

NAPOLEON

LE CHARBON DE BOIS RÉINVENTÉ.

Une cuisson à chaleur réduite ou à chaleur intense.



SÉRIE AU CHARBON DE BOIS

napoleongrills.com





GRILLEZ, FUMEZ ET SAVOUREZ

Des marques de grillade parfaites sont pour vous une marque d'honneur.

Vous pensez que couper un steak pour en vérifier la cuisson est un sacrilège.

Vous savez quand et comment utiliser sauces, marinades et mélanges d'épices.

Alors vous êtes prêt pour un gril Napoléon. Napoléon apporte une nouvelle dimension à l'art de griller.

Chaque caractéristique et chaque matériau a été pensé pour offrir une performance exceptionnelle et vous permettre de préparer des plats inoubliables.

Et tout comme vous, nous sommes plus que de simples amateurs derrière un gril.

Napoléon est une entreprise familiale passionnée de grillades depuis plus de 20 ans.

Un repas savoureux se prépare avec les meilleurs ingrédients.

Préparez les vôtres avec le meilleur gril sur le marché : un Napoléon.



Nous sommes fiers d'être reconnus comme l'une des sociétés les mieux gérées au Canada et de vous offrir des produits de confort au foyer de qualité depuis plus de 38 ans.

GRIL AU CHARBON DE BOIS PROFESSIONNEL

PR0605CSS



Surface de cuisson : 845 po² (5 440 cm²)

Couvercle équilibré, économiseur d'espace **LIFT EASE™** et jauge de température **ACCU-PROBE™**

Crochets à ustensiles intégrés

Deux séparateurs de charbon de bois

Portes d'alimentation en air qui contrôlent la rapidité de combustion afin d'offrir une chaleur intense ou une chaleur réduite pour rôtir ou fumer les aliments

Poignées plaquées chrome

Récipient à charbon de bois arrière pour cuisson sur tournebroche

Bac à charbon de bois ajustable qui offre différentes intensités de chaleur

Porte d'accès frontale qui facilite le rechargement en charbon de bois ainsi que le nettoyage

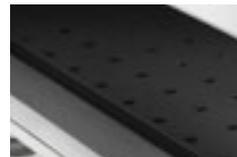
Construction solide en acier inoxydable



Portes d'alimentation en air



Bac à charbon de bois ajustable



Porte d'accès frontale



Récipient à charbon de bois arrière pour cuisson sur tournebroche



Jauge de température **ACCU-PROBE™**



JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™

Vous donne une lecture instantanée de la température à l'intérieur de votre grill de façon sécuritaire, sans que vous ayez à soulever le couvercle. Cette jauge de température possède une large étendue de mesure allant de 0° à 370 °C (0° à 700 °F) qui indique aussi la zone de température idéale pour fumer et saisir les aliments.

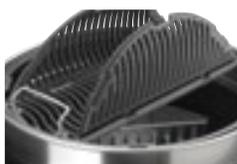


GRIL AU CHARBON DE BOIS PRO AVEC CHARIOT

NK22CK-C

RŌDEO
PRO CART

Surface de cuisson : 365 po² (2 340 cm²)
Diamètre : 22,5 po (57 cm)



Grilles de cuisson avec rabats, réglables à trois niveaux



Jauge de température ACCU-PROBE™



Diffuseur de chaleur en acier inoxydable



Couvercle ergonomique à charnières



Réceptacle à cendres amovible en acier de gros calibre

FROMAGE BRIE SUR PLANCHE DE CÈDRE ACCOMPAGNÉ DE PETITS FRUITS FRAIS

Planche de cèdre Napoléon trempée dans l'eau pendant au moins une heure	1		1
Fromage brie	2 x 4½ oz		125 g
Fraises parées et coupées en quartiers	1 tasse		250 ml
Petits fruits frais bleuets, framboises ou mûres	1 tasse		250 ml
Confiture de framboises	½ tasse		125 ml
Sauvignon Blanc	¼ tasse		60 ml
Poivre noir grossièrement moulu	au goût		

PLUS DE SURFACE DE CUISSON, PLUS DE POLYVALENCE

La grille de réchaud optionnelle est compatible avec les grils à charbon de bois circulaires de 22,5 po (57,2 cm) de diamètre. La grille de réchaud de Napoléon est l'accessoire parfait pour obtenir une surface de cuisson additionnelle de 60 po². Utilisez-la pour garder les aliments préparés au chaud ou pour réchauffer rapidement des aliments comme des petits pains ou des pommes de terre cuites. Elle est aussi idéale pour la cuisson indirecte et la cuisson à convection sur le gril, ce qui vous permet d'obtenir une saveur de barbecue à cuisson lente et à basse température.



GRIL AU CHARBON DE BOIS PRO AVEC PATTES

PRO22K-LEG



Surface de cuisson : 365 po² (2 340 cm²)
Diamètre : 22,5 po (57 cm)



PORTIONS :

PRÉPARATION : 1 HEURE

TEMPS DE CUISSON : 10 À 12 MINUTES

1. Faire tremper la planche de cèdre dans l'eau froide pendant au moins une heure.
2. Disposer les fromages brie à égale distance sur la planche de cèdre préalablement trempée. Combiner tous les petits fruits dans un bol à mélanger, y incorporer le vin blanc et la confiture, puis combiner en mélangeant délicatement. Assaisonner, au goût, de poivre noir grossièrement moulu.
3. Préchauffer le grill à feu moyen.
4. Déposer uniformément, par cuillerée, le mélange de petits fruits sur le dessus des deux fromages brie.
5. Placer la planche sur la grille préchauffée, puis fermer le couvercle. Faire cuire le brie sur la planche pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les côtés gonflent ou soient dorés.

Retirer la planche de la grille. Servir accompagné de tranches de pain baguette frais ou de craquelins et, surtout, ne pas oublier les serviettes de table.



Grilles de cuisson avec rabats, réglables à trois niveaux



Jauge de température ACCU-PROBE™



Récipient à cendres amovible en acier de gros calibre



Couvercle ergonomique à charnières



Diffuseur de chaleur en acier inoxydable

CROCHETS À USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE OPTIONNELS

Ces crochets à ustensiles pratiques s'installent parfaitement autour de la bordure de votre grill au charbon de bois circulaire de Napoléon. Dorénavant, vos accessoires de cuisson préférés seront à portée de main pendant que vous cuisinez lors de vos réceptions.



GRIL AU CHARBON DE BOIS CIRCULAIRE

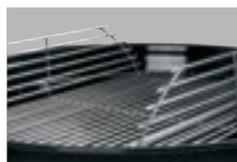
NK22CK-L

RIDEO

Surface de cuisson : 365 po² (2340 cm²)
Diamètre : 22,5 po (57 cm)



Jauge de température ACCU-PROBE™



Grilles de cuisson avec rabats



Poignée isolante



Crochet intégré pour couvercle



Diffuseur de chaleur en acier inoxydable

CÔTELETTES DE PORC DOUBLE ÉPAISSEUR ET SALSA DE MAÏS GRILLÉ

Seringue à marinades Napoléon	1		1
Côtelettes de porc désossées environ 2 à 3 pouces d'épaisseur (227 g / 8 oz)	4		4
Épices à la cajun créole	¼ tasse		60 ml
Sauce à injection Buffalo	⅔ tasse		150 ml
Sauce à injection Buffalo	½ tasse		60 ml
Miel épais	⅓ tasse		75 ml
Salsa de maïs grillé			
Épices à la cajun créole	au goût		
Maïs frais épluchés et soies enlevées	2		2
Huile d'olive	1 c. à soupe		15 ml
Oignon rouge moyen pelé et tranché en rondelles de ¼ po d'épaisseur	1		1
Poivron rouge tige enlevée et épépiné	1		1
Piment jalapeño	1		1
Coriandre fraîche hachée	1 c. à soupe		15 ml
Huile d'olive	¼ tasse		60 ml
Lime (jus)	1		1
Sel et poivre noir grossièrement moulu	au goût		

CROCHETS À VIANDE / POISSON

Grâce à ces crochets, vous pourrez facilement suspendre les côtes, saucisses, poissons entiers, de même que de longues pièces de viande dans la chambre de fumaison. Les portes d'accès permettent d'ajouter des copeaux ou des charbons de bois sans enlever le couvercle.



PORTIONS : 👤👤👤
PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 20 À 30 MINUTES

1. À l'aide de la seringue à marinades Napoléon, injecter le centre de chaque côtelette avec un quart de tasse de la sauce à injection Buffalo. Frotter les côtelettes avec les épices à la cajun créole, faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.
2. Dans un petit bol, fouetter ensemble le reste de la sauce à injection Buffalo et le miel épais jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Réserver.
3. Préchauffer le gril à feu moyen-vif.
4. Badigeonner légèrement les épis de maïs, l'oignon rouge, le poivron rouge et le piment jalapeño d'huile d'olive, puis assaisonner avec les épices à la cajun créole. Placer les légumes sur la grille et cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés et tendres, soit environ 4 à 5 minutes. Enlever les légumes de la grille et laisser refroidir. Égrener les épis de maïs, puis couper l'oignon, le poivron rouge et le piment jalapeño en petits dés. Déposer dans un bol moyen avec 60 ml d'huile d'olive, le jus de la lime et la coriandre hachée. Bien mélanger et assaisonner, au goût, de sel et de poivre noir grossièrement moulu. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.
5. Placer les côtelettes assaisonnées sur la grille et saisir de 2 à 3 minutes de chaque côté. Réduire le feu à doux-moyen, puis fermer le couvercle. Faire rôtir lentement de 10 à 12 minutes de plus, en retournant et en badigeonnant à l'occasion avec le mélange de sauce Buffalo et de miel. Cuire jusqu'à ce que le centre soit à peine rosé et que les jus qui s'écoulent soient clairs. Badigeonner les côtelettes une dernière fois et retirer de la grille.
6. Servir immédiatement garnies de salsa de maïs grillé et accompagnées de sauce à badigeonner.

GRIL POUR FUMAISSON APOLLO® AS300K

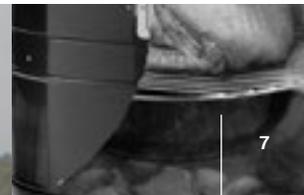
APOLLO®

Surface de cuisson totale : 570 po² (3 660 cm²)
 Diamètre : 19 po (48 cm)



FUMAISSON HUMIDE

Lorsque vous vous préparez à fumer de la viande ou du poisson durant un long week-end, n'oubliez pas que la fumaison humide est une excellente façon de générer de la chaleur, de dégager une légère vapeur et, ainsi, d'obtenir des aliments succulents et parfaits. Pour rehausser nettement la saveur, ajoutez un récipient contenant du jus d'orange ou du cidre de pomme.



ACCESSOIRES DE GRIL



DES GRILLADES EN TOUTE SAISON

Le secret du succès réside dans la préparation. Placez votre grill à l'abri du vent dans un endroit bien aéré afin d'avoir une chaleur constante. Ne laissez pas la chaleur s'échapper en soulevant constamment le couvercle, utilisez plutôt un thermomètre.



LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ



Une exclusivité de Napoléon! Le bac à charbon de bois optionnel vous permet d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec vos brûleurs à gaz. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner au charbon de bois! Avant de commencer à vous servir du bac à charbon de bois, vous devrez déterminer la quantité nécessaire pour votre repas.

Environ une couche pour les biftecks ou les hamburgers et deux couches pour les rôtis ou les volailles. Placez suffisamment de briquettes dans le bac. Allumez le(s) brûleur(s) en dessous du bac à charbon de bois et laissez chauffer à chaleur intense, jusqu'à ce que les briquettes rougeoient, puis éteignez le(s) brûleur(s). Laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches en surface. À l'aide d'un ustensile à long manche, étendez les briquettes uniformément dans le bac.

Conseil : Ne jamais ajouter d'essence à briquet sur des briquettes allumées. Même s'il n'y a pas de flamme, la chaleur vaporisera l'essence à briquet, causant une poussée de flamme instantanée.

Vous voulez obtenir cette délicieuse saveur de fumée?



Profitez de ce goût exquis de viande fumée en utilisant votre propre grill et en mettant en pratique quelques conseils de Napoléon. Lorsque vous utilisez un grill à gaz, il est préférable de faire tremper les copeaux dans la pipe à boucane vendue chez les détaillants Napoléon. Ceci empêche votre grill de se remplir de cendres et de bloquer les orifices du brûleur. Si vous vous servez d'un bac à charbon de bois, vous pouvez déposer les copeaux directement sur les charbons déjà allumés ou dans la section à copeaux de bois du bac.

Emplissez la pipe en acier inoxydable de copeaux de bois. Placez la pipe dans l'eau au moins une demi-heure. Placez la pipe au-dessus du brûleur gauche et allumez-le. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Vous cuisez ainsi vos aliments selon la méthode de cuisson indirecte de fumaison.

Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Pour obtenir le maximum de saveur, ajoutez des copeaux de bois frais imbibés à quelques reprises durant la cuisson ou utilisez deux pipes.



CHEMINÉE D'ALLUMAGE

Allumez aisément et rapidement votre grill au charbon de bois à l'aide de la cheminée d'allumage. Il suffit de disposer du papier journal froissé sous la cheminée et de remplir le compartiment principal de briquettes. Allumez ensuite le papier par les ouvertures inférieures et vous obtiendrez des charbons ardents parfaits pour la cuisson.

Exclusive Charcoal Tray
47731

ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT



PRO22K-LEG et NK22CK-C





SPÉCIFICATIONS	PR0605CSS	NK22CK-C	PR022K-LEG	NK22CK-L-1	AS300K	AS200K
* Couleur du couvercle	a.i.	n	n	n	n	n
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S
Récipient à charbon de bois arrière exclusif pour cuisson sur tournebroche	S	-	-	-	-	-
Grilles de cuisson plaquées	-	-	-	S	S	S
Grilles de cuisson vaguées en fonte	S	S	S	-	-	-
Grille de réchaud	S	0	0	0	-	-
Roulettes verrouillables EASY ROLL™	S	S	-	-	-	-
Tablette latérale rabattable	-	S	-	-	-	-
Crochet intégré pour couvercle	-	-	-	S	-	-
Couvercle sur charnière ergonomique	-	S	S	-	-	-
Poignée isolante	S	S	S	S	S	S
Récipient à cendres amovible en acier de gros calibre	S	S	S	S	-	-
Diffuseur de chaleur en acier inoxydable	-	S	S	S	-	-
Roues résistantes aux intempéries	-	S	S	S	-	-
Bac à charbon de bois ajustable	S	-	-	-	-	-
Grille à hauteur réglable	-	S	S	-	-	-
Portes d'accès pratiques	S	-	-	-	S	S
Portes d'alimentation en air ajustables	S	S	S	S	S	S
Chambres de cuisson (aussi disponibles séparément comme ajouts)	-	-	-	-	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S	-	-
ACCESSOIRES	PR0605CSS	NK22CK-C	PR022K-LEG	NK22CK-L-1	AS300K	AS200K
Rôtissoire de qualité commerciale - 4 fourches	0	-	-	-	-	-
Gants résistants à la chaleur	0	0	0	0	0	0
Plateaux d'égouttement	0	0	0	0	0	0
Cheminée d'allumage	0	0	0	0	0	0
Crochets à ustensiles	-	-	0	0	-	-
Paniers à charbon de bois	-	S	0	0	-	-
Housse robuste	0	0	0	0	0	0
DIMENSIONS	PR0605CSS	NK22CK-C	PR022K-LEG	NK22CK-L-1	AS300K	AS200K
Largeur totale en pouces (cm)	67 ½ (171)	44 ¾ (113)	23 (59)	23 (59)	19 ½ (50)	16 ½ (42)
Profondeur totale en pouces (cm)	24 ¾ (63)	28 ½ (72)	28 ½ (72)	27 ¾ (70)	19 ½ (50)	16 ½ (42)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé/ couvercle ouvert	49 ¼ (125) / 59 ¼ (151)	41 ¾ (106) / 60 (152)	40 ½ (103) / 63 ¾ (162)	44 (112)	47 ¼ (120)	41 (104)



NAPOLÉON CÉLÈBRE PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE CONSACRÉS À LA CONCEPTION DE PRODUITS DE CONFORT AU FOYER



**LES SOCIÉTÉS
LES MIEUX
GÉRÉES**



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

Approuvé par Intertek Testing Services aux normes des États-Unis et du Canada : ANSI Z21.58 / CSA 1.6 – Appareils de cuisson extérieurs au gaz. Toutes les spécifications et conceptions sont sujettes à modifications sans préavis en raison des améliorations constantes apportées aux produits. Consultez le guide d'instructions pour les directives d'installation complètes et les instructions d'opération. Consultez la réglementation et les codes du bâtiment locaux et nationaux. Certaines caractéristiques ne sont pas disponibles sur tous les modèles. Napoléon est une marque de commerce déposée de Wolf Steel Itée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRCFL-FR 05/2015