

NAPOLEON

GRILLEZ, FUMEZ OU RÔTISSEZ  
VOS VIANDES À L'ANNÉE.



SÉRIE PRESTIGE®  
[napoleongrills.com](http://napoleongrills.com)





## Table des matières :

Prestige® P500RSIB	4 - 5
Prestige® P500 I P500RB	6
Prestige® P308 I P308RB	7
Grils encastrés	9
Accessoires de grils	10 - 11
Méthodes de cuisson	10 - 11
Cuisson au charbon de bois	12
Cuisson à l'infrarouge	13
Anatomie d'un gril	14
Spécifications	15



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 40 ans.

# LES JEUNES SCOUTS CUISINENT AU-DESSUS D'UNE FLAMME. LES GRANDS SCOUTS CUISINENT SUR UN NAPOLÉON.

Des marques de grillage 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 matériel 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 le vôtre avec le meilleur gril sur le marché : un Napoléon.



COULEURS  
DISPONIBLES



Noir



Bleu cobalt



Gris charbon



Acier inoxydable

# PRESTIGE®

**P500RSIB** avec un brûleur arrière infrarouge et un brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**

80 000 BTU

6 brûleurs

Surface de cuisson : 900 po<sup>2</sup> (5780 cm<sup>2</sup>)

Rôtissoire robuste avec contrepoids, deux fourches et un brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant

Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**

Grand tiroir d'égouttement accessible par l'avant

Boutons de commande ergonomiques à prise facile

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

Le modèle au propane comprend un anneau stabilisateur de bonbonne



Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**



Brûleur arrière infrarouge



Fièrement fabriqué au Canada

## ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™

Le système **JETFIRE™** de Napoléon allume chacun des brûleurs individuellement pour un allumage fiable à TOUT coup.



# PRESTIGE®

**P500 et P500RB** avec un brûleur arrière infrarouge

66 000 BTU  
Jusqu'à 5 brûleurs  
Surface de cuisson : 760 po<sup>2</sup> (4880 cm<sup>2</sup>)  
Modèle encastré disponible



**Fièremment fabriqué au Canada**



## BIFTECKS DE CÔTE CLASSIQUES AVEC CHAMPIGNONS ET OIGNONS GRILLÉS ACCOMPAGNÉS DE FROMAGE BLEU

**Biftecks de côte avec os** 2 | 2  
(2 à 3 po d'épaisseur - 680 g / 24 oz)

**Gros champignons portobello** 4 | 4  
tiges enlevées, trempés dans l'eau tiède pendant 1 heure

**Oignons blancs moyens** 2 | 2  
pelés et taillés sans enlever l'extrémité racine

**Huile d'olive** 1 c. à soupe | 15 ml

**Épices à steak** au goût | au goût

**Sauce à bifteck** ½ tasse | 125 ml

**Fromage bleu, émietté** 1 tasse | 250 ml

Pâte à assaisonner

**Huile d'olive** ¼ tasse | 60 ml

**Épices à steak** 2 c. à soupe | 30 ml

**Shiraz** 4 c. à soupe | 60 ml

**Ail haché** 4 gousses | 4 gousses

**Thym frais, haché** 1 c. à soupe | 15 ml

## JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™

Vous donne une lecture instantanée de la température à l'intérieur de votre gril 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.



# PRESTIGE®

**P308 et P308RB** avec un brûleur arrière infrarouge

44 000 BTU  
 Jusqu'à 3 brûleurs  
 Surface de cuisson : 483 po² (3160 cm²)



**PORTIONS :** 👤👤👤  
**PRÉPARATION :** 20 MINUTES  
**TEMPS DE CUISSON :** 45 MINUTES

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, les épices à steak, le Shiraz, l'ail et le thym. Frotter les biftecks avec la pâte à assaisonner, bien faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Couvrir et réserver jusqu'à utilisation.
2. Égoutter les champignons portobello et les assécher avec un essuie-tout. Couper les oignons, verticalement, en 4 quartiers. Assaisonner au goût les champignons et les quartiers d'oignon avec de l'huile d'olive et des épices à steak.
3. Préchauffer le grill à feu élevé.
4. Griller les champignons et les oignons de 10 à 18 minutes en les retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés et tendres. Disposer sur la grille de réchaud pour les garder au chaud.
5. Placer les biftecks sur la grille préchauffée et saisir de 3 à 4 minutes par côté. Réduire le feu à moyen et placer les biftecks sur la grille de réchaud. Fermer le couvercle et laisser rôtir les biftecks de 10 à 15 minutes de plus pour une cuisson médium-saignant. Les badigeonner à quelques minutes d'intervalle avec de la sauce à bifteck.
6. Retirer les biftecks de la grille et laisser reposer 1 à 2 minutes.
7. Retirer les champignons et les oignons de la grille, puis les couper en morceaux de 1 à 2 po.
8. Couper les biftecks en tranches de 1 po d'épaisseur dans le sens contraire des fibres de la viande, puis disposer sur un plateau. Garnir avec les oignons et les champignons grillés et le fromage bleu émiétté. Servir immédiatement.
9. Essayez ces succulents biftecks accompagnés de Shiraz.



**Fièremment fabriqué au Canada**

## ROULETTES VERROUILLABLES EASY ROLL™

Les roulettes verrouillables **EASY ROLL™** permettent de ranger ou de déplacer votre grill rapidement et facilement. De plus, elles sont assorties à la couleur des tablettes latérales du P308, le grill idéal pour les espaces extérieurs restreints.





# GRILS ENCASTRÉS OFFRANT DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES

Les **ÎLOTS MODULAIRES OASIS™** de Napoléon sont parfaits pour votre nouvelle cuisine extérieure ou ils peuvent être facilement intégrés à votre propre concept utilisant des matériaux incombustibles.



## BIP50ORB AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE

Jusqu'à 66 000 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 760 po<sup>2</sup> (4880 cm<sup>2</sup>)

Dimensions de l'ouverture :

30 ¼ po L x 20 ½ po P x 8 ½ po H

(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)

## BRÛLEURS INFRAROUGES **SIZZLE ZONE™** DE REPLACEMENT POUR GRILS DE LA SÉRIE 500

Obtenez des résultats comme au restaurant avec votre gril Prestige® de Napoléon

### Grils de la série **Prestige® 500**

Remplacez un brûleur tubulaire rapidement et facilement par un brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE™** dans n'importe quels grils de la série **Prestige® 500**.

### Caractéristiques

- 12 000 BTU
- Fabriqué d'acier inoxydable 304, incluant la quincaillerie
- Comprend un brûleur, des supports et des vis
- Atteint une température de 1800 degrés en 30 secondes
- Consulter le manuel N415-0362 pour obtenir la procédure d'installation



Ensemble de brûleur infrarouge en opération



Ensemble de brûleur infrarouge avec quincaillerie

## DES GRILLADES EN TOUTE SAISON

Le secret du succès réside dans la préparation. Placez votre gril 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. Et ne craignez pas de vous servir de la grille de réchaud pour garder les aliments au chaud ou pour terminer la cuisson pendant que les aliments qui nécessitent plus de temps finissent de cuire sur les brûleurs principaux.

## ACCESSOIRES DE GRIL



Ciseaux à volailles professionnels  
55077



Spatule extralarge en acier inoxydable  
70017



Plateau pour grille multifonction  
70027



Couteau de chef  
55202



Ensemble de cinq ustensiles  
professionnels 70031



Pincés de précision  
55017



Seringue à marinade en acier inoxydable  
55028



Supports de cuisson pour piments  
et tomates 56028/56029



Tablier  
62135

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grills Napoléon à [napoleongrills.com](http://napoleongrills.com).

## HERBES ET ÉPICES

Les herbes séchées et les épices sont parfaites pour la grillade. Trempez-les dans l'eau pendant environ 5 minutes, essorez l'excès d'eau et posez-les directement sur le charbon de bois ou dans le récipient d'eau si vous utilisez la technique de cuisson indirecte. Surveillez les graines de moutarde ou de coriandre, car la chaleur les fait éclater.



## LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT

### Cuisson directe

Cette méthode de cuisson fait appel à tous les brûleurs et les aliments sont cuits directement au-dessus de la flamme. Idéale pour faire saisir les biftecks, les autres viandes et les légumes. Garder le couvercle fermé réduit le temps de cuisson, et le centre de vos aliments cuit plus rapidement qu'avec le couvercle soulevé. Tout ce qui est inférieur à deux pouces d'épaisseur devrait être cuit par la méthode directe. Ces aliments sont généralement ceux qui bénéficient d'une cuisson rapide sur un grill chaud. Les brûleurs avant-arrière ont été conçus pour offrir un contrôle précis de la chaleur et fonctionnent de façon indépendante.

### Cuisson indirecte

La cuisson indirecte est semblable à la cuisson au four. Les aliments sont cuits au-dessus du brûleur qui n'est pas allumé. Il suffit d'allumer certains des brûleurs - allumez un côté à feu élevé et faites cuire les aliments de l'autre côté. Les aliments cuiront de manière plus uniforme puisqu'ils ne sont pas exposés à la chaleur directe des brûleurs. Cette méthode est excellente pour les morceaux de viande plus difficiles à cuire comme les pointes de poitrine et les côtes qui nécessitent une cuisson lente à chaleur basse ou moyenne. La méthode indirecte vous permet de travailler à des températures plus modérées (275° à 350°) et aussi d'ajouter une pipe à boucane pour donner davantage de saveur aux aliments. La méthode indirecte procure d'excellents résultats à tout coup pour la cuisson de divers plats : volailles, gibiers, dindes, rôtis, jambons, pains, légumes et combinaisons d'aliments. Vous n'avez pas besoin de tourner les aliments et il est possible de les cuire directement sur les grilles ou sur une plaque de cuisson.



## POUR TOUTES OCCASIONS



Presse-hamburger 3 en 1  
70060



Plancha en fonte émaillée  
56090



Plateau de cuisson en fonte  
56008

### Cuisson au charbon de bois

Une exclusivité de Napoléon! Les bacs à charbon de bois optionnels vous permettent d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Avec le charbon de bois, vous pouvez opter pour une méthode de cuisson directe ou indirecte.

### Cuisson avec rôtissoire

La cuisson avec la rôtissoire permet de sceller les jus à l'intérieur des aliments tout en brunissant l'extérieur de ceux-ci. Utilisez cette méthode de cuisson pour les gros morceaux de viande comme les rôtis, les volailles ou les gigots d'agneau. Il y a plusieurs avantages avec ce mode de cuisson. Les viandes sont généralement plus tendres et cuisent lentement dans leur propre jus. Cette cuisson convient aux grils munis d'un brûleur arrière infrarouge et constitue la méthode de cuisson qui demande le moins de surveillance. Le brûleur arrière a l'avantage d'être une source de chaleur directe qui cuit les aliments uniformément.

### Cuisson sur le brûleur de cuve infrarouge

Vous désirez préparer le bifteck parfait? La chaleur intense de 1800 degrés saisit instantanément la viande et emprisonne les jus à l'intérieur. Les plus gros morceaux de viande peuvent être déplacés du côté des brûleurs de cuve tubulaires afin de poursuivre la cuisson.

### Fumaison

Placez des copeaux de bois humides dans la pipe à boucane et déposez-la au-dessus du brûleur gauche, puis allumez le brûleur. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Vous cuisez ainsi vos aliments selon la méthode de cuisson indirecte. Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour rehausser davantage la saveur.



Ensembles de rôtissoire



Ensemble de brochetterie rotatif pour rôtissoire 64007



Ensemble de départ pour fumaison avec copeaux de bois 67020



Bac à charbon de bois/fumaison en fonte 67731



Ensemble de brochettes rotatif en acier inoxydable 70014



Nettoyant/poli/protecteur pour acier inoxydable 10232/10233

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grils Napoléon sur [napoleongrills.com](http://napoleongrills.com).



## LE GRIL SANS PROBLÈMES

Si vous prenez le temps de vérifier le bon fonctionnement de votre appareil au printemps et une autre fois à l'automne, vous profiterez d'un gril sans problèmes pendant des années. Si vous ne pouvez procéder à ces deux vérifications, profitez du printemps, juste avant que ne commence la cuisson estivale, pour faire au moins une vérification complète.

# 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 vous servir du bac à charbon de bois, vous devez 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.

**Vous désirez les avantages du gaz, mais le goût spécifique du charbon de bois?**

Pas de problème! Les briquettes dans le bac à charbon de bois de Napoléon s'allument facilement avec le brûleur à gaz.

**Aucune essence à briquet n'est requise!**



**Vous voulez obtenir cette délicieuse saveur de fumée?**

Profitez de ce goût exquis de viande fumée en utilisant votre propre gril et en mettant en pratique quelques conseils de Napoléon. Lorsque vous utilisez un gril à gaz, il est préférable de faire tremper les copeaux dans la pipe à boucane vendue chez les détaillants Napoléon. Ceci empêche votre gril 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.

Remplissez la pipe en acier inoxydable de copeaux de bois. Placez la pipe dans l'eau pendant 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 pendant 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.



## COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Vous pouvez également vous servir de votre gril comme four conventionnel ou à convection. Pains, brioches, gâteaux et pizzas peuvent être cuits à la perfection sous le couvercle du gril. Pour la cuisson à convection, utilisez la méthode de cuisson indirecte. Votre gril possède un couvercle bien scellé qui permet de retenir la chaleur, offrant ainsi une cuisson comme dans un four.

# COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La découverte et la maîtrise du feu ont créé la possibilité de préparer et de cuire la viande. Depuis ce temps, nous nous sommes efforcés d'améliorer le goût et de perfectionner l'expérience de la grillade. La cuisson à l'infrarouge est tout simplement une relation entre l'aliment, la chaleur et la durée de cuisson. Cette cuisson utilise une énergie radiante très intense semblable à celle que dégage le soleil. Les ondes électromagnétiques à haute fréquence, qui font partie de la zone invisible du spectre de lumière, se déplacent de la source infrarouge vers les aliments.

Les grils à infrarouge de Napoléon utilisent des brûleurs en céramique comportant des milliers d'orifices espacés de façon égale pour générer un rayonnement infrarouge. La céramique absorbe l'énergie de la flamme, puis rayonne et fait monter la température à un incroyable 1800 °F. Cette chaleur remarquable et intense permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur. Les résultats sont sans équivoque : des aliments tout à fait succulents et savoureux en peu de temps! La technologie de cuisson à l'infrarouge de Napoléon vous permet de préparer, rapidement et simplement, un repas parfait à tout coup!

## Polyvalent

Des biftecks aux fruits de mer, du poisson aux légumes, cuisinez comme un vrai professionnel!

## Excellente rétention de la saveur et des jus

L'infrarouge procure la chaleur nécessaire pour emprisonner les jus et requiert peu ou pas de temps de préchauffage. L'énergie radiante atteint la viande de façon plus directe et ne réchauffe que très peu d'air. Ce faisant, les aliments cuisent très rapidement et ils conservent davantage leur poids. Les aliments qui cuisent dans leur propre jus sont plus succulents, tendres et savoureux.

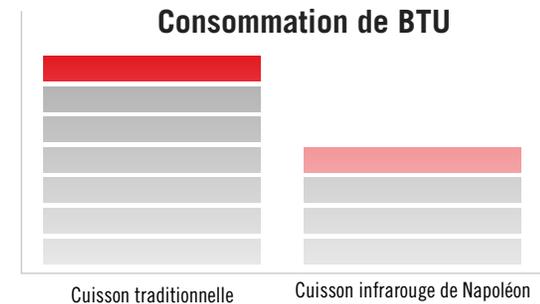
## Plus efficace

L'infrarouge chauffe la matière et non l'air; ainsi, les aliments cuisent deux fois plus vite qu'avec les brûleurs traditionnels, tout en utilisant moins de combustible. Puisque l'infrarouge chauffe directement les aliments, et non pas l'air ambiant, il est beaucoup plus simple de cuisiner sur le gril toute l'année.

**NAPOLÉON**  
**LES EXPERTS**  
**EN GRILS À GAZ**  
**ET EN GRILS INFRAROUGES**

## Le choix environnemental!

Puisque les brûleurs infrarouges sont prêts à être utilisés en moins d'une minute et que les temps de cuisson sont grandement réduits, cuire vos aliments avec le système de cuisson infrarouge de Napoléon peut réduire votre consommation de gaz de jusqu'à 50 %.



## Comment cuire le bifteck parfait à l'infrarouge

Choisissez un bifteck bien persillé (plus la viande est persillée, plus votre bifteck sera tendre et savoureux). Idéalement, un bifteck devrait avoir une épaisseur de 1 ½ à 2 po et un poids d'environ 340 à 454 g (12 à 16 oz), selon la coupe.

1. Soulevez le couvercle du gril ou du brûleur latéral.
2. Allumez le brûleur infrarouge.
3. Réchauffer le gril pendant une minute.
4. Placez le bifteck épais et juteux sur la grille.
5. Attendez de deux à trois minutes, tournez le bifteck à l'aide d'une pince. (N'utilisez pas de fourchette, car elle percera la viande et tous les jus emprisonnés par l'infrarouge s'écouleront)
6. Attendez deux à trois autres minutes, puis éteignez le brûleur en tournant le bouton de commande.
7. Votre bifteck a une cuisson médium-saignant.  
Bon appétit!

Note: Ne coupez jamais la viande pour vérifier sa cuisson, car tous les jus s'en écoulent. Utilisez plutôt un thermomètre à viande.

## POUR VÉRIFIER LE DEGRÉ DE CUISSON

Prenez votre index gauche et touchez le bout de votre pouce gauche. N'appliquez aucune pression, mais plutôt un toucher léger. Avec un doigt de l'autre main, touchez maintenant la partie charnue de votre pouce gauche. Ceci est la texture similaire à un bifteck saignant. Maintenant, touchez le bifteck et comparez. Pour une cuisson médium-bien-cuit, prenez votre majeur gauche et touchez le bout de votre pouce gauche. Pour une viande bien cuite, utilisez l'annulaire de votre main gauche.

# ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT

**P500RSIB** AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE ET UN BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE<sup>™</sup>

Couvercle équilibré,  
économiseur d'espace  
**LIFT EASE<sup>™</sup>** disponible  
en quatre finis

Grilles de cuisson vagues en  
acier inoxydable de 7,5 mm

Brûleur latéral infrarouge  
**SIZZLE ZONE<sup>™</sup>**

Grand tiroir d'égouttement  
accessible par l'avant

Boutons de commande  
ergonomiques à  
prise facile

Disponible comme  
modèle au gaz naturel  
ou au propane

Le modèle au propane  
comprend un anneau  
stabilisateur de bonbonne

Rôtissoire robuste avec contrepois,  
deux fourches et un brûleur arrière  
infrarouge pour une cuisson  
savoureuse comme au restaurant

Brûleurs tubulaires durables de gros  
calibre en acier inoxydable avec pont  
d'allumage

Tablettes latérales en acier inoxydable  
avec plateaux à condiments. La tablette  
droite est rabattable pour le rangement  
et comprend des vis de fixation  
optionnelles

Portes en acier inoxydable avec  
poignées renforcées qui servent  
également de porte-serviettes

Système de cuisson en acier  
inoxydable avec allumeur  
**JETFIRE<sup>™</sup>**

Roulettes  
verrouillables  
**EASY ROLL<sup>™</sup>**



SPÉCIFICATIONS	P500RSIB	P500RB	P500	P308RB	P308
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S	S	S
* Couleur du couvercle	a.i./n/b/g	a.i./n	a.i./n	a.i.	a.i.
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S
Allumeur électronique	S°	S°	-	S	S
Système d'allumage JETFIRE™	S	S	S	-	-
Allumeur de brûleur arrière	S	S	-	S	-
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	4	4	2	2
Brûleur de réchaud en acier inoxydable	-	-	-	-	-
Plateau à copeaux de bois intégré	-	-	-	-	-
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	S	S	-	S	-
Brûleur latéral double à contrôle indépendant	-	-	-	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™	S	-	-	-	-
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 7,5 mm	S	-	-	-	-
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 9,5 mm	-	-	-	-	-
Grilles de cuisson vagues en fonte	-	S	S	S	S
Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés	-	-	-	-	-
Boutons de commande EASY SET™	S	S	S	S	S
Boutons de commande i-GLOW™ / NIGHT LIGHT™	-	-	-	-	-
Lumières intérieures DEL	-	-	-	-	-
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S	S
Tablettes latérales rabattables	-	-	-	S	S
Garantie à vie limitée de Napoléon	S	S	S	S	S
ACCESSOIRES	P500RSIB	P500RB	P500	P308RB	P308
Rôtissoire de qualité commerciale - 4 fourches	-	-	-	-	-
Rôtissoire robuste - 2 fourches	S	S	-	S	-
Bac à charbon de bois	O	O	O	O	O
Housse robuste	O	O	O	O	O
DÉBITS (BTU)	P500RSIB	P500RB	P500	P308RB	P308
Brûleurs de cuve infrarouges	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	48 000	48 000	48 000	29 000	29 000
Brûleur latéral	14 000	-	-	-	-
Brûleur arrière infrarouge	18 000	18 000	-	15 000	-
Brûleur de fumaison	-	-	-	-	-
Brûleur de réchaud	-	-	-	-	-
Total	80 000	66 000	48 000	44 000	29 000
DIMENSIONS	P500RSIB	P500RB	P500	P308RB	P308
Largeur totale en pouces (cm)	64 ¼ (163)	64 ¼ (163)	64 ¼ (163)	50 ½ (128) / ~ 33 ¾ (86)	50 ½ (128) / ~ 33 ¾ (86)
Profondeur totale en pouces (cm)	26 ¼ (66)	26 ¼ (66)	26 ¼ (66)	22 ¼ (57)	22 ¼ (57)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé/couvercle ouvert	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)	46 ¼ (117) / 58 (147)	46 ¼ (117) / 58 (147)

S = standard O = optionnel \* Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, n = noir, b = bleu, g = gris charbon ~ Plié ° Brûleur arrière et latéral



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



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 manuel 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  
ADBPR-FR 04/2016