



PREMIUM BBQs



BARBECUES & ACCESSOIRES
2024



Voorwoord.....	03
Onze historie.....	04 - 05
Technologie.....	06
JETFIRE™.....	07
SIZZLE ZONE™ infraroodbrander.....	08 - 09
WAVE™-grillroosters	10 - 11
Recepten - Lamskofta Turkse stijl.....	12 - 13
De Phantom™-serie.....	14 - 17
Grilltechnieken - Draaispit grillen	18
Recepten - Honing Sriracha Chicken Wings.....	19
De Freestyle™-serie.....	20 - 23
De Rogue®-serie.....	24 - 31
De Prestige®-serie	32 - 35
Grilltechnieken - SIZZLE ZONE™ grillen.....	36
Recepten - Hoe grill je de perfecte steak?	37
De Prestige® PRO™-serie	38 - 41
De Oasis™ Compact-serie.....	42 - 43
TravelQ™-serie	44 - 47
Charcoal Premium serie	48 - 51
Charcoal Professional serie.....	52 - 55
Grilltechnieken - Plancha grillen.....	56
Accessoires.....	57 - 65
Recepten - BBQ Shortcake met aardbei.....	66 - 67
Kwaliteit en garantie.....	68 - 69

BESTE BARBECUE-FANS,

Met veel plezier presenteren wij de Napoleon® catalogus voor 2024!

Hierin ga je kennismaken met onze bestaande, maar ook nieuwe producten. We bieden hiermee een algemene inspiratie, zodat jij de ultieme barbecue-ervaring kan beleven!

Naast alle fantastische producten hebben we ook een selectie aan grilltechnieken en bijpassende recepten gemaakt waarmee je niet alleen je barbecueskills verder kan ontwikkelen, maar ook je familie en vrienden enorm kan verrassen & imponeren!

Naast dat Napoleon® altijd streeft naar de hoogste kwaliteit in producten, staat ook het creëren van herinneringen hoog in het vaandel. Want zeg nou zelf; genieten doe je toch samen!

Wij hopen jullie met deze catalogus te inspireren en activeren om fantastische barbecue-ervaringen te gaan beleven met onze producten! Veel lees- en grillplezier!

**Hartelijke groeten,
Jouw Napoleon® Team**



ONZE HISTORIE

MADE IN CANADA

De bedrijfsgeschiedenis van Napoleon® Premium BBQs 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 had nog niemand van het ongelooflijke succes van Wolf Steel Ltd. durven dromen. Wat zich later verder ontwikkelde in Napoleon® haarden en -barbecues.



**WERELDWIJD
ERKENDE
KWALITEIT.**



PASSIE VOOR VUUR

Napoleon® is een volgens 9001:2015 gecertificeerde onderneming in Canada met ruim 186.000 vierkante meter productieoppervlak en meer dan 2000 medewerkers. In Noord-Amerika is Napoleon® de grootste particuliere onderneming voor de productie van hoogwaardige, op hout- en 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.

Samen met een hoog innovatieniveau, wat wij ons te allen tijde verplicht voelen te hanteren, is het centraal stellen van de klant bij iedere productontwikkeling onze succesfactor. Bij Napoleon® is men pas tevreden als blijkt dat eindgebruikers enthousiast zijn, niet alleen over de barbecue zelf, maar ook over de hierop bereide gerechten en de met het barbecueën verbonden ervaring.

TECHNOLOGIE



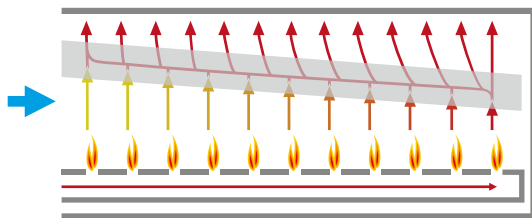
GELIJKMATIGE WARMTEVERDELING

Onze warmteverdelers zijn geplaatst op 2 verschillende hoogten. Dit zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur over het grillrooster en verkleint de kans op het ontstaan van zogenoemde 'hotspots'.

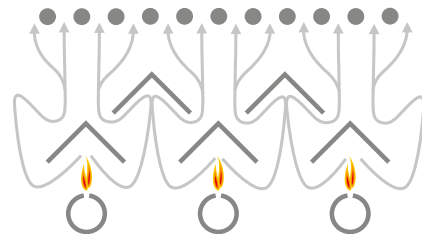
Hiervoor is niet alleen het hoogteverschil van de warmteverdelers van belang, maar ook de schuine positionering ervan. De voorkanten van de warmteverdelers liggen hoger dan de achterkanten. De warmere lucht, die zich achterin bevindt, wordt hierdoor naar het voorste, koelere gedeelte getransporteerd.

Ook zorgen de warmteverdelers ervoor dat de gasvlammen minder flakkeren. Dit komt omdat ze druppelend vet en braadsappen van de branders 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.



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.



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.

JETFIRE™ -ONTSTEKINGSMECHANISME

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 innovatietechnologie die in deze vorm alleen bij Napoleon® barbecues wordt gebruikt.



SIZZE ZONE™ INFRAROODBRANDER

HEET, HETER, SIZZLE ZONE™

Traditioneel gezien is infrarood-grillen, grillen op houtskool. Gloeiende briketten geven infrarode warmte af aan etenswaren op de barbecue. Op deze manier worden etenswaren doelgericht verhit, ontstaan er heerlijke aroma's en krijgen de gegrilde etenswaren een smakelijke korst.

De SIZZLE ZONE™ infrarood zijbrander van Napoleon® combineert het authentieke van houtskool met het comfort van gastechnologie: De SIZZLE ZONE™ infrarood zijbrander bestaat uit een keramische steen met duizenden openingen. Wanneer het gas begint te stromen, stroomt het dus uit deze duizenden openingen en zorgt er bij ontsteking voor dat de gehele keramische steen wordt verwarmd en rood begint te gloeien. De daarmee ontstane infrarood straling verwarmt niet alleen de lucht eromheen, maar bereikt etenswaren ook direct en dringt daarmee bijzonder diep in de kern van de etenswaren door. Bovendien ontstaat er constante temperatuur die een stuk eenvoudiger te reguleren is dan bij het gebruik van houtskool.

De SIZZLE ZONE™ 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 uitermate geschikt om gelijktijdig met het gebruik van het hoofdgrilloppervlak bijgerechten en/of sauzen op te bereiden.





BARBECUEMODELLEN MET NORMALE SIZZLE ZONE™

Freestyle™ 365 DSIB

Freestyle™ 425 DSIB

Freestyle™ 425 DSIB-Phantom™

BARBECUEMODELLEN MET GROTE SIZZLE ZONE™

Rogue® SE 425-1

Rogue® SE 425-1-Phantom™

Rogue® SE 525-1

Rogue® SE 625-1

Prestige® 500-3

Prestige® 500-3-Phantom™

Prestige® 665-1

Prestige PRO™ 500-3

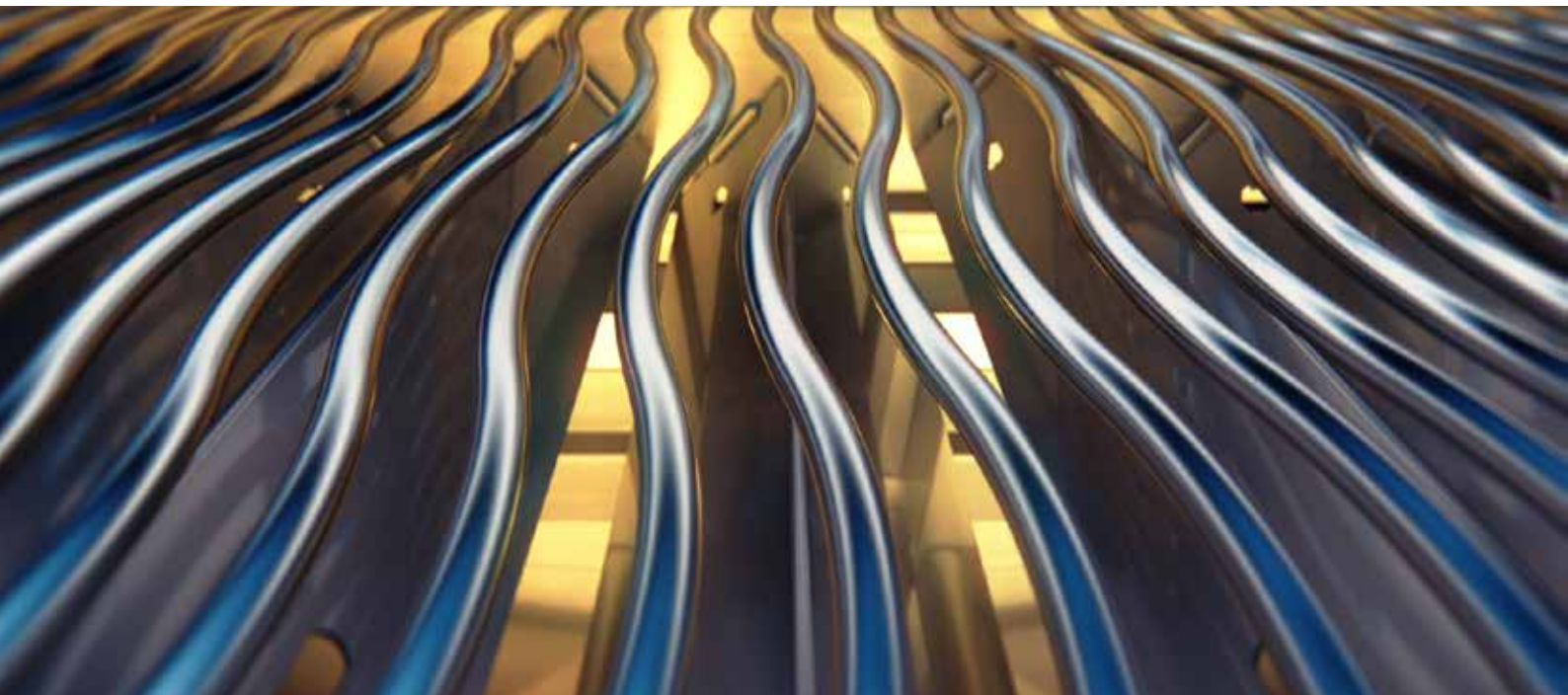
Prestige PRO™ 665-3

Prestige PRO™ 825-3

WAVE™-GRILLROOSTERS

OP ÉÉN GOLFLENGTE

De bijzondere vorm van de WAVE™-grillroosters zorgt voor een aantrekkelijke en unieke Napoleon® 'branding' op alles wat op de roosters 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 etenswaren vallen minder snel door het rooster. Een klein detail die een Napoleon®-barbecue, een Napoleon®-barbecue maakt.



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 en de Freestyle™-serie.

**GEËMAILLEERD
GIETIJZEREN WAVE™-
GRILLROOSTERS**



**RVS WAVE™-
GRILLROOSTERS**



**GEGOTEN
RVS WAVE™-
GRILLROOSTERS**



INGREDIËNTEN

- 0.7 kg** gemalen lamsvlees
- 0.7 kg** gemalen rundvlees
- 1 ui**, in fijne blokjes gesneden
- 5 teentjes** knoflook, fijngehakt
- 20 gr** verse platte peterselie, fijngehakt
- 2 el** (8 gr) verse munt, fijngehakt
- 1 el** (4 gr) gemalen sumak
- 1 tl** (2 gr) kaneel
- 1 tl** (2 gr) gemalen kamille
- ½ el** (3 gr) gemalen komijn
- 1 tl** (2 gr) gemalen nootmuskaat
- 1 el** (18 gr) koosjer zout
- ½ tl.** (2 gr) gemalen peper

ZA'ATAR KRUIDEN

- 1 el** (1 gr) gemalen tijm
- 1 el.** komijnzaad
- 1 el.** korianderzaad
- 1 el.** sesamzaad
- 1 el.** gemalen sumak
- 1 tl.** koosjer zout

TAHINI DIP

- 180 ml** tahini
- 2 teentjes** knoflook, fijngehakt
- 2 citroenen**, geperst
- ½ tl** (1 gr) gemalen komijn
- 80 ml** water

SERVEER MET

- Tahini dip
- Za'atar kruiden voor garnering

- Pita of naan platbrood
- Rijst
- Gegrilde groenten

RECEPTEN

LAMSKOFTA TURKSE STIJL



VOORBEREIDINGSTIJD

45 min



GRILLTIJD

15 min



PORTIES

6



MOEILIKHEIDSGRAAD

Makkelijk



INSTRUCTIES

1 Houd het vlees zo koud mogelijk zonder dat het bevroren is en combineer het met de in blokjes gesneden ui, gehakte knoflook, peterselie, munt, sumak, kaneel, kamille, komijn, nootmuskaat, zout en peper. Verdeel het vlees in 6 porties en rijg de porties aan de metalen spiesen. Druk en trek het vlees aan de spies in een strakke, enigszins afgeplatte cilinder.

PRO TIP: Als je dit accessoire niet hebt, kun je elke soort spies gebruiken. Als je houten spiesen gebruikt, vergeet dan niet om ze minstens 30 minuten te laten weken.

2 Leg de spiesen op een schaal en laat ze minimal 30 minuten tot maximaal een hele nacht in de koelkast rusten. De marinade kan zo intrekken waardoor de smaken goed tot hun recht komen en het vlees kan opnieuw afkoelen en opstijven.

3 Terwijl het vlees in de koelkast staat te rusten, meng je de tahini, knoflook, citroensap en komijn. Klop de ingrediënten door elkaar en voeg beetje bij beetje het water toe tot de dip romig is. Zet in de koelkast totdat je het gaat gebruiken.

4 Maak de Za'atar kruiden door de komijn, koriander en sesamzaadjes in een droge pan op laag vuur te roosteren tot ze geurig zijn en ze dan tot poeder te malen. Combineer alles in een kom of fles en roer of schud tot het gemengd is.

5 Zet de hoofdbranders op hoog en verwarm de barbecue voor wanneer je klaar bent om te gaan grillen. Bak de kofta-spiesen wanneer de barbecue op temperatuur in ongeveer 6 minuten per kant, totdat ze aan de buitenkant beginnen te schroeien.

6 Serveer je lamskofta spiesen met de pita of naan flatbread, rijst, tahini-dip en vergeet snufje van de zelfgemaakte Za'atar niet.

Deze lam spiesen in Turkse stijl zijn een uniek en smaakvol recept dat de routine van hamburgers op de barbecue doorbreekt. Welke kleurrijke en unieke kruiden voeg jij toe aan je recepten om van iets gewoons iets nieuws te maken? Deel je favoriete recepten - met een twist je verhalen over lekker gegrild eten en foto's van je favoriete maaltijden van de barbecue op social media en gebruik de hashtags [#NapoleonEats](#) en [#NapoleonPremiumBBQsNederland](#).



PHANTOM

De Phantom™-serie van Napoleon® transformeert vier barbecue modellen door de zwarte afwerking in een chique look. Het betreft de Phantom™ TravelQ™ PRO285X, de Phantom™ Rogue® SE425, de Phantom™ Prestige® 500 en nu ook de Phantom™ Freestyle 425. Een look die blijft hangen.

De Phantom™ modellen overtuigen niet alleen door hun fraaie uiterlijk; Alle modellen hebben een warmhoudrooster - in het geval van de Phantom™ Freestyle™ 425, Phantom Rogue® SE425 en Phantom™ Prestige® 500 in een multifunctionele RVS uitvoering.

Een ander hoogtepunt is de gegoten RVS roosters van de Phantom™ Prestige® 500 - zowel voor het hoofd-grilloppervlak als voor de SIZZLE ZONE™. Hoogwaardig RVS als massief gegoten rooster is een absolute noviteit bij Napoleon®. De Phantom™ Rogue® SE425 en Phantom™ Freestyle 425 zijn voor het hoofd-grilloppervlak en de SIZZLE ZONE™ voorzien van massief RVS-roosters.

Om de barbecues van de Phantom™ verder te perfectioneren, hebben de deksels van de Phantom™ Rogue® SE425, Phantom™ Prestige® 500 en Phantom™ Freestyle 425 modellen een gladde afwerking in satijnzwart voor een eenvoudige reiniging.



Phantom™ TravelQ™ PRO285X



Phantom™ Freestyle 425



Phantom™ Rogue® SE425-1



Phantom™ Prestige® 500-3



PHANTOM™ FEATURES



Matzwarte uitvoering en modern design



Matzwarte **ACCU-PROBE™** dekselthermometer



Multifunctioneel warmhoudrooster (RSE425PHM / P500PHM / F425PHM)



JETFIRE™ Ontstekingsmechanisme



GRILLTECHNIKEN

DRAAISPIT GRILLEN

Één van de grilltechnieken die de laatste jaren flink is gegroeid, is draaispit grillen. Grotere stukken vlees, hele kippen maar ook fruit, groenten en andere bijgerechten kunnen perfect bereidt worden met behulp van een draaispit. Het eten wordt op een spit „gespiest“, in de barbecue geplaatst en draait door de motor langzaam rond in de grillkamer. Dit zorgt ervoor dat de etenswaren gelijkmatig, bij een constante temperatuur en zelfs over een langer tijdsbestek kunnen garen. Ook blijven de etenswaren, doordat ze perfect zijn ingesloten, mooi sappig.

PRO TIP: Met behulp van bijpassende accessoires voor het draaispit is het zelfs mogelijk om bijgerechten zoals frietjes, popcorn, kippenvleugeltjes, vis en nog véél meer te bereiden.

Zie hiernaast een heerlijk recept om jouw draaispit-avontuur te beginnen!

INGREDIËNTEN

- 1 kg** kipvleugels, gehalveerd
- 1 el** zout
- 2 tl** bakpoeder
- 2 tl** paprikapoeder
- 1 tl** zout
- 1 tl** versgemalen zwarte peper
- 1 tl** suiker

SAUS

- 2 el** sesamolie
- 4** tenen knoflook, fijngehakt
- blokje gember, geraspt
- 3 el** sriracha
- 6 el** honing
- 1 el** limoensap
- 2 el** sojasaus
- 2 el** maïzena
- 2 el** water

DIP

- 250 ml** yoghurt
- 30 gr** komkommer, fijngehakt
- 1** teen knoflook, fijngehakt
- 2 tl** suiker
- 1 el** limoensap
- Zout **naar smaak**

RECEPTEN

HONEY SRIRACHA CHICKEN WINGS



VOORBEREIDINGSTIJD

5 min



GRILLTIJD

65 min



PORTIES

4 tot 6



MOEILIJKHEIDSGRAAD

Makkelijk

INSTRUCTIES

1 Leg de kippenvleugels (het liefste de avond van tevoren) in een mengsel van zout en bakpoeder. Leg de gemarineerde kippenvleugels op een rooster, geplaatst boven een bakplaat, en laat ze minimaal 1 uur onafgedekt uitlekken in de koelkast tot je klaar bent om te grillen.

2 Meng de yoghurt, komkommer, suiker, limoensap en zeezout. Mix en zet in de koelkast totdat je het gaat gebruiken.

3 Als je klaar bent om te grillen, verwarm je de barbecue voor op 180°C. Kruid de kippenvleugels met paprikapoeder, zout, peper en suiker. Vul de Napoleon draaispitmand met de gekruide vleugels.

4 Grill de vleugels in de draaispitmand 60 minuten, of tot een kerntemperatuur van 70°C.

5 Maak de saus door een steelpan met de sesamolie op laag vuur te verwarmen. Fruit de gember en knoflook tot ze geuren en voeg dan de sriracha, honing, limoensap en sojasaus toe. Breng zachtjes aan de kook. Meng de maïzena en het water en voeg dit al roerend toe aan de sudderende saus tot de saus is ingedikt.

6 Haal de vleugels uit de draaispitmand en leg ze in een pan (zoals de Napoleon RVS wok) op direct vuur. Voeg $\frac{3}{4}$ van de vers gemaakte saus aan de pan toe en bak ze totdat ze knapperig zijn.

7 Serveer de kippenvleugels besprenkeld met de overgebleven saus, samen met de dip.

Honing sriracha chicken wings van de draaispit voldoen aan alle eisen als het gaat om BBQ fingerfood - plakkerig, zoet en licht pikant. Ze zijn een luchtige kijk op de pittige vleugel waar iedereen van kan genieten. Wat is jouw favoriete draaispit recept? Deel je recepten, grillverhalen en foto's op social media en gebruik de hastags [#NapoleonEats](#) en [#Napoleonmoments](#).





FREESTYLE

Of het nu zomer of winter is: Je kan het hele jaar door op jouw Freestyle™ vertrouwen. Deze barbecue kent geen culinaire grenzen. Een klassieke barbecue-avond met goede vrienden en sappige steaks? Natuurlijk! Maar waarom niet een rustiek ontbijt met omelet en bacon van de griddle? Een lekkere snack tussendoor - misschien dadels gewikkeld in spek? Ook heerlijke desserts zijn mogelijk, zoals een warme appel crumble. Wat je ook wilt klaarmaken op jouw Freestyle™, alles is mogelijk!

De Freestyle™-serie in het Napoleon®-assortiment is ontwikkeld voor barbecueliefhebbers die de volgende stap willen zetten op gebied van barbecueën. Vijf verschillende modellen met verschillende functies, afgestemd op de persoonlijke wensen en stijl van liefhebbers van kwalitatief barbecueën. Dit jaar heeft de Freestyle 365SIB een update gehad! Door de deur in de voorkant is de gasfles eenvoudig via de voorzijde toegankelijk!

Alle Freestyle™-gasbarbecues bieden uiteraard de gebruikelijke topkwaliteit van Napoleon®: een robuuste grillkamer van gegoten aluminium, WAVE™ gietijzeren grillroosters, een ACCU-PROBE™ dekselthermometer en het JETFIRE™ ontstekingsysteem.



Freestyle™ 365P6T



Freestyle™ 365 SBP6T



Freestyle™ 365 DSIBP6T



Freestyle™ 425 SBP6T



Freestyle™ 425 DSIBP6T



FREESTYLE FEATURES



JETFIRE™
ontstekingsmechanisme



ACCU-PROBE™ thermometer
met carbon look



WAVE™ gietijzeren
grillroosters



SIZZLE ZONE™
infrarood zijbrander

BIJPASSENDE ACCESSOIRES



Hoes
#61444



Heavy Duty (H.D.) draaispit set
#69302



High-Gloss-Griddle
#56426



Siliconen zijtafelmat
#70122





ROGUE®

De Rogue® combineert innovatieve functies, een gedetailleerde uitrusting en een elegant design.

Kwaliteit en innovatieve kenmerken zijn topprioriteit voor de Rogue®. Zo heeft de Rogue® een stevige, duurzame grillkamer uit gegoten aluminium voor een gemakkelijke reiniging en de gepatenteerde Napoleon® warmteverdelers voor gelijkmatige warmteverdeling.

Bovendien is de Rogue® uitgerust met RVS-branders, het betrouwbare JETFIRE™ ontstekingssysteem, de nauwkeurige ACCU-PROBE™ dekselthermometer en een vetopvangbak die toegankelijk is via de voorzijde.

Wat de Rogue® uniek maakt, is de uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding en het gratis draaispit wat erbij geleverd wordt.



RB 425 RSB-1
(inclusief draaispit)



ROGUE® FEATURES



Inklapbare zijtafels



WAVE™ gietijzeren grillroosters



ACCU-PROBE™ thermometer



Gas-zijbrander met kookveld
(RB425RSBPK-1)

BIJPASSENDE ACCESSOIRES



Hoes
#61427



Heavy Duty (H.D.) draaispit set
#69912
(inbegrepen bij RB425RSBPk-1)



Plancha, porselein geëmailleerd
#56036



Gietijzeren koekenpan, ø24cm
#56053





ROGUE^{SE}

De Special Editions (SE) van de Rogue®-serie worden niet voor niets speciaal genoemd. Deze drie Rogue®-formaten beschikken naast de SIZZLE ZONE™ infrarood zijbrander ook over een infrarood achterbrander. Of je nu kip of speenvarken wilt grillen, een perfect resultaat is hiermee gegarandeerd.

Naast bovengenoemde speciale uitrusting is er nog meer: de SE-modellen hebben LED-verlichte draaiknoppen en een praktische flesopener. Zo bent je ook 's avonds goed voorbereid.



Rogue® SE425RSIBPK-1-A
(inclusief draaispit)



Rogue® SE525RSIBPK-1-A



Rogue® SE425RSIBPSS-1



Rogue® SE525RSIBPSS-1



Rogue® SE625RSIBPSS-1



De prijzen zijn te vinden op onze website.
Scan de QR-code of kijk op
www.napoleon.com

ROGUE® SE FEATURES



Dubbele RVS
warmteverdelers



RVS infraroodachterbrander



Verlichte
bedieningsknoppen



Grote **SIZZLE ZONE™**
infrarood zijbrander

BIJPASSENDE ACCESSOIRES



Hoes
RSE425 #61427 / RSE525 #61527 /
RSE625 #61627



Heavy Duty (H.D.) draaispit set
#69912



Plancha, porselein geëmailleerd
#56036



Gietijzeren Dutch Oven, ø24cm / 4,5L
#56062







De belangrijkste kenmerken van de Prestige®-serie zijn de hoogwaardige afwerking en een top uitrusting van features. De barbecues hebben door hun solide constructie van RVS een langdurig kwalitatief aanzicht en geven daarmee ook weg een stijlvolle look af.

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-ervaring mogelijk. De SAFETY GLOW™ draaiknoppen laten door middel van rood gekleurd licht zien of er nog gas stroomt.



Prestige® 500-3 RVS



Prestige® 500-3 Zwart



Prestige® 500-3 Charcoal Grey



Prestige® 665 RVS



Prestige® 665 Charcoal Grey



PRESTIGE FEATURES



RVS infraroodachterbrander



SIZZLE ZONE™
infrarood zijbrander



SAFETY GLOW™ bedieningsknoppen



Rechter zijtafel inklapbaar
bij Prestige® 500

BIJPASSENDE ACCESSOIRES



Hoes
P500 #61500 / P665 #61665



Heavy Duty (H.D.) Draaispit set
P500 #69232 / P665 #69632



Plancha, porselein geëmailleerd
#56069



SIZZLE ZONE™ Windshield (groot)
#71301



GRILLTECHNIKEN

SIZZLE ZONE™

METHODE 1

Direct en indirect grillen zijn grilltechnieken om (met name) vlees te bereiden op een barbecue. Met direct grillen, grill je het vlees op een zeer hoge temperatuur. Dit kan perfect op de SIZZLE ZONE™. Het vlees krijgt hierdoor een krokante korst. Het proces vervolgt zich door indirect grillen. Hierbij wordt het vlees op een lagere temperatuur (meestal tussen de 100°C en 130°C) langzaam gegaard tot de gewenste kerntemperatuur is bereikt.

PRO TIP: Let bij het toepassen van deze methode goed op dat het maillard effect niet overheerst!



METHODE 2

Reversed grilling is een grilltechniek die voornamelijk in de gastronomie gebruikt wordt, omdat het vlees makkelijk en snel kan worden bereid en afgewerkt. Bij reversed grilling wordt het vlees door middel van indirect grillen eerst langzaam gegaard op een lagere temperatuur (meestal tussen de 100°C en 130°C) tot de gewenste kerntemperatuur is bereikt. Vervolgens wordt het vlees door middel van direct grillen op hoge temperaturen geseard, waarbij een knapperige korst ontstaat op het vlees. Dit kan perfect op de SIZZLE ZONE™. Hierbij kunnen de kenmerkende 'searmarks' en het maillard effect worden toegevoegd aan het vlees.



RECEPTEN

HOE GRILL JE DE PERFECTE STEAK



VOORBEREIDINGSTIJD

10 min



GRILLTIJD

25 min



PORTIES

1+



MOEILIJKHEIDSGRAAD

Makkelijk

INGREDIËNTEN

Entrecote

Jouw favoriete kruiden voor een stuk vlees

INSTRUCTIES

1 Verwarm het hoofdgrilloppervlak voor indirect grillen voor op een temperatuur tussen 150°C en 175°C. Zet de roosters van de SIZZLE ZONE™ indien mogelijk in de hoge stand. Ontsteek de SIZZLE ZONE™ infrarood zijbrander en verwarm voor tot een hoge temperatuur. Kruid de entrecote(s) met je favoriete kruiden. Grof zout, verse peper, gedroogde knoflook zijn het eenvoudigst, maar steak spice en andere kruidenmixen zouden ook een optie kunnen zijn.

2 Nadat de barbecue op temperatuur is en de SIZZLE ZONE™ minstens 10 tot 15 minuten heeft voorverwarmd is het tijd om de entrecote(s) te searen. Leg de entrecote(s) op de SIZZLE ZONE™, draai na 60 seconden de steaks 45° en laat ze nog eens 60 seconden verder dichtschroeien. Draai de steak(s) nu om en herhaal het draaiproces op 45° aan de andere kant. Vergeet niet om ook de randen dicht te schroeien.

PRO TIP: Als je de entrecote(s) probeert op te tillen maar ze komen niet los van het rooster, laat ze dan nog even met rust. Ze moeten nog iets verder dichtschroeien tot ze vervolgens gemakkelijk los komen.

3 Zodra de entrecote(s) dichtgeschroeid zijn, kunnen ze verplaatst worden naar het hoofdgrilloppervlak. Gebruik indirecte hitte om de biefstuk zachtjes verder te garen. Gebruik een BBQ-thermometer om ervoor te zorgen dat de ideale kerntemperatuur gerealiseerd wordt. Laat de entrecote(s) 5 tot 25 minuten garen, afhankelijk van de dikte van het stuk vlees en de gewenste kerntemperatuur.

4 Laat de entrecote(s) minstens 5 minuten rusten op een plank of bord voor ze opgediend worden.

5 Serveer de entrecote(s) met je favoriete bijgerechten.

Het is super eenvoudig om je draai te vinden en de perfecte steak te grillen met de SIZZLE ZONE™ infrarood zijbrander. Zoals bij veel dingen geldt: oefening baart kunst, dat geldt ook voor het gebruiken van je Napoleon®-barbecue. Hoe heb jij jouw stuk vlees het liefst? Laat het ons weten door een reactie, foto, video of zelfs recept te delen met de hashtags [#NapoleonEats](#) en [#NapoleonMoments](#).



50°C - RARE

54°C - MEDIUM RARE

56°C - MEDIUM

58°C - MEDIUM-WELL DONE

60°C+ - WELL DONE





Doorontwikkelde technologie en volmaakt design zijn kenmerken van de Prestige PRO™-serie. Chrome accenten en constructies van hoogwaardig RVS zorgen voor een elegante aanblik. Met de bijgeleverde draaispit-set kunnen fantastische gerechten gecreëerd worden. Met andere woorden: met de Prestige PRO™ is de ultieme barbecue-ervaring binnen handbereik.



Prestige PRO™ 500-3
(inclusief draaispit)



Prestige PRO™ 665-3
(inclusief draaispit)



Prestige PRO™ 825-3
(inclusief draaispit)



De prijzen zijn te vinden op onze website.
Scan de QR-code of kijk op
www.napoleon.com

PRESTIGE PRO FEATURES



RVS infraroodachterbrander



Grillkamer met ingebouwde
halogeenverlichting



Dimbare, meerkleurige
SAFETY GLOW™ bedieningsknoppen



Proximity verlichting

BIJPASSENDE ACCESSOIRES



Hoes
PRO500 #61500 / PRO665 #61665 /
PRO825 #61825



Plancha, porselein geëmailleerd
#56069



Keramische casserole
#70151



RVS wok
#70028





Dit jaar introduceert Napoleon® een nieuwe productlijn: OASIS™ Compact. Het is de ultieme oplossing voor een complete buitenkeuken. De buitenkeuken is beschikbaar in de built-in Prestige 500 of in de 700 series BIG32-1. Daarnaast wordt de buitenkeuken geleverd met een built-in SIZZLE ZONE™ infrarood zijbrander, OASIS™ onderkasten, prullenbak, papierhouder en elegant grijs Marazzi werkblad.



ODK105P500P



ODK105BIG32P-1
(inclusief draaispit)



De prijzen zijn te vinden op onze website.
Scan de QR-code of kijk op
www.napoleon.com

OASIS COMPACT FEATURES



Inclusief Oasis™ kasten



Inclusief elegant grijs
Marazzi werkblad



Inclusief hoezen voor de barbecue
en SIZZLE-ZONE™



Inclusief draaispit
(ODK105BIG32P-1)





Echte, onbegrensde vrijheid – met de barbecues uit de TravelQ™-serie kan je overal barbecueën. Alle TravelQ™-modellen zijn uitgerust met onze herkenbare WAVE™ grillroosters van geëmailleerd gietijzer. De grillroosters zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling wat zich uit in een langdurig aanhoudende warmte. De barbecue is makkelijk in gebruik en verlegt grenzen met zijn doordachte transport mogelijkheden en efficiënte grillvermogen. Zo wordt jouw mobiele gasbarbecue een trouwe metgezel voor ieder avontuur.

De TravelQ™ PRO285E bevestigt zien dat de tijden waarin elektrische barbecues gezien werden als barbecues met een zwak vermogen voorbij zijn. Met zijn ruim voldoende 2.200 Watt, speciaal geïsoleerde deksel en dubbele grillkamer van gegoten aluminium, kunnen temperaturen tot zo'n 300°C worden bereikt. Voldoende vermogen voor een kwalitatieve barbecue-ervaring. 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 mogen worden. Ook de eenvoudige reiniging draagt bij aan het grillplezier. De warmtespiralen en geëmailleerde grillkamer-inzet kunnen namelijk gemakkelijk uit de barbecue worden gehaald.



TravelQ™ 240



TravelQ™ PRO285



TravelQ™ PRO285E



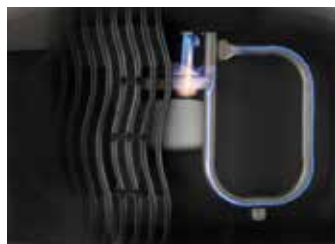
TravelQ™ PRO285X



TRAVELQ FEATURES



JETFIRE™
ontstekingssysteem



2 afzonderlijk instelbare branders
(TQ240 uitgezonderd)



WAVE™
gietijzeren grillrooster



Extra hoge deksel voor
grote braadstukken
(TQ240 uitgezonderd)

BIJPASSENDE ACCESSOIRES



Hoes
TQ240 #61240 / PRO285E #61286 /
PRO285 #61287 / PRO285X #61288



Draaispits Kit voor TravelQ™
#69282



Plancha, porselein geëmailleerd
#56080



Stand voor TravelQ™ PRO
(PRO285-STAND-CE)







Binnen ons houtskool assortiment hebben we een nieuwe serie ontwikkeld: **Charcoal Premium**. Binnen deze serie zijn de barbecues verkrijgbaar in 2 modellen, namelijk als Ø 47 cm en Ø 57 cm. Naast de grootte van de modellen is ook de look moderner en nieuwer. In de deksel en de ketel zitten verborgen ventilatieopeningen die bescherming bieden tegen temperatuurschommelingen die kunnen ontstaan door windvlagen en/of regen. De Charcoal Premium worden geleverd met onze scharnierende, hoge kwaliteit RVS-grillroosters.

De nieuwe **Charcoal Premium-serie** wordt afgesloten met de Premium portable 14". De houtskoolbarbecue, voorzien van RVS-grillroosters is door zijn Ø 37 cm grootte een compact en draagbaar model. Indirect grillen is mogelijk doordat de barbecue is uitgerust met een houtskoolrooster met een ingebouwde houtskoolverdeling. Het stabiele ontwerp met vier poten zorgt voor een stevige ondersteuning tijdens het barbecueën. Vergrendelingen op de deksel zorgen voor gemakkelijk en veilig transport.

Het volledig nieuwe **Vortex warmte management systeem** verbetert de luchtstroom door inkomende lucht vanaf de onderkant in twee luchtstromen te dwingen. Hierdoor vindt er binnen de barbecue meer convectie plaats. Dit zorgt voor ideale omstandigheden om indirect te grillen omdat de etenswaren gelijkmatig, van alle kanten worden gegaard.



Premium Portable 14"



Premium Kettle 18"



Premium Kettle 22"



CHARCOAL PREMIUM KETTLE BARBECUE FEATURES



RVS scharnierend grillrooster



Lucht toevoersysteem met precieze controle voor temperatuurregeling



Gegoten aluminium koppeling voor optimale werkhoogte en stevigheid.



Vortex warmte management systeem

BIJPASSENDE ACCESSOIRES



Hoes
Ø47 #61914 / Ø57 #61915



Griddle voor Ø57 cm ketels
#56083



Leren barbecuehandschoenen
(1 paar) #62147



Houtskool ring en diffuser plate
#67145







De Napoleon® **Charcoal Professional-serie** bestaat uit 3 modellen in 2 verschillende maten: Charcoal PRO kettle 18" en Charcoal PRO kettle 22". De Ø 57 cm barbecue is ook verkrijgbaar met cart als Charcoal **PRO cart kettle**.

De Charcoal Professional-serie heeft een geëmailleerde porseleinen deksel, verstelbare ventilatiesleuven aan de boven- en onderkant en een geïntegreerde ACCU-PROBE™ thermometer. Bovendien hebben alle Napoleon® kettle barbecues hittebestendige cool-touch handgrepen en een uitneembare asopvangbak. De Charcoal PRO cart kettle 22" beschikt over een inklapbare zijtafel, gemaakt van harde poedercoating die de kans op krassen verkleint.

Omdat de grillroosters van de Charcoal Professional-serie volledig van gietijzer zijn gemaakt, zijn ze het absolute hoogtepunt van de serie. Gietijzer is een passend materiaal voor barbecueroosters omdat het de warmte goed vasthoudt en geleidt. Onze grillroosters zijn daarnaast voorzien van ons iconische WAVE™-patroon, wat de etenswaren voorziet van herkenbare searmarks. In tegenstelling tot de meeste houtskoolbarbecues, kunnen de gietijzeren grillroosters van de Charcoal Professional-serie op drie verschillende hoogten worden geplaatst, zodat de gebruiker de hitte van de houtskool nog efficiënter kan benutten.

De Charcoal Professional-serie biedt door de toevoeging van een beugel en sleuven de mogelijkheid om het draaispit te gebruiken. Wanneer deze niet in gebruik is, kan het draaispit onder de ketel worden opgeborgen in de cart. Ook kunnen de openingen van het draaispit worden afgedekt, zodat er geen warmteverlies plaatsvindt.



Pro Kettle 18"



Pro Kettle 22"



Pro Cart Kettle 22"



Pro 605 CSS



PRO CHARCOAL KETTLE BARBECUE FEATURES



WAVE™ scharnierend gietijzeren grillrooster, verstelbaar in drie hoogten



Verbeterde PRO deksel scharnier



RVS verhogingsring, voor gebruik van een draaispit-set



Vortex warmte management systeem

BIJPASSENDE ACCESSOIRES



Hoes
Ø47 #61914 / Ø57 #61915 /
PRO CART #61916 / PRO605 #61605



Charcoal Draaispits Kit
#69242



Griddle voor Ø57 cm ketels
#56083



Houtskool ring en diffuser plate
#67745



GRILLTECHNIEKEN

PLANCHA GRILLEN

Wie kent de plancha niet? Deze grote geëmailleerde gietijzeren plaat geleidt de warmte goed waardoor de temperatuur over de gehele plancha gelijkmatig verdeeld wordt. De plancha is ideaal voor het grillen op hoge temperaturen.



ACCESSOIRES

BIJPASSENDE ACCESSOIRES VOOR
IEDERE BARBECUE

DE NIEUWE WIRELESS ACCU-PROBE™ PRO



70111

- 2 draadloze sondes
5.5mm dun
- Eenvoudig af te lezen display
- Draadloos bereik tot 80m
- Oplaadbare Lithium Ion batterij (USB-C)
10 minuten opladen = 48 uur gebruikstijd
- Verbinding via Bluetooth
- Dubbele sensoren, kern- & grillkamer temperatuur
100°C kerntemperatuur & tot 300°C grillkamer temperatuur
- Napoleon Home App
Ondersteunt voor iOS & Android



3 in 1 BBQ Cleaner
10234



BBQ Protector
10235



BBQ Power-Cleaner
10236



Schuurpad met greep
62003



Messing parallel barbecueborstel
voor gietijzeren roosters
62062

RVS parallel grillborstel
voor RVS roosters
62063



Barbecueborstel met RVS
borstels en kunststof greep
62052



3-delige grillkamer
reinigingsset **62045**



PRO RVS barbecueborstel met
schraper **62035**



Driedelig PRO barbecue gereedschapset
70034



PRO RVS barbecuetang 15 cm
55011



Driedelig barbecue gereedschapset
voor TravelQ™-Serie
70024



Tweedelig plancha gereedschapset
70030



Keramische grillplaat
met kiphouder **70150**



Drop-in pan voor Rogue,
Prestige en Prestige PRO
56055



Gietijzeren plancha voor
ø 57cm kettle barbecues **56083**



Plancha, porselein geëmailleerd
56069



Starterset „Pizza Lover”
90002



Rechthoekige pizzasteen
70008



RVS pizza oven
71200



PRO Pizzaspatel
70003



Gietijzeren houtskool en
rook (smoker) inzet
67732



Napoleon®
houtskoolstarter
67801



Diffuser plate
67745



Napoleon® Premium houtskool
briketten, 5KG, **67103**, 10KG, **67104**



Gietijzeren muffinvorm, ø24cm
56061



Keramische casserole
70151



Gietijzeren garnalen tray
67734



Gietijzeren vlees/burger pers
56056





INGREDIËNTEN

1.200 tot 1.600 gr aardbeien, gehalveerd

60 gr bruine suiker

1 citroenschil, geraspt

¼ citroen, uitgeperst

2 tl vanille

½ scheut Bourbon (optioneel)

Snufje zout

2 el maizena

ROOMKAAS KOEKJES

360 gr bloem

2 tl bakpoeder

175 gr gekoelde gezouten boter, in blokjes

180 ml melk

¼ citroen, uitgeperst

85 gr honing

230 gr verse roomkaas, in blokjes

BOURBON SLAGROOM

350 ml slagroom, ijskoud

1 flinke scheut Bourbon

2 tl vanille

RECEPTEN

BBQ AARDBEIEN SHORTCAKE



VOORBEREIDINGSTIJD

30 min

INSTRUCTIES



GRILLTIJD

45 min



PORTIES

6+



MOEILIJKEIDSGRAAD

Gemiddeld

1 Verwarm de barbecue voor op 190°C om te grillen op indirecte warmte. Plaats een glazen of metalen kom in de vriezer.

2 Bestrijk de binnenkant van je gietijzeren koekenpan met kokosolie of boter.

3 Was de aardbeien, verwijder de bovenkant en snijd ze doormidden. Roer dan de suiker, het sap van ¼ van een citroen, een scheutje bourbon, vanille, maïzena, zout en de helft van de citroenschil erdoor. Zet opzij.

4 Knijp de ¼ citroen uit in de melk en laat een paar minuten staan terwijl je de droge ingrediënten voor de topping klaarmaakt.

5 Meng de bloem en het bakpoeder met een zeef of roterende bloemzeef. Voeg vervolgens met een vork, deegmes of je handen de boter toe aan de bloem. Meng tot de bloem op grove kruimels lijkt.

6 Klop de honing door het melkmengsel en voeg het dan toe aan de bloem. Roer met een lepel tot het deeg begint samen te komen en kneed het dan een paar keer met je handen tot er een bal ontstaat. Gebruik je handen om de roomkaas in het deeg te drukken. Let op dat je niet te veel mengt.

7 Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlak uit tot een halve centimeter dik en gebruik een koekjessnijder om rondjes uit te snijden en leg ze bovenop het aardbeienmengsel tot het deeg op is of de koekjespan mooi bedekt is. Als er nog deeg over is, leg dan extra koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

8 Bak het geheel ongeveer 45 minuten op de barbecue op indirect vuur, of tot het aardbeienmengsel is ingedikt en de koekjes goudkleurig zijn aan de bovenkant. Bak de overgebleven koekjes 20-25 minuten op indirect vuur.

9 Vlak voordat je klaar bent om de aardbeien shortcake van de barbecue te halen, maak je de Bourbon Slagroom. Haal de kom uit de vriezer en voeg de ijskoude slagroom, vanille en bourbon toe. Klop met een handmixer op middelhoog tot zich stijve pieken vormen. Zet in de koelkast tot je het weer nodig hebt.

10 Serveer de BBQ aardbeien shortcake warm, garneer met een roomkaas koekje, ijs en de Bourbon slagroom.

Deze BBQ aardbeien shortcake met Bourbon slagroom is een uniek en lekker nagerecht. De stroperige aardbeien hebben een subtiele Bourbon smaak. De slagroom had daarentegen een sterkere Bourbon smaak. Het sluit de dag perfect af. Deel je favoriete barbecuedesserts met ons op social media en gebruik de hashtag [#BBQDessert](#) en [#NapoleonEats](#)





President's Limited Lifetime Warranty

PRESTIGE®/PRO™ (Wagenmodel)

Levenslang

(gegoten aluminium delen/RVS branderhuis, 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, behalve batterijen en LED verlichting)



15 Years Limited Warranty

voor Rogue® en PRO605CSS

15 Jaar

(gegoten aluminium delen/RVS branderhuis, 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 LED verlichting)



10 Year Limited Warranty

Voor TravelQ™ 240, TravelQ™ PRO serie (incl. PRO285/PRO285E) en FREESTYLE™

10 Jaar

(gegoten aluminium delen/RVS branderhuis, RVS deksel, geëmailleerde deksel)

5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar

(Gelakte staaldeksel, RVS-buisbrander, grillrooster van geëmailleerd gietijzer)

2 Jaar

(Alle overige delen, uitgesloten batterijen en LED verlichting)



10 Year Limited Warranty

Voor houtskoolbarbecues

10 Jaar

(Deksel en geëmailleerde kuip)

5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar
(Lucht toevoersysteem)

5 Jaar volledige garantie, plus 50 % korting t/m 10 jaar
(RVS grillrooster en grillrooster van geëmailleerd gietijzer)

2 Jaar

(Alle overige delen)

**BEPERKTE LEVENSLANGE
PRESIDENT'S GARANTIE
VOOR PRESTIGE®/PRO™**

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.

**15 JAAR BEPERKTE GARANTIE
VOOR 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.

**10 JAAR BEPERKTE GARANTIE
VOOR TRAVELQ™ 240,
TRAVELQ™ PRO 285 SERIE
(INCL. PRO285/PRO285E)
EN FREESTYLE™**

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.

**10 JAAR BEPERKTE GARANTIE
VOOR HOUTSKOOLBARBECUES**

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

Voor PRO Lucht toevoersysteem 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 YEAR | PORCELAINIZED CAST IRON
COOKING GRIDS REPLACEMENT
+50% PARTS COVERAGE FOR LIFE

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

5 YEAR | STAINLESS STEEL SEAR PLATES
REPLACEMENT
+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 | 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 | STAINLESS STEEL AND PORCELAINIZED
CAST IRON COOKING GRIDS REPLACEMENT
+5 YEAR 50% PARTS COVERAGE

Voor RVS en 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 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 | PORCELAINIZED CAST IRON
COOKING GRIDS REPLACEMENT
+10 YEAR 50% PARTS COVERAGE

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

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

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

5 YEAR | STAINLESS STEEL 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.

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

Voor keramische infrarood-branders (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.



PREMIUM BBQs

Wolf Steel Europe B.V.

De Riemsdijk 22
4004 LC Tiel, The Netherlands
+31 (0)88 588 66 55

nl.info@napoleon.com

facebook.com/napoleongourmetgrillsholland

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

belgium@napoleon.com

facebook.com/napoleongrillsbelgium

Instagram: [napoleongrillsbelgium](https://instagram.com/napoleongrillsbelgium)

napoleon.com

Zet- en drukfouten voorbehouden. Gecertificeerd door Intertek Testing Services: voldoet aan CE-norm EN498. Als gevolg van productverbeteringen zijn onaangekondigde wijzigingen m.b.t. de technische gegevens en de constructie voorbehouden. Lees de aanwijzingen voor installatie in de gebruikershandleiding volledig door en houd rekening met alle geldende lokale en nationale bouwvoorschriften en brandveiligheidsnormen. De functies van de apparaten verschillen naargelang het model. Napoleon® is een geregistreerd merk van Wolf Steel Ltd. De hier getoonde afbeeldingen en kleuren kunnen afwijken van de werkelijkheid.