

NAPOLÉON

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



Prestige

SÉRIE PRESTIGE

napoleongrills.com





 **LES SOCIÉTÉS
LES MIEUX
GÉRÉES**

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 NAPOLEON.

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 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 le vôtre avec le meilleur gril sur le marché : un Napoléon.



SÉRIE PRESTIGE®

UNE NOUVELLE DIMENSION À L'ART DE GRILLER



P500



P500RB



P500RSIB



**DES GRILS POLYVALENTS CONÇUS
POUR TOUTES LES OCCASIONS.**



Prestige

PRESTIGE® P500RSIB

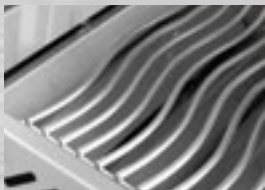
Procurant au chef de cour arrière tout ce dont il a besoin pour préparer des délices sur le gril, la série des grils Prestige® est faite en acier inoxydable et comprend un brûleur arrière infrarouge et un brûleur latéral infrarouge optionnel.



Brûleur **arrière** infrarouge



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**



Grilles de cuisson **vaguées** en acier inoxydable de 7,5 mm



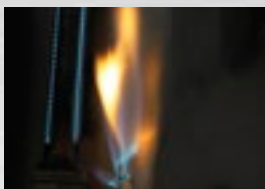
Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Boutons de commande **ergonomique** à prise facile



Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



Allumage instantané **JETFIRE™**



Tablette latérale rabattable



- Couverture équilibré à pivot central LIFT EASE™ facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du gril
- Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire robuste et deux fourches.
- Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés et crochets à ustensiles
- 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
- Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage

 **Fièremment fabriqué au Canada**



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.



gaz naturel ou propane

80 000 Btu



technologie infrarouge
exclusive qui permet
d'atteindre une
température de 1800°



cuisinez de délicieux repas

pour **31** personnes
Surface de cuisson :
900 po² / 5770 cm²



cuisinez à la perfection
grâce aux **6** brûleurs



couvercle équilibré à
pivot central LIFT EASE™



COULEURS DISPONIBLES



Noir



Bleu cobalt



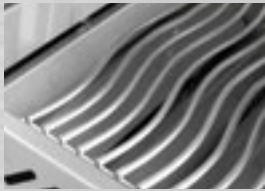
Gris charbon



Acier inoxydable

PRESTIGE® P500 / P500RB

Procurant au chef de cour arrière tout ce dont il a besoin pour préparer des délices sur le gril, la série des grils Prestige® est faite en acier inoxydable et comprend un modèle avec brûleur arrière infrarouge et des tablettes latérales rabattables.



Grilles de cuisson **vaguées** en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Boutons de commande **ergonomique** à prise facile



Allumage instantané **JETFIRE™**



Tablettes latérales rabattables



Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



Brûleur **arrière infrarouge**

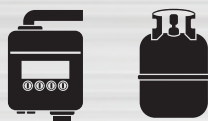


- Couvercle équilibré à pivot central LIFT EASE™ facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du gril
- Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire robuste et deux fourches (modèle RB seulement)
- Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés et crochets à ustensiles
- Les deux tablettes sont rabattables pour le rangement et comprennent des vis de fixation optionnelles
- Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage
- Poignées de porte renforcées qui servent également de porte-serviettes

 **Fièrement fabriqué au Canada**



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.



gaz naturel ou propane

66 000 Btu



cuisinez de délicieux repas

pour **31** personnes
Surface de cuisson :
900 po² / 5770 cm²



cuisinez à la perfection
grâce aux **5** brûleurs



modèle encastré disponible pour les
îlots faits sur mesure ou les cuisines
extérieures Oasis™



couvercle équilibré à
pivot central LIFT EASE™



COULEURS DISPONIBLES

P500RB



Noir



Acier inoxydable

P500



Noir



Acier inoxydable

GRILS ENCASTRÉS OFFRANT DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES

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

BIP500RB AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE



Jusqu'à 66 000 BTU

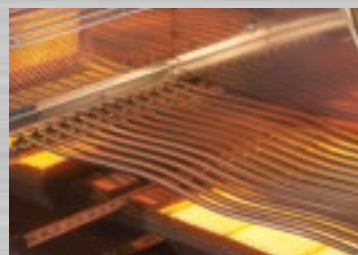
5 brûleurs

Surface de cuisson : 760 po² (4880 cm²)

Dimensions de l'ouverture :

30 ¾ po L x 20 ¾ po P x 8 ¾ po H

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



Ensemble de brûleur infrarouge en opération



Ensemble de brûleur infrarouge avec quincaillerie



BRÛLEURS INFRAROUGES **SIZZLE ZONE™**

DE REMPLACEMENT 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

PRÉPAREZ UN REPAS 5 ÉTOILES SANS QUITTER LA MAISON.



 **Fièremment fabriqué
au Canada**



Une qualité et une performance
supérieures qui dureront toute une vie.

ACCESSOIRES DE GRIL



Ensemble de départ pour amateurs de viande 90001



Ensemble de départ pour amateurs de pizza 90002



Ensemble de départ - Choix santé 90003



Attendrisseur de viande 55204



Support à cuisson 3 en 1 56019



Ensemble professionnel de 5 ustensiles 70031



8 brochettes en acier inoxydable 70015



Ensembles de rôtissoire



Wok en acier inoxydable 56026



Wok et rôtissoire à poulet 56024



Panier de cuisson extensible 57012



Bac à charbon de bois/fumaison en fonte 67731



Ensemble de pierres à cuisson de 10 po
70000



Pierre à cuisson rectangulaire
70008



Ensemble de brochetterie rotatif pour
rôtissoire 64007



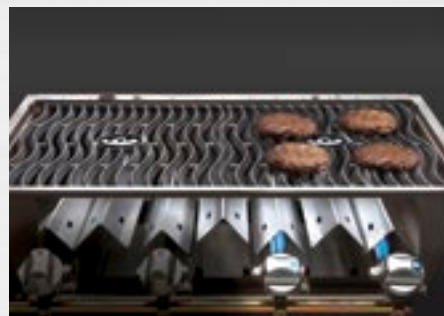
Ensemble de brochettes rotatif en acier
inoxydable 70014



Ensemble de départ pour fumaison
67020



Brosse à gril en forme de U
62013



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 gril 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 pièces 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 permet aussi l'ajout d'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.

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 à la rôtissoire La cuisson à la rôtissoire permet de sceller les jus à l'intérieur des aliments tout en brunissant l'extérieur. Utilisez cette méthode de cuisson pour les grosses pièces 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 grosses pièces de viande peuvent être déplacées 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. Cette méthode fait appel à la cuisson indirecte. Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour relever davantage la saveur.



Découvrez la gamme complète d'accessoires de grils Napoléon sur napoleongrills.com.

ACCESSOIRES DE GRIL



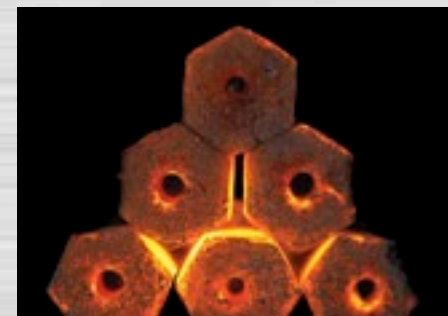
Pinces de précision en acier inoxydable 55024



Planche de cèdre imprégnée de vin 67036



Tapis pour gril 68001



Charbon de noix de coco 67201



Ensemble de trois ustensiles 70024



Ensemble de couteaux/service à découper professionnels 55206



Couteau de chef 55202



Couteau à steak PRO 55208



Pince autoverrouillable en acier inoxydable 55011



Pince-spatule en acier inoxydable 55019



Spatule en acier inoxydable PRO 70010



Spatule extralarge en acier inoxydable PRO 70017



Pinceau en silicone PRO
55005



Pinceau à badigeonner en silicone PRO 55009



Ciseaux à volailles PRO
55077



Ensemble de planche à découper et de bols 70012



Thermomètre numérique sans fil PRO 70006



Thermomètre numérique
61010



Plateau de cuisson multifonctionnel en acier inoxydable 70027



Plateau de cuisson en acier inoxydable 70023



Wok en acier inoxydable
70028



Gant résistant à la chaleur PRO
62145



Presse-hamburger
70060



Moulins à sel et à poivre
70004 / 70005

LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Une exclusivité de Napoléon! 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!

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 feu élevé, 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 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 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. Cette méthode fait appel à la 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.

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 diffère par le type de chaleur émise et le temps réduit pour cuire les aliments. 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 il 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.

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 jusqu'à 50 %.

Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoléon

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 doit avoir une épaisseur de 1 ½ à 2 po (3,8 à 5 cm) 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 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 percerait la viande et tous les jus emprisonnés par l'infrarouge s'écouleraient.)
6. Attendez deux à trois autres minutes, puis fermez le brûleur en tournant le bouton de commande.
7. Votre bifteck a une cuisson médium-saignant. Bon appétit!

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES



ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT

P500RSIB AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE
ET UN BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™

Couvercle équilibré,
économiseur d'espace
LIFT EASE™ disponible
en quatre finis

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

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

Rôtissoire robuste avec contrepoids,
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™

Roulettes
verrouillables
EASY ROLL™

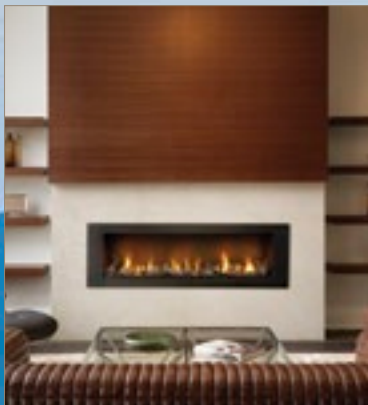


SPÉCIFICATIONS	P500RSIB	P500RB	P500
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S
* Couleur du couvercle	a.i/n/b/g	a.i/n	a.i/n
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S
Allumeur électronique	S°	S°	-
Système d'allumage JETFIRE™	S	S	S
Allumeur de brûleur arrière	S	S	-
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	-	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	4	4
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	S	S	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™	S	-	-
Grilles de cuisson vaguées en acier inoxydable de 7,5 mm	S	S	S
Grilles de cuisson vaguées en acier inoxydable de 9,5 mm	-	-	-
Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés	-	-	-
Boutons de commande EASY SET™	S	S	S
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S
Tablettes latérales rabattables	S	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S
ACCESSOIRES	P500RSIB	P500RB	P500
Rôtissoire robuste - 2 fourches	S	S	-
Bac à charbon de bois	O	O	O
Housse robuste	O	O	O
DÉBITS (BTU)	P500RSIB	P500RB	P500
Brûleurs de cuve tubulaires	48 000	48 000	48 000
Brûleur latéral	14 000	-	-
Brûleur arrière infrarouge	18 000	18 000	-
Brûleur de fumaison	-	-	-
Brûleur de réchaud	-	-	-
Total	80 000	66 000	48 000
DIMENSIONS	P500RSIB	P500RB	P500
Largeur totale en pouces (cm)	64 ¼ (168)	64 ¼ (168)	64 ¼ (168)
Profondeur totale en pouces (cm)	26 ¼ (67)	26 ¼ (67)	26 ¼ (67)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé/couvercle ouvert	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)

S = standard O = optionnel * Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, n = noir, b = bleu, g = gris charbon ° 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 04/2017