriff, Messing bzw. Edelstahl 62028 + 62118



PRO Edelstahl Grillbürste + Wechselbarer Kopf 62035 + 70007



Grillbürste, Edelstahl ohne Borsten
62055



Abdeckhaube
61xxx



5x Alu-Fettauffangschalen
14,7 x 12,2 cm 62007 36 x 19,7 cm 62008



Rotisserie
69xxx



Edelstahl Rotisseriegrillkorb
64000



Schaschlick-Set für Drehspieß mit 6 Spießen
64007



Starter Kit „Fleisch Liebhaber“
90001



Starter Kit „Gemüse & Fisch Liebhaber“
90003



Starter Kit „Pizza Liebhaber“
90002



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



PRO Pizzastein mit Pizzaschneider
70001



Rechteckiger Pizzastein, 51 x 34 cm
70008



Pizza-Wiegemesser
55209



PRO Pizza Heber
70003

NEU

NEU



Pizzastein für Warmhalterost,
59.5 cm x 13.5 cm 70044



Warmhalterost für PRO285 + für Kugelgrill
71285 + 71022



Gusspfanne mit abnehmbaren Griff und
hitzebeständigem Kunststoff-Untersetzer
56003



Gusspfanne mit abnehmbaren Griff und
Holz-Untersetzer 56008



Edelstahl Geflügelhalter und Wok
56024



Edelstahl Gemüsekorb
56026



PRO Edelstahl Gemüsekorb
70023



Salzstein mit PRO Edelstahl Gemüsekorb
70045



8x Multifunktionale Edelstahlspieße
70015



12" Wok aus Edelstahl
70028



Fisch- und Gemüsehalter klappbar
57012



PRO Spare Rib Halter Edelstahl
70009

NEU



Plancha für Rogue® 425/525
56036



Plancha, Porzellan emailiert
56090

NEU



2-teiliges Plancha Tool-Set
70030

NEU



Flexibler Spatel
70040

NEU



Edelstahl Marinierschüssel-Set (3 Stück)
70042



PRO Edelstahl Pinsel mit Silikonborsten 11,5"
55005



Marinier Mop
55009



Der Fleischzartmacher
55204



Edelstahl Marinaden Injektor inkl. 2 Nadeln
55028



Burger-Press Set
70060



PRO Chef Messer in Hardbox
55202



Wellenschliff Steak Messer
55208



BBQ-Handtuch
62150



BBQ-Grillhandschuh (1 Stück)
62145



Universalhandschuh L (1 Paar)
62142



Grillhandschuhe aus echtem Leder (1 Paar)
62147



Digital Thermometer
61010



PRO Digital Thermometer wireless
70006



Bluetooth Thermometer, inkl. 2 Sonden
70077



2 Sonden für Bluetooth Thermometer
70078



Hochwertiges Holzschneidebrett mit Messer
70039



PRO Schneidebrett mit 2 Edelstahl Schalen
70012



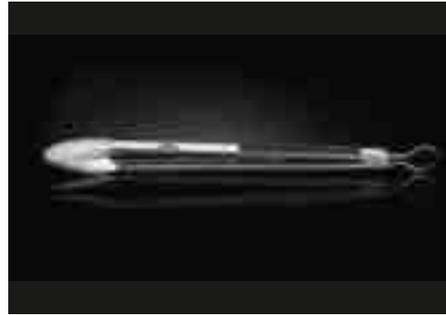
Tranchier-Kralle-Set (2 Stück)
70043



Edelstahl Maiskolbenhalter (8 Stück)
70041



Grillrost Heber
62121



Verschließbare Zange 16'' Edelstahl
55015



PRO Edelstahl Zange „Easy Locking“ 15''
55011



Zangenwender
55019



Große Pinzette
55024



2-teiliges Grillbesteckset
70032



2-teiliges PRO Grillbesteckset aus Edelstahl
70033



3-teiliges TravelQ™ Grillbesteckset
70024



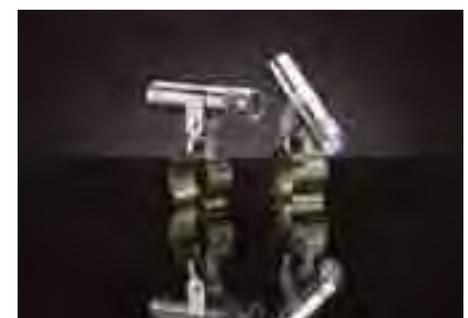
3-teiliges PRO Edelstahl-Grillbesteckset
70034



hochwertiges, 3-teiliges Grillbesteckset
70036



hochwertiges, 4-teiliges Grillbesteckset
70037



BBQ Griff-Licht (2 Stück)
70021

NEU



Parfümier-Wellenbrett aus Zedernholz
67037



Holz Räucherbrett aus Zeder oder Ahorn
67034 / 67035

NEU



Smoker Box
67013



PRO Edelstahl Räucher Pfeife
67011



Gusseisen Holzkohleinsatz +
Räuchervorrichtung 67732



Räucherchips
6700x



BBQ Smoking Starter Kit
67020

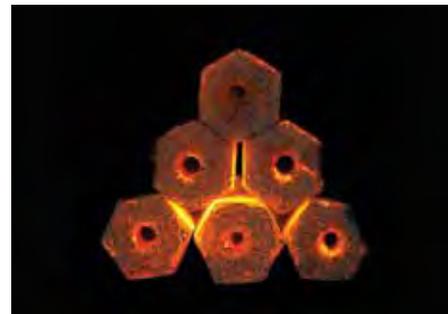


Grill- und Kaminanzünder (30 Stück)
67040

NEU



Dreieckiger Anzündkamin
67801



Kokos Briketts, 10 kg
67301



Holzkohle-Körbe
67400



Grillmatte 120 x 80 cm
68001



Bluetooth Thermometer,
inkl. 2 Sonden 70077

2 extra Sonden zu
Bluetooth Thermometer 70078



NEU

Pizzastein für Warmhalterost 70044



NEU

Smoker Box 67013



NEU

Parfümier-Wellenbrett aus Zedernholz 67037

GRILLMODELLE ÜBERSICHT



ROGUE® 365-1

Leistung kW: 9,5
 Brenner: 2
 Gesamtlänge: 121 cm
 Gesamttiefe: 64 cm

R365



ROGUE® 425-1

Leistung kW: 12,45
 Brenner: 3
 Gesamtlänge: 130 cm
 Gesamttiefe: 64 cm

R425



ROGUE® 425-2

Leistung kW: 15,45
 Brenner: 3 + 1
 Gesamtlänge: 130 cm
 Gesamttiefe: 64 cm

R425SB



ROGUE® 525-2

Leistung kW: 19,6
 Brenner: 4 + 1
 Gesamtlänge: 144 cm
 Gesamttiefe: 63 cm

R525SB



ROGUE® 365-3

Leistung kW: 12,5
 Brenner: 2 + 1
 Gesamtlänge: 121 cm
 Gesamttiefe: 64 cm

R365SIB



ROGUE® 425-3

Leistung kW: 15,45
 Brenner: 3 + 1
 Gesamtlänge: 130 cm
 Gesamttiefe: 64 cm

R425SIB



ROGUE® 525-3

Leistung kW: 19,6
 Brenner: 4 + 1
 Gesamtlänge: 144 cm
 Gesamttiefe: 63 cm

R525SIB

ROGUE®-SERIE

ROGUE® SIB-SERIE



ROGUE® SE425

Leistung kW: 20,45
 Brenner: 3 + 2
 Gesamtlänge: 130 cm
 Gesamttiefe: 64 cm

RSE425RSIB



ROGUE® SE525

Leistung kW: 24,6
 Brenner: 4 + 2
 Gesamtlänge: 144 cm
 Gesamttiefe: 64 cm

RSE525RSIB

ROGUE® SPECIAL EDITION-SERIE



TRAVELQ™ PRO285

Leistung kW: 4,1
 Brenner: 2
 Gesamtlänge: 74 cm
 Gesamttiefe: 47 cm

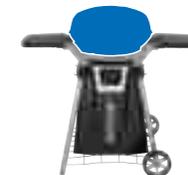
PRO285-BK



TRAVELQ™ PRO285E

Leistung kW: 2,2
 Heizspirale: 1
 Gesamtlänge: 74 cm
 Gesamttiefe: 47 cm

PRO285-E



TRAVELQ™ PRO285-STAND

Gesamtlänge: 74 cm
 Gesamttiefe: 52 cm

PRO285-STAND



TRAVELQ™ PRO285X

Leistung kW: 4,1
 Brenner: 2
 Gesamtlänge: 124 cm
 Gesamttiefe: 51 cm

PRO285X

MOBILE + ELEKTRO GRILLS



PRESTIGE® 500

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

P500RSIB-3



PRESTIGE® 665

Leistung kW: 29,7
 Brenner: 5 + 2
 Gesamtlänge: 190 cm
 Gesamttiefe: 67 cm

P665RSIB

PRESTIGE® SERIE



PRESTIGE PRO™ 500

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

PRO500RSIB-2



PRESTIGE PRO™ 665

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

PRO665RSIB-2



PRESTIGE PRO™ 825

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

PRO825RSBI-2

PRESTIGE PRO™ SERIE



KETTLE HOLZKOHLEGRILL

Durchmesser: 57 cm
 Gesamtlänge: 70 cm
 Gesamttiefe: 59 cm

NK22K-LEG-2



PRO HOLZKOHLEGRILL

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

PRO22K-LEG-2



PRO HOLZKOHLEGRILL

Durchmesser: 57 cm
 Gesamtlänge: 114 cm
 Gesamttiefe: 73 cm

PRO22K-CART-2



CHARCOAL PROFESSIONAL

Grillfläche: 86 x 46 cm
 Gesamtlänge: 171 cm
 Gesamttiefe: 63 cm

PRO605CSS

HOLZKOHLEGRILLS



APOLLO® AS200

Durchmesser: 42 cm
 Gesamthöhe: 104 cm

AS200K-1



APOLLO® AS300

Durchmesser: 50 cm
 Gesamthöhe: 120 cm

AS300K-1

SMOKER

GRILLMODELLE ÜBERSICHT

		ROGUE® SERIE				ROGUE® SIB SERIE			SE ROGUE® SERIE	
AUSSTATTUNG		365	425	425SB	525SB	365SIB	425SIB	525SIB	SE425RSIB	SE525RSIB
AUSSTATTUNG	Grill-/Deckelfarbe	bk	bk	bk	bk	bk	ss/bk	ss/bk	ss/bk	ss/bk
	Edelstahlbrenner Hauptbrenner	2	3	3	4	2	3	4	3	4
	Infrarot SIZZLE ZONE™ Hauptbrenner									
	Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner					•	•	•	•	•
	Seitenbrenner mit Kochfeld			•	•					
	Edelstahl Infrarot Heckbrenner								•	•
	Zündung für Heckbrenner								•	•
	JETFIRE™ Zündsystem	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	LIFT EASE™ Rollhaube									
	SAFETY GLOW™ Bedienelemente									
	Beleuchtete Bedienelemente								•	•
	Innenbeleuchtung									
	Klappbare Seitenablagen	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Warmhalterost	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	9,5 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl									
	7 mm WAVE™ Grillroste aus Edelstahl					•	•	•	•	•
	WAVE™ Grillroste aus Gusseisen	•	•	•	•					
	Als Erdgasmodell erhältlich (nur Edelstahl)									
	Als Einbaumodell erhältlich									
Garantie	++	++	++	++	++	++	++	++	++	
LEISTUNG (KW)	Haupt Rohrbrenner	9,5	12,45	12,45	16,6	9,5	12,45	16,6	12,45	16,6
	Haupt Infrarotbrenner									
	Seitenbrenner			3	3	3	3	3	3	3
	Infrarot Heckbrenner								5	5
	Brenner für Räuchereinsatz									
	Brenner für Warmhaltezone									
	Insgesamt	9,5	12,45	15,45	19,6	12,5	15,45	19,6	20,45	24,6
ABMESSUNG	Hauptgrillfläche [cm]	51 x 45	60 x 45	60 x 45	73 x 45	51 x 45	60 x 45	73 x 45	60 x 45	73 x 45
	Seitenbrenner [cm]			Ø 20	Ø 20	23 x 26	23 x 26	23 x 26	23 x 26	23 x 26
	Gesamtlänge [cm] bei hoch /runtergeklappter Seitenablage	121/79	130/88	130/88	144/103	121/79	130/88	144/103	130/88	144/103
	Gesamttiefe [cm]	64	64	64	64	64	64	64	64	64
	Gesamthöhe [cm] bei geschlossenem/geöffnetem Deckel	121/160	121/160	121/160	121/60	121/160	121/160	121/160	123/160	123/160
	Gewicht [kg]	54	63	67	72	61	67	76	65	79
ZUBEHÖR	Abdeckhaube, Seitenablage aufgeklappt	61365	61425	61425	61525	61365	61425	61525	61425	61525
	Abdeckhaube, Seitenablage abgeklappt	61366	61426	61426		61366	61426		61426	
	Gussplatte	56365	56425	56425	56365	56365	56425	56365	56425	56365
	Rotisserie	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812

PRESTIGE® SERIE		PRESTIGE PRO™-SERIE			MOBILE GRILLS			HOLZKOHLEGRILLS				SMOKER	
P 500 RSIB-3	P665 RSIB	PRO 500 RSIB-2	PRO 665 RSIB-2	PRO 825 RSIB-2	PRO 285	PRO 285 X	PRO 285 E	NK22K-LEG-2	PRO22K-LEG-2	PRO22K-CART-2	PRO605CSS	AS200K-1	AS300K-1
ss / bk / ch	ch	ss	ss	ss	bk	bk	bk	bk	bk	bk	ss	bk	bk
4	5	4	5	4 2	2	2							
•	•	•	•										
•	•	•	•	•									
•	•	•	•	•	•	•							
•	•	•	•	•							•		
•	•	•	•	•									
		•	•	•									
•	•	•	•	•	◦	◦		◦	◦	◦			◦
•	•	•	•	•									
•	•	•	•	•	•	•	•	◦	•	•	•		
•	•	•	•	•									
+++	+++	+++	+++	+++	+	+	+	+	+	+	++	+	+
16	20	16	19	15,2 7,6	4,1	4,1	2,2						
4	4	4	4	5,3									
5,7	5,7	5,7	5,5 2,5	5,5 2,5									
25,7	29,7	25,7	31	38,6	4,1	4,1	2,2						
71 x 46 24 x 37	94 x 46 24 x 37	71 x 46 24 x 37	94 x 46 24 x 37	[72+47] x 46 Ø 25	54 x 37	54 x 37		Ø 57	Ø 57	Ø 57	86 x 46	Ø 41	Ø 48
163/137 67	190 67	169 67	195 65	239 65	74 47	112 51		70 59	72 59	114/80 73	171 63	Ø 42	Ø 50
127/145 94	127/145 105	132/144 115	130/145 150	131/145 205	38/64 18	101/131 29		112 20	103/162 30	106/152 43	121/151 100	104 13	120 23
61500	61665	61500	61665	61825		61288					61605		
					61286	61286		61910	61910	61911		61901	61900
56040	56040	56040	56040	56040	56080	56080					56040		
69232	69632	inklusive	inklusive	inklusive							69332		

QUALITÄT UND GARANTIE



President's Limited Lifetime Warranty

Für PRESTIGE®/PRO™
(Wagenmodell und Einbaugrillköpfe)

Lebenszeit

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

10 Jahre volle Garantie, plus 50% Nachlass für die Gesamtlebenszeit

(Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)

5 Jahre volle Garantie, plus 50% Nachlass für die Gesamtlebenszeit

(Edelstahl-Hitzeverteiler, Infrarotbrenner für Drehspieß, Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter))

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



15 Years Limited Warranty

Für Rogue®, BILEX485/BILEX605 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™ 285 Serie
(inkl. PRO285/PRO285E)

10 Jahre

(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel)

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

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

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



10 Year Limited Warranty

Für Holzkohlegrills und Apollo®-Räuchergrills

10 Jahre

(Deckel und Schale mit Porzellanbeschichtung)

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

(Luftsteuerung)

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

(Verchromte Grillroste und für Grillroste aus Gusseisen mit Porzellanbeschichtung)

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile)



10 Year Limited Warranty

Für Oasis™ und eingebaute Teile einschließlich
Einbau-Seitenbrenner

10 Jahre

(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuß, Edelstahl-Rohrbrenner)

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

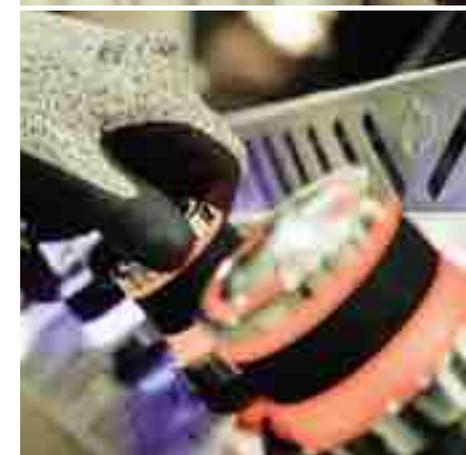
(Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter), Edelstahldeckel, -tür und -schubladenfronten)

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

(Scharniere, Schiebeelemente und Innenbereiche)

2 Jahre

(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)



INGESCHRÄNKTE LEBENSLANGE PRESIDENT'S GARANTIE – FÜR PRESTIGE®/PRO™ UND VERSENKBARE BRENNERKÖPFE

10 YEAR | BURNER REPLACEMENT
+30% PARTS COVERAGE FOR LIFE

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

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

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

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

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

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

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

15 JAHRE INGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR ROGUE® 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 von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

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

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

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

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

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

10 JAHRE INGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR TRAVELQ™ 285 SERIE (INKL. PRO285/PRO285E)

5 YEAR | PAINTED STEEL LID REPLACEMENT
+5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

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

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

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

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

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

3 YEAR | STAINLESS STEEL OR PORCELAIN SEAR PLATES REPLACEMENT
+7 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Edelstahl-Hitzeverteiler gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 3 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

5 YEAR | PRO AIR CONTROL SYSTEM
+5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

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

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

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

3 YEAR | CHROME PLATED COOKING GRIDS
+7 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für verchromte Grillroste gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 3 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

10 JAHRE INGESCHRÄNKTE GARANTIE – FÜR OASIS™ UND EIN-GEBAUTE TEILE, EINSCHLIESSLICH EINBAU-SEITENBRENNER

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

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

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

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

5 YEAR | STAINLESS STEEL LID, DOOR AND DRAWER PANELS
+5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Für Edelstahldeckel, -türen und -schubladenfronten gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschließend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

5 YEAR | STAINLESS STEEL OR PORCELAIN SEAR PLATES REPLACEMENT
+5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

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



NAPOLEON® – CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS



GOURMET GRILLS

Wolf Steel Europe B.V.
Poppenbouwing 29-31,
4191 NZ Geldermalsen, Niederlande
Tel: +31 (0)345 588 655
Fax: +31 (0)345 502 100
Mail: info@napoleongrills.nl
www.facebook.com/napoleongrillsdeutschland

Web: www.napoleon.com/de

Autorisierter Händler

