

# NAPOLEON®

GOURMET GRILLS

EXPERTS IN GAS & INFRARED GRILLING





## THE STORY

It all began in 1976 when a small steel fabrication business launched by Wolfgang Schroeter started manufacturing steel railings in Barrie, Ontario, Canada. At that time, no one could imagine the incredible future that lay ahead for Wolf Steel Ltd. and eventually Napoleon® Fireplaces and Napoleon® Gourmet Grills. Since the first wood stove rolled off the production line over 36 years ago, Wolf Steel's commitment was to be distinctive and successful in everything they do. The original stove featured a solid cast iron two-door design and was produced in a 95 m<sup>2</sup> manufacturing facility. By 1981, the name "Napoleon" was born and with it, the first single glass door with Pyroceram high temperature ceramic glass – a first in the industry. This was the first of many milestones for Wolf Steel and over the next few years, the demand for Napoleon's wood stoves grew beyond Ontario's borders to the rest of Canada, the United States, Europe and the United Kingdom. Napoleon® is an ISO9001 – 2008 registered company and operates with 120,000 square metres of manufacturing space and over 700 employees. We are North America's largest privately owned manufacturer of quality wood and gas fireplaces (inserts and stoves), gourmet gas and charcoal grills, outdoor living products, waterfalls and a complete line of HVAC equipment.



# CREATIVE SPIRIT, PERFORMANCE & QUALITY

## A passionate dedication to grilling.

Napoleon®, a family owned Canadian company, has been providing home comfort for over 36 years, committed to designing and manufacturing only the finest high efficiency grills, fireplaces and outdoor living products you can depend on.

Superior technology, rock solid performance, balanced design and unparalleled customer service are the hallmark of the Napoleon® name. Your Napoleon® grill is designed to excel, offering a cooking experience as gratifying as the wonderful meals you will create. In the pages ahead, you'll discover the beauty and simplicity of Napoleon® style - the ideal complement to your outdoor living space.

## Una dedicación apasionada al arte de cocinar en parrillas.

🇪🇸 Napoleon® es una empresa familiar canadiense que, desde hace más de 36 años, ofrece la comodidad para el hogar con el diseño y la fabricación de parrillas, chimeneas y productos para la vida al aire libre de la más alta calidad y de los cuales usted puede confiar.

La tecnología superior, el excelente rendimiento, el diseño balanceado y el mejor servicio al cliente son el sello de la marca Napoleon®. La parrilla Napoleon® está diseñada para lucirse y ofrecer una experiencia culinaria tan gratificante como las comidas que prepare con ella. En las siguientes páginas, usted podrá descubrir la belleza y sencillez del estilo Napoleon®, el complemento ideal para la vida al aire libre.

## Un'appassionata dedizione alle grigliate.

🇮🇹 Napoleon® è un'azienda privata canadese che, da oltre 36 anni, contribuisce al benessere della vostra casa con la progettazione e costruzione di grill, camini e prodotti di altissima qualità per la vita all'aria aperta.

La superiorità tecnologica, le prestazioni affidabili, il design elegante e un'assistenza ai clienti senza uguali sono caratteristiche del marchio Napoleon®. Il vostro grill Napoleon® è pensato per essere il meglio e per offrire un'esperienza di cottura gratificante quanto i piatti meravigliosi che creerete con esso. Nelle prossime pagine scoprite la bellezza e la semplicità dello stile Napoleon® - il complemento ideale del vostro spazio esterno.

## Горячая преданность готовке на гриле.

🇨🇦 Канадская семейная компания Napoleon обеспечивает домашний уют в течение более 36 лет. Компания проектирует и выпускает только самые надежные и высокоэффективные грили, камины и используемые на открытом воздухе устройства, на которые вы можете всегда рассчитывать.

Новейшие технологии, безупречное исполнение, сбалансированный дизайн и непревзойдённое обслуживание клиентов – вот характерные черты бренда Napoleon. Гриль Napoleon воплощает в себе наилучшие кулинарные традиции; он доставит вам ни с чем не сравнимое удовольствие и позволит приготовить изумительные блюда. На следующих страницах вы сможете оценить красоту и простоту стиля грилей Napoleon – идеальное дополнение к площадке перед вашим домом.

# GRILLED VEGETABLE SALAD WITH SHIRAZ BALSAMIC VINAIGRETTE

- 1 Napoleon® Multi-Grill Basket
- Red Wine Balsamic Vinaigrette
- 250 mL (1 cup) olive oil
- 60 mL (¼ cup) shiraz
- 60 mL (¼ cup) balsamic vinegar
- 30 mL (2 tbsp.) dijon mustard
- 15 mL (1 tbsp.) chopped fresh rosemary
- to taste salt and coarsely ground black pepper
- 1 large Vidalia or sweet yellow onion peeled and sliced into rings
- 2 green zucchini - sliced in half lengthwise
- 8 large white mushrooms
- 3 sweet peppers (red, yellow, orange) cut in half, stems and seeds removed
- 1 bunch asparagus - trimmed
- 250 mL (1 cup) crumbled goat cheese
- 5 mL (1 tsp.) chopped fresh rosemary

First, prepare the vinaigrette. In a bowl whisk together the olive oil, shiraz, balsamic vinegar, dijon mustard and rosemary. Season with salt and coarsely ground black pepper to taste.

In a large bowl or sealable container, combine all vegetables together. Add half of the vinaigrette to container, seal and refrigerate for one hour, turning occasionally to marinate evenly. Reserve remaining half of vinaigrette to toss with vegetables after grilling.

Preheat grill to medium-high heat.

Remove vegetables from marinade and arrange in a Napoleon® Multi-Grill Basket. Place basket onto grill and cook vegetables, turning basket and basting occasionally with marinade, until lightly charred and tender, about 6-8 minutes per side.

Remove basket from grill and allow to cool slightly. Remove vegetables and cut into large chunks. Place vegetables into a large bowl, toss with reserved red wine balsamic vinaigrette, season with salt and coarsely ground black pepper to taste. Arrange onto serving platter and top with crumbled goat cheese and chopped fresh rosemary.

Serves 8

- 1 - Sistema con dos cámaras de cocción independientes y dos quemadores inferiores SIZZLE ZONE® por infrarrojos
- 2 - Tapa corrediza LIFT EASE® que ocupa menos espacio
- 3 - Quemador posterior infrarrojo con kit de rotisserie opcional y cuatro tenedores
- 4 - Quemador lateral tradicional
- 5 - Almacenamiento adicional en caso de reuniones con muchas personas
- 6 - Unidad disponible a gas propano
- 7 - Práctico cajón extraíble

- 1 - Sistema di cottura a due unità con due bruciatori inferiori a infrarossi SIZZLE ZONE®
- 2 - Coperchio salvaspazio a guida scorrevole LIFT EASE®
- 3 - Bruciatore posteriore a infrarossi con, opzionale, kit rosticceria e 4 forchettoni
- 4 - Fornello laterale tradizionale
- 5 - Area di lavoro di grandi dimensioni, per grandi raduni
- 6 - Disponibile la versione a propano
- 7 - Pratico cassetto estraibile

- 1 - Спаренная система с двумя раздельными нижними инфракрасными горелками SIZZLE ZONE®
- 2 - Откидная крышка LIFT EASE® для экономии места
- 3 - Задняя инфракрасная горелка с приобретаемым отдельно вертелом и 4 вилками-фиксаторами вертела
- 4 - Боковая конфорка
- 5 - Дополнительный шкафчик для хранения массивных принадлежностей
- 6 - Шкаф для баллона с пропаном
- 7 - Удобный выдвижной ящик



 Proudly Made in Canada

— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**



# PRESTIGE® II PT750

> 27.7 kW | 7 Burners  
PT750RSBI



Stainless Steel WAVE® Cooking Grids  
Placas de acero inoxidable WAVE®  
Griglie di cottura in acciaio inox WAVE®  
Решетка для гриля WAVE из нержавеющей стали



Stainless Steel Sear Plates  
Platos de sellado de acero inoxidable  
Diffusori in acciaio inox  
Пластины из нержавеющей стали



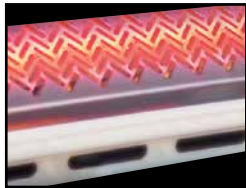
Two Infrared Bottom Burners  
Dos quemadores inferiores infrarrojos  
Due bruciatori inferiori a infrarossi  
Две нижние инфракрасные горелки



Pull Out Drawer  
Cajón extraíble  
Cassetto estraibile  
Выдвижной ящик



Range Side Burner  
Quemador lateral tradicional  
Fornello laterale tradizionale  
Боковая конфорка



Infrared Rear Burner  
Quemador posterior infrarrojo  
Bruciatore posteriore a infrarossi  
Задняя инфракрасная горелка

1 - Twin head cooking system with two dedicated infrared SIZZLE ZONE® bottom burners

2 - Space saving LIFT EASE® roll top lid

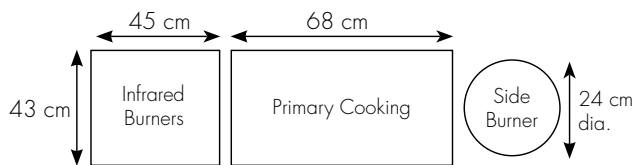
3 - Rear infrared burner with optional rotisserie kit and 4 forks

4 - Range side burner

7 - Convenient pull out drawer

6 - Available as a propane unit

5 - Extra storage space for large gatherings



221 cm x 72 cm x 126 cm | 155.1 kg



**OVEN-LIKE PERFORMANCE** – Napoleon's LIFT EASE® roll top lid tucks neatly back giving you more space on your patio or deck. The tightly sealed lid will not be compromised by prevailing winds. Maximum heat is retained in the streamlined, double-walled lid for oven-like performance.

**FUNCIONAMIENTO SIMILAR AL DEL HORNO** – La tapa corrediza LIFT EASE® de Napoleon® se pliega completamente hacia atrás para brindar más espacio en el jardín o en la terraza. El viento no afecta el funcionamiento de la tapa con cierre hermético. Se mantiene todo el calor gracias a la tapa aerodinámica y con pared doble que permite obtener un funcionamiento similar al del horno.

**PRESTAZIONI SIMILI A QUELLE DEL FORNO** – Il coperchio a guida scorrevole LIFT EASE® di Napoleon® si ritrae per rendere più spazioso il vostro giardino o la terrazza. La tenuta del coperchio non viene compromessa dalla presenza di vento. Tutto il calore viene conservato sotto alla doppia parete del coperchio, dal design lineare, per offrirvi prestazioni simili a quelle di un forno.

**ГОТОВИТ, КАК В ДУХОВКЕ** – Крышка LIFT EASE® гриля Napoleon аккуратно откидывается назад, освобождая больше места на вашем внутреннем дворе или на веранде. Плотнo прилегающая крышка обеспечивает надежную защиту от ветра. Под изящной двустенной крышкой сберегается максимум тепла, что обеспечивает приготовление пищи, как в духовке.



**NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES**



- 1 - Parrilla y quemador lateral infrarrojos SIZZLE ZONE™
- 2 - Kit de rotisserie opcional de calidad comercial con contrabalanceo y cuatro tenedores para obtener resultados dignos de un restaurante en los quemadores infrarrojos posteriores
- 3 - Tapa corrediza LIFT EASE™ de lujo que ocupa menos espacio y viene con bordes y manija en cromo pulido
- 4 - Sistema de cocción en acero inoxidable
- 5 - Estantes laterales de acero inoxidable de primera calidad con soportes para bebidas, balde para hielo y tabla para cortar, toallero y ganchos para utensilios en cromo pulido
- 6 - Pedestal con ruedas de bloqueo escondidas
- 7 - Unidad disponible a gas propano

- 1 - Bruciatore laterale del grill a infrarossi SIZZLE ZONE™ e fornello laterale
- 2 - Opzionale: kit rosticceria con contrappeso e quattro forchettoni per una cottura come al ristorante, grazie al bruciatore posteriore a infrarossi
- 3 - Ampio coperchio salvaspazio Deluxe, con scorrimento LIFT EASE™, con dettagli e maniglia cromati lucidi
- 4 - Sistema di cottura in acciaio inox
- 5 - Mensole laterali di alta qualità, in acciaio inox, con integrati il porta-bevande, il cestello porta-ghiaccio con tagliere, barre cromate lucide per gli asciugamani e ganci per gli utensili
- 6 - Base a piedistallo con rotelle a blocco, nascoste
- 7 - Disponibile la versione a propano

- 1 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE™ и боковая горелка
- 2 - Приобретаемый отдельно вертел высокого качества с 4 вилками-фиксаторами вертела для приготовления в восхитительном ресторанном стиле, с использованием задней инфракрасной горелки
- 3 - Откидывающаяся для экономии места объемная крышка LIFT EASE™ с изысканным верхом, отполированной хромированной ручкой и отделкой
- 4 - Гриль из нержавеющей стали
- 5 - Боковые полки из высококачественной нержавеющей стали со встроенными держателями для напитков, ведерком для льда, разделочной доской, хромированными полочками для полотенец и крючками для принадлежностей
- 6 - Основание со скрытыми фиксируемыми роликами
- 7 - Шкаф для баллона с пропаном



 **Proudly Made in Canada**

**— NAPOLEON —**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**



# PRESTIGE PRO™ PRO600

> 27.7 kW | 6 Burners  
PRO600RSIB



Stainless Steel WAVE® Cooking Grids  
Placas de acero inoxidable WAVE®  
Griglie di cottura in acciaio inox WAVE®  
Решетка для гриля WAVE из нержавеющей стали



Stainless Steel Sear Plates  
Platos de sellado de acero inoxidable  
Diffusori in acciaio inox  
Пластины из нержавеющей стали



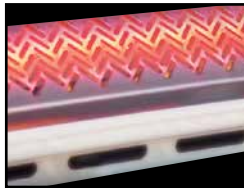
Electronic Ignition  
Encendido electrónico  
Accensione elettronica  
Система электроподжига



Integrated Ice Bucket  
Baldé para hielo integrado  
Cestello porta-ghiaccio integrato  
Встроенное ведро для льда



Infrared SIZZLE ZONE® Side Burner  
Quemador lateral SIZZLE ZONE® por infrarrojos  
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE®  
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE®



Infrared Rear Burner  
Quemador posterior infrarrojo  
Bruciatore posteriore a infrarossi  
Задняя инфракрасная горелка

2 - Optional commercial quality rotisserie kit with counter balance and 4 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner

3 - Deluxe high top, space saving LIFT EASE™ roll top lid with polished chrome trim accents and handle



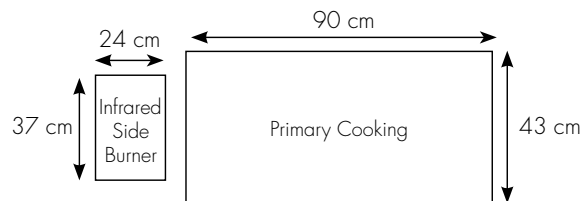
1 - Infrared SIZZLE ZONE™ grill and side burner

4 - Stainless steel cooking system

5 - Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice bucket with cutting board, polished chrome towel bars and tool hooks

7 - Available as a propane unit

6 - Pedestal base with hidden, locking casters



187 cm x 68 cm x 130 cm | 127.9 kg



## NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES

**CHARCOAL FLAVOUR FROM YOUR GAS GRILL** – Napoleon's optional charcoal tray is designed to let you add the fun & flavour of charcoal anytime, on your gas grill. Simply replace necessary sear plates with the charcoal tray, add charcoal and light with your gas grill. For more details see page 38.

**SABOR A CARBÓN EN LA PARRILLA A GAS** – La bandeja opcional para carbón de Napoleon está diseñada para que usted pueda agregarle a la parrilla a gas el sabor del carbón cuando lo desee. Solo debe reemplazar el plato de sellado con la bandeja para carbón, agregar carbón y encenderlo con la parrilla a gas. Consulte la página 38 para obtener más detalles.

**L'AROMA DELLA CARBONELLA DIRETTAMENTE DAL VOSTRO GRILL A GAS** – Il vassoio per la carbonella, opzionale, di Napoleon vi consente di aggiungere il sapore tipico della cottura a carbonella ogni qualvolta lo vogliate. Basta sostituire i diffusori con quello della carbonella, aggiungere la carbonella e accendere il grill. Per maggiori informazioni fare riferimento a pagina 38.

**ДЫМ ОТ КОСТРА ПРИ ГОТОВКЕ НА ГАЗЕ** – Приобретаемый отдельно поддон Napoleon для древесного угля даст вам возможность насладиться и ощутить аромат костра при готовке на газовом гриле. Просто замените поднос для обжаривания мяса на поддон, насыпьте на него древесный уголь и зажгите с помощью газового гриля. Более подробно см. на стр. 38.



# CEDAR PLANKED BRIE CHEESE WITH FRESH BERRIES

- 1 - Napoleon® Cedar Plank soaked in water for one hour minimum
- 2 x 125 g (4.5 oz.) Brie cheese
- 250 mL (1 cup) strawberries trimmed and sliced into quarters
- 250 mL (1 cup) fresh berries (blueberries, raspberries, or blackberries)
- 125 mL (½ cup) raspberry jam
- 60 mL (¼ cup) sauvignon blanc
- to taste coarsely ground black pepper

Soak your cedar plank for a minimum of 1 hour in cold water.

Place the Brie wheels evenly spaced on the presoaked plank. Place all berries into a mixing bowl, pour in white wine and jam and toss gently to combine.

Season with coarsely ground black pepper to taste.

Preheat grill to medium heat.

Spoon the berry mixture evenly over the top of the two wheels of cheese.

Place the plank onto the preheated grill and close the lid. Plank bake Brie for 10-12 minutes, or until sides are bulging and golden brown. Remove plank from grill and serve with slices of fresh baguette or crackers and plenty of napkins.

Serves 6

- 1 - Parrilla y quemador lateral infrarrojos SIZZLE ZONE™
  - 2 - Kit de rotisserie opcional ultrarresistente con contrabalanceo y dos tenedores para obtener resultados dignos de un restaurante en los quemadores infrarrojos posteriores
  - 3 - Tapa corrediza LIFT EASE™ de lujo que ocupa menos espacio y viene con bordes y manija en cromo pulido
  - 4 - Mandos de control con tecnología de iluminación i-GLOW™ para poder hacer parrilladas nocturnas
  - 5 - Estantes laterales de acero inoxidable de primera calidad con soportes para bebidas, balde para hielo y tabla para cortar, toallero y ganchos para utensilios en cromo pulido
  - 6 - Pedestal con ruedas de bloqueo escondidas
  - 7 - Unidad disponible a gas natural o a gas propano
  - 8 - Cuatro tubos quemadores duraderos en acero inoxidable de gran espesor con encendido híbrido
- 1 - Bruciatore laterale del grill a infrarossi SIZZLE ZONE™ e fornello laterale
  - 2 - Opzionale: kit rosticceria con contrappeso e due forchettoni per una cottura come al ristorante, grazie al bruciatore posteriore a infrarossi
  - 3 - Ampio coperchio salvaspazio Deluxe, con scorrimento LIFT EASE™, con dettagli e maniglia cromati lucidi
  - 4 - Manopole di controllo retroilluminate i-GLOW™, per facilitare i vostri intrattenimenti notturni
  - 5 - Mensole laterali di alta qualità, in acciaio inox, con integrati il porta-bevande, il cestello porta-ghiaccio con tagliere, barre cromate lucide per gli asciugamani e ganci per gli utensili
  - 6 - Base a piedistallo con rotelle a blocco, nascoste
  - 7 - Disponibile versione a gas naturale o a propano
  - 8 - Quattro robusti bruciatori tubolari in acciaio inox con accensione incrociata
- 1 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE™ и боковая горелка
  - 2 - Приобретаемый отдельно вертел высокого качества с 4 вилками-фиксаторами вертела для приготовления в восхитительном ресторанном стиле, с использованием задней инфракрасной горелки
  - 3 - Откидывающаяся для экономии места объемная крышка LIFT EASE™ с изысканным верхом, отполированной хромированной ручкой и отделкой
  - 4 - Привлекательные кнопки управления i-GLOW™ с подсветкой для удобства пользования в ночное время
  - 5 - Боковые полки из высококачественной нержавеющей стали со встроенными держателями для напитков, ведерком для льда, разделочной доской, хромированными полочками для полотенец и крючками для инструментов
  - 6 - Основание со скрытыми фиксируемыми роликами
  - 7 - Может работать на природном газе или от баллона с пропаном
  - 8 - Четыре большие долговечные трубчатые горелки из нержавеющей стали, с перекрестным зажиганием



Proudly Made in Canada

— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**



# PRESTIGE PRO™ PRO500

> 22.5 kW | 6 Burners  
PRO500RSIB



Stainless Steel WAVE® Cooking Grids  
Placas de acero inoxidable WAVE®  
Griglie di cottura in acciaio inox WAVE®  
Решетка для гриля WAVE из нержавеющей стали



Dual-Level, Stainless Steel Sear Plates  
Platos de sellado de acero inoxidable en dos niveles  
Diffusori in acciaio inox a due livelli  
Двухуровневые подносы из нержавеющей стали



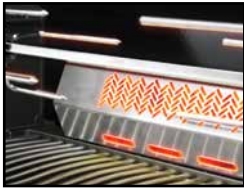
Instant JETFIRE® Ignition  
Sistema de encendido inmediato JETFIRE®  
Sistema di accensione istantaneo JETFIRE®  
Моментальное зажигание JETFIRE



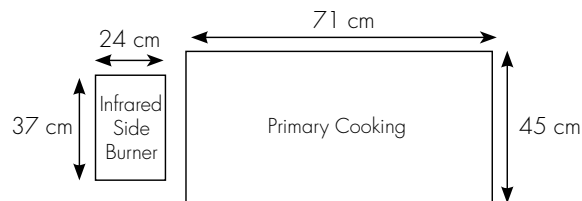
Integrated Ice Bucket  
Balde para hielo integrado  
Cestello porta-ghiaccio integrato  
Встроенное ведро для льда



Infrared SIZZLE ZONE® Side Burner  
Quemador lateral SIZZLE ZONE® por infrarrojos  
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE®  
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE®



Infrared Rear Burner  
Quemador posterior infrarrojo  
Bruciatore posteriore a infrarossi  
Задняя инфракрасная горелка



169 cm x 67 cm x 131 cm | 99.8 kg

2 - Optional heavy duty rotisserie kit with counter balance and 2 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner

1 - Infrared SIZZLE ZONE® grill and side burner

8 - Four heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition

7 - Available as a natural gas or propane unit

6 - Pedestal base with hidden, locking casters



3 - Deluxe high top, space saving LIFT EASE® roll top lid with polished chrome trim accents and handle

4 - Engaging iGLOW® backlit control knobs for late night entertaining

5 - Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice bucket with cutting board, polished chrome towel bars and tool hooks



## NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES

**HEAVY DUTY STAINLESS STEEL COOKING SYSTEM** – The even, consistent heat from high and hot to low and slow; WAVE® cooking grids for those trademark Napoleon® sear lines, self cleaning sear plates for reduced flare-ups and heavy gauge, long lasting burners for controlled, even heat.

**SISTEMA DE COCCIÓN ULTRARRESISTENTE DE ACERO INOXIDABLE** – Calor constante y homogéneo, de fuego alto y fuerte a mínimo y suave, rejillas patentadas WAVE® que marcan el sello registrado de Napoleon®, platos de sellado con autolimpieza que evitan las llamaradas y quemadores resistentes y duraderos que ofrecen un calor controlado y homogéneo.

**SISTEMA DI COTTURA ROBUSTO, IN ACCIAIO INOX** – Una cottura uniforme, sia velocemente ad alte temperature che lentamente a basse temperature; griglie di cottura WAVE®, per ottenere le tipiche strisce di scottatura di Napoleon®; diffusori autopulenti, per il controllo delle fiammate e bruciatori robusti e duraturi, per un calore controllato e omogeneo.

**ДОЛГОВЕЧНЫЙ ГРИЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ** – Равномерный жар как на максимальной, так и на минимальной мощности; решетки для гриля WAVE® для грилей Napoleon®, самоочищающиеся пластины для жарки мяса для сокращения всплеск пламени и долговечные трубчатые горелки для контролируемого равномерного распределения жара





- 1 - Cuatro tubos quemadores duraderos en acero inoxidable de gran espesor con encendido híbrido
- 2 - Tapa corrediza LIFT EASE™ que ocupa menos espacio
- 3 - Estantes laterales de acero inoxidable con bandejas para condimentos
- 4 - Sistema de cocción en acero inoxidable
- 5 - Ruedas con bloqueo EASY ROLL™
- 6 - Unidad disponible a gas natural o a gas propano (en acero inoxidable)
- 7 - Unidad disponible a gas propano (en negro)
- 8 - Parrilla y quemador lateral infrarrojos SIZZLE ZONE™
- 9 - Kit de rotisserie opcional ultrarresistente con contrabalanceo y dos tenedores para obtener resultados dignos de un restaurante en el quemador trasero por infrarrojos

- 1 - Quattro robusti bruciatori tubolari in acciaio inox con accensione incrociata
- 2 - Coperchio salvaspazio a guida scorrevole LIFT EASE™
- 3 - Mensole laterali in acciaio inox, con vassoio condimenti
- 4 - Sistema di cottura in acciaio inox
- 5 - Rotelle EASY ROLL™ con blocco
- 6 - Disponibile versione a gas naturale o a propano (acciaio inox)
- 7 - Disponibile nella versione a propano (nero)
- 8 - Bruciatore laterale del grill a infrarossi SIZZLE ZONE™ e fornello laterale
- 9 - Opzionale: kit rosticceria professionale con contrappeso e due forchettoni per una cottura come al ristorante, grazie al bruciatore posteriore a infrarossi

- 1 - Четыре большие долговечные трубчатые горелки из нержавеющей стали, с перекрестным зажиганием
- 2 - Откидная крышка LIFT EASE™ для экономии места
- 3 - Боковые полки из нержавеющей стали с лотками для приправ
- 4 - Гриль из нержавеющей стали
- 5 - Ролики с фиксаторами EASY ROLL™
- 6 - Может работать на природном газе или от баллона с пропаном (шкаф из нержавеющей стали)
- 7 - Может работать только на пропане (черный шкаф)
- 8 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE™ и боковая горелка



 Proudly Made in Canada

**— NAPOLEON —**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**



# PRESTIGE® P500

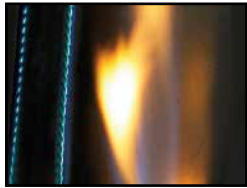
> 22.5 kW | 6 Burners  
P500RSIB



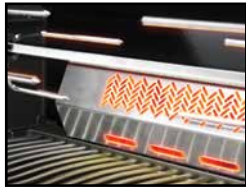
Stainless Steel WAVE® Cooking Grids  
Placas de acero inoxidable WAVE®  
Griglie di cottura in acciaio inox WAVE®  
Решетка для гриля WAVE из нержавеющей стали



Dual-Level, Stainless Steel Sear Plates  
Platos de sellado de acero inoxidable en dos niveles  
Diffusori in acciaio inox a due livelli  
Двухуровневые подносы из нержавеющей стали



Instant JETFIRE® Ignition  
Sistema de encendido inmediato JETFIRE®  
Sistema di accensione istantanea JETFIRE®  
Моментальное зажигание JETFIRE



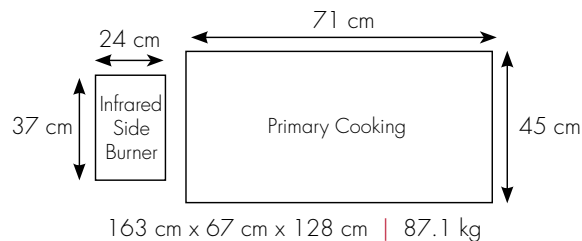
Infrared Rear Burner  
Quemador posterior infrarrojo  
Bruciatore posteriore a infrarossi  
Задняя инфракрасная горелка



Infrared SIZZLE ZONE® Side Burner  
Quemador lateral SIZZLE ZONE® por infrarrojos  
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE®  
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE



ACCU-PROBE® Temperature Gauge  
Indicador de temperatura ACCU-PROBE®  
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE®  
Термометр ACCU-PROBE



9 - Optional heavy duty rotisserie kit with counter balance and 2 forks for delicious restaurant style cooking using the rear infrared burner

8 - Infrared SIZZLE ZONE® grill and side burner

7 - Available as a propane unit (Black)

6 - Available as a natural gas or propane unit (Stainless steel)

5 - EASY ROLL™ locking casters

1 - Four heavy gauge, long lasting stainless steel tube burners with crossover ignition

2 - Space saving LIFT EASE® roll top lid

3 - Stainless steel side shelves with condiment trays

4 - Stainless steel cooking system



## NAPOLÉON® EXCLUSIVE FEATURES

**DUAL-LEVEL STAINLESS STEEL SEAR PLATES** – Dual-level, individual stainless steel sear plates allow consistent, even heat and continuous grease run off. Heat is spread evenly over the entire grilling surface.

**PLATOS DE SELLADO DE ACERO INOXIDABLE EN DOS NIVELES** – Los platos de sellado individuales de acero inoxidable en dos niveles permiten que el calor sea consistente y homogéneo y que la grasa se escurra. El calor se extiende de manera homogénea por toda la superficie de la parrilla.

**DIFFUSORI IN ACCIAIO INOX A DUE LIVELLI** – Le piastre di scottatura in acciaio inox, posizionabili a due livelli diversi, consentono la diffusione uniforme del calore e l'eliminazione continua dei grassi. Il calore viene diffuso in maniera omogenea sull'intera superficie di cottura.

**ДВУХУРОВНЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ** – Двухуровневые отдельные подносы из нержавеющей стали для обжаривания мяса обеспечивают стойкий равномерный нагрев и непрерывный сток жира. Жар равномерно распределяется по всей поверхности нагрева

# BLOOD ORANGE AND CHARDONNAY POACHED PEARS

## Chardonnay Caramel Sauce

- 250 mL (1 cup) chardonnay
- 250 mL (1 cup) brown sugar
- 250 mL (1 cup) 35% cream
- 125 mL (½ cup) sweetened condensed milk
- 6 fresh pears
- 12 sheets aluminium foil (12" x 12" square)
- 125 mL (½ cup) dark brown sugar
- 3 + 3 blood oranges or tangerines
- 125 mL (½ cup) chardonnay
- 15 mL (1 tbsp.) coarsely ground black pepper
- 6 small cinnamon sticks
- 1 bunch fresh mint
- Vanilla ice cream
- 500 mL (2 cups) assorted berries (strawberries, blueberries, raspberries, blackberries)

In a medium saucepan over high heat, bring chardonnay to a boil. Reduce heat to medium and simmer until the wine is reduced by half. Add the brown sugar, stirring gently, until the sugar has completely dissolved. Stir in the cream, increase heat to high and bring to a boil again. Reduce heat to low and simmer for 1-2 minutes. Remove from heat, allow to cool completely and whisk in the condensed milk. Set aside and keep warm until needed. Chardonnay caramel sauce will keep, covered and refrigerated, for about 5 days.

Preheat grill to medium-high heat, leaving one side of the grill turned off.

Squeeze juice of the three blood oranges (or tangerines) into a small bowl, mix with a half cup chardonnay and set aside. Meanwhile, cut top and bottom off the three remaining blood oranges, cut each orange in half (you should have 6 orange wheels) and set aside. Peel pears and slice a small section off the bottom of each pear so that they sit upright. Set aside.

Place 2 sheets of foil (one on top of the other) on a flat surface. Place one blood orange wheel in the center of foil, top with 1 tbsp. of brown sugar, then stand a pear upright on top of the sugar. Drizzle the pear with about 1 tbsp. of the wine and orange juice mixture, then sprinkle with coarsely ground black pepper. Draw the corners of the foil square up to the centre, insert a small cinnamon stick into the bundle with the pear, and crimp foil tightly to form a bundle. Repeat for all remaining pears.

Place the bundles on the unheated side of grill, close the lid and grill roast for 30 to 45 minutes or until the pears are tender.

Remove bundles from the grill, allow to rest for 1-2 minutes and open very carefully as there will be a lot of steam. Remove pear from foil and place the 'poached' orange slice into the centre of serving plate. To slice the pear, starting just below the stem, make half-inch deep slits vertically down the pear, about ¼" apart. Place pear back onto orange slice, drizzle with the chardonnay caramel sauce and garnish with a sprig of fresh mint. Repeat with remaining pears. Serve with vanilla ice cream and fresh berries.

Serves 6

- 1 - Parrilla y quemador lateral infrarrojos SIZZLE ZONE (LEX485)
- 2 - Tapa con pared doble de acero inoxidable
- 3 - Quemador lateral tradicional (LEX605 & LEX730)
- 4 - Quemadores inferiores y posteriores por infrarrojos (LEX605 & LEX730)
- 5 - Placas de acero inoxidable WAVE
- 6 - Mandos de control con tecnología de iluminación i-GLOW para poder hacer parrilladas nocturnas
- 7 - Unidad disponible a gas propano
- 8 - Balde para hielo y tabla para cortar integrados

- 1 - Bruciatore laterale del grill a infrarossi SIZZLE ZONE e fornello laterale (LEX485)
- 2 - Coperchio a doppia parete in acciaio inox
- 3 - Fornello laterale tradizionale (LEX605 & LEX730)
- 4 - Bruciatori inferiore e posteriore a infrarossi SIZZLE ZONE (LEX605 e LEX730)
- 5 - Griglie di cottura in acciaio inox WAVE
- 6 - Manopole di controllo retroilluminate i-GLOW, per facilitare i vostri intrattenimenti notturni
- 7 - Disponibile nella versione a propano
- 8 - Cestello porta-ghiaccio e tagliere integrati

- 1 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE и боковая горелка
- 2 - Двустенная крышка из нержавеющей стали
- 3 - Боковая конфорка
- 4 - Нижняя и задняя инфракрасные горелки
- 5 - Решетка для гриля WAVE™ из нержавеющей стали
- 6 - Привлекательные кнопки управления i-GLOW с подсветкой для удобства пользования в ночное время
- 7 - Шкаф для баллона с пропаном
- 8 - Встроенное ведро для льда и разделочная доска



— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**



# LEX SERIES

> 22.2 kW | 5 Burners  
LEX485RSIB

> 27.3 kW | 6 Burners  
LEX605RSBI

> 32.1 kW | 7 Burners  
LEX730RSBI



Infrared SIZZLE ZONE® Side Burner  
Queimador lateral SIZZLE ZONE® por infrarrojos  
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE®  
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE®  
(LEX485)



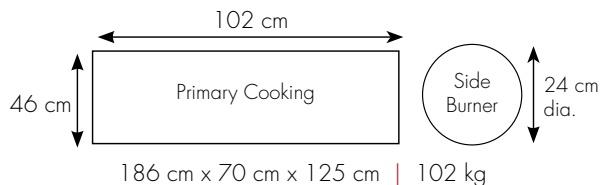
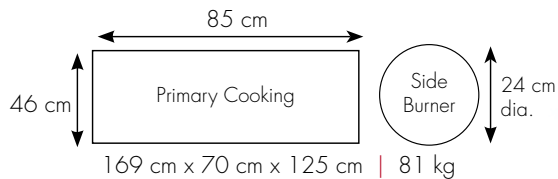
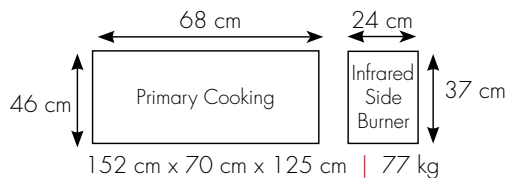
Ceramic Infrared Rear Burner  
Queimador posterior infrarrojo de cerámica  
Bruciatore posteriore in ceramica a infrarossi  
Задняя инфракрасная горелка



Optional Kitchen Module  
Módulo de cocina opcional  
Modulo cucina opzionale  
Приобретаемый отдельно кухонный модуль  
(OD-KSM100)



i-GLOW® Backlit Technology  
Tecnología de retroiluminación i-GLOW®  
Tecnologia di retroilluminazione i-GLOW®  
Подсветка по технологии i-GLOW®



1 - Infrared SIZZLE ZONE® grill and side burner  
(LEX485)

2 - Double walled stainless steel lid

3 - Range Side Burner  
(LEX605 & LEX730)

4 - Infrared bottom and rear burners  
(LEX605 & LEX730)

8 - Integrated ice bucket and cutting board

7 - Available as a propane unit

5 - Stainless steel WAVE® cooking grids

6 - Engaging i-GLOW® backlit control knobs for late night entertaining



## NAPOLÉON EXCLUSIVE FEATURES



**SMOKING** — Place wet wood chips into the smoker tube and place over the left burner, then turn the burner on. Place your meat over the right burner, but do not turn on that burner. You are using the indirect cooking method. Smoke the meat for several hours under a closed lid.

**AHUMADO** — Agregue trozos de madera húmedos en el tubo ahumador, colóquelo sobre el quemador izquierdo y encienda el quemador. Coloque la carne sobre el quemador derecho apagado. De esta manera, estará utilizando el método de cocción indirecta. Deje ahumar la carne durante varias horas, con la tapa cerrada.

**AFFUMICATURA** — Porre i trucioli di legno umido all'interno dell'affumicatore, da appoggiare sopra il bruciatore sinistro, quindi accendere quest'ultimo. Mettere la carne sopra il bruciatore destro, senza accenderlo. Viene così utilizzato il metodo di cottura indiretta. Tenendo chiuso il coperchio, affumicare la carne per diverse ore.

**КОПЧЕНИЕ** — Просто насыпьте мокрые опилки в копильную трубку и положите ее возле левой газовой горелки на вашем гриле. Зажгите горелку. Положите мясо возле правой горелки, но не зажигайте ее. В этом случае мясо будет готовиться несколько часов благодаря непрямому жару и дыму от опилок. Приготовление осуществляется с закрытой крышкой.

# CHICKEN THIGHS WITH SOY WASABI GLAZE

- 12 chicken thighs, skin on and bone in
- 30 mL (2 tbsp.) chicken or rib spice

## Soy Wasabi Glaze

- 30 mL (2 tbsp.) vegetable oil
- 5 mL (1 tsp.) sesame oil
- 4 cloves garlic, minced
- 15 mL (1 tbsp.) finely chopped ginger
- 125 mL (½ cup) soy sauce
- 60 mL (¼ cup) honey
- 30 mL (2 tbsp.) rice vinegar
- 15 mL (1 tbsp.) wasabi powder
- to taste, salt and coarsely ground pepper
- 60 mL (¼ cup) toasted sesame seeds
- 125 mL (½ cup) pickled ginger

Pat chicken thighs dry with paper toweling. Season the chicken with your choice of chicken or rib spice.

To prepare the glazing sauce, place the vegetable oil and sesame oil in a medium saucepan over medium-high heat. Sauté the garlic and ginger until tender and fragrant, about 3 to 4 minutes. Stir in the soy sauce, honey and rice vinegar. Bring to a boil, reduce heat to low and simmer for 10 minutes. Remove from heat and whisk in wasabi powder. Set aside and allow to cool.

Preheat grill to medium-high heat.

Spray chicken lightly with non-stick cooking spray and place onto grill. Sear chicken thighs for 2 to 3 minutes per side. Transfer chicken thighs to the top rack of the grill, turn grill down to medium heat and close lid. Roast chicken thighs for 20 to 30 minutes over indirect heat, basting every 10 minutes with lots of the glazing sauce. Baste chicken thighs one final time with glaze and remove from grill.

Sprinkle chicken with toasted sesame seeds and serve with pickled ginger and extra glazing sauce on the side.

Serves 6

- 1 - Quemador posterior estilo rotisserie infrarrojo de cerámica
- 2 - Luces internas incorporadas
- 3 - Placas de hierro fundido y porcelana WAVE™
- 4 - Parrilla y quemador lateral infrarrojos SIZZLE ZONE™
- 5 - Tecnología de retroiluminación i-GLOW™
- 6 - Unidad disponible a gas natural o a gas propano (en acero inoxidable)
- 7 - Unidad disponible a gas propano (en porcelana negra)
- 8 - Balde para hielo y tabla para cortar integrados
- 9 - Unidad disponible en porcelana negra y acero inoxidable

- 1 - Bruciatore posteriore per rosticceria in ceramica a infrarossi
- 2 - Luci interne integrate
- 3 - Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
- 4 - Bruciatore laterale del grill a infrarossi SIZZLE ZONE™ e fornello laterale
- 5 - Tecnologia di retroilluminazione i-GLOW™
- 6 - Disponibile versione a gas naturale o a propano (acciaio inox)
- 7 - Disponibile nella versione a propano (nero porcellanato)
- 8 - Cestello porta-ghiaccio e tagliere integrati
- 9 - Disponibile con finitura porcellanata nera e in acciaio inox

- 1 - Задняя керамическая инфракрасная горелка
- 2 - Встроенное внутреннее освещение
- 3 - Решетка для гриля WAVE™ из чугуна с эмалированным покрытием
- 4 - Инфракрасный гриль SIZZLE ZONE™ и боковая горелка
- 5 - Подсветка по технологии i-GLOW™
- 6 - Может работать на природном газе или от баллона с пропаном (шкаф из нержавеющей стали)
- 7 - Может работать только на пропане (черный шкаф)
- 8 - Встроенное ведро для льда и разделочная доска
- 9 - Шкаф выпускается как в нержавеющей так и в эмалированном (черном) вариантах



— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**





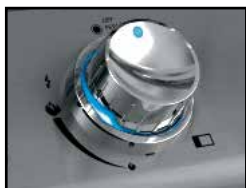
Integrated Interior Lights  
Luces internas incorporadas  
Luci interne integrate  
Встроенное внутреннее освещение



Ceramic Infrared Rear Burner  
Quemador posterior infrarrojo  
Bruciatore posteriore a infrarossi  
Задняя инфракрасная горелка



Integrated Ice Bucket  
Balde para hielo integrado  
Cestello porta-ghiaccio integrato  
Встроенное ведро для льда



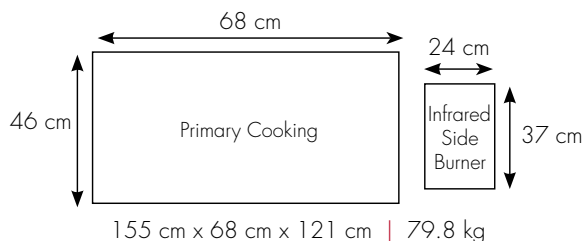
i-GLOW® Backlit Technology  
Tecnología de retroiluminación i-GLOW®  
Tecnologia di retroilluminazione i-GLOW®  
Подсветка по технологии i-GLOW®



Infrared SIZZLE ZONE® Side Burner  
Quemador lateral SIZZLE ZONE® por infrarrojos  
Bruciatore laterale a infrarossi SIZZLE ZONE®  
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE®



Optional Kitchen Module  
Módulo de cocina opcional  
Modulo cucina opzionale  
Приобретаемый отдельно кухонный модуль (OD-KSM100)



8 - Integrated ice bucket and cutting board

7 - Available as a propane unit (Black porcelain)

6 - Available as a natural gas or propane unit (Stainless steel)

# LE3 SERIES

> 22.2 kW | 5 Burners  
LE485RSIB

1 - Ceramic infrared rear rotisserie burner

2 - Integrated interior lights

3 - Porcelainized cast iron WAVE® cooking grids

4 - Infrared SIZZLE ZONE® grill and side burner

5 - i-GLOW® backlit technology



## NAPOLÉON EXCLUSIVE FEATURES

**INFRARED TECHNOLOGY** – The intense heat of Napoleon's infrared technology instantly locks in the juices for an amazing taste sensation! Over 10,000 flame ports produce 980°C for optimum searing. See page 38 for more details.

**TECNOLOGÍA INFRARROJA** – El calor intenso de la tecnología infrarroja de Napoleon® sella los jugos para dar un sabor delicioso a las comidas. Más de 10.000 orificios con llama generan una temperatura de 980 °C para un sellado óptimo. Consulte la página 38 para obtener más detalles.

**TECNOLOGIA A INFRAROSSI** – Il calore intenso della tecnologia a infrarossi di Napoleon sigilla istantaneamente i liquidi di cottura per garantire una esperienza culinaria fantastica! Oltre 10.000 ugelli producono una temperatura pari a 980°C per ottenere delle scottature ideali. Per maggiori informazioni fare riferimento a pagina 38.

**ИНФРАКРАСНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ЖАРКИ** – благодаря технологии нагрева с помощью инфракрасного излучения Napoleon интенсивный жар мгновенно концентрируется в продуктах и обеспечивает потрясающий вкус! Пламя выходит более чем из 10 тыс. отверстий, повышая температуру до 980°C для оптимального поджаривания мяса. Более подробную информацию см. на стр. 38.

# BBQ CHICKEN TACO

- 4 boneless and skinless chicken breasts (225 g/ 8 oz.)

## Marinade

- 125 mL (½ cup) sauvignon blanc
- 30 mL (2 tbsp.) olive oil
- 30 mL (2 tbsp.) minced garlic
- 30 mL (2 tbsp.) chopped fresh cilantro
- 1 jalapeño pepper, minced

## Salsa

- 3 ripe roma tomatoes
- 1 sweet pepper (yellow or orange) cut in half, stem and seeds removed
- 1 vidalia onion, peeled
- 1 jalapeño pepper, seeds removed and finely diced (optional)
- 30 mL (2 tbsp.) chopped fresh cilantro
- 1 lime, juiced
- 15 mL (1 tbsp.) olive oil
- to taste, creole cajun seasoning

## Cilantro Lime Cream

- 250 mL (1 cup) sour cream
- 30 mL (2 tbsp.) chopped fresh cilantro
- 30 mL (2 tbsp.) minced garlic
- 2 green onions, thinly sliced
- 1 lime, juiced
- to taste, salt and coarsely ground black pepper

## Garnish

- 8 hard taco shells, square-bottom or classic style
- 500 mL (2 cups) shredded iceberg lettuce
- 1 ripe avocado, diced
- 3 green onions, thinly sliced
- 1 lime, cut into wedges

First, prepare the marinade for the chicken breasts. In a bowl, combine sauvignon blanc, olive oil, minced garlic, cilantro and jalapeño pepper. Mix well. Place chicken breasts into a large sealable bag or container and pour in marinade mixture.

Cover and allow to marinate for at least 1 hour refrigerated, turning occasionally to marinate evenly.

Next, prepare the salsa. Finely dice roma tomatoes, sweet pepper, onion and jalapeño pepper and place into a medium bowl. Add chopped fresh cilantro, lime juice, olive oil and mix well to combine. Cover and refrigerate until needed.

To prepare the cilantro lime cream, in a medium bowl combine sour cream, chopped fresh cilantro, minced garlic, green onion and lime juice. Mix well and season with salt and coarsely ground black pepper to taste. Cover and refrigerate until needed.

Preheat grill to medium-high heat.

Remove chicken breasts from marinade, discarding excess marinade and place onto grill. Grill chicken breasts for 10-12 minutes, turning once, or until lightly charred and fully cooked throughout. Remove chicken from grill and allow to rest for 1-2 minutes. Thinly slice each chicken breast on an angle, into one-quarter inch thick slices. Place into a bowl and set aside.

To assemble the taco, place about ¼ cup lettuce into the bottom of each taco shell. Top each taco evenly with salsa, a few slices of grilled chicken breast, diced avocado, sliced green onion and a dollop of cilantro lime cream. Serve immediately with hot sauce, extra sour cream and lots of napkins!

Serves 4

- 1 - Placas de hierro fundido y porcelana WAVE™
- 2 - Quemador lateral tradicional
- 3 - Estantes laterales de acero inoxidable con soportes para utensilios
- 4 - Unidad disponible a gas propano
- 5 - Disponible en acero inoxidable

- 1 - Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE™
- 2 - Fornello laterale tradizionale
- 3 - Mensole laterali in acciaio inox, con porta-utensili integrato
- 4 - Disponibile nella versione a propano
- 5 - Disponibile in acciaio inox

- 1 - Эмалированная чугунная решетка для гриля WAVE™
- 2 - Боковая конфорка
- 3 - Боковые полки из нержавеющей стали со встроенными держателями для инвентаря
- 4 - Шкаф для баллона с пропаном
- 5 - Имеется в варианте из нержавеющей стали

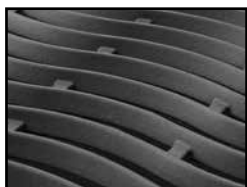


— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**



# LE1 SERIES

> 18.2 kW | 4 Burners  
LE485SB



Porcelainized Cast Iron WAVE® Cooking Grids  
Placas de hierro fundido y porcelana WAVE®  
Griglie di cottura in ghisa porcellanata WAVE®  
Эмалированная чугунная решетка для гриля WAVE



ACCU-PROBE® Temperature Gauge  
Indicador de temperatura ACCU-PROBE®  
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE®  
Термометр ACCU-PROBE



JETFIRE® Ignition  
Sistema de encendido JETFIRE®  
Sistema di accensione JETFIRE®  
Система поджига JETFIRE®



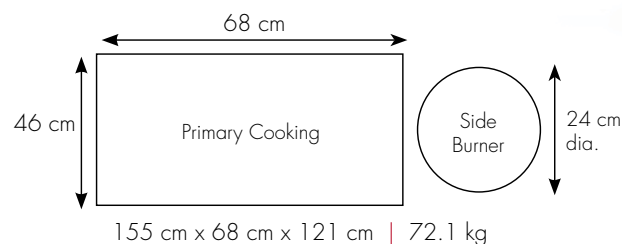
Range Side Burner  
Queimador lateral tradicional  
Fornello laterale tradizionale  
Боковая конфорка



Integrated Towel Holders  
Toallero integrado para paños de cocina  
Ganci integrati per strofinacci  
Встроенные держатели для полотенец



Optional Kitchen Module  
Módulo de cocina opcional  
Modulo cucina opzionale  
Отдельно приобретаемый кухонный модуль (OD-KSM100)



5 - Available in stainless steel



1 - Porcelainized cast iron WAVE® cooking grids

2 - Range side burner

3 - Stainless steel side shelves with integrated utensil holders

4 - Available as a propane unit



## NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES

**INSTANT JETFIRE® IGNITION** – Napoleon's JETFIRE® ignition starts each burner individually for reliable start ups - EVERY time.

**SISTEMA DE ENCENDIDO INSTANTÁNEO JETFIRE®** – El sistema de encendido JETFIRE® de Napoleon® SIEMPRE enciende de manera segura cada uno de los quemadores.

**ACCENSIONE JETFIRE® ISTANTANEA** – L'accensione istantanea JETFIRE® di Napoleon® avvia ogni bruciatore individualmente, assicurando un avvio affidabile - OGNI volta.

**СИСТЕМА МГНОВЕННОГО ПОДЖИГА JETFIRE®** – Система JETFIRE® от Napoleon обеспечивает независимый поджиг каждой горелки с НЕИЗМЕННОЙ надежностью



# THE SIRLOIN STEAK BURGER

- 1.36 kg/ 3 lb. ground sirloin steak
- 60 mL (¼ cup) steak sauce
- 30 mL (2 tbsp.) steak spice
- 1 white onion, finely chopped
- 3 cloves garlic, minced
- 15 mL (1 tbsp.) chopped fresh parsley
- 15 mL (1 tbsp.) dijon mustard
- to taste, steak spice
- 24 slices pre-cooked bacon
- 12 slices aged cheddar cheese
- 12 burger buns
- 125 mL (½ cup) melted butter

In a large bowl, combine the ground sirloin steak, steak sauce, 30 mL of steak spice, onion, garlic, parsley and dijon mustard. Using your hands, mix well to combine, taking care not to over mix the meat.

Form into twelve uniform-sized patties, about 4 oz each, half-inch thick. Place patties onto a parchment paper lined tray, cover and refrigerate for at least one hour to allow the meat to set.

Preheat grill to medium-high heat.

Lightly spray each patty with non-stick cooking spray and season with steak spice to taste. Grill burgers for 4 to 5 minutes per side for medium-well. Move burgers to the top rack of grill and top each burger with 2 slices of bacon and a slice of cheddar cheese. Close lid and allow cheese to melt and bacon to heat up for about one minute.

Brush cut side of burger buns with melted butter and grill, buttered side down, until crisp and golden brown. Remove buns from grill, place one burger on each bun and garnish with tomato, lettuce and sliced onion, top with other bun.

Serve immediately with French fries or coleslaw and your favourite BBQ sauce!

Serves 6-12

- 1 - Destapador integrado
- 2 - Estantes laterales plegables con soportes para utensilios
- 3 - Tapa de porcelana negra
- 4 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE™
- 5 - Quemador lateral tradicional
- 6 - Unidad disponible a gas propano
- 7 - Placas de hierro fundido y porcelana que brindan calor constante y homogéneo

- 1 - Apri-bottiglie integrato
- 2 - Mensole laterali pieghevoli, con porta-utensili integrati
- 3 - Coperchio in smalto porcellanato nero
- 4 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™
- 5 - Fornello laterale tradizionale
- 6 - Disponibile la versione a propano
- 7 - Griglie di cottura in ghisa porcellanata, per un calore costante

- 1 - Встроенная открывалка для бутылок
- 2 - Боковые складные полки со встроенными держателями для различных принадлежностей
- 3 - Черная эмалированная крышка
- 4 - Термометр ACCU-PROBE™
- 5 - Боковая конфорка
- 6 - Шкаф для баллона с пропаном
- 7 - Эмалированные чугунные решетки для гриля, обеспечивающие равномерное распределение тепла



— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**





Range Side Burner  
Quemador lateral tradicional  
Fornello laterale tradizionale  
Боковая конфорка



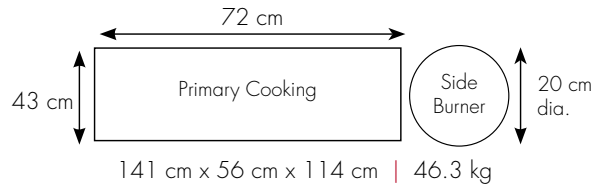
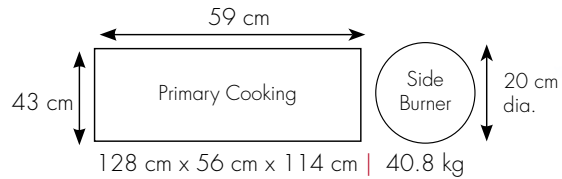
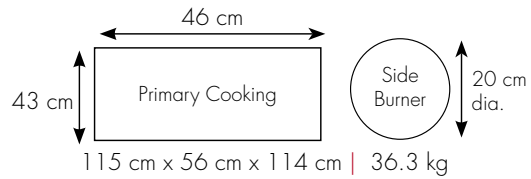
JETFIRE® Ignition  
Sistema de encendido JETFIRE®  
Sistema di accensione JETFIRE®  
Система поджига JETFIRE



Integrated Bottle Opener  
Destopador integrado  
Apri-bottiglie integrato  
Встроенная открывалка для бутылок



Folding Side Shelves  
Estantes laterales plegables  
Mensole laterali pieghevoli  
Боковые складные полки



# TRIUMPH™ SERIES

> 10.4 kW | 3 Burners  
T325SB

> 14.4 kW | 4 Burners  
T410SB

> 18.4 kW | 5 Burners  
T495SB

3 - Black porcelain lid

4 - ACCU-PROBE™ temperature gauge



2 - Folding side shelves with integrated utensil holders

1 - Integrated bottle opener

7 - Porcelainized cast iron cooking grids for consistent, even heat

6 - Available as a propane unit

5 - Range side burner



## NAPOLION EXCLUSIVE FEATURES

**FOLDING SIDE SHELVES** – Innovative technology allows both side shelves on all Triumph® Series grills to fold down, including the integrated side burner on the right shelf. A locking system ensures the shelves stay in place when in use.

**ESTANTES LATERALES PLEGABLES** – El sistema de tubos flexibles permite que el quemador lateral conecte con el panel de control de una manera flexible, al contrario de lo que sucede con los tubos normales de acero. Esto permite que ambos estantes laterales se puedan plegar cuando se necesite más espacio.

**MENSOLE LATERALI PIEGHEVOLI** – La tecnologia del tubolare flessibile fa sì che il collegamento del fornello laterale al pannello di controllo sia flessibile, a differenza degli standard tubi in acciaio, rigidi. In questo modo, i ripiani laterali possono essere comodamente ripiegati per ottimizzare lo spazio occupato.

**СКЛАДЫВАЮЩИЕСЯ БОКОВЫЕ ПОЛКИ** – Инновационные технологии позволяют боковым полкам на всех грилях серии Triumph® складываться вниз для экономии места.

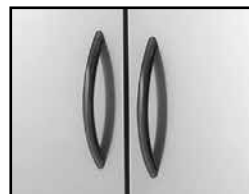


- 1 - Fregadero y gabinete de almacenamiento inferior prácticos
- 2 - Materiales de acero inoxidable y con revestimiento de polvo de plata
- 3 - Estante de almacenamiento que abarca toda la parte frontal
- 4 - Fregadero y grifo en acero inoxidable
- 5 - Se puede utilizar con los modelos LE y LEX



Convenient Storage Shelf  
Prático estante de almacenamiento  
Comodo e spazioso ripiano  
Удобная полка для хранения

- 1 - Comodo lavandino con armadietto sottostante
- 2 - Struttura in acciaio inox e verniciatura a polvere argentata
- 3 - Scaffale portatutto lungo tutta la parte frontale
- 4 - Lavandino e rubinetto in acciaio inox
- 5 - Configurabile con i modelli LE e LEX

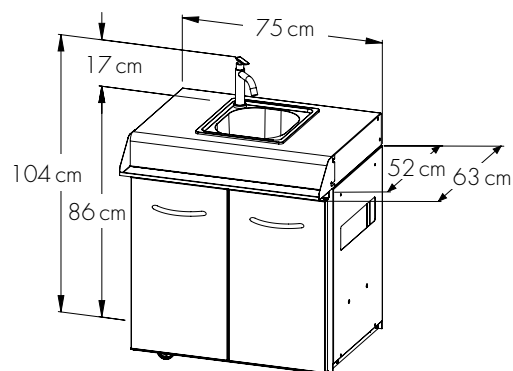


Comes with a set of black & chrome plated handles  
Incluye un conjunto de tiradores con acabado cromado y negro.  
Disponibile con maniglie colore nero o cromate  
Продается в комплекте с черными или хромированными ручками

- 1 - Удобная раковина и тумбочка
- 2 - Облицовка из нержавеющей стали с серебристым порошковым покрытием
- 3 - Полочка для продуктов вдоль всей передней стороны
- 4 - Раковина и кран из нержавеющей стали
- 5 - Соединяется с моделями LE и LEX



Stainless Steel Sink & Faucet  
Fregadero y grifo de acero inoxidable  
Lavandino e rubinetto in acciaio inox  
Раковина и кран из нержавеющей стали



## KITCHEN MODULE

Shown with LEX485



— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**



# OASIS™ MODULAR ISLANDS

Endless Configuration Possibilities

- 1 - Puertas y cajones de acero inoxidable y larga duración
- 2 - Acero galvanizado con revestimiento de pintura en polvo
- 3 - Personalice los componentes de las islas modulares para satisfacer sus necesidades personales
- 4 - Orificios para facilitar la conexión de los suministros eléctricos y de gas
- 5 - Diseño práctico para comprar y llevar
- 6 - Patas niveladoras para ajustarse a cada unidad modular
- 7 - Anafes de parrilla para empotrar disponibles para personalizar las islas

- 1 - Durevoli sportelli e cassetti in acciaio inox
- 2 - Acciaio galvanizzato rivestito a polvere
- 3 - Personalizzate i componenti modulari dell'area di lavoro a seconda del vostro gusto personale
- 4 - Predisposizione delle aperture per una facile installazione elettrica e connessione del gas
- 5 - Comodo design "paga e porta via"
- 6 - Piedini velocemente regolabili su ogni modulo
- 7 - Corpo centrale del grill a incasso disponibile anche per la vostra isola personalizzata

- 1 - Двери и ящики из нержавеющей стали обеспечивают долговечность конструкции
- 2 - Оцинкованная сталь с порошковым покрытием
- 3 - Используйте нужные модульные приставки в соответствии с вашими личными предпочтениями
- 4 - Выводы для быстрого подключения электричества и газа
- 5 - Удобный дизайн для самовывоза
- 6 - Легко регулируемые ножки на каждом модуле
- 7 - На выбранную вами приставку можно устанавливать гриль разного дизайна

- 3 - Customize your own modular island components to suit your individual needs.



- 7 - Built-in grill heads available for your custom island



Liquid Propane/Natural Gas  
BIPRO500RB



Liquid Propane/Natural Gas  
BIPRO600RB



Liquid Propane BILEX485RB



Liquid Propane BILEX605RBI

## NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



**ROTISSERIE COOKING** — Allows the food to self-baste, sealing in the juices while browning the outside surface. Use the rotisserie method of cooking for large cuts of meat like roasts, poultry or legs of lamb. Meats are generally juicier, self-basted and slow roasted.

**COCCIÓN ESTILO ROTISSERIE** — Método que permite un adobado continuo y el sellado de los jugos mientras se dora la superficie externa de los alimentos. Realice la cocción estilo rotisserie para cocinar grandes cortes de carne, como asado, aves o patas de cordero. En general, la carne queda más jugosa, con un adobado continuo y una cocción lenta.

**COTTURA STILE ROSTICCERIA** — La cottura in stile rosticceria consente di sigillare i liquidi di cottura e di dorare l'esterno delle carni. Utilizzare questo sistema per grossi tagli quali gli arrostiti, il pollame o i cosciotti di agnello. Le carni risultano generalmente più succose, rosolate e vengono arrostiti lentamente.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ** — Позволяет мясу поджариться до аппетитной корочки, но не пустить сок. Используйте гриль для готовки на вертеле больших кусков мяса: говядины, домашней птицы или мяса ягненка. Мясо получается сочным, прожаренным и с румяной корочкой.

# BROWN SUGAR AND PORT SMOKED HAM

- 2 Napoleon® Smoker Pipes
- 1 leg of ham, bone in or not
- 1 bag of Napoleon® Wood Chips, soaked overnight, preferably hickory or mesquite
- 250 mL (1 cup) brown sugar
- 250 mL (1 cup) port
- 125 mL (½ cup) fine breadcrumbs
- 60 mL (¼ cup) marmalade

Hang your leg of pork in a cool dry room for a couple of days to allow the pork to dry out a little. If you have a cold room or a wine cellar in the basement, that would be ideal.

Set up your grill for indirect cooking, make a ring out of the briquettes and leave a hole in the middle. Fill two Napoleon® Smoker Pipes with soaked wood chips. Ignite your charcoal and allow it to become grey in colour.

Rub the ham with a little bit of oil, preferably something natural like vegetable oil. Cover the ham in foil tightly and then prick the foil to allow smoke to enter. Place the ham in a roasting pan with a grate so that any juices can drip out, or you can put this on the rotisserie with a drip tray underneath. Smoke for two hours, checking periodically to make sure that your wood chips are still good.

After two hours, remove the leg to the kitchen and take off the foil. Score the skin and fat in a diamond pattern.

Mix the brown sugar, port, breadcrumbs, and marmalade. Liberally smear the ham with the glaze and return it to the grill for 90 minutes, basting periodically with the glaze.

Serves 8

- 1 - Orificios de ventilación que controlan la velocidad de combustión de acuerdo al calor intenso, al asado lento o al ahumado que usted elija.
- 2 - Ganchos incorporados para utensilios
- 3 - Dos separadores de carbón
- 4 - Tapa corrediza LIFT EASE® de acero inoxidable que ocupa menos espacio, con indicador de temperatura ACCU-PROBE®
- 5 - Exclusivo quemador posterior a carbón estilo rotisserie
- 6 - Altura regulable del lecho de carbón para mejor control de la temperatura
- 7 - Puerta para carga frontal, que permite agregar carbón y limpiar con facilidad
- 8 - La construcción de toda la parrilla es de acero inoxidable

- 1 - Le prese d'aria controllano l'intensità di calore, consentendovi di scegliere tra calore intenso, una cottura lenta o l'affumicatura
- 2 - Ganci integrati per gli utensili
- 3 - Due divisori per carbonella
- 4 - Coperchio scorrevole salvaspazio LIFT EASE® in acciaio inox, con misuratore di temperatura ACCU-PROBE®
- 5 - Esclusivo bruciatore posteriore a carbonella
- 6 - Ripiano regolabile per la carbonella, per il controllo dell'intensità del calore
- 7 - Comodo sportello anteriore per il caricamento della carbonella, facile da pulire
- 8 - Struttura robusta in acciaio inox

- 1 - С помощью воздушных отверстий можно контролировать интенсивность нагрева для разных режимов приготовления – на сильном или слабом огне, или копчение в дыму
- 2 - Встроенные крючки для инвентаря
- 3 - Два отделения для древесного угля
- 4 - Откидная крышка из нержавеющей стали LIFT EASE® со встроенным термометром ACCU-PROBE®
- 5 - Отдельная задняя горелка для вертела
- 6 - Регулируемый по высоте поддон для древесного угля позволяет обеспечить жар различной интенсивности
- 7 - Удобная передняя дверца для добавки угля и легкой уборки
- 8 - Сплошная конструкция из нержавеющей стали



**— NAPOLEON —**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**



# CHARCOAL PROFESSIONAL

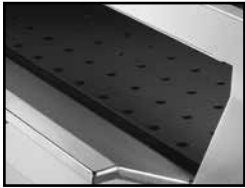
PRO605CSS



Air Vents  
Oficios de ventilación  
Prese d'aria  
Воздушные отверстия



Adjustable Charcoal Bed  
Altura regulable del lecho de carbón  
Ripiano regolabile per la carbonella  
Регулируемый поддон для древесного угля



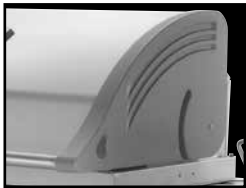
Charcoal Access Door  
Puerta para carga de carbón  
Sportello per caricamento della carbonella  
Дверца для закладки древесного угля



Rear Charcoal Rotisserie Burner  
Quemador posterior a carbón estilo rotisserie  
Bruciatore posteriore a carbonella per rosticceria  
Задняя горелка для вертела



Cast Iron WAVE® Cooking Grids  
Placas de hierro fundido WAVE®  
Griglie di cottura in ghisa WAVE®  
Чугунная решетка гриль WAVE®



LIFT EASE® Roll Top Lid  
Tapa corrediza LIFT EASE®  
Coperchio scorrevole LIFT EASE®  
Откидная крышка LIFT EASE®

4 - Space saving, stainless steel LIFT EASE® roll top lid features the ACCU-PROBE™ temperature gauge

5 - Exclusive rear charcoal rotisserie burner

3 - Two charcoal dividers

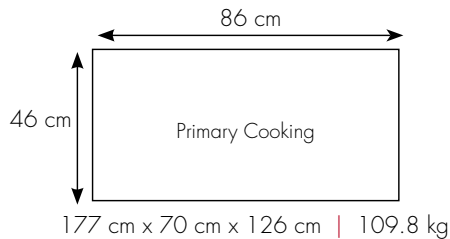
6 - Adjustable charcoal bed for multi level heat control

2 - Integrated tool hooks

7 - Easy front loading charcoal access door for refueling and easy cleaning

1 - Air vents control the rate of burn for your choice of high intensity heat, slow roasting or smoking

8 - Solid stainless steel construction



PRO605CSS



## NAPOLÉON EXCLUSIVE FEATURES

**OVEN-LIKE PERFORMANCE** – Napoleon's LIFT EASE® roll top lid tucks neatly back giving you more space on your patio or deck. The tightly sealed lid will not be compromised by prevailing winds. Maximum heat is retained in the streamlined, double-walled lid for oven-like performance.

**FUNCIONAMIENTO SIMILAR AL DEL HORNO** – La tapa corrediza LIFT EASE® de Napoleon se pliega completamente hacia atrás para brindar más espacio en el jardín o en la terraza. El viento no afecta el funcionamiento de la tapa con cierre hermético. Se mantiene todo el calor gracias a la tapa aerodinámica y con pared doble que permite obtener un funcionamiento similar al del horno.

**PRESTAZIONI SIMILI A QUELLE DEL FORNO** – Il coperchio a guida scorrevole LIFT EASE® di Napoleon si ritrae per rendere più spazioso il vostro giardino o la terrazza. La tenuta del coperchio non viene compromessa dalla presenza di vento. Tutto il calore viene conservato sotto alla doppia parete del coperchio, dal design lineare, per offrirvi prestazioni simili a quelle di un forno.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАК В ДУХОВКЕ** – Крышка LIFT EASE® гриля Napoleon аккуратно откидывается назад, освобождая больше места на вашем внутреннем дворе или на веранде. Плотно прилегающая крышка обеспечивает надежную защиту от ветра. Под изящной двустенной крышкой сберегается максимум тепла, что обеспечивает приготовление пищи, как в духовке.



- 1 - Pequeños orificios de control de temperatura en todos los niveles de la parrilla que permiten insertar un termómetro
- 2 - Puertas con bisagra y cierre hermético, que permiten obtener fácil acceso a la bandeja de agua o al canasto de carbón
- 3 - Varios orificios de ventilación para un control excelente de la temperatura
- 4 - La tapa superior incluye una barra horizontal con 5 ganchos metálicos para colgar pescado, costillas o salchichas
- 5 - Cada cámara de cocción (apiladora) contiene una rejilla de cocción de 48 cm
- 6 - Ahumador Apollo® 3 en 1 para ahumar en seco o con líquido y parrilla a carbón con tapa que se puede utilizar de manera individual

- 1 - Fori presenti ad ogni livello, per l'inserimento del termometro
- 2 - Portelli (con cerniera) a tenuta, con facile accesso al vassoio dell'acqua e al cestello della carbonella
- 3 - Prese d'aria multiple per un controllo eccellente della temperatura
- 4 - La parte superiore del coperchio contiene una barra orizzontale con 5 ganci metallici, per la preparazione di pesce, costine o salsicce
- 5 - Ogni camera di cottura contiene una griglia di 48 cm
- 6 - 3 'n 1 Apollo® Smoker Grill per affumicare a secco o a umido, e grill a carbonella da usare in maniera indipendente

- 1 - Отверстия на каждом уровне гриля позволяют измерить температуру термометром
- 2 - Плотно прилегающая дверца на петлях обеспечивает легкий доступ к емкости с водой и поддону с древесным углем
- 3 - Большое число отверстий обеспечивает превосходный контроль температуры
- 4 - В верхней крышке имеется горизонтальная перекладина с пятью крючками для мяса, рыбы, ребрышек или сосисок
- 5 - Каждое отделение (устройство для готовки в несколько ярусов) имеет решетку, диаметром 48 см
- 6 - Коптильня Apollo «3 в 1» может использоваться для влажного и сухого копчения, а также просто как гриль на древесном угле с крышкой



**— NAPOLEON —**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**



# APOLLO® SMOKER

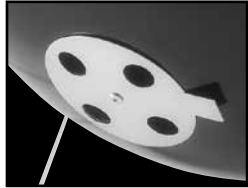
AS300K All-in-One Grill and Water Smoker



ACCU-PROBE® Temperature Gauge  
Indicador de temperatura ACCU-PROBE®  
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE®  
Термометр ACCU-PROBE®



Optional Stacker  
Cámara apiladora opcional  
Camera di cottura opzionale  
Приобретаемое отдельно устройство  
готовки в несколько ярусов



Temperature Control Vents  
Orificios de ventilación para control de temperatura  
Prese d'aria per il controllo della temperatura  
Отверстия для контроля температуры



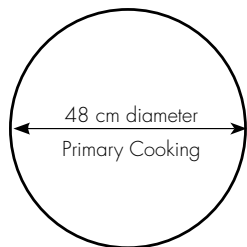
Easy Access Doors  
Puerta de carga de fácil acceso  
Sportello a facile accesso  
Смотровая дверца



Sturdy Lid Handle  
Manija de tapa resistente  
Robusta maniglia del coperchio  
Надежная ручка на крышке



Portable  
Portátil  
Portatile  
Специальная конструкция облегчает переноску



50 cm x 50 cm x 120 cm | 22.5 kg

- 1 - Temperature eyelets at each grill level provide access for inserting a thermometer probe
- 2 - Hinged, tightly fitting doors with easy access to the water pan and charcoal basket
- 3 - Multiple vents for excellent temperature control
- 4 - Upper lid contains a horizontal bar with 5 meat hooks for hanging fish, ribs or sausages
- 5 - Each cooking chamber (stacker) contains a 48 cm cooking grate
- 6 - 3 in 1 Apollo® Smoker Grill for wet and dry smoking or as a stand alone charcoal grill with lid

## NAPOLEON® EXCLUSIVE FEATURES

**MEAT/FISH HOOKS** – Ribs, sausage, whole fish or long cuts of meat can be hung easily in the smoking chamber. The access doors make it easy to add wood chips or charcoal without removing the lid.

**GANCHOS PARA CARNE O PESCADO** – En la cámara de ahumado se pueden colgar con facilidad costillas, salchichas, pescados enteros o cortes largos de carne. Las puertas de acceso facilitan que se pueda añadir astillas o carbón sin quitar la tapa.

**GANCI PER IL PESCE / LA CARNE** – Le costine, le salsicce, interi pesci o grossi tagli di carne possono essere facilmente appesi all'interno della camera di cottura. Gli sportelli di accesso rendono facile l'introduzione di trucioli di legno o di carbonella, senza dover rimuovere il coperchio.

**КРЮЧКИ ДЛЯ МЯСА И РЫБЫ** – Ребрышки, сосиски, целую рыбу или длинную вырезку можно свободно подвесить в копильной камере. Через удобную дверцу легко добавлять стружки или древесный уголь, не снимая крышки.

# SMOKED SALT

- Charcoal or Smoker Grill
- Napoleon® Charcoal Starter
- Napoleon® Drip Trays
- Charcoal
- 5 chunks of fist sized wood (pecan or alder)
- 500 mL (2 cups) wood chips
- 150 mL (2/3 cup) salt — preferably something with larger crystals like Maldon sea salt flakes

Open the bottom vent of the grill all the way. Start your charcoal in the chimney starter, when the top coals are slightly covered in ash, they're ready. Pour the lit coals on one side of the charcoal grill. Put the wood chips and chunks on top of the coals and put the cooking grid in place. Put the lid on and open the lid vent about half way. Let the grill heat up for about 5 minutes.

Divide the salt between the two disposable pie plates. Remove the grill lid, clean the cooking grids and then place the salt on the "cool side" of the grill. Put the lid back on.

Grill for 40 to 60 minutes or until the smoking stops. Remove the disposable plates and allow the salt to cool.

Transfer into air tight containers.

- 1 - Ruedas resistentes a la intemperie: dos fijas de gran tamaño recubiertas de caucho y dos pivotantes fáciles de deslizar
- 2 - Carro con revestimiento de pintura en polvo
- 3 - Dos orificios de acero inoxidable
- 4 - Rejilla para el carbón en acero de gran espesor
- 5 - Estante plegable de acero inoxidable que permite almacenamiento adicional (modelo NK22CK-C)
- 6 - Tapa compensatoria con bisagra para trabajar sin percances en toda la superficie de cocción
- 7 - Parrillas de hierro fundido de gran espesor con bisagras y tres posiciones de altura regulables
- 8 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE® y orificios de ventilación resistentes a la oxidación
- 9 - Tapa y tazón en porcelana negra de gran espesor
- 10 - Difusor de calor de acero inoxidable
- 11 - Recolector de cenizas extraíble de gran capacidad y acero reforzado

- 1 - Rotelle resistenti alle intemperie
- 2 - Carrello rivestito a polvere
- 3 - Due prese d'aria in acciaio inox
- 4 - Griglia per la carbonella in acciaio di grosso spessore
- 5 - Mensola pieghevole in acciaio inox, per aumentare lo spazio di lavoro (NK22CK-C)
- 6 - Coperchio con cerniere decentrate per rendere sicure le operazioni sull'intera superficie di cottura
- 7 - Griglie di cottura in ghisa extra resistente, con cerniera e tre diverse regolazioni dell'altezza
- 8 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE® e prese d'aria resistenti alla ruggine
- 9 - Coperchio e contenitore in smalto porcellanato nero di grosso spessore
- 10 - Diffusore di calore in acciaio inox
- 11 - Collettore della cenere in robusto acciaio, di grandi dimensioni e rimovibile

- 1 - 2 больших колеса с резиновым протектором и два небольших мебельных колесика
- 2 - Рама с порошковым покрытием
- 3 - Парная вытяжка из нержавеющей стали
- 4 - Мощная стальная решетка для древесного угля
- 5 - Откидная полка из нержавеющей стали для продуктов и инвентаря (NK22CK-C)
- 6 - Откидная крышка на петлях обеспечивает безопасное приготовление на всей поверхности гриля
- 7 - Чугунные решетки для жарки с тремя изменяемыми уровнями по высоте
- 8 - Термометр ACCU-PROBE® и нержавеющая вытяжка
- 9 - Массивная черная эмалированная крышка и чан
- 10 - Рассеиватель тепла из нержавеющей стали
- 11 - Съемный поддон большой емкости для сбора золы из толстостенной стали



**— NAPOLEON —**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**





# PRO CHARCOAL CART & LEG MODELS

NK22CK-C | PRO22K-LEG

FEATURES LIKE NO OTHER!



Removable Heavy Steel Ash Catcher  
Recolector de cenizas extraíble de acero reforzado  
Collettore rimovibile della cenere in robusto acciaio  
Съемный поддон для сбора золы из толстостенной стали



Hinged Cooking Grids  
Placas con bisagra  
Griglie di cottura a cerniera  
Поворотная решетка-гриль



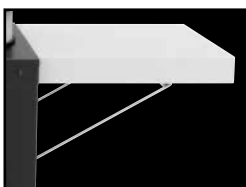
ACCU-PROBE™ Temperature Gauge  
Indicador de temperatura ACCU-PROBE™  
Misuratore della temperatura ACCU-PROBE™  
Термометр ACCU-PROBE



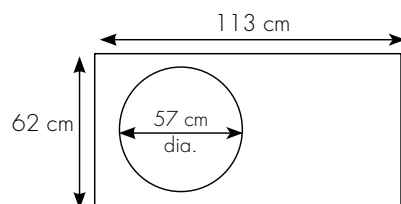
Stainless Steel Heat Diffuser  
Difusor de calor de acero inoxidable  
Diffusore del calore in acciaio inox  
Рассеиватель тепла из нержавеющей стали



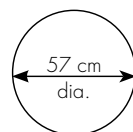
Ergonomic corner hinged lid  
Tapa con bisagra y bordes ergonómicos  
Coperchio ergonomico con cerniera  
Эргономичная крышка на петлях



Folding Side Shelf  
Estante lateral plegable  
Mensola laterale pieghevole  
Боковая складная полка (NK22CK-C)



113 cm x 62 cm x 107 cm | 38.6 kg



72 cm x 60 cm x 100 cm | 28 kg

6 - Offset hinged lid for safe operation over the entire cooking surface

7 - Extra heavy cast iron hinged cooking grids with three height adjustments

5 - Folding stainless steel shelf for added storage space (NK22CK-C)

4 - Heavy gauge steel charcoal grate

3 - Dual stainless steel vents

2 - Powder coated cart

1 - Large weather proof, two-piece wheels with rubber tread and two easy roll casters

8 - ACCU-PROBE™ temperature gauge and rust free air vent

9 - Heavy gauge black porcelain lid and bowl

10 - Stainless steel heat diffuser

11 - Removable high capacity, heavy steel ash catcher



the original  
INFRARED

NAPOLÉON EXCLUSIVE FEATURES

**CHARCOAL STARTER** – Start your charcoal grill in no time with a fast and easy charcoal chimney starter. Simply crumple newspapers underneath the grill starter, fill the main part with charcoal, light the paper through the holes at the bottom and you will have blazing red charcoals that are perfect for grilling. Plus, no need for lighter fluid that leaves the bad aftertaste to your food.

**ENCENDEDOR DE CARBÓN** – Encienda enseguida su parrilla de carbón con el encendedor de chimenea rápido y fácil de usar. Basta con que coloque algunos diarios arrugados debajo del encendedor de la parrilla y llene la parte principal con carbón; enciéndalo a través de los agujeros del fondo y tendrá carbón al rojo vivo, perfecto para su parrilla. Además, no se necesita líquido encendedor, que después deja un sabor desagradable en su comida.

**ACCENSIONE DELLA CARBONELLA** – Avviate il vostro grill a carbonella con il nostro veloce e semplice attrezzo di accensione. È sufficiente accartocciare alcuni giornali sotto all'attrezzo, riempire il contenitore di carbonella, accendere i giornali attraverso i fori presenti nella parte inferiore e immediatamente la carbonella sarà incandescente, pronta per grigliare perfette. In questo modo non avrete bisogno di liquidi di accensione che potrebbero lasciare un gusto spiacevole al cibo.

**СИСТЕМА ПОДЖИГА ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ** – С помощью простой и быстродействующей системы для поджига древесный уголь загорается в гриле в любых условиях. Положите смятые газеты на дно, засыпьте в корпус уголь, зажгите газету через нижние отверстия, и через несколько минут будут готовы алые угли, превосходно подходящие для гриля. Более того, нет необходимости использовать жидкость для разжигания, которая оставляет неприятный запах на приготовленной пище.

# OPEN-FACE CHICKEN BREAST SANDWICH WITH CUCUMBER & TOMATO SALSA

- 4 boneless, skinless chicken breasts (6 oz./225 g)
- 60 mL (¼ cup) chardonnay
- 1 large orange, juiced
- 30 mL (2 tbsp.) olive oil
- 30 mL (2 tbsp.) chopped fresh basil
- 30 mL (2 tbsp.) chopped fresh parsley
- 30 mL (2 tbsp.) chicken or rib spice

## Cucumber & Tomato Salsa

- 1 seedless cucumber, diced
- 2 vine-ripened tomatoes, diced
- 30 mL (2 tbsp.) olive oil
- 1 lemon, juiced
- 60 mL (¼ cup) chopped fresh basil
- to taste, salt and coarsely ground black pepper
- to taste, savory chicken and rib spice
- 4 slices thick-sliced texas toast
- 125 mL (½ cup) garlic butter
- 250 mL (1 cup) shredded mozzarella cheese
- 250 mL (1 cup) bean sprouts

In a medium bowl, combine chardonnay, juice of one orange, olive oil, chopped fresh basil, chopped fresh parsley and your favourite chicken and/or rib spice. Mix well. Place chicken breasts into a large sealable bag or container. Pour in marinade, seal container and refrigerate for a minimum of one hour, turning occasionally to ensure chicken marinates evenly.

In a medium bowl, mix together cucumber, tomato, olive oil, lemon juice and chopped fresh basil. Season to taste with salt and coarsely ground black pepper. Cover and refrigerate until needed.

Preheat grill to medium-high heat.

Remove chicken from marinade, discard marinade and lightly spray chicken with non-stick cooking spray. Season with the chicken and/or rib spice to taste and place onto grill. Grill chicken for 15-18 minutes, turning once, or until chicken is fully cooked.

While chicken is grilling, spread garlic butter onto the bread. Place bread onto grill and toast until lightly charred. Turn over to toast opposite side of bread and top each slice with ¼ cup shredded mozzarella cheese. Place bread onto grill and allow cheese to melt while chicken is grilling.

When chicken is fully cooked, remove from grill and allow to rest. Place one chicken breast onto each piece of garlic toast and top with Cucumber & Tomato Salsa and bean sprouts. Serve immediately.

Serves 4

- 1 - Dos ruedas de gran tamaño recubiertas de caucho y resistentes a la intemperie, y dos patas de acero inoxidable
  - 2 - Recolector de cenizas extraíble de gran capacidad y acero reforzado
  - 3 - Difusor de calor de acero inoxidable
  - 4 - Rejilla para el carbón en acero de gran espesor
  - 5 - Placas con bisagras
  - 6 - Soporte integrado con dos finalidades para colgar la tapa
  - 7 - Manija fría al tacto con aislamiento térmico
  - 8 - Indicador de temperatura ACCU-PROBE y orificios de ventilación resistentes a la oxidación
  - 9 - Tapa y tazón en porcelana negra de gran espesor
  - 10 - Dos orificios de acero inoxidable
  - 11 - Estante de acero con revestimiento de pintura en polvo
- 1 - Ruote doppie, resistenti alle intemperie e di grandi dimensioni, con scanalatura in gomma e due supporti in acciaio inox
  - 2 - Collettore della cenere in robusto acciaio, di grandi dimensioni e rimovibile
  - 3 - Diffusore di calore in acciaio inox
  - 4 - Griglia per la carbonella in acciaio di grosso spessore
  - 5 - Griglie di cottura a cerniera
  - 6 - Appendi-coperchio incorporato, a doppio uso
  - 7 - Maniglia termoisolante con schermo protettivo
  - 8 - Misuratore della temperatura ACCU-PROBE e prese d'aria resistenti alla ruggine
  - 9 - Coperchio e contenitore in smalto porcellanato nero di grosso spessore
  - 10 - Due prese d'aria in acciaio inox
  - 11 - Ripiano in acciaio rivestito a polvere
- 1 - 2 больших колеса с резиновым протектором и две ножки из нержавеющей стали
  - 2 - Съёмный поддон большой емкости для сбора золы из толстостеновой стали
  - 3 - Рассеиватель тепла из нержавеющей стали
  - 4 - Мощная стальная решетка для древесного угля
  - 5 - Поворотная решетка-гриль
  - 6 - Встроенный держатель для крышки
  - 7 - Ненагревающаяся ручка с защитным отражателем тепла
  - 8 - Термометр ACCU-PROBE и нержавеющая вытяжка
  - 9 - Массивная черная эмалированная крышка и чан
  - 10 - Спаренная вытяжка из нержавеющей стали
  - 11 - Стальная полка с порошковым покрытием



— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**



# RYDEO

## CHARCOAL KETTLE

NK22CK-L-1



**Removable Heavy Steel Ash Catcher**  
Recolector de cenizas extraíble de acero reforzado  
Collettore rimovibile della cenere in robusto acciaio  
Съемный поддон для сбора золы из толстостенной стали



**Hinged Cooking Grids**  
Placas con bisagras  
Griglie di cottura a cerniera  
Поворотная решетка-гриль



**Corrosion Resistant Vents**  
Orificios de ventilación resistentes a la corrosión  
Prese d'aria resistenti alla corrosione  
Коррозионностойкая вытяжка



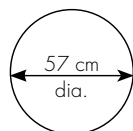
**Stainless Steel Heat Diffuser**  
Difusor de calor de acero inoxidable  
Diffusore del calore in acciaio inox  
Рассеиватель тепла из нержавеющей стали



**Cool Touch Handle**  
Manija fría al tacto  
Maniglia termoisolante  
Ненагреваемая ручка (NK22CK-L)



**Lid Hanger (standard)**  
Soporte para colgar tapa (estándar)  
Appendi-coperchio (standard)  
Держатель для крышки (стандартный) (NK22CK-L)



70 cm x 60 cm x 110 cm | 26.3 kg



the original  
**INFRARED**

### NAPOLÉON EXCLUSIVE FEATURES

**STAINLESS STEEL TOOLSET HANGER** – Custom and convenient, this tool hanger perfectly fits around the edge of the Napoleon® Charcoal Kettle. Now your favourite grilling accessories are within a seconds reach while you grill and entertain.

**GANCHO PARA UTENSILIOS EN ACERO INOXIDABLE** – Este gancho para utensilios, práctico y a medida, se adapta a la perfección a los bordes de la Parrilla de carbón tipo caldera de Napoleon®. Ahora tendrá al alcance de la mano los accesorios de parrilla mientras cocina y se divierte.

**GANCIO IN ACCIAIO INOX PER UTENSILI** – Comodo e personalizzato, si aggancia perfettamente attorno al grill sferico a carbonella di Napoleon®. Adesso i vostri accessori preferiti sono a portata di mano durante le vostre grigliate in compagnia.

**КРЮЧКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ИНВЕНТАРЯ** – Эти удобные крючки можно разместить с любой стороны котла для древесного угля Napoleon®. Теперь ваши любимые аксессуары для гриля находятся в пределах досягаемости, не мешая вам получать удовольствие от готовки.

- 1 - Tubo quemador de acero inoxidable de 3,1 kW
- 2 - Materiales de acero inoxidable 304 y larga duración
- 3 - Tapa de cierre
- 4 - Funciona con cartuchos de gas tipo Primus de entre 430 g y 460 g o puede sustituirse el regulador para conectar botellas de propano más grandes
- 5 - Encendido con botón pulsador
- 6 - Bandeja recoge grasa extraíble con pestillo
- 7 - Soportes optativos para barcos, casas rodantes y terrazas
- 8 - No se necesita ensamble
- 9 - Patas plegables



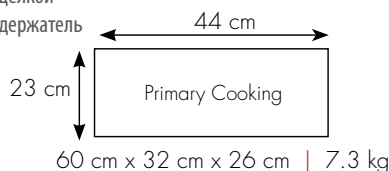
Tube Burner & Sear Plate  
Tubo quemador y plato de sellado  
Bruciatore tubolare e piastra per la scottatura  
Трубчатая горелка и пластина для жарки мяса



Optional Marine Mounts  
Soportes opcionales para vehículos marítimos  
Supporti opzionali per barca  
Приобретаются отдельно подставки

- 1 - Bruciatore tubolare in acciaio inox da 3,1 kW
- 2 - Struttura durevole interamente in acciaio inox 304
- 3 - Coperchio con blocco
- 4 - Utilizza bombole stile Primus da 430 a 460 g; in alternativa, sostituire il regolatore per collegare bombole a propano di misura maggiore
- 5 - Pulsante di accensione
- 6 - Vassoio di scolo rimovibile, con blocco
- 7 - Fissaggi opzionali per barche, camper e balconi
- 8 - Nessun assemblaggio necessario
- 9 - Supporti pieghevoli

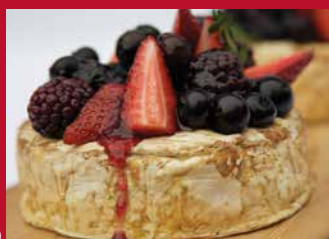
- 1 - Трубчатая горелка из нержавеющей стали мощностью 3,1 кВт
- 2 - Для долговечности все конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- 3 - Крышка с защелкой
- 4 - Используйте газовые баллоны Primus объемом от 430 гр до 460 гр или установите переходник для подключения стандартного газового баллона
- 5 - Кнопка включения
- 6 - Съемный поддон для стока жира с защелкой
- 7 - Приобретаемые отдельно подставка, держатель и крепление к балкону
- 8 - Сборка не требуется
- 9 - Боковые складные полки



# FREESTYLE™ MARINE

> 3.1 kW  
PTSS165

## NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES



**INDIRECT GRILLING** — Similar to baking. The food is placed above the unlit burner instead of directly over the flame. This can be achieved by only igniting some of the burners — light one side on high and cook the food on the other. This is an excellent way to cook tough cuts of meat, like brisket and ribs, that require long, slow cooking at low or moderate heat.

**COCCIÓN INDIRECTA** — Similar a la cocción en el horno. Los alimentos no se colocan directamente sobre la llama, sino sobre el quemador apagado. Debe encender solo algunos de los quemadores. Encienda a fuego alto los de un lado y cocine los alimentos en el quemador del lado opuesto. De esta manera, podrá cocinar cortes duros de carne, como pecho o costillas, que necesitan una cocción lenta y prolongada a fuego bajo o moderado.

**COTTURA INDIRETTA** — È simile a quella fatta al forno. Il cibo viene posto direttamente sopra il bruciatore spento invece che direttamente sulla fiamma. Ciò si ottiene accendendo solo alcuni dei bruciatori — basta accendere un lato a fiamma alta e cucinare il cibo su lato opposto. Si tratta di un ottimo sistema per preparare tagli di carne difficili quali la punta di petto e le costine che richiedono lunghi tempi di cottura a basse o medie temperature.

**НЕПРЯМАЯ ЖАРКА** — Выполняется аналогично запеканию. Продукты укладываются над негорящей горелкой, а не прямо на огонь. Для этого необходимо зажечь только часть горелок, например, с одной стороны, и готовить продукты на другой стороне. Таким образом можно прекрасно приготовить жесткое мясо, например, грудинку и ребрышки, на которые требуется много времени для готовки на слабом или среднем огне.

# NAPOLEON® EXCLUSIVE GRILLING



## Turn Your Gas Grill into a Charcoal Grill

A Napoleon® Exclusive! The optional charcoal/smoker tray gives you the freedom to switch from gas to charcoal with relative ease. Simply remove the cooking grids and sear plates and place the tray directly on the burners, fill with charcoal and light using your gas burners. Replace your cooking grids and now you're charcoal grilling!

## Convierta su barbacoa a gas en una barbacoa a carbón

¡Exclusiva de Napoleon®! La bandeja para ahumar con carbón le da la libertad de cambiar de gas a carbón con relativa facilidad. Solo tiene que retirar las parrillas de cocción y las placas de marcado, colocar la bandeja directamente sobre los quemadores, echar el carbón y encender los quemadores de gas. Coloque de nuevo sus parrillas de cocción y... ¡ya está cocinando al carbón!

## Trasformate il vostro grill a gas in un grill a carbonella

Un'esclusiva di Napoleon®! Il vassoio opzionale per carbonella/affumicatore vi regala la possibilità di passare dal gas alla carbonella in maniera relativamente semplice. Sarà sufficiente rimuovere le griglie di cottura e le piastre di scottatura, porre il vassoio direttamente sui bruciatori, riempirlo quindi di carbonella e accendere i bruciatori a gas. Ecco fatto: per cucinare a carbonella basta togliere le griglie di cottura!

## Сделайте мангал из вашего газового гриля

Покупаемый отдельно поддон для древесного угля дает вам возможность сделать мангал из газового гриля. Просто уберите решетку и защитные пластины, поставьте поддон прямо на газовые горелки, наполните его древесным углем и разогрейте его используя газовые горелки. Установите решетку на место и теперь вы можете готовить как на мангале!



## Infrared Technology

Napoleon® infrared grills use ceramic burners with thousands of evenly spaced flame ports to generate infrared radiant energy. The flame energy is absorbed by the ceramic, which then glows and heats up to an incredible 980°C. This remarkable SIZZLE ZONE® heat intensity quickly sears your food to lock in moisture and flavour. The results are unmistakable - succulent, flavourful food in a much-reduced grilling time, saving fuel and money.

## Tecnología por infrarrojos

Las barbacoas por infrarrojos de Napoleon® utilizan quemadores cerámicos con miles de orificios de llama distribuidos de manera uniforme para generar energía radiante. La cerámica absorbe la energía de la llama, lo que la torna incandescente y permite que llegue a calentar a una temperatura de 980°C. La intensidad del calor de la superficie SIZZLE ZONE® logra rápidamente sus alimentos para mantenerlos jugosos y llenos de sabor. Los resultados son inconfundibles: unos platos sabrosos y succulentos asados en mucho menos tiempo, con el consiguiente ahorro de combustible y dinero.

## Tecnologia a infrarossi

I grill a infrarossi Napoleon® si avvalgono di fornelli in ceramica con migliaia di ugelli uniformemente distribuiti per generare energia radiante a infrarossi. L'energia della fiamma viene assorbita dalla ceramica, che di conseguenza brilla e scalda all'incredibile temperatura di 980° C. Questo eccezionale calore SIZZLE ZONE® sigilla istantaneamente il cibo per mantenerne morbidezza e sapori. Il risultato è inequivocabile — cibi succulenti, ricchi di sapore, in un tempo di cottura molto ridotto e un risparmio di combustibile e di denaro.

## Инфракрасная Технология Готовки

Инфракрасные грили от Napoleon® используют тысячи равноудаленных микро-горелок для создания инфракрасного излучения. Энергия тысяч микро-горелок нагревает керамическую основу до температуры 980°C. Эта температура позволяет быстро обжарить пищу, не высушивая ее. Результат нельзя не заметить - блюда изумительного вкуса готовятся быстрее, экономя время, газ и деньги.



## Rear Burner Rotisserie Cooking

The rear rotisserie burner heat waves quickly seal and lock in the juices for superior tenderness. Restaurant style results and perfect self-basting roasts every time. Rotisserie cooking allows the food to self-baste, sealing in the juices while browning the outside surface. Use the rotisserie method of cooking for large cuts of meat like roasts, poultry or legs of lamb. There are so many advantages to rotisserie cooking, meats are generally juicier, self-basted and slow roasted.

## Cocción con el asador giratorio del quemador trasero

Las ondas térmicas del quemador trasero con asador giratorio sellan rápidamente el exterior de las carnes atrapando el jugo en su interior y consiguiendo que queden deliciosamente tiernas. Se obtienen resultados dignos de un restaurante y carnes asadas a la perfección en su propio jugo. El asador giratorio permite que la carne se ase en su propio jugo, consiguiendo que quede jugosa por dentro y dorada por fuera. Utilice el asador giratorio para cocinar cortes de carne de gran tamaño (piezas de carne para asar, aves, piernas de cordero). Las ventajas de cocinar con el asador giratorio son innumerables, las carnes quedan generalmente más jugosas al asarse lentamente en su propio jugo.

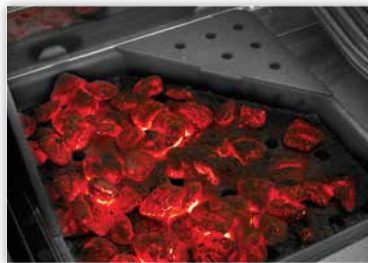
## Cottura stile rosticceria sul bruciatore posteriore

Le ondate di calore generate dal bruciatore posteriore per la rosticceria sigillano rapidamente i liquidi per offrirvi una carne tenera. I risultati sono sempre degni di ristorante. La cottura in stile rosticceria consente di sigillare i liquidi di cottura e di dorare l'esterno delle carni. Utilizzate questo sistema per grossi tagli di carne quali gli arrostiti, il pollame o i cosciotti di agnello. Le carni risultano generalmente più succose, rosolate e vengono arrostiti lentamente.

## Технология готовки на вертеле

Задняя инфракрасная горелка обеспечивает быстрое запекание, не высушивая пищу. В результате получаются блюда ресторанного качества и непревзойденного вкуса. Готовка на вертеле обеспечивает равномерное распределение жара по всей поверхности готовящегося блюда, придавая ему восхитительный вид и обеспечивая отличный нежный вкус. Используйте этот метод для приготовления больших мясных вырезок, птицы или бараньих ножек. Они получатся сочнее, нежнее и жаристее.

# EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES



**67731 – Charcoal Smoker Tray**  
Bandeja a carbón para ahumar  
Vassoio per l'affumicatore a carbonella  
Поддон древесного угля для копчения



**67400 – Indirect Cooking Baskets**  
Canastos de cocción indirecta  
Cestelli per la cottura indiretta  
Решетки для копчения



**67800 – Charcoal Starter**  
Encendedor de carbón  
Attrezzo avviamento carbonella  
Система поджига для древесного угля



**67011 – Smoker Pipe**  
Tubo ahumador  
Tubo affumicatore  
Коптильная труба



**Cast Aluminum Griddles**  
Planchas de aluminio fundido  
Piastrre in alluminio pressofuso  
Алюминиевые противни для гриля



**Stainless Steel Griddles**  
Planchas de acero inoxidable  
Piastrre in acciaio inox  
Противни для гриля из нержавеющей стали



**56011 – 3 in 1 Non-Stick Rib/Roast Rack**  
Rejilla antiadherente 3 en 1 para costillas o asar  
Supporto "3 in 1" antiaderente per costine e arrosti  
Антипригарная подставка для ребрышек и мяса «3 в 1»



**70009 – Stainless Steel Rib Rack**  
Rejilla para costillar en acero inoxidable  
Supporto in acciaio inox per costine  
Нержавеющая подставка для ребрышек



**57010 – Multi-Use Basket**  
Canasto multiusos  
Cestello multi-uso  
Многофункциональная решетка



**FINDING THE PERFECT STEAK** – When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chilies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

— NAPOLEON —  
**EXPERTS IN  
GAS & INFRARED  
GRILLING**



**56020 – Wok & Beer Can Chicken Roaster**  
Asador de pollo como wok o lata de cerveza  
Wok e supposito per il pollo alla birra  
Вок и насадка для приготовления курицы на банке с пивом



**56021 – Stainless Steel Chicken Roaster**  
Asador de pollo de acero inoxidable  
Supporto di cottura per pollo in acciaio inossidabile  
Форма-ростер из нержавеющей стали для запекания курицы



**56003 – Cast Iron Skillet**  
Sartén de hierro fundido  
Bistecchiera in ghisa  
Чугунная сковорода



**64007 – Rotisserie Shish Kebab Wheel**  
Rueda de Shish Kebab estilo rotisserie  
Girarrosto per kebab  
Круглый держатель шампуров для шашлыка



**64003 – Tumble Basket**  
Canasto de volteado  
Cestello a rotazione  
Вращающаяся сетка



**70016 – 6 Piece Skewers**  
Seis pinchos  
6 spiedi  
Шампуры для шашлыка, 6 штук в упаковке



**62008 – Large Drip Pans**  
Bandejas de goteo grandes  
Vassoi di scolo di grandi dimensioni  
Глубокие лотки для стока жира



**Rotisserie Kits**  
Kits de rotisserie  
Kit per rosticceria  
Вертел с держателями



**Rotisserie Motors with Light**  
Motores de rotisserie con iluminación  
Motori per il girarrosto, con luci  
Электропривод вертела с подсветкой

NAPOLEON  
**EXPERTOS**  
EN BARBACOAS A  
GAS E POR INFRARROJOS

**ENCONTRAR EL BISTEC PERFECTO** – Cuando compre un bistec, elija uno que tenga 3,5 cm de espesor. Compre un corte de calidad con vetas de grasa que garantizan una carne más tierna. El bistec es más sabroso si es de buena calidad. Para realizar rápidamente una salsa, agregue a la salsa barbacoa chiles picados, un poco de salsa inglesa, vinagre, algunas cebollas o ajos picados, o dé lugar a la creatividad.

# EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES



**55005 – Stainless Steel Silicone Brush**  
Cepillo de acero inoxidable y silicona  
Pennello in silicone in acciaio inox  
Силиконовая щетка с ручкой из нержавеющей стали



**70018 – Silicone Basting Brush**  
Pincel de cocina de silicona  
Pennello in silicone  
Силиконовая щетка для поливания жиром во время жарки



**55015 – Stainless Steel Tongs**  
Pinzas de acero inoxidable  
Pinze in acciaio inox  
Щипцы из нержавеющей стали



**70003 – Pizza Spatula**  
Espátula para pizza  
Spatola per pizza  
Кухонная лопатка для пиццы



**70010 – Professional Spatula**  
Espátula profesional  
Spatola professionale  
Профессиональная кухонная лопатка



**55207 – Chef's Knife**  
Cuchillo cocinero  
Coltello da chef  
Поварский нож



**70019 – 3 Piece Tool Set**  
Conjunto de utensilios de tres elementos  
Set di 3 utensili  
Набор аксессуаров из 3 предметов



**70011 – Professional 5 Piece Tool Set**  
Conjunto profesional de utensilios de cinco elementos  
Set di 5 utensili professionali  
Профессиональный набор из 5 предметов



**70012 – Professional Cutting Board Set**  
Conjunto profesional de tablas para cortar  
Set di taglieri professionali  
Профессиональный набор разделочных досок



**PER UNA BISTECCA PERFETTA** – Quando acquistate una bistecca di grandi dimensioni, sceglietene una con spessore uniforme di circa 3,5 cm. Assicuratevi che il taglio sia dei migliori, con venature che assicureranno la tenerezza della carne. Quanto migliore sarà la qualità della carne, tanto migliore sarà la vostra bistecca. Per creare velocemente un condimento, ravvivate una comune salsa per BBQ aggiungendo peperoncini finemente affettati, uno spruzzo di salsa Worcestershire e uno di aceto, un po' di cipolla e aglio sminuzzati, oppure siate creativi e inventate voi una nuova salsa!

**NAPOLEON**  
**ESPERTI IN**  
**GRIGLIATE A GAS E**  
**A INFRAROSSI**



**62011 – Brass Grill Brush**  
Cepillo para parrilla  
Spazzola in ottone  
Латунная щетка для чистки решетки



**62035 – Stainless Steel Grill Brush**  
Cepillo para parrilla de acero inoxidable  
Spazzola in acciaio inox  
Щетка для чистки решетки с ручкой из нержавеющей стали



**62005 – Venturi Cleaner**  
Limpiador Venturi  
Attrezzo pulizia tubi Venturi  
Шомпол для чистки трубки Вентури



**70006 – Digital Thermometer**  
Termómetro digital  
Termometro digitale  
Цифровой термометр



**70005 – Salt Grinder**  
Molinillo de sal  
Macina sale  
Мельница для соли



**70004 – Pepper Grinder**  
Molinillo de pimienta  
Macina pepe  
Мельница для перца



**62135 – Grilling Apron**  
Delantal de parrilla  
Grembiule da cucina  
Кухонный фартук



**62140 – Heat Resistant Gloves**  
Guantes con aislamiento térmico  
Guanti termo-resistenti  
Жаропрочные рукавицы



**Grill Covers**  
Cubiertas para parrilla  
Teli di protezione per il grill  
Чехлы на гриль

**NAPOLEON**  
**ЭКСПЕРТЫ ПО**  
**ГАЗОВЫМ И ИНФРАКРАСНЫМ**  
**ГРИЛЯМ**

**СЕКРЕТ БЕЗУПРЕЧНОГО СТЕЙКА** — При покупке выбирайте стейк, который имеет равномерную толщину (приблизительно 3,5 см). Покупайте мясо высшего качества с прожилками жира, что обеспечит ему нежный вкус после приготовления. Чем лучше качество мяса, тем вкуснее будет стейк. Чтобы быстро приготовить соус, размешайте купленный в магазине соус для барбекю с мелко нарезанным перцем чили, добавьте немного вустерского соуса, немного уксуса, немного нарезанного свежего репчатого лука или чеснока, либо что-нибудь еще по своему вкусу.

# THE ANATOMY OF THE PERFECT GRILL

- 
- 1 - Perillas EASY SET<sup>®</sup> conectadas a válvulas de precisión en latón para un control preciso del calor
  - 2 - Sistema fiable de encendido electrónico o JETFIRE<sup>®</sup>
  - 3 - Parrilla y quemador lateral opcional por infrarrojos SIZZLE ZONE<sup>®</sup> de 3,7 kW
  - 4 - Rejilla extraíble para mantener el calor de acero inoxidable
  - 5 - Indicador de temperatura con sensor ACCU-PROBE<sup>®</sup>
  - 6 - Tapa corrediza LIFT EASE<sup>®</sup> que ocupa menos espacio, con manija tubular de acero inoxidable
  - 7 - Quemador posterior estilo rotisserie infrarrojo de acero inoxidable
  - 8 - Soporte universal de rotisserie de acero inoxidable
  - 9 - Balde para hielo y tabla para cortar

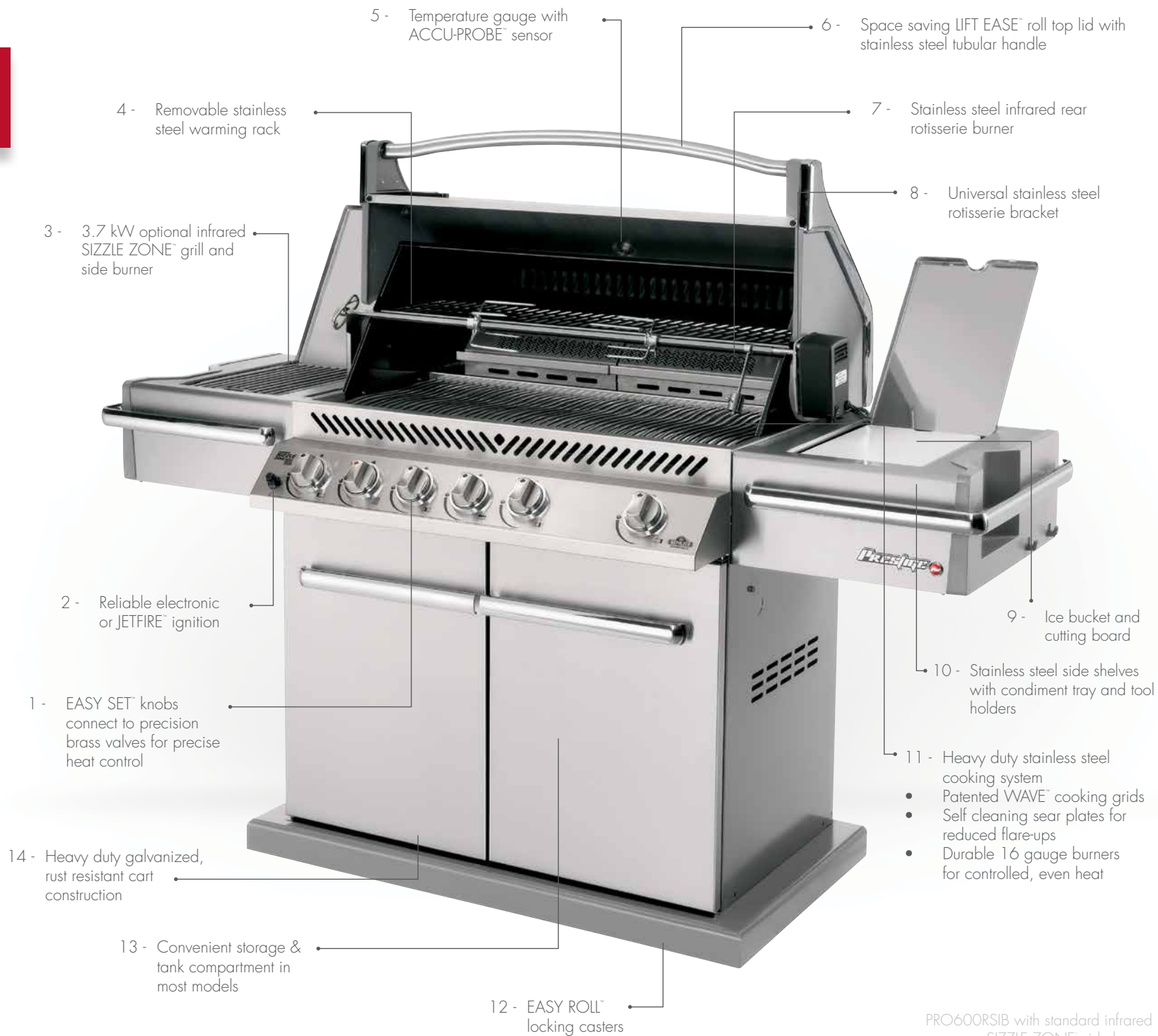
- 1 - Manopole EASY SET<sup>®</sup> collegate a valvole di precisione in ottone per un perfetto controllo del calore.
- 2 - Accensione elettronica o JETFIRE<sup>®</sup> affidabile
- 3 - Opzionale - Bruciatore laterale del grill a infrarossi SIZZLE ZONE<sup>®</sup> da 3,7 kW e fornello laterale
- 4 - Vassoio scaldavivande in acciaio inox
- 5 - Misuratore della temperatura con sensore ACCU-PROBE<sup>®</sup>
- 6 - Coperchio salvaspazio a guida scorrevole LIFT EASE<sup>®</sup> con maniglia tubolare in acciaio inox
- 7 - Bruciatore posteriore a infrarossi per rosticceria, in acciaio inox
- 8 - Supporto universale in acciaio inox per girarrosto

- 1 - Ручки EASY SET<sup>®</sup> подключаются к латунным клапанам для точного контроля нагрева
- 2 - Надежный электроподжиг или система поджига JETFIRE<sup>®</sup>
- 3 - Приобретаемый отдельно инфракрасный гриль SIZZLE ZONE<sup>®</sup> мощностью 3,7 кВт и боковая горелка
- 4 - Съёмная подставка для подогрева из нержавеющей стали
- 5 - Термометр с датчиком ACCU-PROBE<sup>®</sup>
- 6 - Откидная крышка LIFT EASE<sup>®</sup> с круглой ручкой из нержавеющей стали
- 7 - Задняя инфракрасная горелка из нержавеющей стали для вертела
- 8 - Универсальный держатель для вертела из нержавеющей стали
- 9 - Ведро для льда и разделочная доска

- 10 - Estantes laterales de acero inoxidable con bandejas para condimentos y soportes para utensilios
- 11 - Sistema patentado de cocción ultrarresistente en acero inoxidable
  - Placas patentadas WAVE<sup>®</sup>
  - Platos de sellado con autolimpieza que evitan las llamaradas
  - Quemadores resistentes, calibre 16, que ofrecen un calor controlado y homogéneo
- 12 - Ruedas con freno EASY ROLL<sup>®</sup>
- 13 - Compartimento práctico para almacenar y tanque en casi todos los modelos
- 14 - Carro ultrarresistente, galvanizado y anticorrosivo

- 9 - Cestello porta-ghiaccio e tagliere
- 10 - Mensole laterali in acciaio inox, con vassoio condimenti e porta-utensili
- 11 - Robusto sistema di cottura in acciaio inox
  - Griglie di cottura brevettate WAVE<sup>®</sup>
  - Diffusori autopulenti, brevettati, per il controllo delle fiammate
  - Robusti bruciatori calibro 16 per un calore uniforme e controllato
- 12 - Rotelle EASY ROLL<sup>®</sup> con blocco
- 13 - Comode zone per riporre oggetti e bombola, nella maggior parte dei modelli
- 14 - Struttura robusta galvanizzata del carrello, resistente alla ruggine

- 10 - Боковые полки из нержавеющей стали с подносом для приправ и держателями для инвентаря
- 11 - Долговечная система из нержавеющей стали
  - Запатентованная решетка-гриль WAVE<sup>®</sup>
  - Самоочищающиеся пластины для жарки мяса для сокращения всплеск пламени
  - 16 надежных горелок для равномерного распределения тепла
- 12 - Ролики EASY ROLL<sup>®</sup> с фиксаторами
- 13 - Шкаф для хранения инвентаря и баллона с газом поставляется с большинством моделей
- 14 - Долговечная оцинкованная нержавеющая рама тележки



PRO600RSIB with standard infrared SIZZLE ZONE<sup>™</sup> side burner



# HOW DOES INFRARED COOKING WORK?

Charcoal is the traditional way of infrared cooking that we are all familiar with. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, with very little drying effect. The Napoleon® infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10,000 ports each with its own tiny flame cause the surface of the ceramic to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food, without the hassle or mess of charcoal. It also provides a more consistent heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instantaneous searing, the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. The bottom line is that Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats.

**Still want the convenience of gas, but long for that charcoal flavour?** No problem! Napoleon's charcoal tray lights easily with your gas burner. Before you begin to use your charcoal tray, you will need to determine how much charcoal you are going to need to complete the meal. Approximately one layer for burgers or steaks and two layers for roasts or chicken. Pour enough charcoal into the tray to make the layers needed. Stack charcoal into a cone shape. Remove one sear plate, light the gas burner directly under the charcoal tray and burn on high until the charcoal is glowing red and then turn off the gas burner. Let coals burn until all coals are white on the surface. With a long handle instrument, spread the coals evenly across the coal grate. Close lid, wait 5 minutes and start cooking!

 El carbón es la forma tradicional de cocción infrarroja que todos conocemos. Las briquetas emiten energía infrarroja a la comida que se está preparando, con poco efecto de secado. El quemador infrarrojo Napoleon® cocina de la misma manera. En cada quemador, hay 10.000 orificios, cada uno con su propia llama diminuta, que calientan la superficie de cerámica. Esta incandescencia emite el mismo tipo de calor infrarrojo a los alimentos, sin la incomodidad y suciedad del carbón. También brinda un área de calor constante que se regula con mayor facilidad que el fuego del carbón. Puede obtener un sellado instantáneo, poner los quemadores al máximo o reducir el fuego para lograr una cocción más lenta. Lo más importante es que los quemadores infrarrojos de Napoleon generan calor abrasador para que los filetes, las hamburguesas y otras carnes sean más jugosos y sabrosos.

**¿Sigue queriendo las ventajas del gas, pero espera el sabor del carbón?** ¡No hay problema! La bandeja de carbón de Napoleon prende con facilidad con su quemador a gas. Antes de empezar a utilizar la bandeja para carbón, debe calcular la cantidad de carbón que necesitará para cocinar. Aproximadamente, una capa para hamburguesas o filetes y dos capas para pollos y carnes asadas. Coloque la cantidad necesaria de carbón en la bandeja. Acomode el carbón en forma de pirámide. Retire un plato de sellado, encienda el quemador a gas directamente por debajo de la bandeja para carbón y déjelo funcionar hasta que el carbón esté rojo. Luego, apague el quemador a gas. Deje que las briquetas se quemen hasta que tengan una capa blanca. Con un utensilio de mango largo, distribuya las briquetas de forma pareja en toda la rejilla. Cierre la tapa, espere cinco minutos y ¡comience a cocinar!

 La carbonella è il metodo tradizione di cottura a infrarossi che tutti conosciamo. I mattoncini di carbonella incandescente emettono energia a infrarossi al cibo da cucinare, provocando un effetto di asciugatura degli alimenti minimo. Il fornello a infrarossi Napoleon® funziona nello stesso modo. In ogni bruciatore ci sono 10.000 ugelli che, ognuno con la sua minuscola fiamma, rendono incandescente la superficie della ceramica. Questa incandescenza emette lo stesso tipo di calore ad infrarossi, senza la scomodità o la sporcizia provocata dalla carbonella. L'area di cottura è inoltre riscaldata in maniera più omogenea, molto più semplice da regolare che non un fuoco a carbonella. Per le scottate veloci i fornelli possono essere impostati su High, oppure si può velocemente abbassare la temperatura per cotture più lente. Con il calore incandescente prodotto dai fornelli a infrarossi Napoleon otterrete bistecche, burger e altre carni ancora più saporite e succose.

**Volete la comodità del gas, ma vi manca il sapore della carbonella?** Niente di più facile! Il vassoio per la carbonella di Napoleon si abbina perfettamente al vostro bruciatore a gas. Prima di usare il vassoio per la carbonella si dovrà determinare quanta carbonella sarà necessaria per preparare il pasto. Ci vorranno circa uno strato per burger e bistecche, e due per arrosti e pollo. Versate quindi la carbonella necessaria nel vassoio apposito. Ammucchiate la carbonella a forma di cono. Rimuovete un diffusore, accendete il bruciatore direttamente sotto il vassoio per la carbonella e fatela bruciare ad alta temperatura fino a quando non è rossa; spegnete quindi il bruciatore. Lasciate raffreddare la carbonella ardente, fino a quando il colore non diventa bianco in superficie. Con l'aiuto di uno strumento dal manico lungo, distribuite la carbonella uniformemente sulla griglia. Chiudete il coperchio, attendete 5 minuti e iniziate la cottura!

 Древесный уголь является всем известным традиционным топливом для приготовления с помощью инфракрасного излучения. Раскаленные угли испускают инфракрасное излучение на приготовляемые продукты, при этом приводя к очень незначительному высушиванию. Инфракрасные горелки Napoleon® работают по тому же принципу. На каждой горелке имеется 10 тыс. мельчайших отверстий, пламя из которых нагревает керамическую поверхность до красноты. Эта поверхность испускает такой же типа инфракрасного излучения на продукты, при этом отпадает необходимость использования и утилизации древесного угля.

**Хотите использовать все преимущества газовой системы, но с запахом дыма древесного угля?** Нет проблем! Древесный уголь на поддоне Napoleon легко разгорается от газовой горелки. Перед началом использования поддона с древесным углем нужно будет определить, сколько угля потребуется для приготовления. Приблизительно один слой для гамбургеров или стейков, и два слоя для толстых кусков мяса или курицы. Насыпьте в поддон столько угля, чтобы получилось нужное количество слоев. Сгребите уголь в форме конуса. Уберите одну пластину для жарки мяса, включите газовую горелку непосредственно под поддоном с углем и настройте горение на максимум, пока угли не загорятся, а затем выключите газовую горелку. Уголь должен гореть, пока весь не покроется белым пеплом. Мешалкой с длинной ручкой равномерно разровняйте угли по всему поддону. Закройте крышку, подождите 5 минут и начинайте готовить!





|                                                 | Prestige® Series |            |            |          | LEX Series |            |            | LE Series |         | Triumph™ Series |        |        | Charcoal Series |        |          |            | Portable Series |         |
|-------------------------------------------------|------------------|------------|------------|----------|------------|------------|------------|-----------|---------|-----------------|--------|--------|-----------------|--------|----------|------------|-----------------|---------|
| SPECIFICATIONS                                  | PT750RSBI        | PRO600RSIB | PRO500RSIB | P500RSIB | LEX730RSBI | LEX605RSBI | LEX485RSIB | LE485RSIB | LE485SB | T495SB          | T410SB | T325SB | PRO605CSS       | AS300K | NK22CK-C | PRO22K-LEG | NK22CK-L-1      | PTSS165 |
| LIFT EASE™ roll top lid                         | S                | S          | S          | S        | S          | S          | S          | -         | -       | -               | -      | -      | S               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Lid color                                       | ss               | ss         | ss         | ss/bk    | ss         | ss         | ss         | ss/bk     | ss      | bk              | bk     | bk     | ss              | bk     | bk       | bk         | bk              | ss      |
| ACCU-PROBE™ temperature gauge                   | S                | S          | S          | S        | S          | S          | S          | S         | S       | S               | S      | S      | S               | S      | S        | S          | S               | -       |
| Electronic ignition                             | S                | S          | S          | S        | -          | -          | S          | S         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| JETFIRE™ ignition                               | -                | -          | S          | S        | S          | S          | S          | S         | S       | S               | S      | S      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Rear burner igniter                             | S                | S          | S          | S        | S          | S          | S          | -         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Infrared ceramic bottom burners                 | 2                | -          | -          | -        | S          | S          | -          | -         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Stainless steel bottom burners                  | 3                | 4          | 4          | 4        | 4          | 3          | 3          | 3         | 3       | 4               | 3      | 2      | -               | -      | -        | -          | -               | 1       |
| Stainless steel infrared rear rotisserie burner | S                | S          | S          | S        | -          | -          | -          | -         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Ceramic infrared rear rotisserie burner         | -                | -          | -          | -        | S          | S          | S          | S         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Rear charcoal rotisserie burner                 | -                | -          | -          | -        | -          | -          | -          | -         | -       | -               | -      | -      | S               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Range side burner                               | S                | -          | -          | -        | S          | S          | -          | -         | S       | S               | S      | S      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Infrared SIZZLE ZONE™ side burner               | -                | S          | S          | S        | -          | -          | S          | S         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Stainless steel WAVE™ cooking grids             | -                | -          | -          | S        | S          | S          | S          | -         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Stainless steel 9.5mm WAVE™ cooking grids       | S                | S          | S          | -        | -          | -          | -          | -         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Cast iron WAVE™ cooking grids                   | -                | -          | -          | -        | -          | -          | -          | S         | S       | S               | S      | S      | S               | -      | S        | S          | -               | -       |
| Integrated ice bucket and cutting board         | -                | S          | S          | -        | S          | S          | S          | S         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| EASY SET™ control knobs                         | S                | S          | S          | S        | S          | S          | S          | S         | S       | S               | S      | S      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| i-Glow™ backlit control knobs                   | -                | -          | S          | -        | S          | S          | S          | S         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Adjustable air vents                            | -                | -          | -          | -        | -          | -          | -          | -         | -       | -               | -      | -      | S               | S      | S        | S          | S               | -       |
| Removable drip pan                              | S                | S          | S          | S        | S          | S          | S          | S         | S       | S               | S      | S      | S               | -      | -        | -          | -               | S       |
| Warming rack                                    | S                | S          | S          | S        | S          | S          | S          | S         | S       | S               | S      | S      | S               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Natural gas available                           | N                | Y          | Y          | Y        | N          | N          | N          | Y         | N       | N               | N      | N      | -               | -      | -        | -          | -               | N       |
| 10 Year Limited Warranty                        | -                | -          | -          | -        | -          | -          | -          | S         | S       | S               | S      | S      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| President's Limited Lifetime Warranty           | S                | S          | S          | S        | S          | S          | S          | -         | -       | -               | -      | -      | S               | -      | S        | S          | S               | -       |
| ACCESSORIES                                     | PT750RSBI        | PRO600RSIB | PRO500RSIB | P500RSIB | LEX730RSBI | LEX605RSBI | LEX485RSIB | LE485RSIB | LE485SB | T495SB          | T410SB | T325SB | PRO605CSS       | AS300K | NK22CK-C | PRO22K-LEG | NK22CK-L-1      | PTSS165 |
| Commercial quality rotisserie kit — 4 Forks     | 0                | 0          | 0          | 0        | 0          | 0          | 0          | 0         | 0       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Heavy duty rotisserie kit — 2 Forks             | -                | -          | 0          | 0        | -          | -          | -          | 0         | 0       | 0               | 0      | 0      | 0               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Charcoal tray                                   | 0                | 0          | 0          | 0        | 0          | 0          | 0          | 0         | 0       | 0               | 0      | 0      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Smoker pipe                                     | 0                | 0          | 0          | 0        | 0          | 0          | 0          | 0         | 0       | 0               | 0      | 0      | 0               | 0      | 0        | 0          | 0               | 0       |
| Heavy duty cover                                | 0                | 0          | 0          | 0        | 0          | 0          | 0          | 0         | 0       | 0               | 0      | 0      | 0               | 0      | 0        | 0          | 0               | -       |
| Heavy Duty Carry Bag                            | -                | -          | -          | -        | -          | -          | -          | -         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | S       |
| GRILL INPUTS (kW)                               | PT750RSBI        | PRO600RSIB | PRO500RSIB | P500RSIB | LEX730RSBI | LEX605RSBI | LEX485RSIB | LE485RSIB | LE485SB | T495SB          | T410SB | T325SB | PRO605CSS       | AS300K | NK22CK-C | PRO22K-LEG | NK22CK-L-1      | PTSS165 |
| Main infrared burners                           | 8.2              | -          | -          | -        | 4.8        | 4.8        | -          | -         | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Main tube burners                               | 12.3             | 16         | 14         | 14       | 19.2       | 14.4       | 14.4       | 14.4      | 14.4    | 16.4            | 12.0   | 8.0    | -               | -      | -        | -          | -               | 3.1     |
| Side burner                                     | 4.0              | 3.7        | 3.5        | 3.5      | 2.8        | 2.8        | 3.8        | 3.8       | 3.8     | 2.4             | 2.4    | 2.4    | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Rear infrared burner                            | 4.7              | 8          | 5          | 5        | 5.3        | 5.3        | 4          | 4.0       | -       | -               | -      | -      | -               | -      | -        | -          | -               | -       |
| Total                                           | 29.2             | 27.7       | 22.5       | 22.5     | 32.1       | 27.3       | 22.2       | 22.2      | 18.2    | 18.4            | 14.4   | 10.4   | -               | -      | -        | -          | -               | 3.1     |
| DIMENSIONS                                      | PT750RSBI        | PRO600RSIB | PRO500RSIB | P500RSIB | LEX730RSBI | LEX605RSBI | LEX485RSIB | LE485RSIB | LE485SB | T495SB          | T410SB | T325SB | PRO605CSS       | AS300K | NK22CK-C | PRO22K-LEG | NK22CK-L-1      | PTSS165 |
| Total length (cm)                               | 221              | 187        | 169        | 163      | 186        | 169        | 152        | 155       | 155     | 141             | 128    | 115    | 177             | 50     | 113      | 72         | 70              | 60      |
| Total width (cm)                                | 72               | 68         | 67         | 67       | 70         | 70         | 70         | 68        | 68      | 56              | 56     | 56     | 70              | 50     | 62       | 60         | 60              | 32      |
| Total height (cm)                               | 126              | 130        | 131        | 128      | 125        | 125        | 125        | 121       | 121     | 114             | 114    | 114    | 126             | 120    | 107      | 100        | 110             | 26      |

S = standard O = optional Lid Colours: ss = stainless steel, bk = black N = No Y = Yes

Other Napoleon® Products



United Kingdom  
Wolf Steel (U.K.) Ltd  
Home Farm Courtyard  
Meriden Road  
Berkswell Coventry CV7 7BG  
Phone: 01676 522788  
Fax: 01676 522213  
info@napoleongrills.co.uk

Österreich  
Wolf Steel VertriebsgmbH  
Pfarrsiedlung 14  
3351 Weistrach  
Tel: +43(0) 7477 42530  
Fax: +43(0)7477 42530-19  
austria@napoleonproducts.com

Germany, Netherlands  
Heartland Europe BV  
Rijsbosch 2  
4112 MC Beusichem  
Phone: +31 345 588655  
Fax: +31 345 502100  
info@napoleongrills.nl

Italy  
Verdearredo S.r.l.  
Via La Spezia 168/b  
43125 Parma  
Phone: +39 0521 825425  
Fax: +39 0521 989635  
info@napoleongrills.it

napoleongrills.co.uk • napoleongrills.eu

Approved by Intertek Testing Services to CE standard EN498. All specifications and designs are subject to change without prior notice due to ongoing product improvements. Consult your owner's manual for complete installation and operating instructions and check all local and national Building Codes and Regulations. Not all features available on all models. Napoleon is a registered trademark of Wolf Steel Ltd. Images and colors may not be exactly as shown.

Authorized Dealer



ADBFL-EX 08/2013