



**NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS**



**Wolf Steel Europe B.V.**  
 Poppenbouwing 29-31,  
 4191 NZ Geldermalsen, Nederland  
 Tel: +31 (0)345 588 655  
 Fax: +31 (0)345 502 100

Mail: [info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)  
 Web: [www.napoleongrills.nl](http://www.napoleongrills.nl)  
[www.facebook.com/napoleongourmetgrillsholland](https://www.facebook.com/napoleongourmetgrillsholland)



Importeur BELUX  
 Parc Industriel 21  
 B-1440 Wauthier-Braine, België  
 Tel / fax: +32 2 367 16 11  
 Mail: [com@graham.be](mailto:com@graham.be)  
 Web: [www.graham.be](http://www.graham.be)



Zet- en drukfouten voorbehouden. Als gevolg van productverbeteringen zijn onaangekondigde wijzigingen m.b.t. de technische gegevens en de constructie voorbehouden. Lees de aanwijzingen voor installatie en gebruik in de gebruikershandleiding volledig door en hou rekening met alle geldende lokale en nationale bouwvoorschriften en brandveiligheidsnormen. De functies van het apparaat verschillen naargelang het model. Napoleon® is een geregistreerd merk van Wolf Steel Ltd. Die hier afbeeldingen en kleuren kunnen afwijken.

Geautoriseerde dealer



**NAPOLEON®**

**BARBECUES EN ACCESSOIRES 2018**



[www.napoleongrills.nl](http://www.napoleongrills.nl)





Voorwoord.....	03
Onze historie .....	04
SIZZLE ZONE™ Infrarood brander .....	06
WAVE™ grillroosters .....	08
Warmteverdeler & ontsteking .....	09
De gasbarbecue serie Rogue® .....	10 - 17
De gasbarbecue serie LE / LEX.....	18 - 27
De gasbarbecue serie Prestige®.....	28 - 33
De gasbarbecue serie Prestige PRO™ .....	34 - 41
De inbouwgrills en onderkastmodules .....	42 - 45
Houtskoolbarbecues .....	46 - 51
Smokers .....	52 - 55
Draagbare barbecues .....	56 - 59
Accessoires.....	60 - 65
Modeloverzicht .....	66 - 69
Garantie .....	70

## BESTE GRILL-FANS,

Barbecueën gaat het beste op een uitstekende grill, die is voorzien van alle gemakken, prachtige features, eenvoudig is in gebruik en een lange levensduur heeft. Of u nu graag werkt op gas, met houtskool of op een smoker, in de brochure die u nu in handen heeft vindt u het allemaal. Hoge kwaliteit barbecues en accessoires die er perfect bijpassen.

Van de kleine, veelzijdige Travel Q™ PRO285-X tot de zeer luxueuze Prestige PRO™ serie, Napoleon® producten staan garant voor veel grillplezier. Dit is ook terug te zien in het Tv-programma 'Ik BBQ voor jou', waar wij al seizoenen lang trotse sponsor van zijn.

Wat maakt een Napoleon® barbecue, tot een Napoleon® barbecue? Dat ontdekt u op de volgende pagina's. Wij wensen u veel plezier bij het lezen van onze brochure. Mocht u vragen hebben, dan staan onze dealers graag voor u klaar!

Met vriendelijke groet,

**Michèl Voragen & Fred Schalkwijk**

Napoleon® Grills Benelux/Duitsland





**MADE IN CANADA**

De bedrijfsgeschiedenis van Napoleon® barbecues begint in 1976 met Wolfgang Schroeter. In dit jaar begint hij een klein metaalverwerkingsbedrijf in Barrie, Ontario, Canada, waar hij begon met de fabricage van stalen hekwerken.

Toen kon nog niemand het ongelooflijke succes van Wolf Steel Ltd. en de later volgende Napoleon®-Haarden en Napoleon®-barbecues voorzien.



**WERELDWIJD  
ERKENDE  
KWALITEIT.**

**PASSIE VOOR VUUR**

Napoleon® is een volgens ISO 9001:2000 gecertificeerde onderneming in Canada met meer dan 150.000 vierkante meter productieoppervlak en meer dan 1.600 medewerkers. In Noord-Amerika is Napoleon® de grootste particuliere onderneming voor de productie van hoogwaardige houten gasgestookte haarden en kachels, gas- en houtskoolbarbecues en producten voor outdoor-living. De snelle groei van Napoleon® is het directe gevolg van een compromisloos kwaliteitsbewustzijn bij de fabricage van onze producten en de eerlijke, betrouwbare klantenservice.

De belangrijkste succesfactoren: Naast een altijd hoog innovatieniveau, waartoe wij ons verplicht voelen, staat bij iedere productontwikkeling de klant centraal. Bij Napoleon® is men pas tevreden als gebruikers enthousiast zijn. Niet alleen over de barbecue zelf, maar ook over de hierop bereide gerechten en de daarmee verbonden belevenis.

Wat is er nu mooier dan met vrienden en familie lekker te barbecueën en gezellig samen te zijn?





## SIZZLE ZONE™ INFRAROODBRANDER

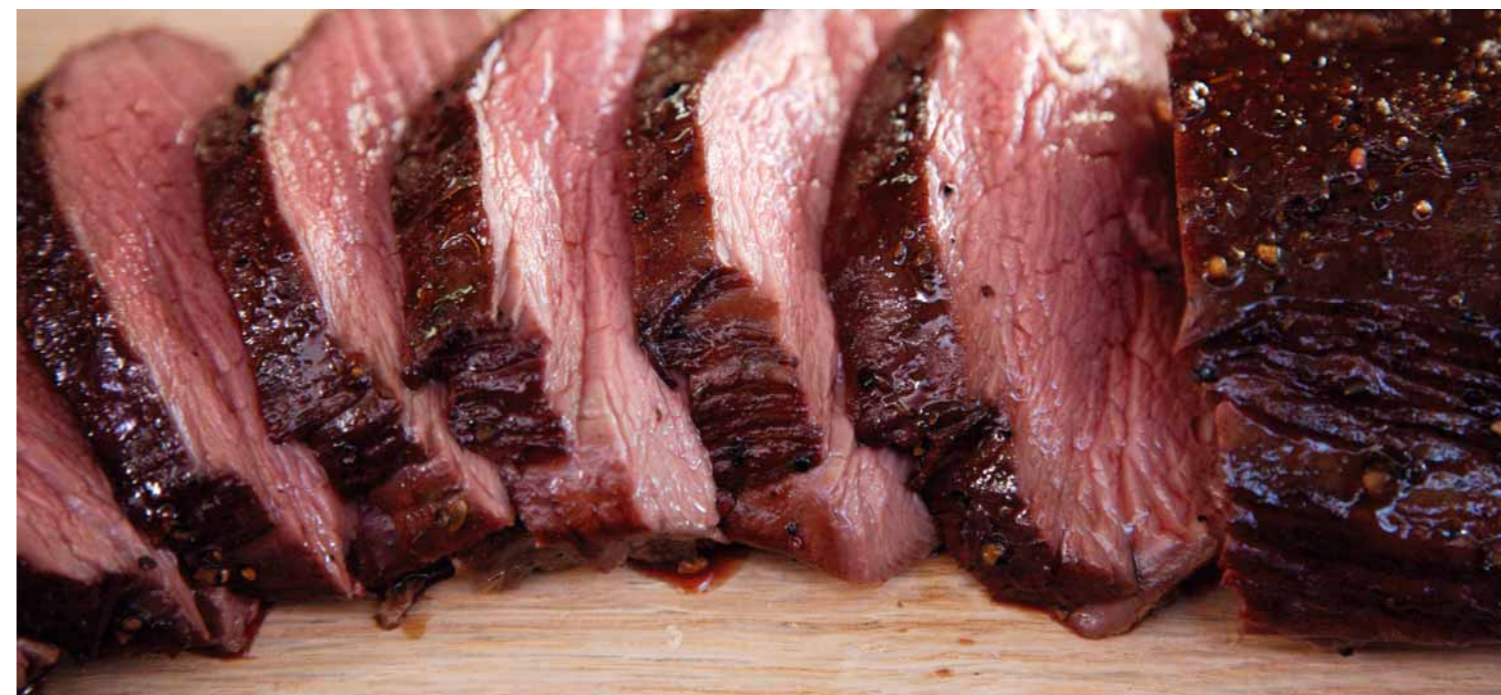


### HEET, HETER, SIZZLE ZONE™

Houtskool is de traditionele manier van infrarood grillen, waarmee we allemaal bekend zijn: gloeiende briketten geven infrarood energie af aan het product, dit wordt doelgericht verhit en er ontstaan heerlijke 'grillaroma's' net als een smakelijke korst.

De SIZZLE ZONE™ infrarood brander van Napoleon® combineert de voordelen van houtskool met het comfort van gastechnologie: de brander beschikt over duizenden gasuitlaten, die het keramische oppervlak verhitten, tot ze rood begint te gloeien. De daardoor ontstane infraroodstraling verwarmt niet de omgevingslucht, maar de hitte bereikt het product direct en dringt er bijzonder diep in door. Aanvullend ontstaat er een consistent verwarmd gebied, welk ten opzichte van houtskool duidelijk eenvoudiger te reguleren valt.

De infrarood brander van Napoleon® levert extreem hoge temperaturen en is hierdoor perfect geschikt voor de bereiding van sappige steaks, hamburgers en andere vleessoorten. Maar de SIZZLE ZONE™ laat zich ook als zijbrander gebruiken. Gelijk als op een keramische kookplaat, laten zich zo bijvoorbeeld lekkere wokgerechten bereiden.



#### BBQ-modellen met SIZZLE ZONE™ technologie

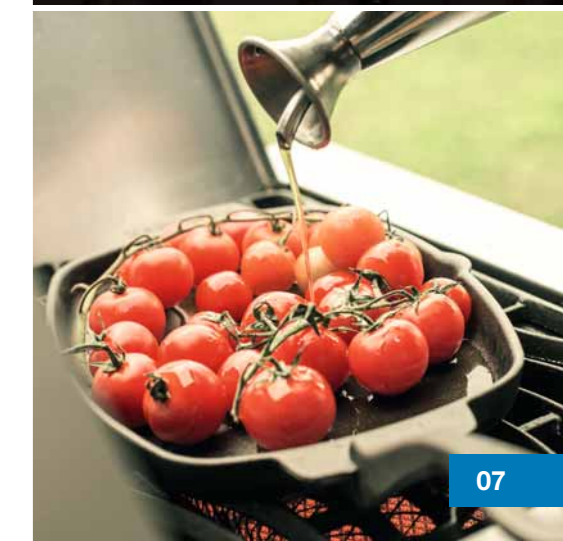
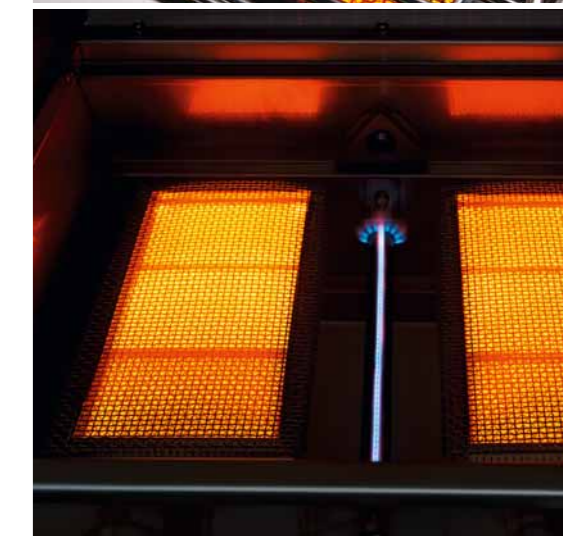
Rogue® 365-3  
Rogue® 425-3

LE3

LEX 485  
LEX 605  
LEX 730

Prestige® 500

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





## WARMTEVERDELERS & ONTSTEKING



### HITTE, GELIJKMATIG VERDEELD

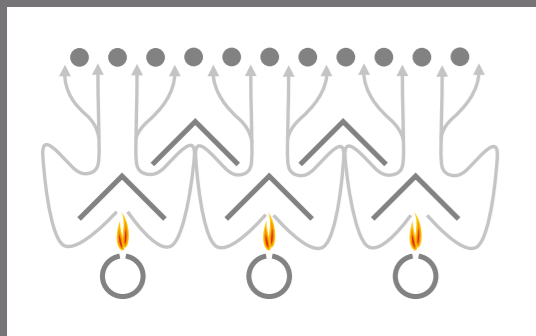
De over twee hoogtes verdeelde warmteverdelers zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de hitte over het grillrooster en verkleinen zo de kans op het ontstaan van zogenaamde „Hotspots“.

Hiervoor is niet alleen het hoogteverschil van de warmteverdelers van belang, maar ook de van achter naar voren stijgende positionering van de verdelers. Deze zorgen voor het transporteren van de in het achterste gedeelte van nature warmere lucht naar het voorste iets koelere gedeelte.

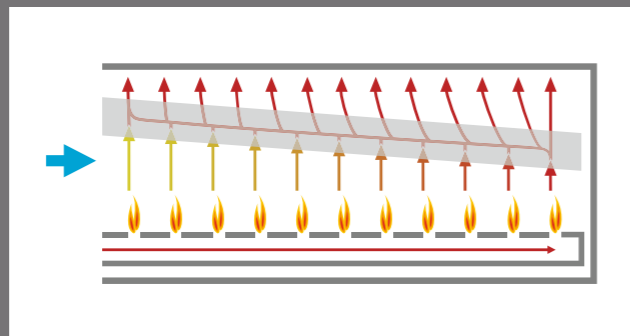
Ook zorgen de zelfreinigende warmteverdelers voor een verminderd flakkeren van de gasvlammen, omdat ze druppelend vet en braadsappen van de vlammen weghouden. Hierdoor wordt niet alleen het barbecueën veiliger, maar het zorgt ook voor een beter en onvervalst aroma van het bereide product.

Zie ter illustratie ook de onderstaande afbeeldingen.

De hoger gelegen warmteverdelers leiden de van de branders komende hete lucht op zo een manier verder, dat ook het gebied tussen de branders voldoende verhit wordt.



De licht stijgende warmteverdelers transporteren de in het achterste gedeelte van nature warmere lucht naar voren en compenseren zo het temperatuurverschil.



### JETFIRE™ – EEN UITSTEKEND IDEE

De ontsteking van de Napoleon® gasbrander gebeurt betrouwbaar via het Napoleon® JETFIRE™ ontstekingsmechanisme. Hierdoor gaat iedere brander met een krachtige ontstekingsvlam aan. Op deze manier worden de branders ook bij extreem weer veilig ontstoken. Het vertwijfeld klikken van een mislukte piëzo ontsteking behoort hierdoor tot het verleden.

Een innovatieve technologie, die in deze vorm alleen bij Napoleon® barbecues ingezet wordt.



## WAVE™ GRILLROOSTERS

### OP ÉÉN GOLFLENGTE

De eigen vorm van het WAVE™ grillrooster zorgt voor een aantrekkelijke „branding“ van het gegrilde product, zoals dat alleen op een Napoleon® barbecue te vinden is. De golfvorm zorgt niet alleen voor een aantrekkelijke look, maar heeft ook hele praktische voordelen: de gebogen vorm van het grillrooster zorgt voor een gelijkmatigere hitteverdeling. Bovendien vallen kleinere ingrediënten minder makkelijk tussen het rooster door. Weer één van die kleine details, die een Napoleon® barbecue tot een Napoleon® barbecue maken.



### STANDAARDUITRUSTING

Zowel het JETFIRE™ ontstekingsmechanisme als het WAVE™ grillrooster behoren bij onze gasbarbecues tot de standaarduitrusting. De op twee hoogtes geplaatste warmteverdelers zijn ook onderdeel van alle gasbarbecues, met uitzondering van de Triumph®, LE/LEX- en TravelQ™-Serie.

Gietijzeren rooster in de typische Napoleon® WAVE™ vorm (Rogue® 365-1, 425-1, 425-2, LE 485 RSIB, PRO22K-LEG-2, PRO22K-CART-2, PRO605CSS, TravelQ™ PRO 285 und PRO 285-X)

Napoleon® RVS rooster met WAVE™ vorm (Rogue® 365-3, 425-3, LEX-, Prestige® en Prestige Pro™-Serie)





**HET NIEUWE  
GRILLEN. ROGUE®.**

**DE ROGUE® SERIE**

De Rogue®-serie combineert innovatieve features met een uitgebreide uitrusting en een mooi design! De hoogwaardige barbecues van de Rogue®-serie geen hoofdletter biedt een breed scala aan uitvoeringen, bijvoorbeeld de Rogue® 365-3 en de Rogue® 425-3 die met hun RVS grillroosters en de SIZZLE ZONE™-zijbrander meespelen in de barbecue-bovenklasse.

Gebruik de zijbrander van de Rogue® 425-2 voor het bereiden van uw bijgerechten, sauzen, etc. terwijl het hoofdgerecht in de ruime grillkamer op het gietijzeren rooster bereid wordt.

**De Rogue® 365**

De Rogue® 365 biedt veel barbecueplezier op een beperkte ruimte. Met een hoogwaardig uitgeruste grillkamer van gegoten aluminium, twee RVS-branders, WAVE™ grillroosters en het innovatieve warmte verdeelsysteem bieden de twee Rogue® 365 barbecues alles wat uw hart begeert. De Rogue® 365-3 is ook nog met een SIZZLE ZONE™ infrarood-zijbrander uitgerust, om bijvoorbeeld de perfecte steaks te grillen.



**Rogue® 365-1**



**Rogue® 365-3**

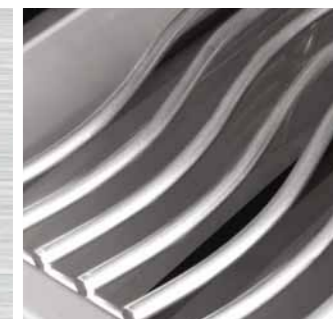
**ROGUE®  
STANDAARD FEATURES**

**SIZZLE ZONE™**  
Infrarood-zijbrander  
(R365-3 en R425-3)



**ACCU-PROBE™**  
Dekselthermometer

**WAVE™** grillroosters uit  
RVS (R365-3 en R425-3)



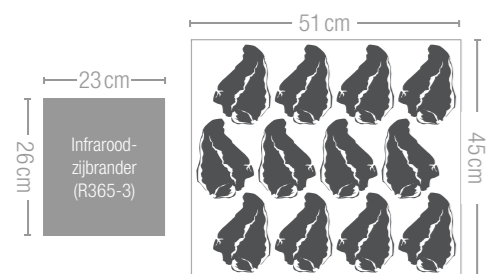
Inklapbare zijtafels





**Rogue® 365-3**

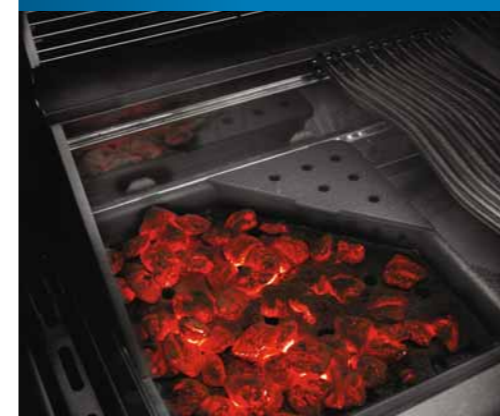
- 1 **SIZZLE ZONE™** infrarood-zijbrander
- 2 **WAVE™** RVS grillrooster
- 3 **ACCU-PROBE™** deksel-thermometer
- 4 Twee RVS hoofdbranders
- 5 inkapbare zijtafels
- 6 Op twee hoogtes geplaatste warmteverdelers
- 7 **JETFIRE™** Ontsteking
- 8 Grote, van voren toegankelijke vetopvangbak



**PASSENDE ACCESSOIRES**  
(EXTRA ACCESSOIRES PAGINA 6o)



Stevige PVC polyester hoos beschermt tegen UV-straling en vuil



Optionele gietijzeren houtskool inzet met smoker compartiment



Elektrisch aangedreven rotisserie-draaispit voor nog meer bereidingsmogelijkheden

**De Rogue® 425**

De delete Rogue® 425 biedt een groot scala aan uitvoeringen, bijvoorbeeld de Rogue® 425-3 die met zijn RVS-grillroosters en zijn SIZZLE ZONE™-zijbrander in de barbecue bovenklasse meespeelt! En op de zijbrander van de R425SB laten zich bijgerechten, sauzen, etc. klaarmaken terwijl het hoofdgerecht in de ruime grillkamer op de RVS-grillroosters bereid wordt.



**Rogue® 425-1**



**Rogue® 425-2**

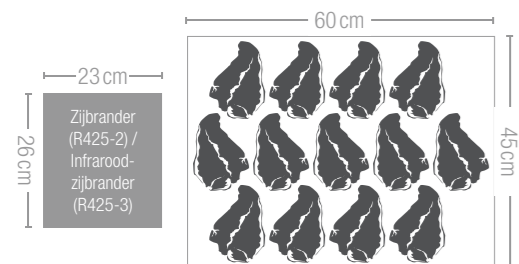


**Rogue® 425-3**



**Rogue® 425-3**

- 1 **SIZZLE ZONE™** infrarood-zijbrander
- 2 **WAVE™** RVS grillrooster
- 3 **ACCU-PROBE™** deksel-thermometer
- 4 Drie RVS-hoofdbranders
- 5 Inkapbare zijtafels
- 6 Dubbele RVS warmteverdelers
- 7 **JET FIRE™** ontsteking







4 PERSONEN



MOEILIKHEIDSGRAAD



VOORBEREIDING | BEREIDINGSTIJD

15 MIN

45 MIN

# Koip-Fajita's

## Ingrediënten

3 Kipfilets (à 150g)  
 2 rode (punt)paprika's  
 2 rode Uien  
 1 Teen knoflook  
 1 verse rode Spaanse peper  
 100 ml Olijfolie  
 1 Limoen  
 1 TL gemalen komijn  
 1 TL milde paprikapoeder  
 1/2 TL gedroogde oregano  
 1/2 TL gemalen kaneel  
 1/4 Bosje koriander

1. De barbecue op een temperatuur van 200 °C voorverwarmen. De kipfilets in de lengterichting in dunne repen snijden. De paprika's in de lengterichting halveren, het steeltje, de zaden en zaadlijsten allemaal verwijderen. De paprikahelften in lange, dunne repen snijden. De ui schillen en in ringen snijden. De knoflooktenen schillen en fijnhakken. De Spaanse pepers fijnhakken. Als je het niet te scherp wilt, verwijder dan de zaadlijsten met de zaadjes. De kipfilet, paprika, ui, knoflook en de pepers in een schaal doen en mengen.

2. Voor de marinade de olijfolie, het limoensap, de komijn, het paprikapoeder, de oregano, de kaneel en een snuffje zout door elkaar roeren. De marinade over het vlees gieten en goed doormengen. Het vlees 15 minuten laten marineren.

3. Op voorhand een gietijzeren barbecue pan op de voorverwarmde barbecue heet laten worden. Het gemarineerde vlees in de pan 8-12 minuten laten garen, tot het compleet doorgedaard is. De koriander grof hakken en over het gerecht strooien. Het vlees in zelfgebakken maïs tortilla's vullen en serveren met guacamole.



Dit recept is afkomstig uit het Napoleon® kookboek „Een wereldreis rond de BBQ“ (blz. 122).







**BOORDEVOL  
MOGELIJKHEDEN.**

**DE LE SERIE**

De LE-serie van Napoleon® biedt barbecueplezier voor iedere smaak. Top uitrustingskenmerken zoals de infrarood SIZZLE ZONE™-zijbrander zorgen voor de unieke steakhouse beleving. De keramische-achterbrander maakt barbecuespecialiteiten van het optionele draaispit mogelijk. De handige snijplank en de bijbehorende ijs-/marinadebak in de linker zijtafel zorgen voor een echte meerwaarde.



LE3 RVS



LE3 Zwart

**LE STANDAARD FEATURES**



**SIZZLE ZONE™**  
Infrarood-zijbrander



**Keramische  
achterbrander**



**ACCU-PROBE™**  
Dekselthermometer



Geïntegreerde ijs-/  
marinadebak met  
snijplank



Optionele **keukenmodule**



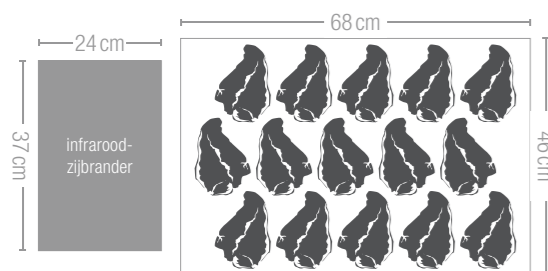
**Binnenverlichting**





### LE3 RVS

- 1 Keramische infrarood-achterbrander voor gerechten van het draaispit
- 2 Verlichting in de grillkamer
- 3 WAVE™ gietijzeren rooster
- 4 SIZZLE ZONE™ infrarood-zijbrander
- 5 i-GLOW™ knoppen voor stijlvol barbecueën tot in de nacht
- 6 Zowel als propaan- als aardgasuitvoering (alleen RVS) te verkrijgen
- 7 Geïntegreerde ijsbak met snijplank
- 8 JETFIRE™ ontsteking



### DE LEX SERIE

De barbecues van de LEX-serie zijn bijna te mooi om waar te zijn: hoogwaardige RVS barbecue modellen voor een betaalbare prijs die alle functionaliteiten van een buitenkeuken verenigen in slechts één apparaat. Verlichte knoppen zorgen voor barbecueplezier tot laat in de nacht en de legendarische SIZZLE ZONE™ (zijbrander bij de LEX 485 of binnenliggende brander bij de LEX 605 en LEX 730) zorgt voor de perfecte steak! Deze barbecues zijn zo rijk uitgerust, dat zij tot de beste in hun klasse behoren. De RVS uitrusting zorgt voor een lange levensduur en vele uren plezier.



LEX 485 RVS



LEX 605 RVS



LEX 730 RVS

### LEX STANDAARD FEATURES



Keramische infrarood achterbrander

SIZZLE ZONE™  
Infrarood-zijbrander (LEX 485) of binnenliggende SIZZLE ZONE™ (LEX 605 en 730)



ACCU-PROBE™  
Dekselthermometer



Geïntegreerde ijs-/marinadebak met snijplank



Optionele **keukenmodule** (alleen LEX 605 en LEX 730)

i-GLOW™ knoppen







0-800°C  
exclusieve infrarood  
**SIZZLE ZONE™**  
technologie



Capaciteit voor tot  
**15 Personen**  
grilloppervlak: 3128 cm<sup>2</sup>

Met 6 branders



Individueel combineerbare  
module voor een Oasis™ buiten-  
keuken (alleen in RVS verkrijgbaar)

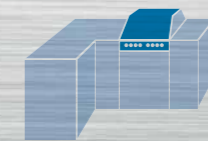


0-800°C  
exclusieve infrarood  
**SIZZLE ZONE™**  
technologie



Capaciteit voor tot  
**18 Personen**  
grilloppervlak: 3910 cm<sup>2</sup>

Met 6 branders

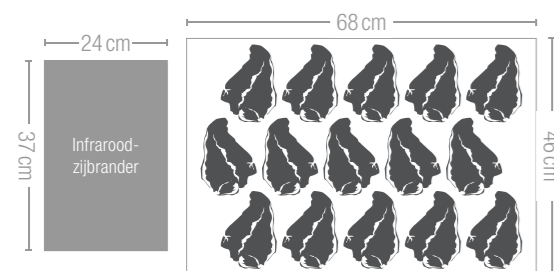


Individueel combineerbare  
module voor een Oasis™  
buiten-keuken



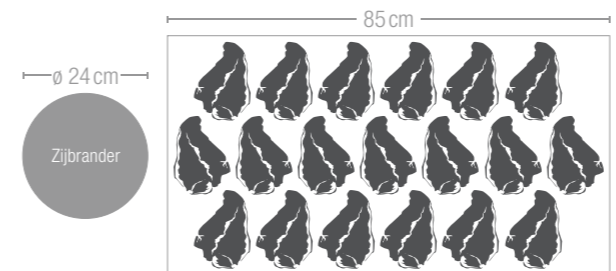
### LEX 485 RVS of zwart

- SIZZLE ZONE™** Infrarood-zijbrander
- Dubbelwandige RVS- of zwart geëmailleerde deksel (LEX485RSIBPK)
- WAVE™** RVS grillroosters
- i-GLOW™** knoppen
- Geïntegreerde ijs-/marinadebak met snijplank
- RVS zijtafels met kruidenrek en bestekhaken
- JETFIRE™** ontsteking



### LEX 605 RVS

- Dubbelwandige RVS deksel
- Binnenliggende **SIZZLE ZONE™** & infrarood achterbrander
- WAVE™** RVS grillroosters
- Zijbrander met kookveld
- RVS-zijtafels met kruidenrek en bestekhaken
- i-GLOW™** knoppen
- JETFIRE™** ontsteking
- Geïntegreerde ijs-/marinadebak met snijplank







0-800°C  
exclusieve infrarood  
**SIZZLE ZONE™**  
technologie



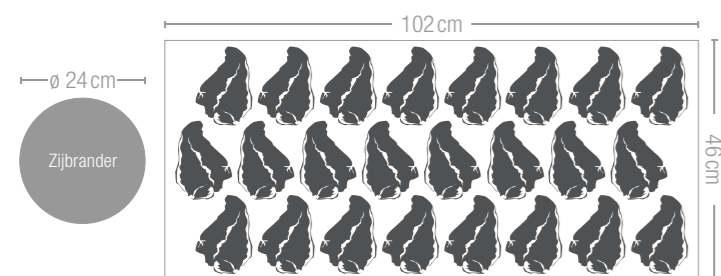
Capaciteit voor tot  
**22 Personen**  
grilloppervlak: 4692 cm²

Met 7 branders



### LEX 730 RVS

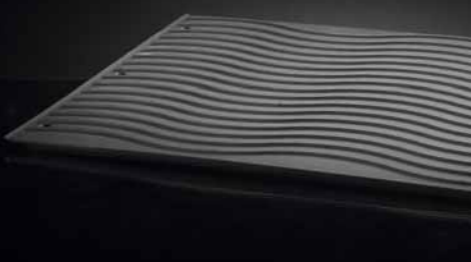
- 1 Binnenliggende **SIZZLE ZONE™** en infrarood-achterbrander
- 2 Dubbelwandige RVS deksel
- 3 **WAVE™** RVS grillrooster
- 4 Zijbrander met kookveld
- 5 RVS-zijtafels met kruidenrek en bestekhaken
- 6 **i-GLOW™** knoppen
- 7 **JETFIRE™** ontsteking
- 8 Geïntegreerde ijs-/marinadebak met snijplank



### PASSENDE ACCESSOIRES (EXTRA ACCESSOIRES PAGINA 6o)



Stevige PVC polyester hoos beschermt tegen UV-straling en vuil



Gietijzeren grillplaat (dubbelzijdig te gebruiken) voor een optimale hitteverdeling en voor kleinere barbecueproducten



Hoogwaardige RVS rookbuis voor aromatische barbecuegerechten





4 PERSONEN



MOEILIKHEIDSGRAAD



MARINEERTIJD

BEREIDINGSTIJD

12 MIN

1,5 U



# Konijnbouts

– met zoete aardappel –

## Ingrediënten

4 Konijnbouts  
 Zout, versgemalen peper  
 100 ml witte wijn  
 200 ml olijfolie  
 Een beetje olie voor de kool  
 14 Takjes tijm  
 1 Scheutje tabasco  
 1 EL Mosterd  
 2 EL Teriyaki saus  
 4 Zoete aardappels  
 1 Citroen  
 100 g Boter  
 1 Chinese kool

1. De bouts met zout en peper bestrooien. De wijn, olie, 4 takjes tijm, tabasco, mosterd en de Teriyaki saus in een Ziploc-zak mengen. De bouts erbij doen, de zak sluiten en voor minimaal 12 uur in de koelkast leggen.
2. De zoete aardappelen in water koken of in aluminiumfolie wikkelen en bij 200 °C (afhankelijk van de grote) in ongeveer 1 uur grillen, tot ze zacht zijn. Intussen de citroen halveren en direct op de snijvlakken aangrillen, tot deze lichtbruin geworden zijn. De boter in een pan laten smelten, licht zouten, het sap van de citroenen er in uitpersen / -knijpen en 10 takjes tijm toevoegen. De tijm ongeveer 30 minuten hierin trekken laten, zodat de boter de aroma's opneemt.
3. De bouts op twee spiesen verdelen (zie de foto) of gewoon zo indirect grillen: ongeveer 45 minuten bij 150 °C. Daarna direct grillen, tot het vlees licht gebrande plekken vertoont.
4. Intussen de Chinese kool halveren, de snijvlakken licht zouten en met olijfolie bestrijken. De kool met de snijvlakken naar onder 20 minuten indirect grillen.
5. De zachte zoete aardappelen rondom lichtjes pletten, zo ontstaan daarin geen holtes. De tijmboter met de marinadespuit in de warme aardappelen spuiten.
6. De kool helften nog een keer halveren en ieder met een bout en een zoete aardappel over 4 borden verdelen.



Dit recept is afkomstig uit het Napoleon® kookboek „Barbecueën – Barbecue seizoen is het iedere dag“ (blz. 120) Alleen Duitstalig verkrijgbaar





**PRAKTISCH. PREMIUM. PRESTIGE®.**

## DE PRESTIGE® SERIE

Een hoogwaardige afwerking en een topuitrusting zijn de hoofdkenmerken van de Prestige® serie. De solide RVS constructie geeft zijn eigenaar niet alleen een barbecue die voor de eeuwigheid gemaakt lijkt te zijn, maar zorgt ook voor een bijzonder stijlvolle aanblik. Toch is de binnenkant bij de Prestige® serie belangrijker dan zijn goede looks: de SIZZLE ZONE™ infrarood-zijbrander als ook de infrarood achterbrander maken een bijzondere barbecuebeleving mogelijk. De vier forse hoofdbranders in combinatie met de effectieve RVS warmteverdelers bieden de grootst mogelijke flexibiliteit en efficiëntie voor ieder mogelijk barbecue recept.



Prestige® 500 RVS



Prestige® 500 zwart



Prestige® 500 Charcoal

## PRESTIGE® STANDAARD FEATURES



**SIZZLE ZONE™**  
Infrarood-zijbrander



**Infrarood-achterbrander**  
voor gerechten van het optionele draaispits



**ACCU-PROBE™**  
Dekselthermometer



**Op twee hoogtes geplaatste warmteverdelers**



**Rechter zijtafel inkalpbaar**



**Plaats besparende LIFT EASY™**

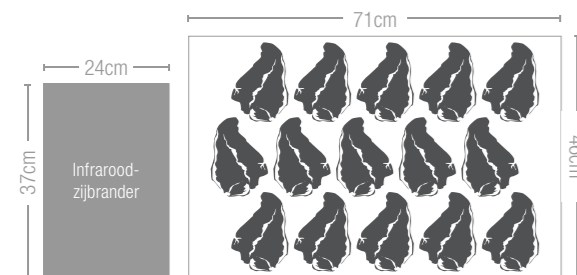


**Rechter zijtafel inkalpbaar**



**P500 RVS, zwart of charcoal**

- 1 Vier forse, duurzame RVS-randers met **JETFIRE™** ontsteking
- 2 Plaats besparende **LIFT EASY™** roldeksel met **ACCU-PROBE™** thermometer
- 3 Optionele draaispit-set voor sappige gerechten met de infrarood achterbrander
- 4 RVS-zijtafels met geïntegreerd kruidenrek en bestekhaken. Inklapbare rechter zijtafel voor het compact opbergen van de barbecue
- 5 **JETFIRE™** ontsteking
- 6 Grote, van voren toegankelijke veropvangbak
- 7 Zowel als propaan- als aardgasuitvoering (alleen RVS) te verkrijgen
- 8 Blokeerbare **EASY ROLL™** zwenkwielletjes
- 9 **SIZZLE ZONE™** Infrarood-zijbrander



**NIEUW**



Proudly Made in Canada

**PASSENDE ACCESSOIRES**  
(EXTRA ACCESSOIRES PAGINA 6o)



Stevige PVC polyester hoos beschermt tegen UV-straling en vuil



Optionele gietijzeren houtskool inzet met smoker compartiment



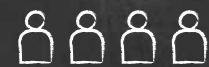
Optioneel draaispit-set voor sappige gerechten van de infrarood achterbrander







4 PERSONEN



MOEILIKHEIDSGRAAD



BEREIDINGSTIJD

2,5 U



# Côte de l'os

## Ingrediënten

4 Grote vastkokende aardappelen  
Olijfolie  
Vers gemalen peper  
Grof zeezout voor de aardappelen  
3 Grote uien  
2 Eetlepels witte balsamicoazijn  
200 Gram spek, in blokjes gesneden  
Fijn zout naar smaak  
250 Gram zure room  
Bosje fijn gesneden bieslook  
1/2 Citroen  
2 stuks Côte de Boeuf  
van ongeveer 600 gr.

1. Met een vork een aantal gaten in de gewassen ongeschilde aardappelen steken. De aardappelen met olijfolie bedruppelen en met peper en zeezout bestrooien. De aardappelen op de barbecue bij gemiddelde hitte indirect garen. Dat duurt 1,5-2 uur, soms zelfs langer.
2. De uien roosteren, dan de zwart gebrande schil van de gegrilde uien verwijderen. Het zachte uienvruchtvlies met de witte balsamico azijn en 1 scheut olijfolie goed mixen. De uienpuree met zout en versgemalen peper op smaak brengen.
3. De spekblokjes in een pan op het barbecuerooster of op de zijbrander uitbakken. Het vet afgieten en de spekblokjes met zure room en bieslook mengen. Een citroenschil raspen en aan het spek-room mengsel toevoegen. Vervolgens met vers geperst citroensap, versgemalen peper en zout op smaak brengen. Het spek-room mengsel tot het uitserveren koel wegzetten.
4. De runderkarbonades indirect laten garen, tot deze een kerntemperatuur van 50 °C- 52 °C bereikt hebben (wie van rood vlees houdt), mag ook een iets lagere temperatuur kiezen). De temperatuur van de barbecue is dan idealiter 100 °C-120 °C. Het vlees van de barbecue nemen, met een aantal lagen aluminiumfolie bedekken en op deze manier warmhouden (Let op: het vlees bedekken niet inpakken!). De barbecue tot het maximum verhitten. De koteletten aan iedere zijde een paar minuten aangrillen. De Sizzle Zone™ is hiervoor uitermate geschikt. Het vlees 10 minuten rusten laten, dan in reepjes snijden. Met zout en versgemalen peper kruiden.
5. De gegaarde aardappelen tot de helft insnijden en open trekken. De aardappel met het spek-room mengsel vullen. De geroosterde uienpuree erbij serveren.



Dit recept is afkomstig uit het Napoleon® kookboek „Barbecueën – Barbecue seizoen is het iedere dag“ (blz. 40) Alleen Duitstalig verkrijgbaar.





**DE GASBARBECUE SERIE PRESTIGE PRO™**



**HET NON PLUS ULTRA  
VAN HET GRILLEN.**

**DE PRESTIGE PRO™ SERIE**

Volwassen technologie en design zijn de kenmerken van de Prestige PRO™ serie. Chromen accenten en een hoogwaardige RVS constructie zorgen voor een elegante aanblik van deze barbecues. Maar Napoleon® Prestige PRO™ barbecues zijn niet alleen maar mooi om naar te kijken: Perfecte steaks maken van de grillmeester aan de Prestige PRO™ de alom geliefde gastheer. Bovendien laten zich met de bijgeleverde draaispit-set prachtige gerechten creëren. Met andere woorden: In de Prestige PRO™ serie komt de ultieme barbecuebeleving bij elkaar.



**Prestige PRO™ 500**



**Prestige PRO™ 665**



**Prestige PRO™ 825**

**PRESTIGE PRO™  
STANDAARD FEATURES**



**SIZZLE ZONE™**  
Infrarood-zijbrander



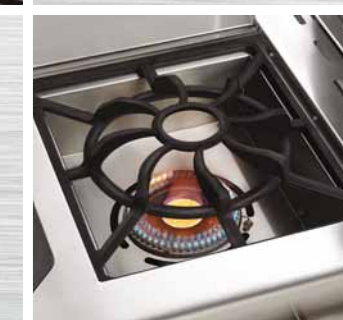
**Infrarood achterbrander**  
voor gerechten van het draaispit



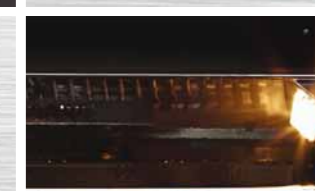
**SAFETY GLOW™**  
knoppen met LED-verlichting



**2 traps power zijbrander**  
voor pan of wok (alleen Prestige PRO™ 825)



**Geïntegreerde rooklade**  
met eigen brander voor een heerlijk rookaroma (alleen Prestige PRO™ 665 & 825)



**Binnenverlichting**  
voor barbecueën tot in de nacht





0-800°C  
exclusieve infrarood  
**SIZZLE ZONE™**  
technologie



Capaciteit voor tot  
**15 Personen**  
griloppervlak: 3226 cm<sup>2</sup>

Met 6 branders



Individueel combineerbare  
module voor een Oasis™  
buiten-keuken

LIFT EASE™



Roldeksel

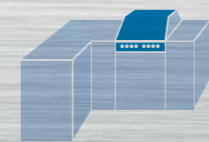


0-800°C  
exclusieve infrarood  
**SIZZLE ZONE™**  
technologie



Capaciteit voor tot  
**20 Personen**  
griloppervlak: 4321 cm<sup>2</sup>

Met 8 branders



Individueel combineerbare  
module voor een Oasis™  
buiten-keuken

LIFT EASE™

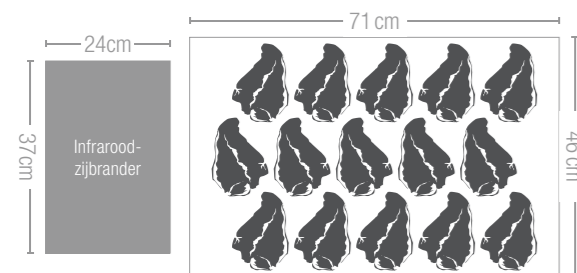


Roldeksel



### Prestige PRO™ 500

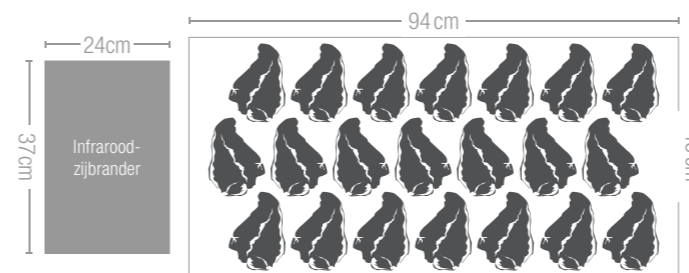
- SIZZLE ZONE™** infrarood-zijbrander
- Draaispit-set voor sappige gerechten met de infrarood-achterbrander
- Luxe, hoge en tegelijk plaats besparende **LIFT EASE™** Roldeksel met glanzende chromen accenten en handgreep
- Vier robuuste, duurzame RVS-branders met crossover-ontstekingsmechanisme
- Premium RVS-zijtafels met geïntegreerde ijs-/marinadebak met snijplank, verchromde handdoekhouder en bestekhaken
- SAFETY GLOW™** knoppen en binnenverlichting om stijlvol te barbecueën tot in de nacht
- Als propaan- en aardgas uitvoering verkrijgbaar
- Blokkeerbare **EASY ROLL™** zwenkwielen
- Achter de softclose deuren zijn planken, verlichting en een flessenopener verborgen
- Grote, van voren toegankelijke vetopvangbak
- RVS branders met **JETFIRE™** ontsteking



Proudly Made in Canada

### Prestige PRO™ 665

- SIZZLE ZONE™** infrarood-zijbrander
- Draaispit-set voor sappige gerechten met de infrarood-achterbrander
- WAVE™ grillrooster** grillrooster van 9,5 mm dik RVS
- Luxe, hoge en tegelijk plaats besparende **LIFT EASE™** deksel met glanzende chromen accenten en handgreep
- RVS-zijtafels met geïntegreerde ijs- /marinadebak met snijplank, verchromde handdoekhouder en bestekhaken
- RVS branders met **JETFIRE™** ontsteking
- Geïntegreerde rook (smoker) lade voor houtsnippers, eenvoudig te vullen, met eigen brander
- Als propaan- en aardgas uitvoering te verkrijgen
- Grote, van voren toegankelijke vetopvangbak
- SAFETY GLOW™** knoppen en binnenverlichting om stijlvol te barbecueën tot in de nacht



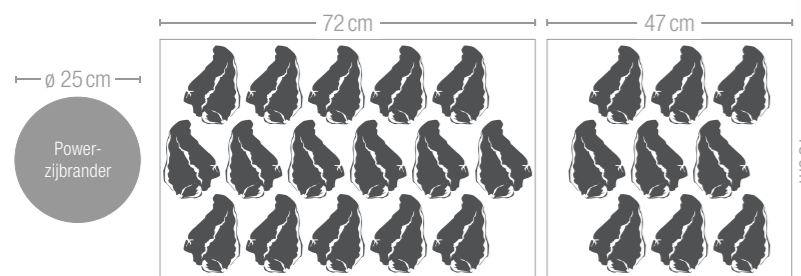
Proudly Made in Canada





**Prestige PRO™ 825**

- 1 **WAVE™ grillrooster** uit 9,5 mm dik RVS
- 2 Twee inwendige **SIZZLE ZONE™** infraroodbranders met een hier-tussen geplaatste RVS brander die een betere verdeling van de hitte en het warmhouden van gerechten mogelijk maakt
- 3 Premium RVS-zijtafels met geïntegreerde ijs- /marinadebak met snijplank, verchroomde handdoekhouder en bestekhaken
- 4 RVS branders met **JETFIRE™** ontsteking
- 5 **SAFETY GLOW™** knoppen en binnenverlichting om stijlvol te barbecueën tot in de nacht
- 6 Softclose deuren en laden
- 7 Twee grote, toegankelijke vetopvangbakken
- 8 Geïntegreerde rook (smoker) lade eenvoudig te vullen, met eigen brander
- 9 Innovatieve power-zijbrander met twee vermogensstanden: een ronde, centrale infraroodbrander en een buiten brander, met een aan beide kanten te gebruiken gietijzeren rooster: een kant voor een ronde wok en de andere kant voor vlakke pannen.
- 10 Draaispits-set voor sappige gerechten met de infrarood-achterbrander



Proudly Made in Canada

**PASSENDE ACCESSOIRES**  
(EXTRA ACCESSOIRES PAGINA 60)



Stevige PVC polyester hoos beschermt tegen UV-straling en vuil



RVS groentemand met handvatten incl. Himalaya zoutsteen voor een bijzondere smaak



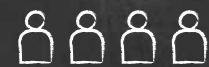
Rechthoekige cordieriet pizzasteen







4 PERSONEN



MOEILIKHEIDSGRAAD



VRIESTIJD

BEREIDINGSTIJD

2-3 U

2,5-3 U



# Halskarbonades

– (van het varken) met truffel –

## Voor de truffel-champignon vulling:

200g verse kastanjechampignons  
3 Teentjes knoflook  
1 Sjalotje  
2 Takjes verse tijm  
1/2 Takje verse rozemarijn  
2 EL Olijfolie  
75g Boter  
4 Schijven verse zwarte truffel, fijngemaakt (als alternatief: enige druppels truffelolie)  
200g Roomkaas  
Zout  
Vers gemalen zwarte peper

## Voor het vlees:

1 kg varkens hals karbonades met vetlaag (aan het stuk)

## Voor de rub

1/2 EL Zoete paprikapoeder  
1 TL Knoflookpoeder  
1 TL Uienpoeder  
1 TL Zout  
1 TL Vers gemalen peper  
1/2 TL Gemalen kruidnagel

1. Voor de vulling de champignons schoonmaken en in schijfjes snijden. De knoflooktenen en de sjalotjes schillen en fijnhakken. De tijmblaadjes en de rozemarijnaalden fijnhakken. De olijfolie en de boter in een pan verhitten. De knoflook en de sjalotjes hierin kort fruiten, dan de champignons, de tijm en de rozemarijn toevoegen. De champignons ongeveer 5 minuten bakken, vlak voor het eind de truffel-schijfjes toevoegen. De inhoud van de pan op een snijplank uitgieten, in zeer fijne stukken snijden, in een schaal doen en met roomkaas mengen. Deze truffelchampignonvulling met zout en peper kruiden. De vulling in het midden op een stuk veshoudfolie scheppen. De lange kanten van de folie omklappen en zo een rol van 3-4 cm maken. De korte kanten strak sluiten zodat een compacte bonbon ontstaat en in aluminiumfolie wikkelen. Opnieuw stevig inpakken. Deze folie-rol enige uren invriezen.

2. De barbecue tot een temperatuur van 150 °C verhitten. De vetlaag kruiselings insnijden. Met een scherp mes een 'zakje' in het midden van het vlees snijden, maar het vlees niet doorsnijden. De bevroren vulling in dit 'zakje' steken. Het 'zakje' samendrukken en met houten prikkers afsluiten.

3. Voor het kruidenmengsel (de rub) alle ingrediënten vermengen. Het vlees aan alle kanten met deze rub inwrijven. Het gevulde vlees in het midden van de barbecue leggen. In het midden van het vlees (dikste plek) een vleesthermometer steken. Het vlees bij indirecte hitte (150 °C onder gesloten barbecuedeksel) garen, tot het een kerntemperatuur van 62 °C bereikt heeft. Het vlees aansluitend 15 minuten rusten laten. Dan tussen de ribben door in dunne plakken snijden en serveren.



Dit recept is afkomstig uit het Napoleon® kookboek "Een wereldreis rond de BBQ" (blz. 44)



**INBOUWGRILLS EN ONDERKASTMODULES**



**DE ULTIEME  
BUITENKEUKEN.**

**INBOUWGRILLS EN ONDERKASTMODULES**

Het hoogtepunt m.b.t. stijl en individualiteit: Met de inbouwgrills en bijpassende modules van Napoleon® kunt u uw eigen outdoor-oase geheel naar uw eigen idee vormgeven. De modulaire elementen van Napoleon® zijn voor zoveel mogelijk flexibiliteit ontwikkeld – kies de geschikte inbouwgrill of module, die met uw levensstijl en budget overeenkomt.



**Inbouwgrill BILEX485RB**

- 18,4 kW
- 5 branders
- Grilloppervlak: 68 x 46 cm
- Inbouwmaten: 75,5 x 54,5 x 19 cm



**Inbouwgrill BILEX605RBI**

- 23,2 kW
- 5 branders
- Grilloppervlak: 85 x 46 cm
- Inbouwmaten: 93 x 54,5 x 19 cm



**Inbouwgrill BIPRO500RB**

- 21,7 kW
- 5 branders
- Grilloppervlak: 71 x 46 cm
- Inbouwmaten: 78 x 52,4 x 22,5 cm



**Inbouwgrill BIPRO665RB**

- 27 kW
- 7 branders
- Grilloppervlak: 94 x 46 cm
- Inbouwmaten: 96,5 x 52,4 x 22,5 cm



**Inbouwgrill BIPRO825RBI**

- 33,3 kW
- 9 branders
- Grilloppervlak: 72 x 46 cm + 47 x 46 cm
- Inbouwmaten: 133 x 52,4 x 22,5 cm



**Inbouw-zijbrander N370-0504-NL**

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

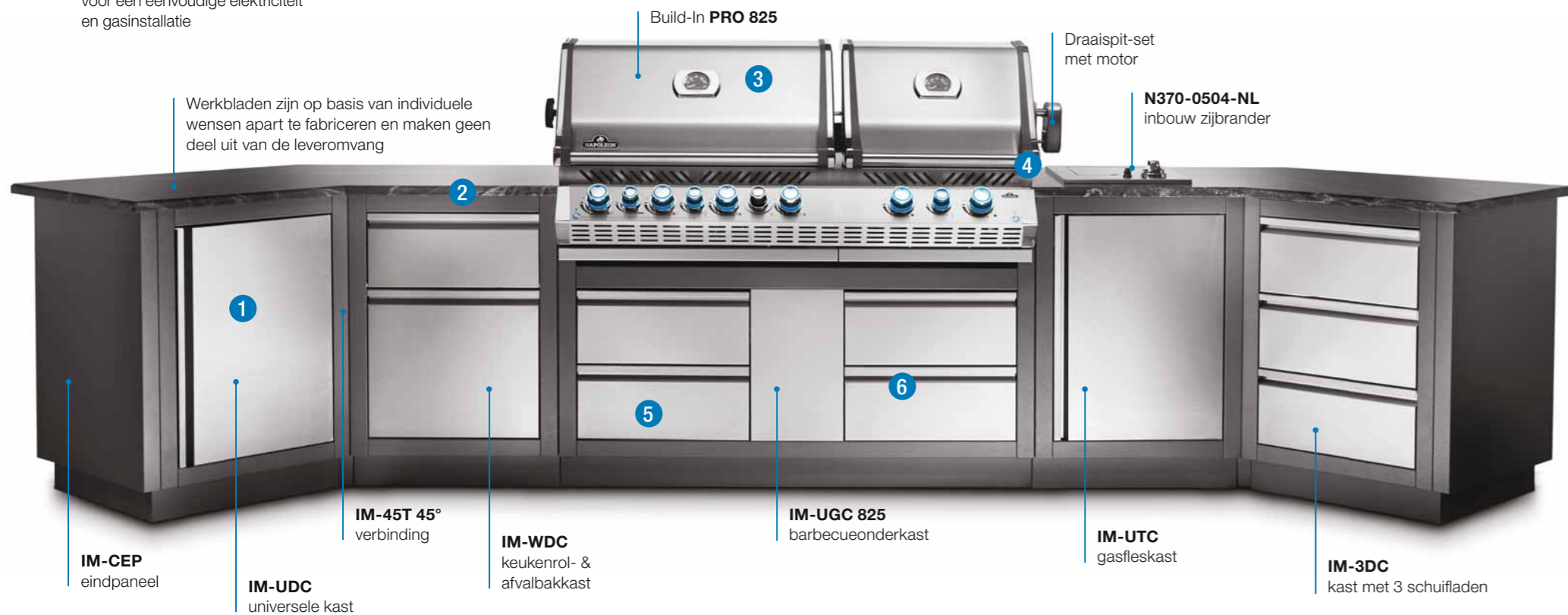


**INBOUWGRILLS EN ONDERKASTMODULES**

**OASIS™ modulaire buitenkeuken**

- 1 Duurzame RVS deuren en schuifladen
- 2 Verzinkt staal met een poedercoating
- 3 Individueel naar uw wensen aan te passen modules
- 4 Voorgestante openingen voor een eenvoudige elektriciteit en gasinstallatie
- 5 Comfortabel "Cash-and-Carry"-ontwerp
- 6 Verstelbare voeten voor het eenvoudig afstellen van de modules

Let erop, dat de BIPRO665 en BIPRO825 modellen NIET direct in een 45° of 90° hoek met OASIS™ modulen gecombineerd kunnen worden.



Werkbladen zijn op basis van individuele wensen apart te fabriceren en maken geen deel uit van de leveromvang

Build-In PRO 825

Draaispit-set met motor

N370-0504-NL inbouw zijbrander

IM-CEP eindpaneel

IM-UDC universele kast

IM-45T 45° verbinding

IM-WDC keukenrol- & afvalbakkast

IM-UGC 825 barbecueonderkast

IM-UTC gasfleskast

IM-3DC kast met 3 schuifladen



**IM-UGC 825**

Inbouwmaten: 130 x 61 x 90 cm



**IM-UGC 665 / 605 / 500 / 485**

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



**Kast met 3 schuifladen IM-3DC**

Inbouwmaten: 61 x 61 x 90 cm



**Kast met 2 schuifladen IM-2DC**

Inbouwmaten: 61 x 61 x 90 cm (bovenste front is 'blind')



**Universele kast IM-UDC/gasfleskast IM-UTC**

Inbouwmaten: 61 x 61 x 90 cm



**Keukenrol- & afvalbakkast IM-WDC**

Inbouwmaten: 61 x 61 x 90 cm



**45° Verbinding IM-45T**

Inbouwmaten: 46,7 x 90 cm



**Muurafstandhouder IM-WSF**

Inbouwmaten: 90 cm



**Eindpaneel IM-CEP**

Inbouwmaten: 61 x 5 x 79 cm



## HOUTSKOOLBARBECUES

# DE OORSPRONG VAN DE BARBECUE.

### PASSENDE ACCESSOIRES (EXTRA ACCESSOIRES PAGINA 60)



Stevige PVC polyester hoes beschermd tegen UV-straling en vuil



Houtskoolstarter



Bestekhaken

### DE HOUTSKOOLBARBECUES

Barbecuebeginning of -professional – barbecueën met houtskool heeft altijd een bijzondere aantrekkingskracht. Napoleons houtskoolbarbecue assortiment biedt bovendien voor iedereen een geschikt model. Van de uitnodigende, extra grote Charcoal Professional RVS barbecue tot de alom geliefde kogelbarbecue serie met geraffineerde details.



NK22K-LEG-2



PRO22K-LEG-2



PRO22K-CART-2

## HOUTSKOOL STANDAARD FEATURES

ACCU PROBE™  
Dekselthermometer



Afneembare,  
grote as-opvangbak van  
robuust staal



Deksel met  
hoekscharnier  
(PRO22K-LEG en  
PRO22K-CART)



Gietijzeren rooster bij  
PRO22K-LEG en PRO22K-  
CART, verchroomd  
stalenrooster bij NK22K-  
LEG





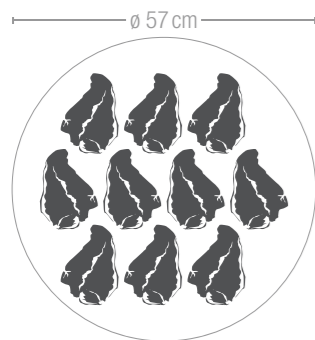


Capaciteit voor tot  
**12 Personen**  
griloppervlak: 2550 cm<sup>2</sup>



**PRO22K-LEG**

- 1 **ACCU PROBE™** thermometer en RVS beluchtungsleuven
- 2 **Cool Touch** handgreep met hittebeschermerschild (NK22K-L-2)
- 3 Deksel en ketel voorzien van robuust emaille
- 4 Nieuw, verbeterd RVS ventilatierooster
- 5 Afneembare, grote as-opvangbak van robuust staal
- 6 Twee grote, weerbestendige wielen met rubber loopvlak
- 7 RVS warmteverdeler
- 8 Deksel met hoekscharnier voor een veilig openen en sluiten van de deksel



**VERBETERDE  
VERSIE**

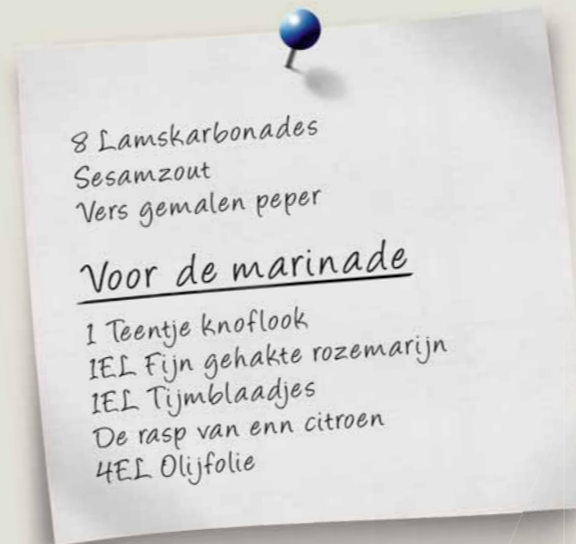


# Lams-Comahawk

8 PERSONEN

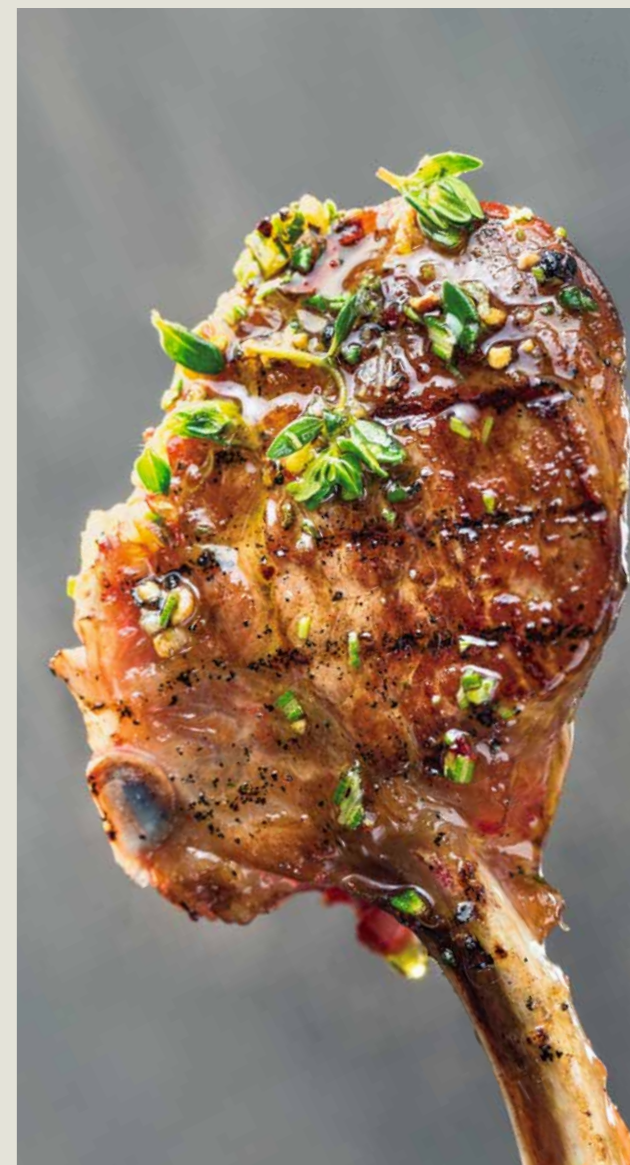
BEREIDINGSTIJD 20 MIN

MOEILIKHEIDSGRAAD ☆



Dit recept is afkomstig uit het Napoleon® kookboek „Fingerfood van de BBQ“ (blz. 117)

1. De karbonades met sesamzout en een snufje peper kruiden.
2. Voor de marinade de knoflook schillen, fijnhakken en in een schaaltje doen. De kruiden, citroenrasp en de olie toevoegen en alles goed mengen.
3. De karbonades met de helft van de marinade bestrijken (de rest aan de kant zetten) en 15 minuten laten marineren.
4. De marinade afvegen en de karbonades aan beide kanten en terwijl u ze meermaals omdraait in ongeveer 10 minuten bij 180 °C direct grillen. Van de barbecue nemen en met de rest van de marinade bestrijken.







Capaciteit voor tot  
13 Personen  
grilloppervlak: 3956 cm<sup>2</sup>

LIFT EASE™



Roldeksel



# DE ULTIEME HOUTSKOOLBARBECUE.

## PASSENDE ACCESSOIRES

(EXTRA ACCESSOIRES PAGINA 60)



Stevige PVC polyester hoos beschermt tegen  
UV-straling en vuil



PRO RVS groentemand

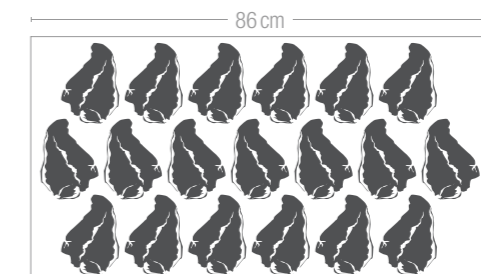


Optionele draaispit-set



### PRO 605 CSS

- Plaats besparende **LIFT EASE™** RVS deksel met **ACCU-PROBE™** thermometer
- Exclusieve houtskool-achterbrander voor het optionele draaispit
- In hoogte verstelbare houtskoolbak met drie compartimenten voor een excellente temperatuurregeling
- Een laadklep vergemakkelijkt het navullen van houtskool tijdens het barbecueën en het reinigen
- Stevige RVS constructie
- Ventilatiesleuven voor het regelen van de temperatuur voor barbecueën bij hoge temperaturen, langzaam garen of roken
- Geïntegreerde bestekhouder



## PRO 605 CSS STANDAARD FEATURES

Laadklep voor houtskool



Houtskoolachterbrander voor gerechten van het draaispit



In 6 hoogtes verstelbare houtskoolbak



Regelbare ventilatiesleuven voor een optimale luchttoevoer







**MET ROOK NAAR  
NIEUWE SMAKEN.**

**PASSENDE ACCESSOIRES**

(EXTRA ACCESSOIRES PAGE 60)



Stevige PVC polyester hoos beschermt tegen UV-straling en vuil



Extra ring



Houtsnippers

**DE SMOKER**

Iedereen, die van de aroma's van gerookte vis en vlees of eenvoudig van het echte barbecuegevoel geniet, is bij de water-smoker Apollo® exact aan het juiste adres. De flexibele 3-in-1 Apollo® smoker in twee verschillende groottes, kan in no-time van fulltime rookoven (smoker) omgevormd worden tot een draagbare houtskoolbarbecue.



AS200K-1



AS300K-1

**SMOKER  
BASISUITRUSTING**

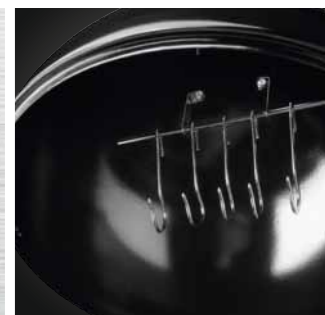
**ACCU PROBE™**  
Dekselthermometer



Makkelijk toegankelijke deuren



Haken voor vis en vlees



Ventilatiegaten voor temperatuurregeling







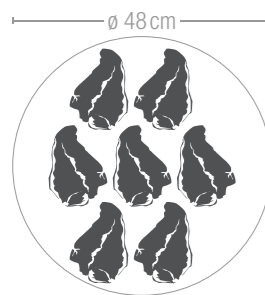
Capaciteit voor tot  
**17 Personen**  
griloppervlak: 1808 cm<sup>2</sup>



**AS300K-1**

- 1 De Apollo®-rookoven kan voor nat en droog roken of als houtskoolbarbecue met deksel gebruikt worden
- 2 Draagbaar door de stevige handgreep
- 3 Deksel met geïntegreerde stang en 5 haken voor het ophangen van vis, ribben of worsten
- 4 Goed sluitende deuren met scharnieren voor een eenvoudige toegang tot de waterpan en houtskoolmand

- 5 Iedere barbecue-/rookkamer (opzet) heeft een eigen 48 cm groot grillrooster (AS200K-1: 41 cm)
- 6 Meerdere ventilatiesleuven voor een uitstekende temperatuurcontrole
- 7 Kleine openingen op iedere etage bieden de mogelijkheid voor het invoeren van temperatuursensoren ter controle



4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 4 U

MOEILIKHEIDSGRAAD ☆☆☆

Ingrediënten

- 1 Papaja
- 250 ml Kippenbouillon
- 2 TL Zout
- 2 TL Suiker
- 1 TL Cayennepeper
- 1 kg Spareribs
- 5 EL Boterolie
- 3 EL BBQ-kruident
- 100ml Appelsap
- BBQ-saus



Dit recept is afkomstig uit het Napoleon® kookboek „Barbecueën – Barbecue seizoen is het iedere dag“ (blz. 81) Alleen Duitstalig verkrijgbaar.

# Spareribs

1. De papaja schillen en de pitjes verwijderen, de schillen in kleine stukken snijden en samen met de pitjes bewaren. Het vruchtvlies in kleine blokjes snijden en in een kom doen. De kippenbouillon, zout, suikers en de cayennepeper toevoegen en alles pureren. Tenslotte de papaja schillen en pitjes erdoor mengen, hier zit de grootste concentratie papaine in.

2. De spareribs met het mengsel bestrijken, op een schaal leggen, met vershoudfolie afdekken en een nacht in de koelkast laten marineren

3. De volgende dag de marinade van de spare-ribs verwijderen en door een zeef wrijven. Het vocht opvangen. De boterolie verwarmen zodat deze zacht wordt, met de BBQ-kruident/rub vermengen en de ribben hiermee insmeren. De appelsap door het opgevangen marinadevocht roeren. De ribben 1 uur bij 130 °C roken (smoken) – hier past het best hickory rooksnippers bij.

4. De spare-ribs van de barbecue nemen, op een stuk aluminiumfolie leggen, de appelsap-marinade erbij gieten en de folie sluiten. Het vlees nog eens 2 uur bij 130 °C zonder rook grillen.

5. De spare-ribs uit de aluminiumfolie nemen en nog eens 30 minuten roken (smoken) bij 160 °C. Gedurende deze tijd de ribben meermaals met BBQ-saus bestrijken om ze te glaceren.





## DRAAGBARE BARBECUES



**BARBECUEPLEZIER  
 OM MEE TE NEMEN.**

### PASSENDE ACCESSOIRES (EXTRA ACCESSOIRES PAGINA 60)



Pizzasteen



Gietijzeren grillplaat



Warmhoudrooster

### DE DRAAGBARE BARBECUES

Echte, grenzeloze vrijheid – met de barbecues van de TravelQ™-serie kunt u barbecueën waar u maar wilt! Alle TravelQ™ modellen hebben een tweedelig, geëmailleerd gietijzeren WAVE™ grillrooster, dat voor een gelijkmatige warmteverdeling en langdurig aanhoudende hitte zorgt. Comfort, doordachte oplossingen en een efficiënt grillvermogen zetten een nieuwe norm. Zo wordt uw draagbare gasbarbecue een trouwe metgezel op ieder avontuur.



PRO285



PRO285X



PRO285-STAND

### TRAVELQ™ STANDAARD FEATURES

JETFIRE™ ontsteking



Tweedelig, geëmailleerd gietijzeren WAVE™ grillrooster



Twee RVS-branders voor direct of indirect grillen



Ergonomische knoppen





Capaciteit voor tot  
**9 Personen**  
griloppervlak: 1900 cm<sup>2</sup>

Met 2 branders



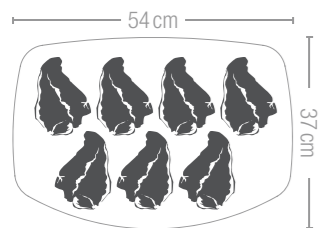
# Gegrilde garnalen

— met rode curry —

## PRO285

- 1 Ergonomische **Cool Touch-handgreep**
- 2 Twee RVS-branders
- 3 **ACCU PROBE™** Dekselthermometer
- 4 Duurzame, hoge deksel uit gegoten aluminium
- 5 Tweedelig, geëmailleerd gietijzeren **WAVE™** grillrooster
- 6 RVS kruidenrek met geïntegreerde flessenopener (bij de optionele stand)
- 7 Stevige haken voor het ophangen van barbecuegereedschap (PRO285X)
- 8 Het elegante front verbergt de propaangasfles (bij de optionele stand)

- 9 Twee grote, weerbestendige wielen met rubberen loopvlak en stabiele poten van gepoedercoat staal (PRO285X)
- 10 Zijhandgrepen voor eenvoudig dragen
- 11 0,9 m slang en drukregelaar voor gasflessen van 5 en/of 8 kg
- 12 Bijzonder compact ontwerp, eenvoudig op te bouwen en te gebruiken
- 13 Afneembare zijtafels (bij de optionele stand)



3 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 60 MIN

MOEILIKHEIDSGRAAD

### Ingrediënten

18 Gepelde roze garnalen  
1 Grote rode Spaanse peper  
1/2 Ui  
2 Tenen knoflook  
200 ml Kokosmelk  
1 EL Rode currypasta  
2-3 EL Smaakloze plantaardige olie  
Zout  
1/4 Bos Thai-basilicum  
2 EL Gemalen kokos



Dit recept is afkomstig uit het Napoleon® kookboek „Een wereldreis rond de BBQ“ (blz. 184)

1.

De barbecue op 200 °C voorverwarmen. De garnalen van hun darm ontdoen, schoonmaken en droogdeppen. Op het grillrooster de hele Spaanse peper, de halve, ongeschilde ui en de ongeschilde knoflook roosteren. Bij de gegrilde Spaanse peper de zaadlijst verwijderen en grof snijden. De ui schillen en in stukjes snijden. De knoflooktenen schillen en in schijfjes snijden.

2.

In een kleine pan de kokosmelk en de currypasta door elkaar roeren. De gegrilde groente erbij doen, inkoken laten en de groente bij milde hitte laten trekken, totdat de stukjes ui zacht zijn. De inhoud van de pan met een staafmixer pureren en daarna door een zeef wrijven.

3.

De garnalen licht met olie bestrijken en zouten, daarna 3-5 minuten grillen. De garnalen vervolgens door de warme rode curry scheppen. Met gesneden Thai-basilicum en kokosrasp bestrooien en meteen serveren.







**BBQ Cleaner 3-in-1**  
10234



**BBQ Protector**  
10235



**BBQ Power-Cleaner**  
10236



**Schuurspons**  
62002



**Beschermhoes**  
61xxx



**RVS rotisserie grillmand**  
64000



**Rotisserie shaslick/kebab-set**  
64007



**Rotisserie**  
69xxx



**Branderreiniger**  
62005



**Set van 5 alu-vetopvangbakken**  
14,7 x 12,2 cm 62007



**Set van 5 alu-vetopvangbakken**  
36 x 19,7 cm 62008



**3-zijdige barbecue borstel met messing borstelharen – klein** 62012



**Warmhoudrooster voor PRO285 en kogelbarbecue** 71285 +71022



**Starter kit "Vlees liefhebber"**  
90001



**Starter kit "Pizza liefhebber"**  
90002



**Starter kit "Groente & vis liefhebber"**  
90003



**3-zijdige barbecue borstel, messing en RVS**  
62011 + 62009



**U-vormige barbecue borstel, messing en RVS**  
62013 + 62014



**Messing barbecue borstel met houten steel en krabber** 62028 + 62118



**PRO RVS barbecue borstel + verwisselbare kop** 62035 + 70007



**Pizzasteen voor TravelQ™ serie, ø 25 cm (2 St.)** 70000



**PRO pizzasteen met pizzasnijder**  
70001



**Rechthoekige pizzasteen, 51 x 34 cm**  
70008



**Gietijzeren pan**  
56003





**PRO**  
gietijzeren pan met onderzetter  
56008



**PRO**  
RVS grillplaat  
56018



RVS gevogelthehouder  
56021



RVS gevogelthehouder en wok  
56024



RVS marinade spuit incl. 2 naalden  
55028



Burger pers set  
70060



Steaker (vleesvermalser)  
55204



Set van 8 multifunctionele spiesen  
70015



RVS groentewok  
56026



Plancha, geëmailleerd  
56090



Flexibele grillmand  
57012



**PRO**  
RVS spare-rib-houder  
70009



**PRO**  
chefmes in hardbox  
55202



Steakmes (kartelrand)  
55208



**PRO**  
snijplank met 2 RVS kommen  
70012



Grillrooster lifter  
62121



**PRO**  
RVS groentewok, rechthoekig  
70023



**PRO**  
Himalaya-zoutsteen met PRO RVS  
groentewok 70025



RVS wok 30 cm  
70028



Marinade spuit  
55027



BBQ-handschoen (1 St.)  
62145



BBQ-handdoek  
62150



**PRO**  
marinade kwast met RVS handvat  
30 cm 55005



Marinade kwast  
55009





**PRO RVS tang „Easy Locking“ 38 cm**  
55011



**Vergrendelbare RVS tang 40 cm**  
55015



**2-in-1 spatel en tang**  
55019



**Grote pincet**  
55024

NIEUW



**Set van 2 sensoren voor bluetooth thermometer** 70078



**Grill mat 120 x 80 cm**  
68001



**BBQ smoking starter kit**  
67020



**Gietijzeren houtskoolinzet met smoker compartiment** 67732



**3-delige bestekset**  
70019



**3-delig TravelQ™ bestekset**  
70024



**4-delige bestekset**  
70037



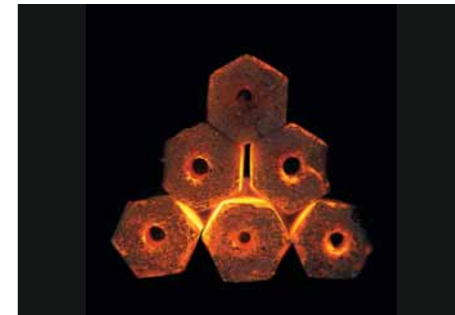
**PRO pizzaspattel**  
70003



**PRO RVS rookbuis**  
67011



**Aanmaakblokjes (30 St.)**  
67040



**Kokosbriketten, 10 kg**  
67301



**Houtskoolmanden**  
67400



**Zakthermometer**  
61004



**Digitale thermometer**  
61010



**PRO digitale draadloze thermometer**  
70006



**Bluetooth thermometer, incl. 2 sensoren**  
70077

NIEUW



**Houtskoolstarter**  
67800



**Houtsnippers**  
6700x



**Houten rookplank**  
6703x



**BBQ-lights, LED verlichting (2 stuks)**  
70021





**ROGUE® 365-1**  
 Vermogen kW: 9,5  
 branders: 2  
 Totale lengte: 121 cm  
 Totale diepte: 64 cm

R365



**ROGUE® 365-3**  
 Vermogen kW: 11,3  
 branders: 2  
 Totale lengte: 121 cm  
 Totale diepte: 64 cm

R365SIB



**ROGUE® 425-1**  
 Vermogen kW: 12,45  
 branders: 3  
 Totale lengte: 130 cm  
 Totale diepte: 64 cm

R425



**ROGUE® 425-2**  
 Vermogen kW: 15,45  
 branders: 3  
 Totale lengte: 130 cm  
 Totale diepte: 64 cm

R425SB



**ROGUE® 425-3**  
 Vermogen kW: 15,45  
 branders: 3  
 Totale lengte: 130 cm  
 Totale diepte: 64 cm

R425SIB-SS



**ROGUE® 425-3**  
 Vermogen kW: 15,45  
 branders: 3  
 Totale lengte: 130 cm  
 Totale diepte: 64 cm

R425SIB-K

## ROGUE® SERIE



**LE 3**  
 Vermogen kW: 22,2  
 branders: 3  
 Totale lengte: 153 cm  
 Totale diepte: 69 cm

LE485RSIB-SS



**LE 3**  
 Vermogen kW: 22,2  
 branders: 3  
 Totale lengte: 153 cm  
 Totale diepte: 69 cm

LE485RSIB-K



**LEX 485**  
 Vermogen kW: 22,2  
 branders: 4  
 Totale lengte: 157 cm  
 Totale diepte: 70 cm

LEX485RSIB-1-SS



**LEX 485**  
 Vermogen kW: 22,2  
 branders: 4  
 Totale lengte: 157 cm  
 Totale diepte: 70 cm

LEX485RSIB-1-K



**LEX 605**  
 Vermogen kW: 27,3  
 branders: 4  
 Totale lengte: 174 cm  
 Totale diepte: 70 cm

LEX605RSBI



**LEX 730**  
 Vermogen kW: 32,1  
 branders: 5  
 Totale lengte: 191 cm  
 Totale diepte: 70 cm

LEX730RSBI

## LE/LEX SERIE



**PRESTIGE® 500**  
 Leistung kW: 25,7  
 branders: 4  
 Totale lengte: 163 cm  
 Totale diepte: 67 cm

P500RSIB-1-SS



**PRESTIGE® 500**  
 Leistung kW: 25,7  
 branders: 4  
 Totale lengte: 163 cm  
 Totale diepte: 67 cm

P500RSIB-1-K



**PRESTIGE® 500**  
 Leistung kW: 25,7  
 branders: 4  
 Totale lengte: 163 cm  
 Totale diepte: 67 cm

P500RSIB-1-CH

## PRESTIGE®



**PRESTIGE PRO™ 500**  
 Vermogen kW: 25,7  
 branders: 4  
 Totale lengte: 169 cm  
 Totale diepte: 67 cm

PRO500RSIB-2



**PRESTIGE PRO™ 665**  
 Vermogen kW: 31  
 branders: 5  
 Totale lengte: 195 cm  
 Totale diepte: 65 cm

PRO665RSIB-2



**PRESTIGE PRO™ 825**  
 Vermogen kW: 38,6  
 branders: 6  
 Totale lengte: 239 cm  
 Totale diepte: 65 cm

PRO825RSBI-2

## PRESTIGE PRO™ SERIE



**KETTLE HOUTSKOOLBARBECUE**  
 Doorsnede: 57  
 Totale lengte: 70 cm  
 Totale diepte: 59 cm

NK22K-LEG-2



**PRO HOUTSKOOLBARBECUE**  
 Doorsnede: 57  
 Totale lengte: 72 cm  
 Totale diepte: 59 cm

PRO22K-LEG-2



**PRO HOUTSKOOLBARBECUE**  
 Doorsnede: 57  
 Totale lengte: 114 cm  
 Totale diepte: 73 cm

PRO22K-CART-2



**CHARCOAL PROFESSIONAL**  
 Gewicht: 100 kg  
 Totale lengte: 171 cm  
 Totale diepte: 63 cm

PRO605CSS

## HOUTSKOOL BARBECUE



**APOLLO® AS200**  
 Doorsnede: 41  
 Totale lengte: 42 cm  
 Totale diepte: 42 cm

AS200K-1



**APOLLO® AS300**  
 Doorsnede: 48  
 Totale lengte: 50 cm  
 Totale diepte: 50 cm

AS300K-1

## SMOKER



**TRAVELQ™ PRO285**  
 Vermogen kW: 4,1  
 branders: 2  
 Totale lengte: 112 cm  
 Totale diepte: 53 cm

PRO285



**TRAVELQ™ PRO285X**  
 Vermogen kW: 4,1  
 branders: 2  
 Totale lengte: 124 cm  
 Totale diepte: 51 cm

PRO285X

## DRAAGBARE BARBECUES





# BARBECUE MODELLEN

ss = stainless steel, bk = black, ch = charcoal grey

+++ = PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY, ++ = 15 YEAR LIMITED WARRANTY, + = 10 YEAR LIMITED WARRANTY

	ROGUE® SERIE					LE/LEX SERIE			
	Rogue® 365-1	Rogue® 365-3	Rogue® 425-1	Rogue® 425-2	Rogue® 425-3	LE 485 RSIB	LEX 485 RSIB-1	LEX 605 RSBI	LEX 730 RSBI
<b>UITRUSTING</b>									
Grill-/Dekselkleur	bk	bk	bk	bk	ss/bk	ss/bk	ss/bk	ss	ss
RVS-Hoofdbrander	2	2	3	3	3	3	4	3	4
Infrarood SIZZLE ZONE™ Hoofdbrander	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Infrarood SIZZLE ZONE™ Zijbrander	-	•	-	-	•	•	•	-	-
Zijbrander met kookveld	-	-	-	•	-	-	-	•	•
RVS-Infrarood-Hoekbrander	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Keramische-Infrarood-Hoekbrander	-	-	-	-	-	•	•	•	•
Ontsteking voor Hoekbrander	-	-	-	-	-	-	•	•	•
JETFIRE™ Ontsteking	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LIFT EASE™ Roldeksel	-	-	-	-	-	-	•	•	•
SAFETY GLOW™ knoppen	-	-	-	-	-	-	-	-	-
i-GLOW™ knoppen	-	-	-	-	-	•	•	•	•
Binnenverlichting	-	-	-	-	-	•	-	-	-
Inklapbare Zijtafels	•	•	•	•	•	-	-	-	-
9,5 mm WAVE™ RVS grillrooster	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7 mm WAVE™ RVS grillrooster	-	•	-	-	•	-	•	•	•
WAVE™ Gietijzeren grillrooster	•	-	•	•	-	•	-	-	-
Als aardgas uitvoering verkrijgbaar (alleen RVS)	-	-	-	-	-	•	-	-	-
Als inbouwmodel verkrijgbaar (alleen RVS)	-	-	-	-	-	-	•	•	-
Garantie	++	++	++	++	++	++	++	++	++
<b>VERMOGEN (KW)</b>									
Hoofd-Buisbrander	9,5	9,5	12,45	12,45	12,45	14,4	14,4	14,4	19,2
Hoofd-Infraroodbrander	-	-	-	-	-	-	-	4,8	4,8
Zijbrander	-	3	-	3	3	3,8	3,8	2,8	2,8
Infrarood achterbrander	-	-	-	-	-	4	4	5,3	5,3
Brander voor geïntegreerde rooklade	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Brander voor warmhoud-zone	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totaal	9,5	12,5	12,45	15,45	15,45	22,2	22,2	27,3	32,1
<b>AFMETINGEN</b>									
Hoofd grilloppervlak (cm)	51 x 45	51 x 45	60 x 45	60 x 45	60 x 45	68 x 46	68 x 46	85 x 46	102 x 46
Zijbrander (cm)	-	23 x 26	-	Ø 20	23 x 26	24 x 37	24 x 37	Ø 24	Ø 24
Totale lengte (cm) bij omhoog-/omlaaggeklapte zijtafel(s)	121/79	121/79	130/88	130/88	130	153	157	174	191
Totale diepte (cm)	64	64	64	64	64	69	70	70	70
Totale hoogte (cm) bij gesloten/geopende deksel	121/160	121/160	121/160	121/160	121/160	121/159	125/151	125/151	125/151
Gewicht (kg)	61	64	61	61	64	80	77	81	102
<b>ACCESSOIRE</b>									
Hoes, Zijtafel omhooggeklapt	61365	61365	61425	61425	61425	61485	61485	61605	61730
Hoes, Zijtafel omlaaggeklapt	61366	61366	61426	61426	61426	-	-	-	-
Gietijzeren grillplaat	56365	56365	56425	56425	56425	56040	56040	56040	56040
Rotisserie	69812	69812	69812	69812	69812	69232	69232	69332	69332

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





**President's Limited Lifetime Warranty**  
Voor PRESTIGE®/PRO™ (Wagenmodel en inbouw barbecues)

**Levenslang**  
(gegoten aluminium delen/RVS voet, RVS deksel, geëmailleerde deksel, RVS grillrooster)  
**10 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting voor de gehele levensduur** (RVS-buisbrander, grillrooster van geëmailleerd gietijzer)  
**5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting voor de gehele levensduur** (RVS-warmteverdelers, infraroodbrander voor het draaispits, keramische infraroodbrander (m.u.v. het gaas))  
**2 Jaar**  
(Alle overige delen, uitgesloten batterijen en lampjes)



**15 Years Limited Warranty**  
Voor LE, LEX (Wagen en inbouw barbecues), Rogue® en PR0605CSS

**15 Jaar**  
(gegoten aluminium delen/RVS voet, RVS deksel, geëmailleerde deksel, RVS grillrooster)  
**10 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 15 jaar** (RVS-buisbrander)  
**5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 15 jaar** (RVS-warmteverdelers, grillrooster van geëmailleerd gietijzer, keramische infraroodbrander (m.u.v. het gaas))  
**2 Jaar**  
(Alle overige delen, uitgesloten batterijen en lampjes)



**10 Year Limited Warranty**  
Voor Triumph, Legend en TravelQ™ 285 Serie (inkl. PR0285)

**10 Jaar**  
(gegoten aluminium delen/RVS voet, RVS deksel, geëmailleerde deksel)  
**5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar** (Gelakte staaldeksel, RVS-buisbrander, grillrooster van geëmailleerd gietijzer)  
**3 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar** (RVS-Warmteverdelers)  
**2 Jaar**  
(Alle overige delen, uitgesloten batterijen en lampjes)



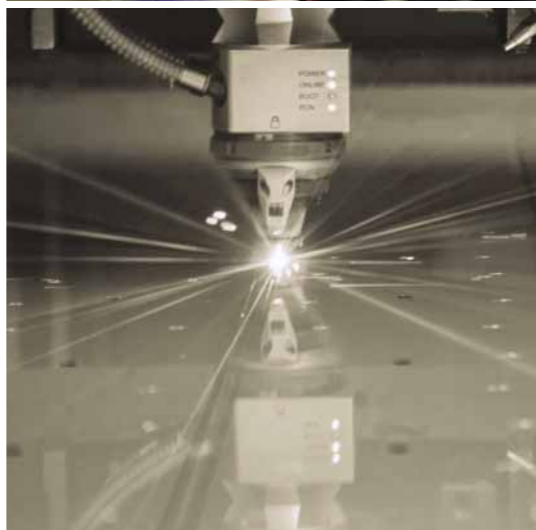
**10 Year Limited Warranty**  
Voor houtskoolbarbecues en Apollo®-rookovens (smoker)

**10 Jaar**  
(Deksel en geëmailleerde kuip)  
**5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar** (Luchtsturing)  
**3 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar** (Verchroomde grillrooster)  
**2 Jaar**  
(Alle overige delen)



**10 Year Limited Warranty**  
Voor Oasis™ en ingebouwde delen incl. verzonken zijbrander

**10 Jaar**  
(Gegoten aluminium delen / RVS voet, RVS-Buisbrander)  
**5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar** (keramische-infraroodbrander (m.u.v. het gaas), RVS-deksel, -deuren en ladenfronten)  
**3 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar** (Scharnieren, schuifelementen en binnenruimtes)  
**2 Jaar**  
(Alle overige delen, uitgesloten batterijen en lampjes)



**BEPERKTE LEVENSLANGE PRESIDENT'S GARANTIE – VOOR PRESTIGE®/PRO™ EN VERZINKBARE BRANDERKOPPEN**

**10 YEAR BURNER REPLACEMENT**  
+50% PARTS COVERAGE FOR LIFE

Voor RVS-branders geldt een garantie met volledige vervanging voor 10 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor geëmailleerde gietijzeren grillrooster geldt een garantie met volledige vervanging voor 10 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor RVS-warmteverdelers geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor de infraroodbrander voor het draaispits geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

**15 JAAR BEPERKTE GARANTIE – VOOR LE, LEX (WAGEN EN INGEBOUWDE BARBECUES), ROGUE® EN PR0605CSS**

**10 YEAR BURNER REPLACEMENT**  
+5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Voor RVS-branders geldt een garantie met volledige vervanging voor 10 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor RVS-warmteverdelers geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor geëmailleerde gietijzeren grillroosters geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor keramische-infraroodbranders (m.u.v. het gaas) geldt een garantie met volledige vervanging voor 3 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

**10 JAAR BEPERKTE GARANTIE – VOOR TRIUMPH®, LEGEND EN TRAVELQ™ 285 SERIE (INCL. PR0285)**

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

Voor gelakte staaldeksels geldt een garantie met volledige vervanging voor 3 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor RVS-branders geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor RVS-warmteverdelers geldt een garantie met volledige vervanging voor 3 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor geëmailleerde gietijzeren grillroosters geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

**10 JAAR BEPERKTE GARANTIE – VOOR HOUTSKOOL BARBECUES EN APOLLO®-ROOKOVENS (SMOKER)**

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

Voor PRO ventilatiesturing geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor geëmailleerde gietijzeren grillroosters geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor verchroomde grillrooster geldt een garantie met volledige vervanging voor 3 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

**10 JAAR BEPERKTE GARANTIE – VOOR OASIS™ EN INGEBOUWDE DELEN, INCL. VERZINKBARE ZIJBRANDER**

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

Voor keramische-infraroodbranders (m.u.v. het gaas) geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor geëmailleerde gietijzeren grillroosters geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor RVS-deksels, -deuren en -schuifladenfronten geldt een garantie met volledige vervanging voor 3 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.

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

Voor warmteverdelers uit RVS of porselein geldt een garantie met volledige vervanging voor 5 jaar. Aansluitend zijn vervangende onderdelen gedurende het restant van de garantieperiode met een korting van 50 % op de detailhandelsprijs te verkrijgen.