



BARBECUES EN ACCESSOIRES 2019

CATALOGUS





Voorwoord	03
Onze historie	04
SIZZLE ZONE™ infraroodbrander	06
Warmteverdelers en ontsteking	08
WAVE™ grillroosters	09
Gasbarbecueserie Rogue®	10 - 27
Tips van de expert: rundvlees	28
Gasbarbecueserie Prestige®	30 - 39
Tips van de expert: varkensvlees	40
De inbouwgrills en onderkastmodules	42 - 45
Draagbare en elektrische barbecues	46 - 51
Houtskoolbarbecues	52 - 57
Tips van de expert: gevogelte	55
Smokers	58 - 60
Tips van de expert: groente	61
Accessoires	62 - 69
Modeloverzicht	70 - 73
Kwaliteit en garantie	74

ONS ASSORTIMENT LAAT NIETS TE WENSEN OVER:

ROGUE®

ROGUE^{SE}

Prestige

Prestige

TRAVELQ
PORTABLE GAS GRILL

CHARCOAL
PROFESSIONAL

APOLLO

BESTE BARBECUE-FANS,

Met veel plezier presenteren wij de Napoleon® catalogus 2019. Al 15 jaar vertegenwoordigen wij het Canadese merk vol trots in Duitsland en de Benelux.

Het enthousiasme van onze klanten en de grote, voortdurende interesse voor barbecueën in het algemeen motiveert ons enorm. Met nieuwe ontwikkelingen en verbeteringen proberen we dan ook steeds weer zo goed mogelijk aan de wensen van onze klanten te voldoen.

Door het directe contact met bestaande klanten, met grillprofessionals zoals die van onze Grill Force en met andere geïnteresseerden krijgen we steeds opnieuw waardevolle suggesties, met name op de talrijke barbecue-events en -cursussen en via de dialoog die op social media platforms zoals onze Facebook-groep Napoleon® Owners Club wordt gevoerd.

Ook dit jaar zijn er weer nieuwe producten: de succesvolle Rogue®-serie is verder uitgebreid. Bij de Rogue® 525 behoren vier hoofdbranders tot de standaard-uitrusting. Deze barbecue is met een gewone zijbrander of met de SIZZLE ZONE™ infraroodbrander te verkrijgen.

De special editions Rogue® 425SE en 525SE doen hier nog een schepje bovenop: beide barbecues zijn voorzien van de SIZZLE ZONE™ en hebben bovendien een infrarood-achterbrander en verlichte draaiknoppen.

Om onze kwaliteit te kunnen blijven garanderen en een zeer klantgerichte service te waarborgen worden onze dealers van uitgebreide productinformatie voorzien en technisch door ons getraind. Daardoor kunt u een professioneel advies verwachten en heeft u een vast aanspreekpunt voor eventuele ondersteuning.

We wensen u veel plezier met het rondsnoffelen in deze nieuwe catalogus en hopen u tijdens een van onze evenementen in 2019 te ontmoeten!

Hartelijke groeten,

Michèl Voragen & Fred Schalkwijk

Napoleon® Grills Nederland/Duitsland



ONZE HISTORIE

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 start met de fabricage van stalen hekwerken. Op dat moment 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 ruim 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, op hout en op gas gestookte 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 de producten en de eerlijke, betrouwbare klantenservice.

De belangrijkste succesfactoren: naast een hoog innovatieniveau, dat wij ons te allen tijde verplicht voelen te hanteren, staat bij iedere productontwikkeling de klant centraal. Bij Napoleon® is men pas tevreden als blijkt dat gebruikers enthousiast zijn, niet alleen over de barbecue zelf, maar ook over de hierop bereide gerechten en de met het barbecueën verbonden ervaring.

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





800°C

HEET, HETER, SIZZLE ZONE™

Traditioneel wordt houtskool gebruikt voor het infraroodgrillen: het barbecueën waarmee we allemaal bekend zijn. Gloeiende briquettes geven dan infraroodenergie af aan het voedsel op de grill. Op deze manier worden de etenswaren doelgericht verhit, ontstaan heerlijke grillaroma's en krijgt het gegrilde een smakelijke korst.

De SIZZLE ZONE™ infraroodbrander van Napoleon® combineert de voordelen van houtskool met het comfort van gastechnologie: de brander beschikt over duizenden openingen, zodat het gas het keramische oppervlak kan verhitten tot dit rood begint te gloeien. De daardoor ontstane infraroodstraling verwarmt niet alleen de lucht om de etenswaren heen, maar bereikt de etenswaren direct en dringt er bijzonder diep in door. Bovendien ontstaat er constante temperatuur die een stuk eenvoudiger te reguleren is dan bij het gebruik van houtskool.

De infraroodbranders van Napoleon® zorgen voor extreem hoge temperaturen en zijn daardoor bij uitstek geschikt voor het bereiden van sappige steaks, hamburgers en andere vleessoorten. De SIZZLE ZONE™ is daarnaast als zijbrander te gebruiken. De SIZZLE ZONE™ is dan te vergelijken met een kookpit, waarop bijvoorbeeld lekkere wokgerechten bereid kunnen worden.

Barbecue modellen met de SIZZLE ZONE™-technologie

Rogue® 365SIB
Rogue® 425SIB
Rogue® 525SIB

Rogue® SE 425RSIB
Rogue® SE 525RSIB

Prestige® 500
Prestige® 665

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





GELIJKMATIG VERDEELDE WARMTE

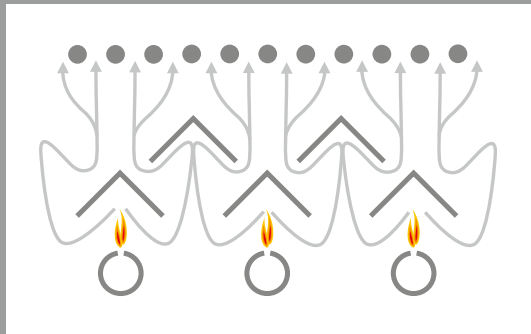
De op twee hoogtes geplaatste warmteverdelers zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur over het grillrooster en verkleinen zo de kans op het ontstaan van zogenaamde 'hotspots'.

Hiervoor is niet alleen het hoogteverschil van de warmteverdelers van belang, maar ook de schuine positionering ervan. De voorkant ligt iets hoger dan de achterkant, waardoor de warmere lucht, die zicht achterin bevindt, naar het voorste, iets koelere gedeelte van de grill getransporteerd wordt.

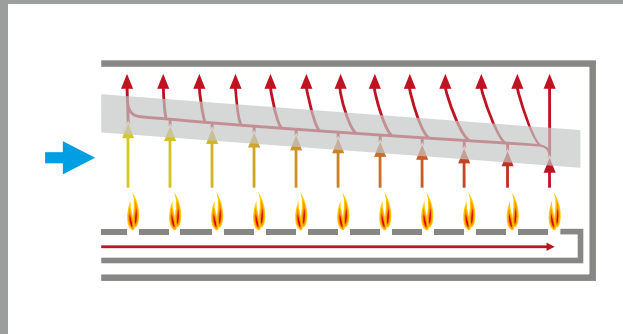
Ook zorgen de zelfreinigende warmteverdelers voor een verminderd flakkeren van de gasvlammen, omdat ze druppelend vet en braadsappen van de weghouden. Hierdoor wordt niet alleen het barbecueën veiliger, het zorgt ook voor een beter en onvervalst aroma van de bereide etenswaren.

Zie ter illustratie ook de onderstaande afbeeldingen.

De hoger gelegen warmteverdelers leiden de hete lucht die van de branders komt, zodanig om dat ook het gebied tussen de branders voldoende verhit wordt.



Door de licht stijgende positie van de warmteverdelers wordt de warmere lucht uit het achterste gedeelte naar voren gestuurd om het temperatuurverschil tussen voor en achter tegen te gaan.



JETFIRE™ – EEN UITSTEKEND IDEE

Het ontsteken van de Napoleon® gasbranders gebeurt met behulp van het betrouwbare JETFIRE™-ontstekingsmechanisme. Iedere brander wordt aangestoken met een eigen, krachtige ontstekingsvlam. Hierdoor worden de branders ook bij extreme weersomstandigheden veilig ontstoken en behoort het vertwijfeld klikken van een mislukte piëzo-ontsteking tot het verleden.

Een innovatie technologie die in deze vorm alleen bij Napoleon® Grills wordt gebruikt.



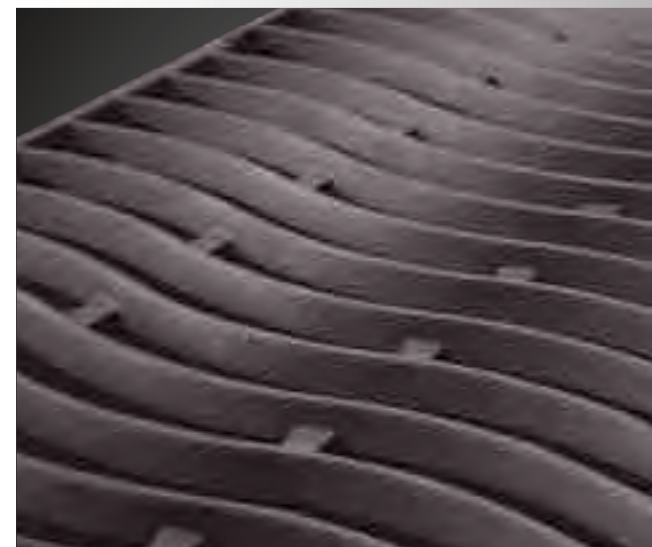
OP ÉÉN GOLFLENGTE

De bijzondere vorm van het WAVE™ grillrooster zorgt voor een aantrekkelijke en unieke Napoleon® 'branding' op alles wat erop gegrild wordt. De golfvormige roosters zorgen niet alleen voor een aantrekkelijke look, maar hebben ook praktische voordelen: de gebogen vorm zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en kleinere ingrediënten vallen minder snel door het rooster. Weer een van die kleine details die een Napoleon® barbecue tot een Napoleon® barbecue maken.



STANDAARDUITRUSTING

Zowel het JETFIRE™ ontstekingsmechanisme als de WAVE™ grillroosters behoren bij onze gasbarbecues tot de standaarduitrusting. De op twee hoogtes geplaatste warmteverdelers zijn ook onderdeel van alle gasbarbecues, met uitzondering van de TravelQ™-serie.



Gietijzeren roosters in de typische Napoleon® WAVE™-vorm
(Rogue® 365, 425, 425SB, 525SB, PRO22K-LEG-2, PRO22K-CART-2, PRO605CSS, TravelQ™ PRO285 en PRO285X)



Napoleon® RVS-roosters met WAVE™-vorm
(Rogue® 365SIB, 425SIB, 525SIB, SE425RSIB, SE525RSIB, Prestige® en Prestige PRO™-serie)

GASGRILL SERIE

ROGUE®



**ALTIJD SMAAKVOL.
ROGUE®.**

De Rogue®-serie combineert innovatieve features met een gedetailleerde uitrusting en een mooi design. De hoogwaardige gasbarbecues van de Rogue®-serie bieden een breed scala aan mogelijkheden. Er zijn verschillende uitvoeringen, van de compacte Rogue® 365 met twee hoofdbranders tot de absolute topper van de serie, de Rogue® 525SIB met vier hoofdbranders en de SIZZLE ZONE™ infrarood-zijbrander.

Kwaliteit en innovatie staan bij deze serie voorop. Alle modellen beschikken daarom over een gegoten branderhuis van aluminium voor een eenvoudige reiniging en over de gepatenteerde Napoleon® warmteverdelers voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. Bovendien zijn alle Rogue®-barbecues uitgerust met branders van robuust RVS, het betrouwbare JETFIRE™ ontstekingsmechanisme, een zeer nauwkeurige ACCU-PROBE™ dekselthermometer en een aan de voorkant uitneembare vetopvanglade.

Wat de barbecues van de Rogue®-serie verder gemeen hebben is de uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

De Rogue®-modellen 365, 425, 425SB en 525SB zijn hierop geen uitzondering. Bovendien zijn zij door hun zwarte uitvoering bijzonder gemakkelijk te onderhouden. De 425SB en 525SB biedt naast de vier hoofdbranders ook een zijbrander die als kookpit te gebruiken is.



Rogue® 365



Rogue® 425
(ook als 425SB met
zijbrander verkrijgbaar)



Rogue® 525SB

STANDAARDFEATURES ROGUE®

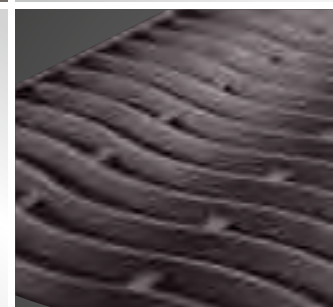
JETFIRE™
ontstekings-
mechanisme



ACCU-PROBE™
dekselthermometer



WAVE™ grillroosters
van porselein-
geëmailleerd gietijzer



Inklapbare
zijtafels





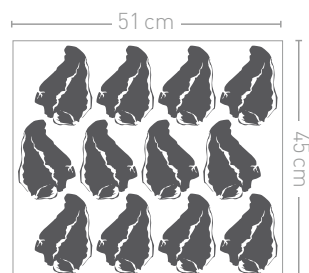
Capaciteit t/m
11 personen
Griloppervlak: 2346 cm²

2-branders



Rogue® 365

- 1 **WAVE™** gietijzer grillrooster
- 2 **ACCU-PROBE™** dekselthermometer
- 3 Twee RVS hoofdbranders
- 4 Inkapbare zijtafels
- 5 Dubbele RVS warmteverdelers
- 6 **JETFIRE™** ontsteking





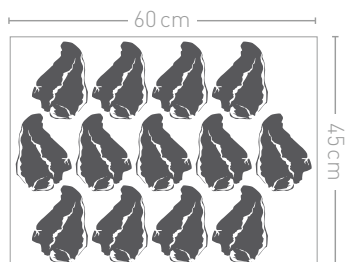
Capaciteit t/m
13 personen
Griloppervlak: 2760 cm²

3-branders



Rogue® 425

- 1 **WAVE™** gietijzeren grillrooster
- 2 **ACCU-PROBE™** dekselthermometer
- 3 Drie RVS hoofdbranders
- 4 Inkapbare zijtafels
- 5 Dubbele RVS warmteverdelers
- 6 **JETFIRE™** ontsteking
- 7 Ook als **425SB** met zijbrander verkrijgbaar





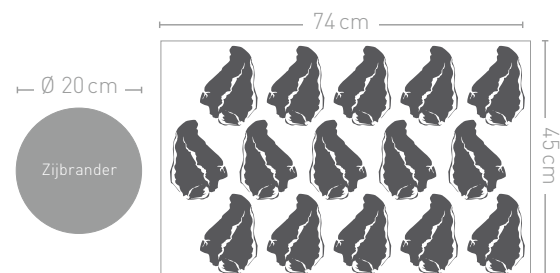
Capaciteit t/m
15 personen
Griloppervlak: 3404 cm²

5-branders



Rogue® 525SB

- 1** **WAVE™** gietijzeren grillrooster
- 2** **ACCU-PROBE™** dekselthermometer
- 3** Vier RVS hoofdbranders
- 4** Inkapbare zijtafels
- 5** Dubbele RVS warmteverdelers
- 6** **JETFIRE™** ontsteking
- 7** Zijbrander



NIEUW

15 YEAR
LIMITED
WARRANTY

BIJBEHORENDE ACCESSOIRES

(MEER ACCESSOIRES VANAF PAGINA 62)



Stevige PVC polyester hoes beschermt tegen UV-straling en vuil



Gietijzeren houtskoolinzet met smoker



Geëmailleerde gietijzeren plancha



GASGRILL SERIE

ROGUE®



**HOT UPGRADE
VOOR HET GRILLEN.**

DE ROGUE®-MODELLEN MET SIZZLE ZONE™



De Rogue® SIB-modellen zijn net als alle andere Rogue®-modellen voorzien van meerdere innovatieve kenmerken, maar daarnaast beschikken ze over de bijna legendarische Napoleon® SIZZLE ZONE™: de infrarood-zijbrander waarmee steaks bij meer dan 800 graden Celsius gegaard kunnen worden zodat ze knapperig van buiten en sappig mals van binnen zijn.



Bovendien zijn alle SIB-modellen uitgerust met hoogwaardige roosters van RVS op het hoofdgrilloppervlak. Erg praktisch is daarnaast het aan de zijkant geplaatste opbergvak dat bijvoorbeeld voor uw favoriete kruiden kan worden gebruikt.



Rogue® 365SIB



Rogue® 425SIB



Rogue® 525SIB

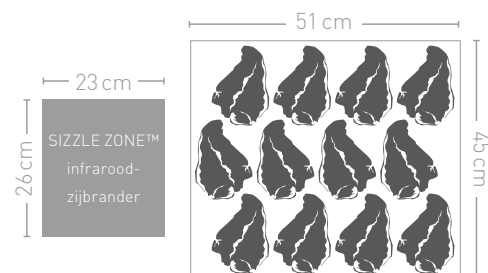


3-branders



Rogue® 365SIB

- 1 SIZZLE ZONE™**
infrarood-zijbrander
- 2 WAVE™** RVS grillrooster
(hoofdrooster)
- 3 ACCU-PROBE™**
dekselthermometer
- 4** Twee RVS hoofdbranders
- 5** Inkapbare zijtafels
- 6** Dubbele RVS
warmteverdelers
- 7 JETFIRE™** ontsteking
- 8** Afneembaar zijvak,
voor kruiden etc.



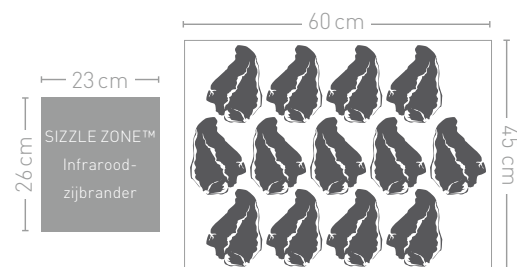


4-branders



Rogue® 425SIB

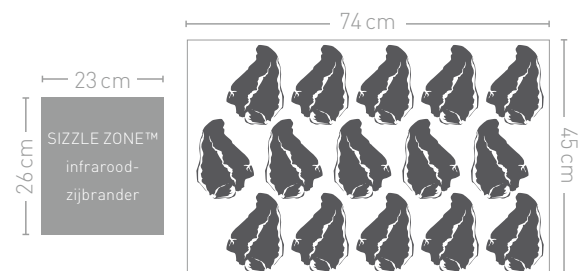
- 1 **SIZZLE ZONE™**
infrarood-zijbrander
- 2 **WAVE™** RVS grillrooster
(hoofdrooster)
- 3 **ACCU-PROBE™**
dekselthermometer
- 4 Drie RVS hoofdbranders
- 5 Inkapbare zijtafels
- 6 Dubbele RVS
warmteverdelers
- 7 **JETFIRE™** ontsteking
- 8 Afneembaar zijvak,
voor kruiden etc.





Rogue® 525SIB

- 1 SIZZLE ZONE™**
infrarood-zijbrander
- 2 WAVE™** RVS grillrooster
(hoofdrooster)
- 3 ACCU-PROBE™**
dekselthermometer
- 4** Vier RVS hoofdbranders
- 5** Inkapbare zijtafels
- 6** Dubbele RVS
warmteverdelers
- 7 JETFIRE™** ontsteking
- 8** Afneembaar zijvak,
voor kruiden etc.



ROGUE® SIB EXTRA-FEATURES



SIZZLE ZONE™
infrarood-zijbrander



WAVE™
RVS grillrooster



Afneembaar zijvak



GASGRILL SERIE

ROGUE ^{SE}

A photograph of two men in a garden setting. On the left, a man with a shaved head in a light blue button-down shirt looks towards the grill. On the right, an older man with grey hair and a beard, wearing a blue polo shirt and a dark apron, gestures with his hands while talking. Between them is a large stainless steel gas grill with a rotisserie spit holding a large piece of meat. The grill has five control knobs at the bottom. The background is filled with green foliage and trees.

**VAN ALLE GEMAKKEN
VOORZIEN: ROGUE®
SPECIAL EDITION.**

DE ROGUE® SPECIAL EDITION MET INFRAROOD-ZIJBRANDER EN -ACHTERBRANDER



De Special Editions van de Rogue®-serie, die met SE worden aangeduid, spannen de kroon: deze twee Rogue®-varianten beschikken niet alleen over de infrarood-zijbrander, maar ook over een infrarood-achterbrander. De achterbrander zorgt er in combinatie met het hogere deksel voor dat de barbecues ware draaispitspecialisten worden. Of u nu kip of speenvarken wilt grillen, een ideaal resultaat met een heerlijke korst is hiermee gegarandeerd.



Met deze kenmerken zijn we er echter nog niet: de twee SE-modellen hebben ook LED-verlichte draaiknoppen en een praktische flesopener. Zo bent u ook 's avonds goed voorbereid.



Rogue® SE425RSIB



Rogue® SE525RSIB



**ROGUE[®] SE
EXTRA-FEATURES**



**Infrarood-
achterbrander**

Extra hoog
deksel



SIZZLE ZONE[™]
infrarood-zijbrander



WAVE[™]
RVS grillroosters

Verlichte
bedieningsknoppen



Flesopener
op de zijtafel





Grilloppervlak: 3358 cm²

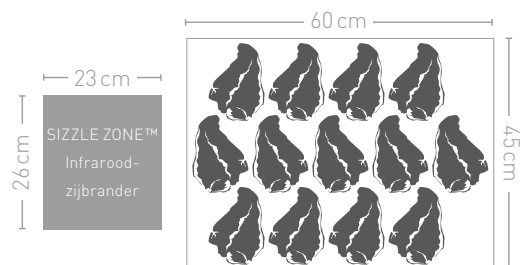
5-branders



Rogue® SE425RSIB

- 1 **SIZZLE ZONE™** infrarood zijbrander
- 2 **WAVE™** RVS grillrooster (hoofdrooster)
- 3 **ACCU-PROBE™** dekselthermometer
- 4 Drie RVS hoofdbranders
- 5 Inkapbare zijtafels
- 6 Dubbele RVS warmteverdelers
- 7 **JETFIRE™** ontsteking
- 8 Afneembaar zijvak, voor kruiden etc.
- 9 Extra hoge deksel
- 10 **Infrarood-achterbrander**
- 11 Verlichte bedieningsknoppen

De Rogue® SE425RSIB is ook in zwart beschikbaar.

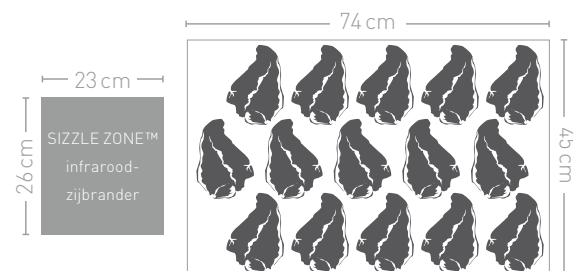




Rogue® SE525RSIB

- 1 SIZZLE ZONE™**
infrarood-zijbrander
- 2 WAVE™** RVS grillrooster
(hoofdrooster)
- 3 ACCU-PROBE™**
dekselthermometer
- 4** Vier RVS hoofdbranders
- 5** Inkapbare zijtafels
- 6** Dubbele RVS
warmteverdelers
- 7 JETFIRE™** ontsteking
- 8** Afneembaar zijvak,
voor kruiden etc.
- 9** Extra hoge deksel
- 10 Infrarood-
achterbrander**
- 11** Verlichte bedieningsknoppen

De Rogue® SE525RSIB is ook in RVS beschikbaar.





OVERZICHT: RUND

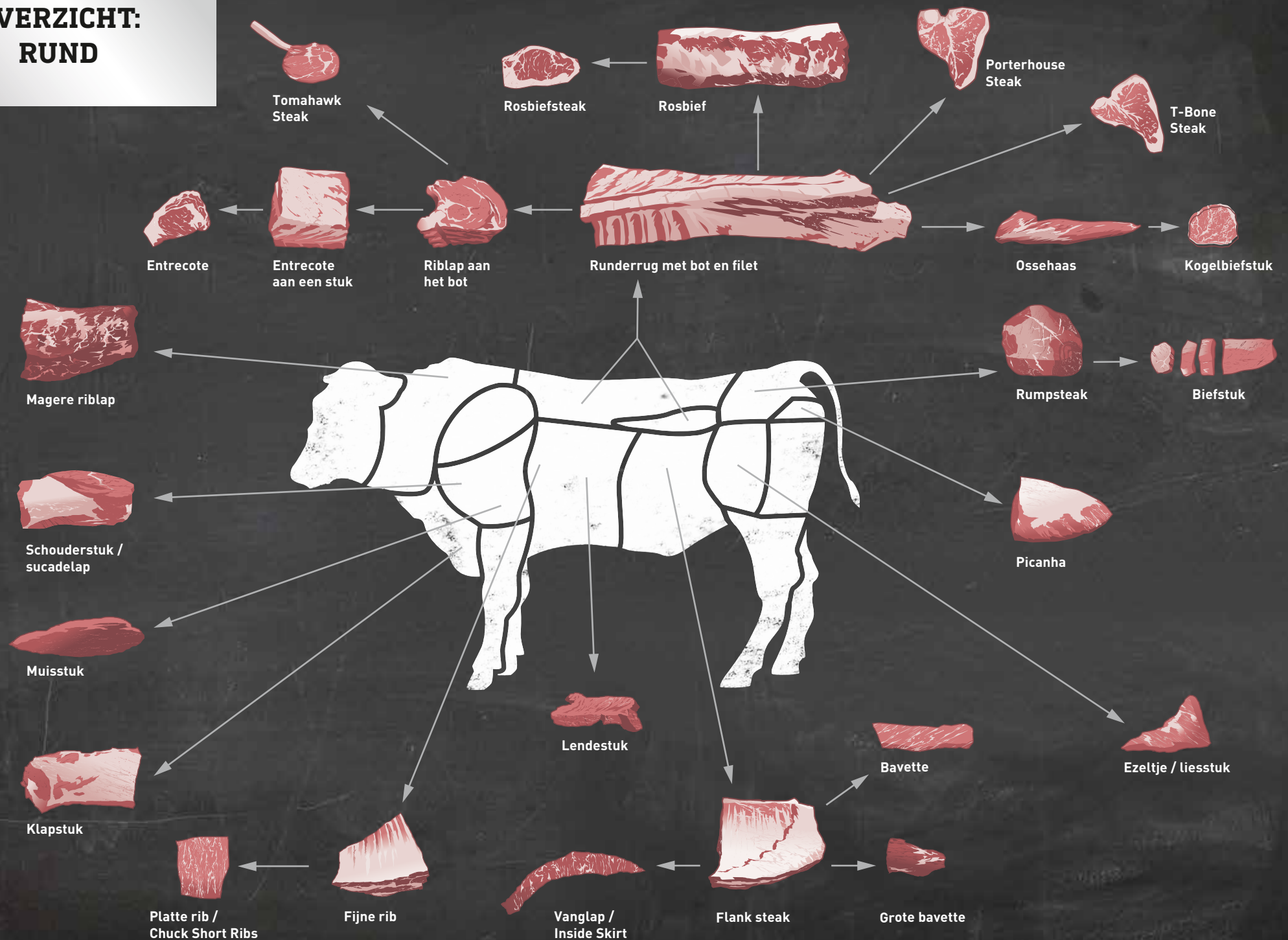


Foto Jarmier



ADI MATZEK

Tweevoudig wereldkampioen grillen en vleesspecialist

Wat is belangrijk bij een kwalitatief hoogwaardig consumptiegoed als rundvlees en wat moet je als barbecueliefhebber en steak-fan weten om rundvlees van goede kwaliteit te bereiden?

Het ene rund is het andere niet...

Voor rundvlees van hoge kwaliteit wordt het vlees van vaarskalveren gebruikt: dit komt van jonge, maar volgroeide vrouwelijke koeien die nog geen kalveren gekregen hebben. Het stevige, rode vlees is door de fijne vezels en de lichte of wat sterkere marmering bijzonder mals en sappig. Het vlees van deze vrouwelijke kalveren bevat veel vleesliefhebbers vanwege zijn aangename, milde rundvleessmaak. Ook ossenvlees is een prima uitgangspunt om een goede kwaliteit rundvlees te bereiken. Dit vlees is afkomstig van gecastreerde, mannelijke runderen. Het donkerrode vlees is fijndradig, sappig en mals, en vol met lichte vetaders. Ossenvlees onderscheidt zich door een wat sterkere aroma.

Steeds vaker wordt er weer aandacht geschonken aan het goede vet in rundvlees. Het moet mooi stevig zijn en een lichte witte kleur hebben als het vlees vers is. De kleur van het vet kan natuurlijk iets afwijken, maar

het is belangrijk dat er voldoende vet aan de buitenkant van het vlees kleef, zodat de nodige vetafzetting in de vezels van het vlees kan plaatsvinden.

Met de huidige, moderne barbecues heeft u, beste grillvrienden en steakliefhebbers, de beste uitrusting om – met name met behulp van de SIZZLE ZONE™ – etenswaren zonder stress extra smaakvol te bereiden voor uw familie en vrienden.

Bij de inmiddels overal aangeboden grillseminars wordt u laten zien hoe u de barbecue gebruikt, zodat u ook kunt deelnemen aan het maatschappelijke gesprek over barbecueën.

Als grillschoolpioneer van het eerste uur, van de grootste Oostenrijkse grillschool en de tweede grillschool van Europa zie ik vol trots dat consumenten er de voorkeur aan geven om elkaar in de ‘analoge’ wereld van de grillschool te ontmoeten en niet alleen digitale Youtube-video’s bekijken.

Want één ding is zeker: niemand heeft leren barbecueën of koken door te lezen of alleen toe te kijken. Het proeven en voelen, het falen en opnieuw proberen horen er simpelweg bij, daaruit bestaat de grillervaring.

Daarom kijk ik er naar uit u een keer persoonlijk in mijn analoge barbecuewereld te kunnen begroeten. Met mijn grillmotto voor 2019:

**Mobiel uit
Barbecue aan
Leven kan beginnen**

Adi Matzek

RUNDERRASSEN

In vergelijking met melkkoeien hebben vleeskoeien meer spieren en een betere vleesstructuur. Hier zes zeer goede rassen:



CHAROLAIS

Het vlees van dit Franse ras is mager en bevat daardoor maar weinig vetmarmering. Het heeft een felrode kleur en een onmiskenbaar aromatische smaak.



ABERDEEN ANGUS

Het Angus-ras, dat uit Schotland stamt, is het bekendste runderras ter wereld. Komt het dier uit een hoogwaardig fokprogramma, dan levert het mals vlees met een goede marmering.



WAGYU

Dit ras, dat oorspronkelijk uit Japan komt, biedt vele liefhebbers het allerbeste rundvlees. Zijn extreme marmering zorgt voor een optimale verhouding tussen vlees en vet, wat een bijzondere malsheid tot gevolg heeft.



HEREFORD

Het Ierse Hereford-rund, dat in Ierland zijn leven grotendeels buiten doorgaat, ontwikkelt als een van de weinige runderrassen ook veel intramusculair vet als het alleen gras gevoerd krijgt.



LIMOUSIN

De Franse Limousin-runderen leveren uitgesproken mals vlees dat zich onderscheidt door een zeer eigen smaak en een goede marmering.



SIMMENTALER VLEKVEE

Simmentaler vlekvee is van oorsprong een Zwitsers ras. Het vlees heeft een milde, typische smaak en verrast de liefhebber met zijn malsheid en sappigheid.

GASGRILL SERIE

Prestige



**PRAKTISCH. PREMIUM.
PRESTIGE®.**

De belangrijkste kenmerken van de Prestige®-serie zijn de hoogwaardige afwerking en een topuitrusting. De in Canada geproduceerde barbecues bieden hun eigenaar niet alleen een barbecue die door zijn solide constructie van RVS voor de eeuwigheid gemaakt lijkt te zijn, maar ze zorgen ook voor een bijzonder stijlvolle aanblik.

Naast de buitenkant getuigen ook de technische kenmerken van een goede keuze: zowel de SIZZLE ZONE™ infrarood-zijbrander als de infrarood-achterbrander maken een bijzondere barbecue-belevens mogelijk. Nieuw zijn dit jaar ook de Safety Glow™ draaiknoppen die door middel van gekleurd licht laten zien of er nog gas stroomt.

Bovendien is met de P665 vanaf nu ook een Prestige®-model met vijf hoofdbranders verkrijgbaar.



Prestige® 500 RVS



Prestige® 500 zwart



Prestige® 500 charcoal grey



Prestige® 665 charcoal grey

STANDAARDFEATURES PRESTIGE®



SIZZLE ZONE™
infrarood-zijbrander



ACCU-PROBE™
dekselthermometer



**Infrarood-
achterbrander**



**NIEUWE
FEATURE**

SAFETY GLOW™
bedieningsknoppen
met LED-verlichting



Inklapbare
zijtafels (alleen
Prestige 500)



Plaats besparende
LIFT EASE™
roldeksel

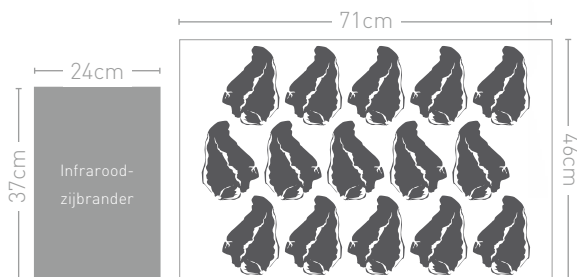




P500 RVS, zwart of charcoal grey

- 1 **SIZZLE ZONE™** infrarood-zijbrander
- 2 Vier heavy duty RVS hoofdbranders
- 3 Plaats besparende **LIFT EASE™** roldeksel met **ACCU-PROBE™** thermometer
- 4 **WAVE™** RVS grillrooster (hoofdrooster)
- 5 RVS-zijtafels met geïntegreerd kruidenrek en bestekhaken
- 6 Dubbele RVS warmteverdelers met **JETFIRE™** ontsteking
- 7 Van voren toegankelijke vetopvanglade
- 8 In RVS als zowel in propaan als aardgas uitvoering beschikbaar
- 9 Blokkeerbare **EASY ROLL™** zwenkwieltjes
- 10 **SAFETY GLOW™** Bedieningspaneel met LED-verlichting

**NIEUWE
FEATURE**



Proudly Made in Canada

BIJBEHORENDE ACCESSOIRES (MEER ACCESSOIRES VANAF PAGINA 62)



Afdekhoe van PVC polyester beschermt tegen vuil en weersinvloeden



Gietijzeren houtskoolinzet met smoker

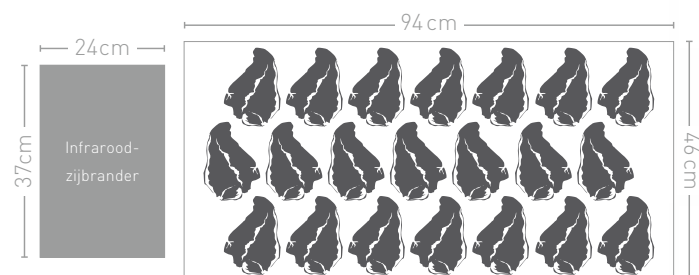


Optioneel draaispits-set voor gerechten van de infrarood-achterbrander



P665 Charcoal Grey

- 1 **SIZZLE ZONE™** infrarood-zijbrander
- 2 Vijf heavy duty RVS hoofdbranders
- 3 Plaats besparende **LIFT EASE™** roldeksel met **ACCU-PROBE™** thermometer
- 4 **WAVE™** RVS grillrooster (hoofdrooster)
- 5 RVS-zijtafels met geïntegreerd kruidenrek en bestekhaken
- 6 Dubbele RVS warmteverdelers met **JETFIRE™** ontsteking
- 7 Van voren toegankelijke vetopvanglade
- 8 Als propaan uitvoering beschikbaar
- 9 Blokkeerbare **EASY ROLL™** zwenkwieltjes
- 10 **SAFETY GLOW™** Bedieningspaneel met LED-verlichting



Proudly Made in Canada

GASGRILL SERIE

Prestige 



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

DE PRESTIGE PRO™-SERIE



Volwassen technologie en een volmaakt design zijn de kenmerken van de Prestige PRO™-serie. Chromen accenten en constructies van hoogwaardig RVS zorgen voor een elegante aanblik van deze barbecues. De Napoleon® Prestige PRO™ is echter niet alleen mooi om te zien: perfecte steaks maken van de grillmeester achter de Prestige PRO™ de alom geliefde gastheer. Bovendien kunnen met de bijgeleverde draaispit-set fantastische gerechten gecreëerd worden. Met andere woorden: met de Prestige PRO™ is de ultieme barbecuebelevens binnen handbereik.



Prestige PRO™ 500



Prestige PRO™ 665



Prestige PRO™ 825

STANDAARD FEATURES PRESTIGE PRO™



SIZZLE ZONE™
infrarood-
zijbrander



SAFTEY GLOW™
Bedieningspaneel
met LED-verlichting



**Infrarood-
achterbrander**
voor gerechten
van het draaispit



Power zijbrander
voor pan of wok met
twee niveaus (alleen
Prestige PRO™ 825)



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



**Binnen-
verlichting**



0-800°C
Exclusieve infrarood
SIZZLE ZONE™
technologie



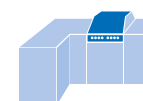
Capaciteit t/m
15 personen
Grilloppervlakte: 4154 cm²

LIFT EASE™



roldeksel

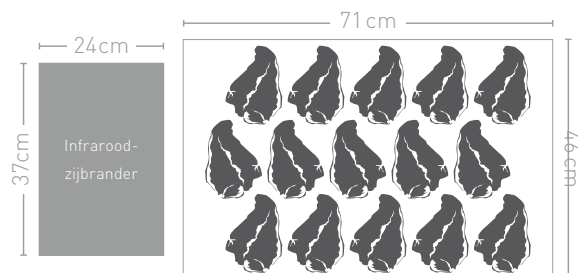
6-branders



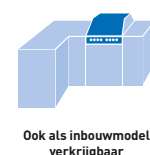
Ook als inbouwmodel
verkrijgbaar

Prestige PRO™ 500

- 1 **SIZZLE ZONE™** infrarood-zijbrander
- 2 Draaispit-set voor sappige gerechten met de **infrarood-achterbrander**
- 3 **WAVE™** grillrooster uit 9,5 mm dik RVS
- 4 Luxe, hoge en tegelijk plaats besparende **LIFT EASE™** Roldeksel met glanzende chromen accenten, handgreep en **ACCU-PROBE™** thermometer
- 5 Vier robuuste, duurzame RVS-branders
- 6 Premium RVS-zijtafels met geïntegreerde ijs-/marinadebak met snijplank, verchroomde handdoekhouder en bestekhaken
- 7 Dubbele RVS warmteverdelers met **JETFIRE™** ontsteking
- 8 **SAFETY GLOW™** knoppen en binnenverlichting
- 9 Grote, van voren toegankelijke vetopvangladen
- 10 Als propaan- en aardgas uitvoering verkrijgbaar
- 11 Achter de soft-close deuren zijn planken, verlichting en een flessenopener verborgen
- 12 Blokkeerbare **EASY ROLL™** zwenkwielen

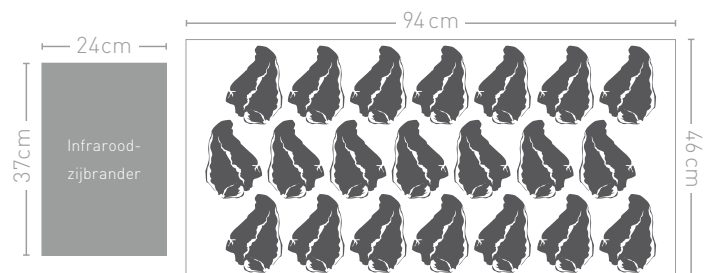


Proudly Made in Canada



Prestige PRO™ 665

- 1 **SIZZLE ZONE™** infrarood-zijbrander
- 2 Draaispit-set voor sappige gerechten met de **infrarood-achterbrander**
- 3 **WAVE™** grillrooster uit 9,5 mm dik RVS
- 4 Luxe, hoge en tegelijk plaats besparende **LIFT EASE™** Roldeksel met glanzende chromen accenten, handgreep en **ACCU-PROBE™** thermometer
- 5 Vijf robuuste, duurzame RVS-branders
- 6 Premium RVS-zijtafels met geïntegreerde ijs-/marinadebak met snijplank, verchroomde handdoekhouder en bestekhaken
- 7 Dubbele RVS warmteverdelers met **JETFIRE™** ontsteking
- 8 **SAFETY GLOW™** knoppen en binnenverlichting
- 9 Grote, van voren toegankelijke vetopvangladen
- 10 Als propaan- en aardgas uitvoering verkrijgbaar
- 11 Achter de soft-close deuren zijn planken, verlichting en een flessenopener verborgen
- 12 Twee grote, met rubber beklede, soepel lopende wielen
- 13 Geïntegreerde rook (smoker) lade, eenvoudig te vullen, met eigen brander



Proudly Made in Canada



0-800 °C
Exclusieve infrarood
SIZZLE ZONE™
technologie



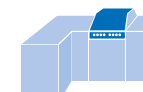
Capaciteit t/m
25 personen
Grilloppervlak: 5474 cm²

LIFT EASE™



roldeksel

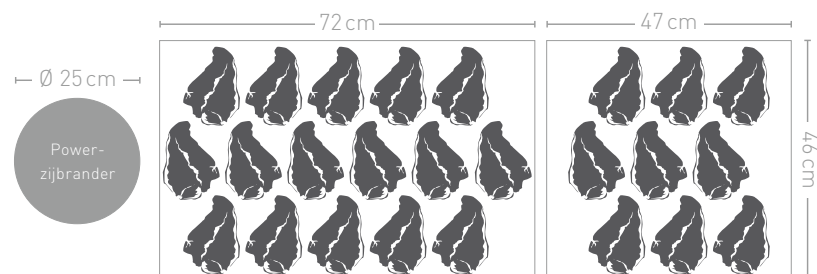
10-branders



Ook als inbouwmodel
verkrijgbaar

Prestige PRO™ 825

- 1 Twee inwendige **SIZZLE ZONE™** infraroodbranders met een hiertussen geplaatste RVS brander die een betere verdeling van de hitte en het warmhouden van gerechten mogelijk maakt
- 2 Draaispit-set voor sappige gerechten met de **infrarood-achterbrander**
- 3 **WAVE™** grillrooster uit 9,5 mm dik RVS
- 4 Premium RVS-zijtafels met geïntegreerde ijs-/marinadebak met snijplank, verchroomde handdoekhouder en bestekhaken
- 5 Dubbele RVS warmteverdelers met **JETFIRE™** ontsteking
- 6 **SAFETY GLOW™** knoppen en binnenverlichting
- 7 Twee grote, van voren toegankelijke vetopvangladen
- 8 Geïntegreerde rook (smoker) lade, eenvoudig te vullen, met eigen brander
- 9 Achter de soft-close deuren zijn planken, verlichting en een flessenopener verborgen
- 10 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.



Proudly Made in Canada

BIJBEHORENDE ACCESSOIRES

(MEER ACCESSOIRES VANAF PAGINA 62)



Stevige PVC polyester hoes beschermt tegen UV-straling en vuil



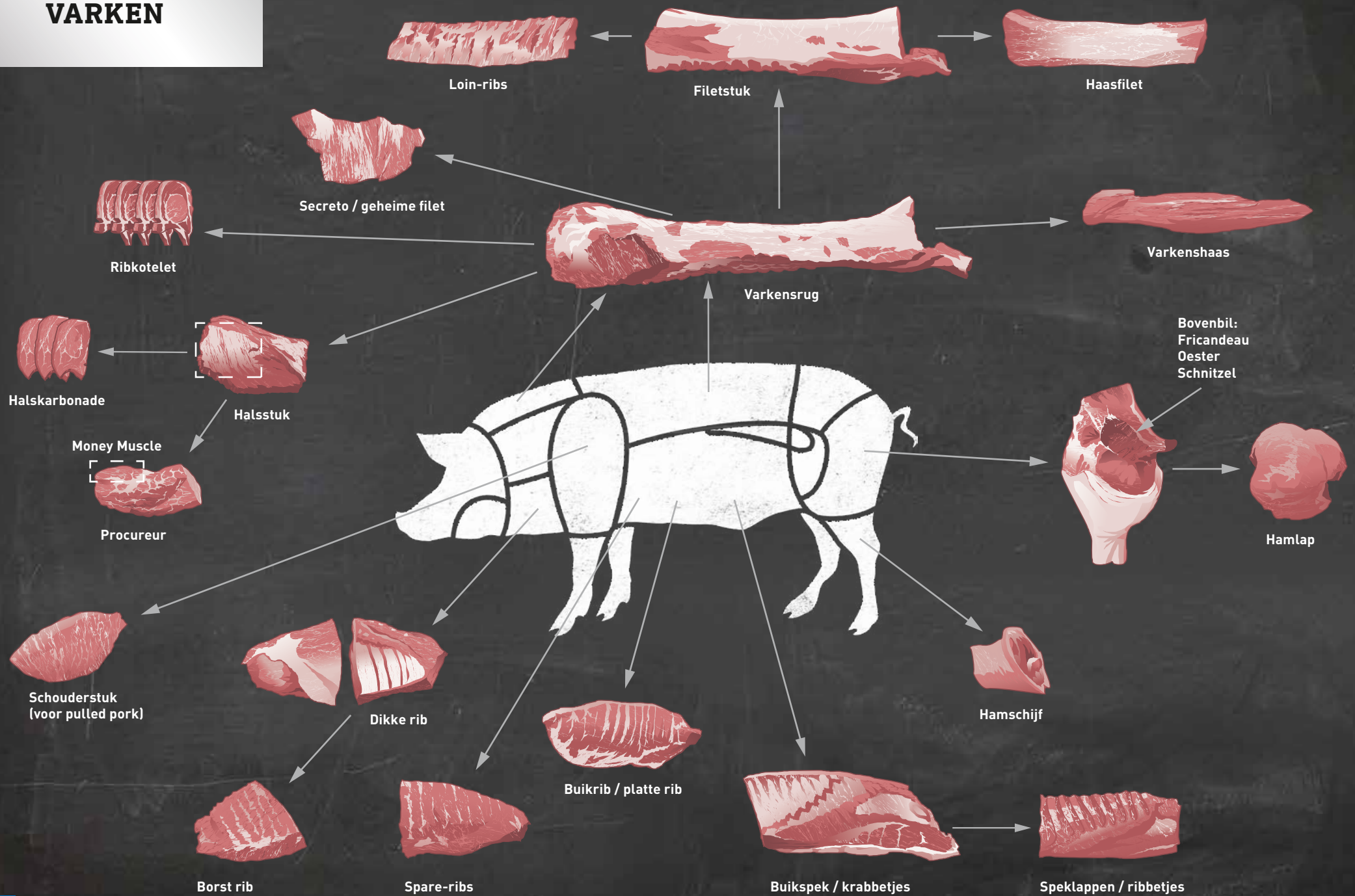
RVS rotisserie grillmand



Rechthoekige pizzasteen



OVERZICHT: VARKEN





ANDREAS RUMMEL

Barbecue-expert
en schrijver

Barbecueën met varkensvlees is erg geliefd; of het nu om worstjes, steaks of een stuk buikvlees gaat.

Varkensvlees is niet duur en vrijwel overal verkrijgbaar. De vleesindustrie probeert ieder jaar opnieuw om de karbonade en houthakkerssteak te verstoppert onder gevarieerde en smaakvol geachte marinades. Voor de meeste consumenten geldt "hoe magerder hoe beter". Daarom worden een hoop varkens veel te jong geslacht, maar het vlees dat daaruit voorkomt is vaak flauw en droog.

In de afgelopen jaren ontstaat er echter weer een markt voor smaakvol varkensvlees met een hoog aandeel intramusculair vet. Een aantal fokkers werd zich weer bewust van oude, robuuste en stressbestendigere varkenssoorten waarvan een deel in ieder geval hun eerste verjaardag meemaakt en die minder vatbaar zijn voor ziekten.

En intussen is er ook een grote groep die niet alleen om worstjes en karbonade geeft. Steeds vaker belanden speciale delen van het varken op de barbecue, zoals het secreto (geheime filet).

Dankzij internet, televisie en het groeiende aantal grillseminars hebben veel barbecuefans de smaak te pakken gekregen en wordt er ook gekeken naar wat er in andere landen op de barbecue of in de smoker wordt gegaard. Op deze manier is het Amerikaanse 'pulled pork' bij iedereen bekend geworden en wordt het zelfs als gemakproduct in de supermarkt verkocht.

Als goed varkensvlees gegrild of gebraden is heeft het een lekker, sterk aroma en is het erg mals. Varkensvlees van de barbecue is op vele manieren te combineren: champignons, knoflook, kool, aardappels en kruiden zoals rozemarijn, salie en tijm benadrukken de typische smaak, maar ook een droog kruidenmengsel – ook wel rub genoemd – werkt voor veel delen van het varken. Bijzonder edel varkensvlees zoals bijvoorbeeld Iberico, Duroc of Mangalica kan daarentegen het beste als hoofdgerecht met alleen zout en peper geserveerd worden.

Maar er is nog een echte alleskunner op de barbecue: spek, ofwel bacon. Mijn motto is dan ook: "alles smaakt beter als je het in spek rolt en grilt." Je moet het natuurlijk niet overdrijven en spek te veel of te vaak gebruiken, maar voedsel inwikkelen in spek heeft tot gevolg dat het binnenste niet droog wordt en de licht zoute vetsmaak aan de etenswaren wordt doorgegeven.

VARKENS-RASSEN

Alle (inclusief de in de vergetelheid geraakte) varkensrassen beleven een ware Renaissance.

Hier zes zeer goede rassen:



IBÉRICO

Deze door hun zwarte hoeven ook wel 'Pata Negra' genoemde varkens uit Spanje zijn niet alleen bekend vanwege hun geweldige ham, maar ook door hun vlees met voortreffelijke vetmarmering en nootachtige smaak.



DUROC

Het Duroc-varken stamt uit de VS en is gefokt om vlees met een bijzonder uitgesproken marmering te krijgen. Daardoor is het vlees erg sappig en fijn qua smaak.



MAGALICA

Dit ras, dat uit Hongarije komt, wordt ook wel wolvarken genoemd. Het is een van de meest vetrijke soorten en de varkens leveren dan ook erg mals vlees met een milde smaak.



BENTHEIMER LANDVARKEN

Ook de Bonte Bentheimer uit Bentheim en het Eemland is een herontdekte soort. De dieren hebben een hoog aandeel spek en veel intramusculair vet.



ANGEL- SADDLEBACK

Het Duitse Angelsaddleback-varken was door de grote vraag naar mager varkensvlees bijna uitgestorven. Nu is het vlees met veel intramusculair vet juist erg geliefd.



SCHWÄBISCH HALL-VARKEN

Dit oude ras lijkt wat betreft lichaamsbouw op een wild zwijn. Het behoort tot de mestvarkens en levert onder andere een voortreffelijke lardo (gerijpt spek).

**DE ULTIEME
BUITENKEUKEN.**

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 ontwikkeld voor zo veel mogelijk flexibiliteit – u kunt simpelweg de meest geschikte inbouwgrill kiezen en/of een module die bij uw levensstijl en budget past.



Inbouwgrill BILEX485RB

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



Inbouwgrill BILEX605RBI

- 24,5 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
- Ook als aardgasmodel te verkrijgen



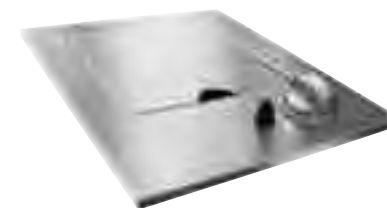
Inbouwgrill BIPRO665RB

- 27 kW
- 7 branders
- Grilloppervlak: 94 x 46 cm
- Inbouwmaten: 96,5 x 52,4 x 22,5 cm
- Ook als aardgasmodel te verkrijgen



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



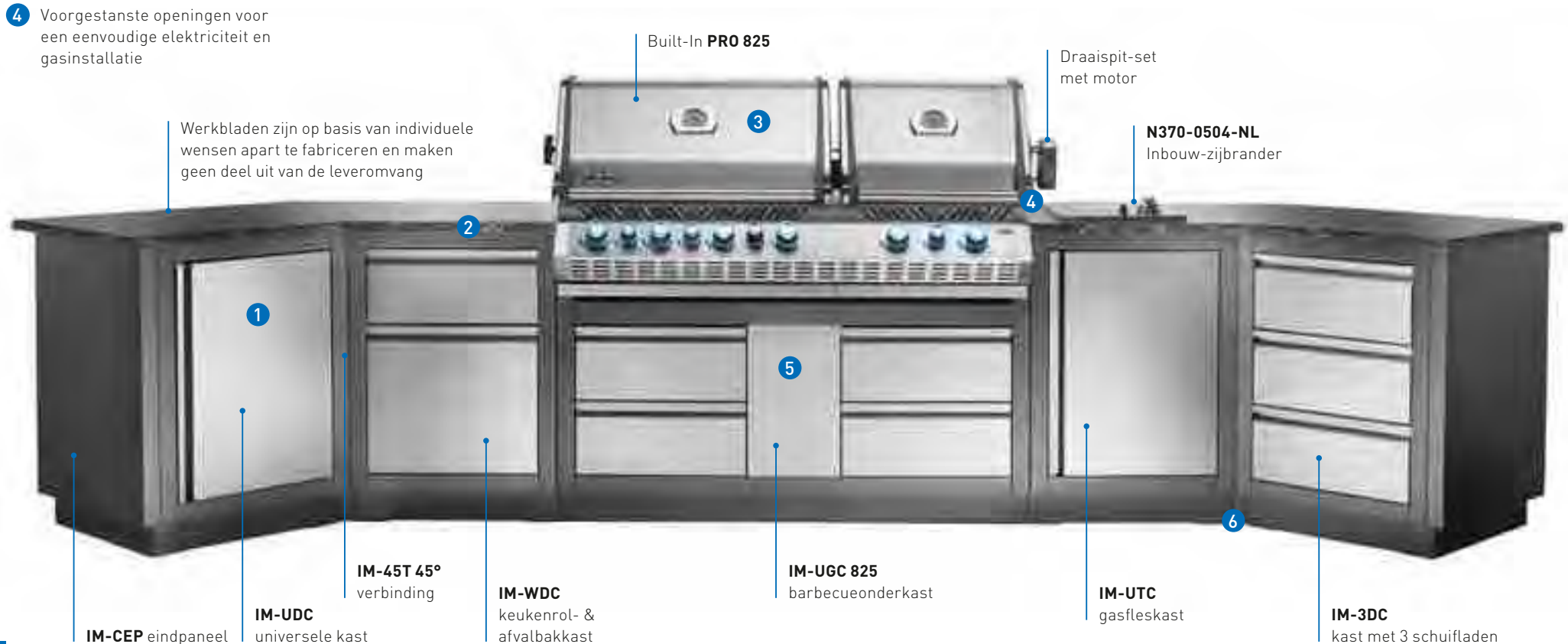
Inbouw-zijbrander N370-0504-NL

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

OASIS™ Modulare Outdoorküche

- 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 Eenvoudig "Cash-and-Carry"-ontwerp
- 6 Verstelbare voeten voor het eenvoudig afstellen van de modules

Let op: De BIPRO665 en BIPRO825 modellen kunnen NIET direct in een 45° of 90° hoek met OASIS™ modules gecombineerd worden.





IM-UGC 825

Inbouwmaten: 140 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



**DRAAGBAAR
GRILLPLEZIER.**

TRAVELQ™ PRO285

Echte, onbegrensde vrijheid – met de barbecues uit de TravelQ™-serie kunt u barbecueën waar u maar wilt! Alle TravelQ™-modellen bevatten WAVE™ grillroosters van porselein-gecoat gietijzer die voor een gelijkmatige warmteverdeling en langdurig aanhoudende hitte zorgen. De barbecue is gemakkelijk te hanteren en verlegt grenzen met zijn doordachte transportmogelijkheden en efficiënte grillvermogen. Zo wordt uw mobiele gasbarbecue een trouwe metgezel op ieder avontuur.



TravelQ™ PRO285



TravelQ™ PRO285X



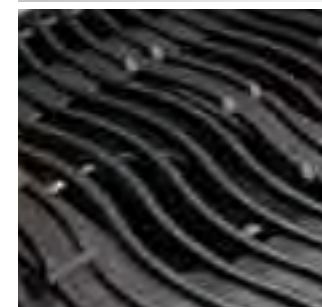
TravelQ™ PRO285-Standard

TRAVELQ™ FEATURES

JETFIRE™
ontstekingsysteem



Geëmailleerd
gietijzeren **WAVE™**
grillrooster



Twee
RVS-branders



Ergonomisch
bedieningspaneel





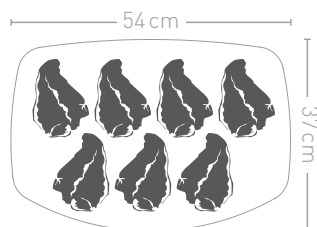
Capaciteit t/m
9 personen
Grilloppervlak: 1998 cm²

2-branders



TravelQ™ PR0285

- 1 Bijzonder compact ontwerp, eenvoudig op te bouwen en te gebruiken
- 2 Twee RVS-branders met **JETFIRE™** ontstekingssysteem
- 3 **ACCU-PROBE™** dekselthermometer
- 4 Duurzaam, hoog deksel uit gegoten aluminium
- 5 Tweedelig, geëmailleerd gietijzeren **WAVE™** grillrooster
- 6 Ergonomische **Cool Touch** handgreep
- 7 Zijhandgrepen voor eenvoudig dragen
- 8 Van de zijkant toegankelijke vetopvangbak
- 9 0,9 m slang en drukregelaar voor gasflessen van 5 en/of 8 kg



TravelQ™ PR0285X

- 10 Innovatief, inklapbaar onderstel met gelaste constructie
- 11 Bijzonder compact ontwerp, eenvoudig op te zetten en te gebruiken
- 12 Stevige haken voor het ophangen van barbecuegereedschap
- 13 Twee grote, weerbestendige wielen met rubberen loopvlak



BIJBEHORENDE ACCESSOIRES

(MEER ACCESSOIRES VANAF PAGINA 62)



Set van 2 pizza-stenen



Gietijzeren grillpaat



Warmhoudrooster





**ELEKTRO-POWER VOOR
ECHT GRILLPLEZIER.**

DE COMPACTE ELEKTRISCHE BARBECUE

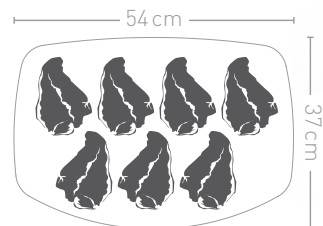
Capaciteit t/m
9 personen
Grilloppervlak: 1998 cm²



De nieuwe TravelQ™ PRO285E laat definitief zien dat de tijden voorbij zijn waarin elektrische barbecues gezien werden als grills met een zwak vermogen. Met zijn afdoende 2.200 Watt, het speciaal geïsoleerde deksel en de geëmailleerde dubbele grillkamer kunnen temperaturen tot zo'n 300°C bereikt worden – voldoende warmte dus om alles wat u grilt van een lekkere branding te voorzien. De elektrische TravelQ is een echte verrijking voor ieder balkon en kan voor onbezorgd barbecueplezier ingezet worden op plaatsen waar gas of houtskool niet gebruikt kan worden. Ook de eenvoudige reiniging draagt aan het grillplezier bij: de warmtespiralen en de geëmailleerde grillkamer-inzet kunnen eenvoudig uit de barbecue worden gehaald.

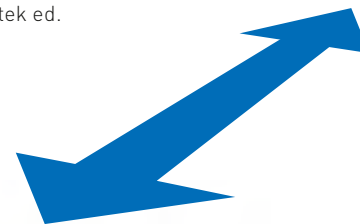
TravelQ™ PRO285E

- 1 Compact design
- 2 Eenvoudige reiniging door uitneembaar verhittings-element
- 3 **ACCU-PROBE™** thermometer
- 4 Hoog deksel van gegoten aluminium
- 5 **WAVE™** 2-delig geëmailleerd gietijzeren grillrooster
- 6 Zijhandgrepen voor eenvoudig dragen
- 7 Van de zijkant toegankelijke vetopvangbak



TravelQ™ PRO285-Stand

- 8 **Optionele standwagen**
(ook voor de PRO285 bestemd)
- 9 Afneembare zijtafels
- 10 Kruidenhouder met geïntegreerde flessenopener
- 11 Stevige haken voor grillbestek ed.
- 12 Het strakke zwarte front verbergt de gasfles



De **TravelQ™ PRO285-Stand** is een ideale accessoire.





DE OORSPRONG VAN HET GRILLEN.

HOUTKOOLBARBECUES



BIJBEHORENDE ACCESSOIRES

(MEER ACCESSOIRES VANAF PAGINA 62)



Stevige PVC polyester hoes beschermt tegen UV-straling en vuil



Houtskoolstarter driehoekig



Bestekhaken

Beginner of professional – barbecueën met houtskool heeft altijd een bijzondere charme gehad. Het Napoleon® assortiment houtskoolbarbecues biedt voor alle wensen een geschikt model: van de uitnodigende, extra grote Charcoal Professional RVS-barbecue tot de alom geliefde kogel-barbecueserie met geraffineerde details.



NK18K-LEG



NK22K-LEG-2



PRO22K-LEG-2



PRO22K-CART-2

HOUTSKOOL FEATURES

ACCU-PROBE™
dekselthermometer



Afneembare, grote
as-opvangbak van
robuust staal

Deksel met
hoekscharnier
(PRO22K-LEG-2 en
PRO22K-CART-2)



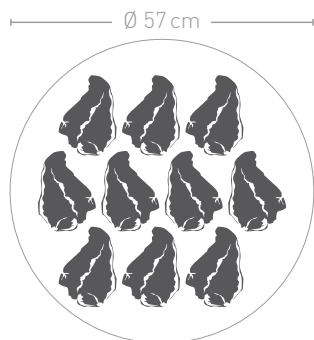
Standaard gietijzeren
rooster bij
PRO22K-LEG-2 en
PRO22K-CART-2



Capaciteit t/m
12 personen
Grilloppervlak: 2550 cm²

PR022K-LEG-2

- 1 **ACCU-PROBE™** thermometer en RVS beluchtungsleuven
- 2 **Cool Touch** handgreep met hittebeschermerschild (NK22K-LEG-2)
- 3 Deksel en ketel voorzien van robuust emaille
- 4 Nieuw, verbeterd RVS ventilatierooster
- 5 Afneembare, grote asopvangbak van robuust staal
- 6 Vier stabile RVS poten waarvan twee met grote, weerbestendige wielen met rubber loopvlak
- 7 In drie hoogten verstelbaar gietijzeren grillrooster
- 8 Deksel met hoekscharnier voor veilig openen en sluiten





GENEVIEVE TAYLOR

Schrijfster,
Barbecueliefhebber
en Napoleon®-fan

Kip is 's werelds meest geliefde vleessoort en simpelweg een geniaal ingrediënt om mee te grillen. Kippenvlees kan op veel verschillende manieren gekruid worden en daarvoor kan inspiratie uit alle hoeken van de wereld gebruikt worden. Maar vergeet u vooral het andere ge-

vogelte niet: ook eend, kalkoen en kwartel zijn erg geschikt om te grillen.

Wat al het gevogelte gemeen heeft is de lichaamsvorm, die het lastig maakt om de dieren in hun geheel te grillen. Een hele vogel kan het beste aan een draaispit gegaard worden, zodat het vlees gelijkmatig boven de hittebron roteert. Als u genoeg tijd heeft is de "low-and-slow"-grillmethode met behulp van indirecte verhitting een andere mogelijkheid om gevogelte te grillen zonder dat het vlees droog wordt. De verschillende delen van het dier – poot, vleugel en borst – zijn ook erg geschikt voor op de barbecue en zijn bovendien veel sneller klaar.

Het is erg belangrijk dat kip en kalkoen op de juiste manier gegrild of gegaard worden. Ik raad dan ook ten

zeerste aan om in een thermometer te investeren zodat u de binnentemperatuur voor het serveren kunt controleren. De gangbare richttemperatuur voor de binnenkant van het dikste deel van het vlees is 74 graden Celsius. Andere gevogeltesoorten zoals eend en kwartel kunnen ook rosé geserveerd worden als dat gewenst is.

De populariteit van kippenvlees heeft helaas ook een keerzijde. Om aan de hoge vraag te voldoen is er op grote schaal sprake van intensieve fokprogramma's waarbij de slachtleeftijd van de dieren laag ligt en de voeding met kunstmatige hulpstoffen wordt aangevuld. In vergelijking met bio- of vrije-uitloopkippen heeft het vlees minder lekker. Ik raad u daarom aan om bij de koop van gevogelte vlees te kiezen dat u zich kunt permitteren en niet het goedkoopste aanbod te nemen.

Mijn zes beste gevogelte-ideeën voor op de barbecue



Platte kip

Het platdrukken van een kip zorgt voor een veel gelijkmatigere vorm, wat betekent dat de kip sneller gaart en het gevaar kleiner is dat de kip droog wordt. Het rugbot van de kip met een wildschaar doorknippen en dan platdrukken. Maak een paar diepe sneden in het vlees waar uw favoriete kruidenmengsel kan intrekken.



Kip kebab

Voor lekker smakende, sappige kebab geef ik de voorkeur aan dijfilet, omdat het minder mager is dan borstfilet. Dit zorgt ervoor dat het vlees mooi bruin wordt zonder dat het droog smaakt. Er zijn eindeloos veel mogelijkheden om te kruiden, maar simpel is meestal het beste: probeer bijvoorbeeld marinieren in olie, citroen, knoflook en salie of gebruik een droog kruidenmengsel van gerookte paprika en tijm. Kebab kun je snel van de barbecue op tafel krijgen en is daarom een goede keus voor een hongerige familie.



Chinese eend van het spit

Eend biedt veelomvattend, zeer aromatisch vlees en is een goede keus voor de barbecue. Gril een hele eend aan het spit bij een middelmatige temperatuur tot het vel knapperig is een diepe, bronskleurige tint heeft. Vul de holte met gesneden gember, lente-uitjes en knoflook om het gerecht Chinees te laten aandoen. Maak een marinade door steranijs, kaneel, gedroogde chilivlokken en een eetlepel bruine suiker met wat water in een pan te laten sudderen. Begin de eend na de helft van de kooktijd met de zoete marinade te bestrijken.



Kalkoenburger

Caloriebewust, lekker en betaalbaar – dat maakt kalkoengehakt tot een barbecue-allrounder. Probeer eens een kalkoenburger gekruid met komijn, koriander en knoflook. U kunt zelfs een paar maiskorrels toevoegen voor een wat stevigere bite. Deze vetarme burger zit vol proteïne en vitaminen en is een goede keus voor mensen die hun gewicht in de gaten willen houden!



Kerstkalkoen

Een malse kerstkalkoen die bij een lage temperatuur op de barbecue bereidt wordt, is een waar feestmaal. Laat de kalkoen een nacht marinieren in een oplossing van zout, nootmuskaat, steranijs en kaneel – ideale kerstkruiden. Laat de vogel uitdruppelen en dep hem droog. Smeer hem royaal in met boter en vul hem met kruiden en stukken ui. Stel uw barbecue in op indirect grillen door de buitenste branders te gebruiken en de kalkoen in het midden van de barbecue te plaatsen. Laat de kalkoen op de laagste temperatuur gaar worden, bestrijk hem steeds opnieuw met boter en blijf hem draaien, zodat hij gelijkmatig bruin wordt. Een kalkoen van 5 kg heeft ca. 4 uur nodig, maar gebruik bij voorkeur een thermometer om de gaarheid in de gaten te houden.



Chicken wings

De voortreffelijke verhouding tussen vlees en lekker, knapperig vel maakt chicken wings tot een geweldig barbecuegerecht, vooral wanneer de wings als fingerfood en als voorgerecht geserveerd worden, terwijl u met het bereiden van het hoofdgerecht begint.

**DE ULTIEME
HOUTSKOOLBARBECUE.**



Capaciteit t/m
13 personen
Grilloppervlak: 3956 cm²

LIFT EASE™



roldeksel

BIJBEHORENDE ACCESSOIRES

(MEER ACCESSOIRES VANAF PAGINA 62)



Stevige PVC polyester hoes beschermt tegen UV-straling en vuil



PRO RVS groentemand

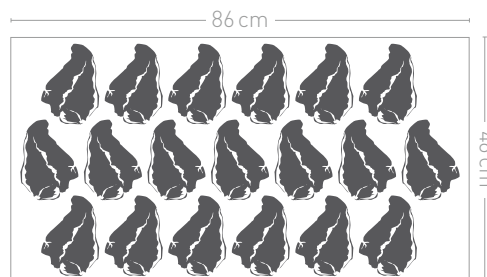


Optionele draaispit-set



DER 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



PRO 605 CSS FEATURES

Laadklep voor houtskool



Houtskool-achterbrander voor gerechten van het draaispit



In 6 hoogtes verstelbare houtskoolbak



Regelbare ventilatiesleuven voor een optimale luchttoevoer



SMOKERS

APOLLO

A man with long hair, wearing a plaid shirt and jeans, is crouching in a garden next to a large, black, barrel-shaped kamado-style smoker. The smoker has a handle on top and two small doors on the front. In the background, there is a wooden fence and some green plants with yellow flowers. To the left of the smoker, there is a brown paper bag with the words "BLACKSTONE" and an image of a grill on it. The scene is outdoors in bright daylight.

**MET ROOK
NAAR NIEUWE SMAKEN.**

BIJBEHORENDE ACCESSOIRES

(MEER ACCESSOIRES VANAF PAGINA 62)



Stevige PVC polyester hoes beschermt tegen UV-straling en vuil



Extra ring



Houtsnippers

De Apollo® watersmoker past bij iedereen die van de aroma's van gerookte vis en gerookt vlees houdt of die simpelweg geniet van het echte barbecuegevoel. De flexibele 3-in-1 Apollo® is in twee formaten verkrijgbaar en verandert in een mum van tijd van een volwaardige rookoven in een draagbare houtskoolbarbecue.



AS200K-1



AS300K-1

SMOKER FEATURES

ACCU-PROBE™
Dekselthermometer



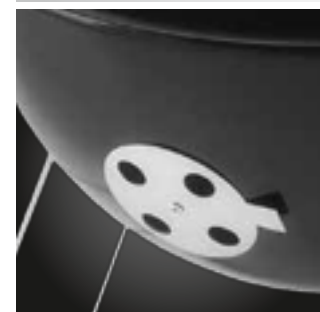
Makkelijk toegankelijke deuren



Haken voor vis en vlees



Afsluitbare ventilatiegaten voor temperatuurregeling

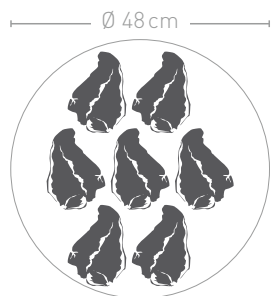




Capaciteit t/m
17 personen
Grilloppervlak: 1808 cm²

AS300K-1

- 1 De Apollo®-watersmoker 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





GENEVIEVE TAYLOR

Schrijfster,
barbecue liefhebber
en Napoleon®-fan

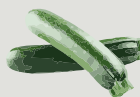
Traditiegetrouw wordt de barbecuesector gedomineerd door vlees, maar op de grill bereide groenten kunnen het genieten van barbecueën duidelijk vergroten. Groenten brengen een grote variëteit aan smaaksensaties, texturen en kleuren met zich mee, die met alleen vlees niet te evenaren is.

Een hoge temperatuur is over het algemeen erg geschikt voor groenten op de barbecue, omdat de buitenkant op die manier goed karamelliseert zonder dat de binnenkant overgaar wordt. De meeste soorten groente kunnen direct op het rooster gegrild worden, maar voor kwetsbare soorten zoals sla is een plancha (of grilplaat) ideaal om de groente een beetje bescherming tegen de vlammen te bieden. U kunt ook proberen hele groenten, bijvoorbeeld paprika of aubergine, aan een draaispit te prikken om ze op die manier gelijkmatig gaar te laten worden.

Als u meerdere groenten tegelijk wilt grillen, bijvoorbeeld op een kebabspies, denk dan na over de verschillende kooktijden van de groentesoorten – paprika en courgette zijn bijvoorbeeld eerder gaar dan aubergines of sjalotten. Om de verschillende soorten tegelijk gaar te krijgen, kunt u bijvoorbeeld de auberginestukken twee keer zo klein snijden als de paprika.

Om de 'wow-factor' van uw groentegerechten te verhogen is het belangrijk om voor, tijdens en na het grillen over geur en smaak na te denken. Specerijen, kruiden, azijnen en oliën kunnen als smaakmakers van het gegrilde gerecht dienen en maken nieuwe eetbelevissen mogelijk. Normaal gesproken geldt dat 'houtachtige' kruiden (zoals tijm, rozemarijn of salie) het beste tijdens het grilproces gebruikt kunnen worden, terwijl milde kruiden (zoals peterselie, basilicum of koriander) erg geschikt zijn voor het garneren en op smaak brengen naderhand.

Zes van de beste groenten voor de barbecue



Courgette

De milde smaak van courgette komt extra goed tot uiting als de groente bij hoge temperatuur gegrild wordt. Snijd kleine tot middelgrote courgettes in de lengte in kwarten, bestrijk ze met een beetje olijfolie, kruid ze met zout en vers gemalen peper en grill ze bij een hoge temperatuur totdat ze licht verkoold en zacht zijn. Rond het gerecht voor het serveren af met nog een beetje olijfolie en een scheutje citroensap.



Aubergine

Gegrilde aubergine neemt een heerlijk rokerige smaak aan, waardoor deze groente een natuurlijke keuze is voor op de barbecue. Voor een Oosterse dipsaus grillt u de aubergines op hoge temperatuur totdat de buitenkant zwart is. Ontdoo de groente van zijn verkoold schil, prak de zachte binnenkant en meng dit met koudgeperste extra vergine olijfolie, geperste knoflook, fris gemalen komijn en een beetje koriander – en je hebt een bijzondere dipsaus voor het voorgerecht.



Wortels

De bescheiden wortel is waarschijnlijk mijn lievelingsgroente voor op de barbecue, omdat hij een intense zoetheid krijgt tijdens het grillen. Blancheer de wortel voor het grillen kort in kokend water en marineer hem in komijn en geperste knoflook. Grill hem vervolgens tot hij mooi gekaramelliseerd is. Gebruik als basis een lekkere, warme salade met lente-uitjes, ricotta, kruiden en knapperige noten.



Mais

Een absolute klassieker voor op de barbecue! Probeer ongepelde, hele maiskolven te bemachtigen en grill ze in hun schil totdat deze geheel verkoold is. Dit zorgt ervoor dat de maiskorrels gaar maar niet droog worden. (Wikkel de maiskolven in aluminiumfolie als u geen kolven met schil kunt krijgen.) Open, zodra de mais gaar is, de schillen vanaf de punt en vouw ze naar achteren zodat de maiskolf aan de schil vast te houden is. Zo kunt u de maiskolven nog bij een hoge temperatuur op de barbecue kort karamelliseren met kruidenboter of knoflookboter – en klaar.



Rode paprika

Rode paprika's zijn erg geschikt om op de barbecue te bereiden: door de hitte krijgen ze een intensieve en zoete smaak. Grill hele paprika's tot de schil zwart en gebubbeld is, schil en pureer de vrucht daarna voor een lekkere dip of snijd hem klein om een salade te verfijnen. U kunt ook halve, schoongemaakte paprika's vullen met couscous en kaasblokjes, zoals brie, cambozola of mozzarella, en deze bij middelmatige temperatuur grillen totdat de paprika zacht en gekaramelliseerd is en de vulling warm.



Bloemkool

Bloemkool is misschien een ongebruikelijke keuze voor op de barbecue, maar experimenteer er maar mee: de resultaten zijn verbluffend – de groente wordt zacht en krijgt geconcentreerde aroma's. Door zijn stevige textuur kan de groente het beste bij een lage temperatuur bereid worden om er zeker van te zijn dat ook het midden gaar is.



Grill Cleaner 3 in 1
10234



Grill Protector
10235



Grill Power-Cleaner
10236



Schuurspons
62002



3-zijdige barbecue borstel met messing borstelharen – klein 62012



Rooster schraper van cederhout
62051



Grillborstel, RVS borstelharen en kunststof greep 62052



Grillborstel met RVS borstelharen 62054
Grillborstel met messing borstelharen 62056



Grillborstel met RVS of messing borstelharen en houten greep 62028 + 62118



PRO RVS barbecue borstel + verwisselbare kop 62035 + 70007



Grillborstel zonder haren, met RVS windzel
62055



Afdekhoezen
61xxx



Set van 5 alu-vetopvangbakken
14,7 x 12,2 cm 62007 36 x 19,7 cm 62008



Rotisserie
69xxx



RVS rotisserie grillmand
64000



Rotisserie shaslick/kebab-set
64007



Starter kit for meat lovers
90001



Starter kit for seafood lovers
90003



Starter kit for pizza lovers
90002



Pizzasteen voor TravelQ™, 25 cm (2 stuks)
70000



PRO pizzasteen met pizzasnijder
70001



Rechthoekige pizzasteen, 51 x 34 cm
70008



Pizza hakmes
55209



PRO Pizza spatel
70003

NIEUW



Baksteen voor warmhouderooster, passend vanaf R425 70044



Warmhouderooster voor PRO285 en kogelbarbecue 71285 + 71022



Gietijzeren pan met afneembare handgreep en kunststof onderzetter 56003



Gietijzeren pan met afneembare handgreep en houten onderzetter 56008



RVS gevogeltehouder en wok 56024



RVS groentewok 56026



PRO RVS groentewok, rechthoekig 70023



Zoutsteen met PRO RVS groentewok 70045



Set van 8 multifunctionele spiesen 70015



RVS wok 30 cm 70028



Flexibele grillmand 57012



PRO RVS spare-rib-houder 70009

UITBREIDING VAN DE BARBECUEBELEVING



NIEUW



Plancha, geëmailleerd passend voor R425 en R525 56036



Plancha, geëmailleerd 56090

NIEUW



Plancha gereedschapset 2-delig 70030

NIEUW



Flexibele spatel 70040

NIEUW



Kommenset van RVS met deksel, 3-delig 70042



PRO RVS siliconenborstel 11,5" 55005



Marinade kwast 55009



Steaker (meat tenderizer) 55204



RVS marinade spuit incl. 2 naalden 55028



Burger pers set 70060



PRO chefmes in hardbox 55202



Steakmes (kartelrand) 55208



BBQ-handdoek
62150



BBQ-handschoen (1 stuk)
62145



Universele handschoenen L (1 Paar)
62142



Lederen barbecuehandschoenen (1 Paar)
62147



Digitale thermometer
61010



PRO digitale draadloze thermometer
70006



Bluetooth thermometer, incl. 2 sensoren
70077



Set van 2 sensoren voor bluetooth Thermometer 70078



President's Limited Edition snijplank met mes
70039



PRO snijplank met 2 RVS kommen
70012



Pulled pork klauwen (2 stuks)
70043



RVS maiskolf-/cocktailprikkers (8 stuks)
70041



Grillrooster lifter
62121



Vergrendelbare RVS tang 40 cm
55015



PRO RVS tang „Easy Locking“ 38 cm
55011



2-in-1 spatel en tang
55019



Grote pincet
55024



Gereedschapset, 2-delig
70032



RVS PRO gereedschapset 2-delig
70033



Gereedschapset voor Travel Q, 3-delig
70024



RVS PRO gereedschapset, 3-delig
70034



President's Limited Edition gereedschapset, 3-delig 70036



President's Limited Edition gereedschapset, 4-delig 70037



BBQ-lights, LED verlichting (2 stuks)
70021

NIEUW



Infusion plank van cederhout
67037



Houten rookplank cedar of ahorn
67034 / 67035

NIEUW



RVS Smoker Box
67013



PRO RVS rookbuis
67011



Gietijzeren houtskoolinzet met smoker compartiment 67732



Houtsnippers
6700x



BBQ smoking starter kit
67020



Aanmaakblokjes (30 stuks)
67040

NIEUW



Houtskoolstarter driehoekig
67801



Kokos briketten, 10 kg
67301



Houtskoolmandjes
67400



Grill mat 120 x 80 cm
68001



Bluetooth thermometer, incl. 2 sensoren
70077

Set van 2 sensoren voor bluetooth
thermometer 70078



Baksteen voor warmhoudrooster, passend vanaf R425 70044



Smoker Box 67013



Infusion plank van cederhout 67037

NIEUW

NIEUW

NIEUW

BARBECUE MODELLEN



ROGUE® 365-1

Vermogen kW: 9,5
Branders: 2
Totale lengte: 121 cm
Totale diepte: 64 cm

R365



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 + 1
Totale lengte: 130 cm
Totale diepte: 64 cm

R425SB



ROGUE® 525-2

Vermogen kW: 19,6
Branders: 4 + 1
Totale lengte: 144 cm
Totale diepte: 63 cm

R525SB

NIEUW



ROGUE® 365-3

Vermogen kW: 12,5
Branders: 2 + 1
Totale lengte: 121 cm
Totale diepte: 64 cm

R365SIB



ROGUE® 425-3

Vermogen kW: 15,45
Branders: 3 + 1
Totale lengte: 130 cm
Totale diepte: 64 cm

R425SIB



ROGUE® 525-3

Vermogen kW: 19,6
Branders: 4 + 1
Totale lengte: 144 cm
Totale diepte: 63 cm

R525SIB

NIEUW

ROGUE®-SERIE

ROGUE® SIB-SERIE



NIEUW

ROGUE® SE425

Vermogen kW: 20,45
Branders: 3 + 2
Totale lengte: 130 cm
Totale diepte: 64 cm

RSE425RSIB



NIEUW

ROGUE® SE525

Vermogen kW: 24,6
Branders: 4 + 2
Totale lengte: 144 cm
Totale diepte: 64 cm

RSE525RSIB

ROGUE® SPECIAL EDITION-SERIE



TRAVELQ™ PRO285

Vermogen kW: 4,1
Branders: 2
Totale lengte: 74 cm
Totale diepte: 47 cm

PRO285-BK

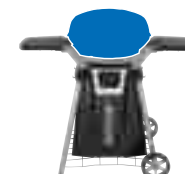


NIEUW

TRAVELQ™ PRO285E

Vermogen kW: 2,2
verhittings-element: 1
Totale lengte: 74 cm
Totale diepte: 47 cm

PRO285-E



TRAVELQ™ PRO285-STAND

Totale lengte: 74 cm
Totale diepte: 52 cm

PRO285-STAND



TRAVELQ™ PRO285X

Vermogen kW: 4,1
Branders: 2
Totale lengte: 124 cm
Totale diepte: 51 cm

PRO285X

MOBIELE + ELEKTRO GRILLS



PRESTIGE® 500

Vermogen kW:	25,7
Branders:	4 + 2
Totale lengte:	163 cm
Totale diepte:	67 cm

P500RSIB-3



PRESTIGE® 665

Vermogen kW:	29,7
Branders:	5 + 2
Totale lengte:	190 cm
Totale diepte:	67 cm

P665RSIB

PRESTIGE®-SERIE



PRESTIGE PRO™ 500

Vermogen kW:	25,7
Branders:	4 + 2
Totale lengte:	169 cm
Totale diepte:	67 cm

PR0500RSIB-2



PRESTIGE PRO™ 665

Vermogen kW:	31
Branders:	5 + 3
Totale lengte:	195 cm
Totale diepte:	65 cm

PR0665RSIB-2



PRESTIGE PRO™ 825

Vermogen kW:	38,6
Branders:	6 + 4
Totale lengte:	239 cm
Totale diepte:	65 cm

PR0825RSBI-2

PRESTIGE PRO™-SERIE



KETTLE HOUTSKOOLGRILL

Doorsnede:	47 cm
Totale lengte:	62 cm
Totale diepte:	51 cm

NK18K-LEG



KETTLE HOUTSKOOLGRILL

Doorsnede:	57 cm
Totale lengte:	70 cm
Totale diepte:	59 cm

NK22K-LEG-2



PRO HOUTSKOOLGRILL

Doorsnede:	57 cm
Totale lengte:	72 cm
Totale diepte:	59 cm

PR022K-LEG-2



PRO HOUTSKOOLGRILL

Doorsnede:	57 cm
Totale lengte:	114 cm
Totale diepte:	73 cm

PR022K-CART-2



CHARCOAL PROFESSIONAL

Grilloppervlak:	86 x 46 cm
Totale lengte:	171 cm
Totale diepte:	63 cm

PR0605CSS

HOUTSKOOLGRILLS



APOLLO® AS200

Doorsnede:	42 cm
Totale hoogte:	104 cm

AS200K-1



APOLLO® AS300

Doorsnede:	50 cm
Totale hoogte:	120 cm

AS300K-1

SMOKERS

BARBECUE MODELLEN

		ROGUE®-SERIE				ROGUE® SIB-SERIE			SE ROGUE®-SERIE	
FEATURES		365	425	425SB	525SB	365SIB	425SIB	525SIB	SE425RSIB	SE525RSIB
FEATURES	Grill-/Dekselkleur	bk	bk	bk	bk	bk	bk	bk	ss/bk	ss/bk
	RVS-Hoofdbrander	2	3	3	4	2	3	4	3	4
	Infrarood SIZZLE ZONE™ Hoofdbrander									
	Infrarood SIZZLE ZONE™ Zijbrander					•	•	•	•	•
	Zijbrander met kookveld			•	•					
	RVS-Infrarood-achterbrander								•	•
	Automatische ontsteking achterbrander								•	•
	JETFIRE™ ontsteking	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	LIFT EASE™ roldeksel									
	SAFETY GLOW™ knoppen									
	Verlichte knoppen								•	•
	Binnenverlichting									
	Inklapbare zijtafels	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Warmhoudrooster	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	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	++	++	++	++	++	++	++	++	++
VERMOGEN (KW)	Hoofd-Buisbrander	9,5	12,45	12,45	16,6	9,5	12,45	16,6	12,45	16,6
	Hoofd-Infraroodbrander									
	Zijbrander			3	3	3	3	3	3	3
	Infrarood achterbrander								5	5
	Brander voor geïntegreerde rooklade									
	Brander voor warmhoud-zone									
	Totaal	9,5	12,45	15,45	19,6	12,5	15,45	19,6	20,45	24,6
AFMETINGEN	Hoofd grilloppervlak (cm)	51 x 45	60 x 45	60 x 45	73 x 45	51 x 45	60 x 45	73 x 45	60 x 45	73 x 45
	Zijbrander (cm)			Ø 20	Ø 20	23 x 26	23 x 26	23 x 26	23 x 26	23 x 26
	Totale lengte (cm) bij omhoog-/omlaaggeklapte zijtafel(s)	121/79	130/88	130/88	144/103	121/79	130/88	144/103	130/88	144/103
	Totale diepte (cm)	64	64	64	64	64	64	64	64	64
	Totale hoogte (cm) bij gesloten/geopende deksel	121/160	121/160	121/160	121/60	121/160	121/160	121/160	123/160	123/160
	Gewicht (kg)	54	63	67	72	61	67	76	65	79
ACCESSOIRES	Hoes, Zijtafels uitgeklaapt	61365	61425	61425	61525	61365	61425	61525	61425	61525
	Hoes, Zijtafel ingeklapt	61366	61426	61426		61366	61426		61426	
	Gietijzeren grillplaat	56365	56425	56425	56365	56365	56425	56365	56425	56365
	Rotisserie	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812	69812

PRESTIGE®-SERIE		PRESTIGE PRO™-SERIE			MOBIELE GRILLS			HOUTSKOOLGRILLS				SMOKERS		
P 500 RSIB-3	P665 RSIB	PRO 500 RSIB-2	PRO 665 RSIB-2	PRO 825 RSIB-2	PRO 285	PRO 285 X	PRO 285 E	NK18K-LEG	NK22K-LEG-2	PRO22K-LEG-2	PRO22K-CART-2	PRO605CSS	AS200K-1	AS300K-1
ss / bk / ch	ch	ss	ss	ss	bk	bk	bk	bk	bk	bk	bk	ss	bk	bk
4	5	4	5	4	2	2								
				2										
•	•	•	•											
•	•	•	•	•										
•	•	•	•	•	•	•								
•	•	•	•	•								•		
•	•	•	•	•										
		•	•	•										
•											•			
•	•	•	•	•	◦	◦			◦	◦	◦	•		◦
		•	•	•										
•	•				•	•	•	◦	◦	•	•	•		
•		•	•	•										
•		•	•	•										
+++	+++	+++	+++	+++	+	+	+	+	+	+	+	++	+	+
16	20	16	19	15,2	4,1	4,1	2,2							
				7,6										
4	4	4	4	5,3										
5,7	5,7	5,7	5,5	5,5										
			2,5	2,5										
				2,5										
25,7	29,7	25,7	31	38,6	4,1	4,1	2,2							
71 x 46	94 x 46	71 x 46	94 x 46	[72+47] x 46	54 x 37	54 x 37		Ø 47	Ø 57	Ø 57	Ø 57	86 x 46	Ø 41	Ø 48
24 x 37	24 x 37	24 x 37	24 x 37	Ø 25										
163/137	190	169	195	239	74	112		62	70	72	114/80	171	Ø 42	Ø 50
67	67	67	65	65	47	51		51	59	59	73	63		
127/145	127/145	132/144	130/145	131/145	38/64	101/131		94	112	103/162	106/152	121/151	104	120
94	105	115	150	205	18	29		11	20	30	43	100	13	23
61500	61665	61500	61665	61825		61288						61605		
					61286	61286		61912	61910	61910	61911		61901	61900
56040	56040	56040	56040	56040	56080	56080						56040		
69232	69632	inclusief	inclusief	inclusief								69332		

KWALITEIT EN GARANTIE



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-buisbranders, grillrooster van geëmailleerd gietijzer)

5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting voor de gehele levensduur
(RVS-warmteverdelers, infraroodbrander voor het draaispit, keramische infraroodbrander (m.u.v. het gaas))

2 Jaar

(Alle overige delen, uitgesloten batterijen en lampjes)



15 Years Limited Warranty

Voor Rogue®, BILEX485/BILEX605 en PRO605CSS

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 infrarood-brander (m.u.v. het gaas))

2 Jaar

(Alle overige delen, uitgesloten batterijen en lampjes)



10 Year Limited Warranty

Voor TravelQTM 285 Serie
(incl. PRO285 en PRO285E)

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 VERZINK- BARE 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 grill-rooster 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 draaispit 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 – ROGUE® EN PRO605CSS

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 grill-roosters 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 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 TRAVELQ™ 285 SERIE (INCL. PRO285/PRO285E)

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

Voor gelakte staaldeksels 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 | 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 geëmailleerde gietijzeren grill-roosters 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 | STAINLESS STEEL OR PORCELAIN
SEAR PLATES REPLACEMENT
+7 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.

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 grill-roosters 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 ZIJBANDER

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 grill-roosters 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 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 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.



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
www.facebook.com/napoleongourmetgrillsholland
Instagram: [napoleongrillsnederland](https://www.instagram.com/napoleongrillsnederland)

Web: www.napoleon.com

Uw Napoleon® dealer

