

NAPOLEON®

GRIL AU CHARBON DE BOIS

LES EXPERTS EN GRILS À GAZ ET EN GRILS INFRAROUGES

La cuisson originale à
1'INFRAROUGE

napoleongrills.com





ON GASTRONOMISE **LA GRILLADE**

Napoléon® est une entreprise canadienne d'appartenance privée qui, depuis plus de 30 ans, se consacre au confort de votre demeure en concevant et en fabriquant des grils, foyers et produits de divertissement extérieur de qualité exceptionnelle. Des produits sur lesquels vous pouvez compter. La marque Napoléon® se distingue par une technologie supérieure, une performance absolue, une conception équilibrée et un service à la clientèle inégalé. Votre gril Napoléon® est conçu pour exceller, tout en vous offrant une expérience culinaire digne de vos exquises créations culinaires. Depuis deux générations, la famille Schroeter impose ses normes élevées de qualité, sa performance, de même que sa détermination à développer des concepts à la fine pointe et à offrir aux consommateurs des produits dont le rapport qualité-prix est à la mesure de leur investissement. Chacun des membres de la famille participe au déroulement quotidien de toutes les opérations. La famille Schroeter garantit une continuité et une stabilité de haut niveau, le tout allié à un service à la clientèle sans compromis, à une force innovatrice et à une bonne stratégie de marque. Ensemble, ces éléments contribuent au succès de l'entreprise. Ce sont des années d'une passion vouée à la grillade qui motivent la famille Schroeter à continuer de concevoir des grils qui feront la fierté de votre demeure.

La cuisson originale à
l'INFRAROUGE



SYSTÈME DE DIFFUSION DE CHALEUR D'AVANT-GARDE

ANATOMIE D'UN GRIL AU CHARBON DE BOIS PARFAIT

22,5" de diamètre

Jauge de température ACCU-PROBE et porte d'évacuation d'air résistante à la rouille
- la jauge est localisée près de la surface de cuisson pour donner une lecture précise de la température. La porte d'évacuation d'air est parfaitement localisée pour régulariser la chaleur et offrir une meilleure cuisson

Couvercle et cuve en porcelaine émaillée finie platine de gros calibre pour un rendement semblable à celui d'un four

Grille de cuisson en acier de gros calibre

Grille de cuisson avec rabats - permet d'ajouter du charbon de bois rapidement et facilement pour une cuisson indirecte

Crochet intégré pour couvercle - il suffit de suspendre le couvercle sur le rebord de la cuve ou sur un crochet fixé au mur

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable - disperse la chaleur de façon uniforme dans la cuve pour cuisiner à feu plus doux ou pour fumer les aliments. Il peut être aussi retiré afin de saisir et griller les aliments à feu élevé

Porte d'alimentation en air double - ouvre simultanément toutes les arrivées d'air de combustion pour un contrôle optimal de la température de cuisson. Contrôle visuel pour un réglage précis

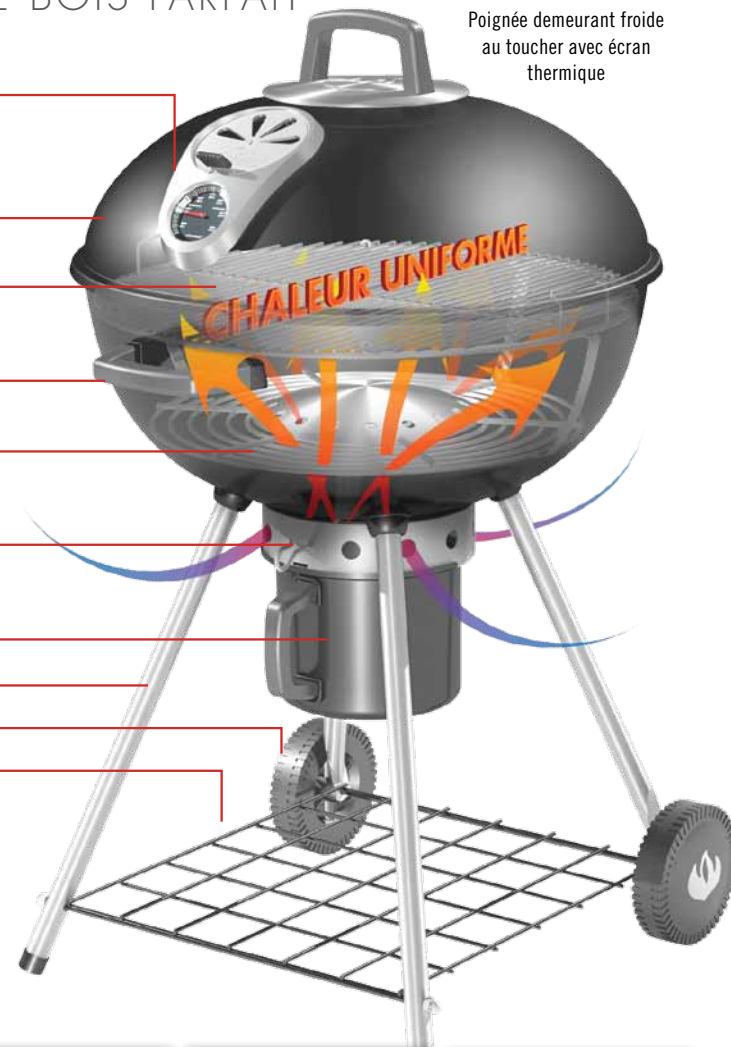
Récipient à cendres amovible de grande capacité en acier de gros calibre

Quatre pattes en acier inoxydable pour une meilleure stabilité

Roues résistantes aux intempéries

Tablette en acier recouvert d'une peinture à base de poudre pour de l'espace de rangement additionnelle

Poignée demeurant froide au toucher avec écran thermique



Dimensions externes et surface de cuisson

38,5" H	22,5" L	27,75" P
---------	---------	----------

Surface de cuisson de 369 po²

ACCESSOIRES



67400 - Paniers à charbon de bois



67800 - Cheminée d'allumage



63910 - Housse



55100 - Crochets à ustensiles



55013 - Pince



Autres produits Napoleon®



Foyers encastrés • Patioflame® • Foyers au gaz • Cascades d'eau • Poêles à bois
Ameublement extérieur • Foyers électriques • Foyers extérieurs • Accessoires de grill



- 7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3
- 214 Bayview Drive, Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
- 103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514-737-6294 • TÉLÉCOPIEUR : 514-344-9925
napoleongrills.com
info@maxiflamme.com

Napoléon® est une marque de commerce déposée de Wolf Steel Itée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBCK-FR 10/2011