

NAPOLEON

# GRILL, RØYK OG ROTISSERIE HELE ÅRET!

2017 GRILLER



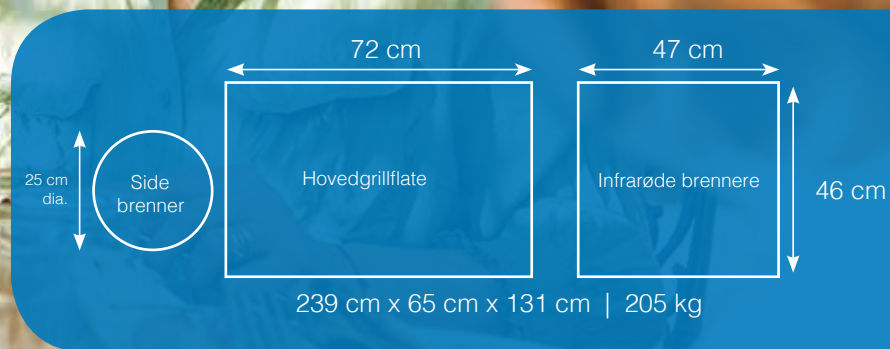
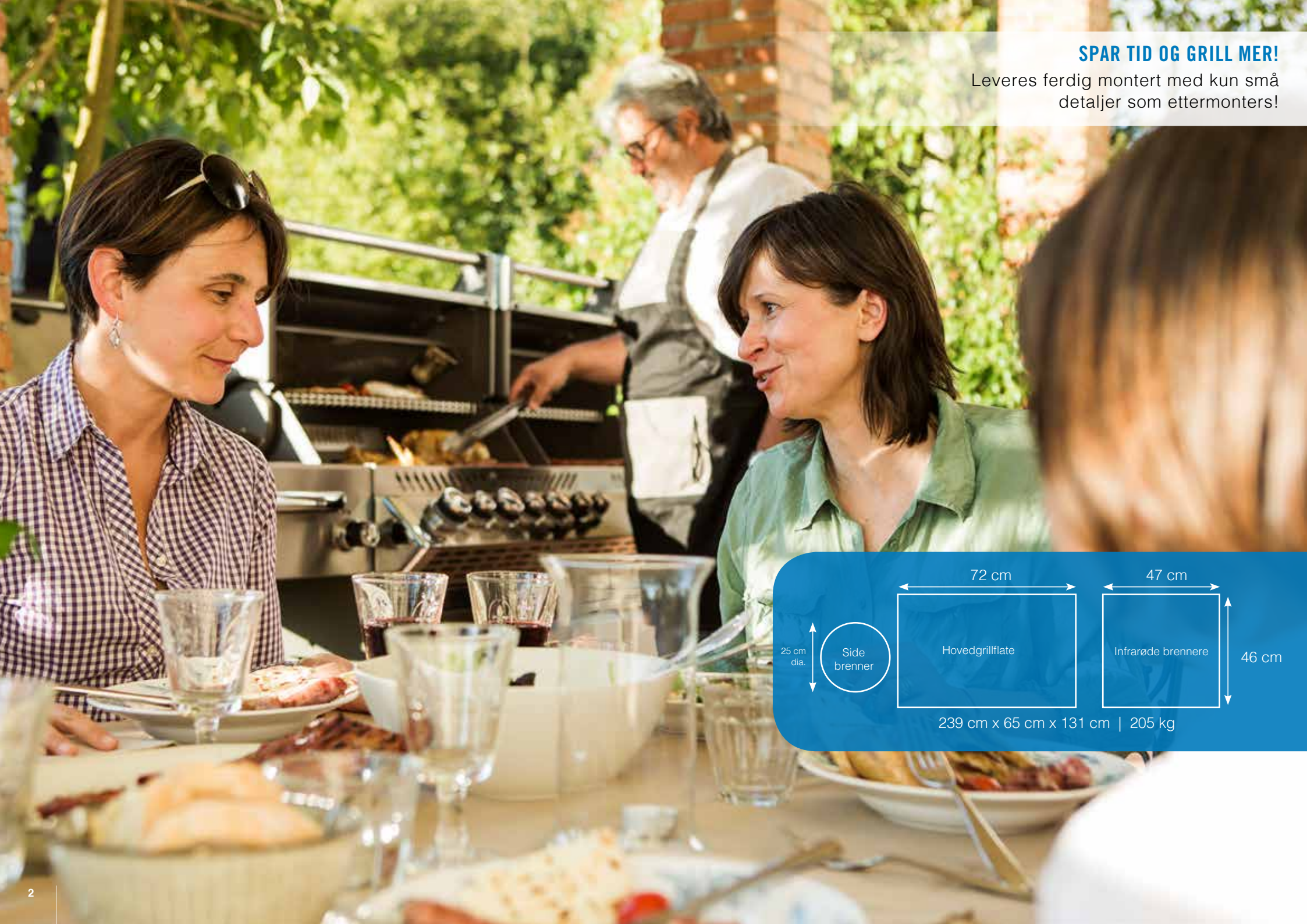
**NAPOLEON**

[napoleongrills.no](http://napoleongrills.no)



## SPAR TID OG GRILL MER!

Leveres ferdig montert med kun små detaljer som ettermonteres!





# PRESTIGE PRO™ 825

> 39.2 kW | 10 Brennere  
422022 | PR0825RSBI

**10** 2 store dryppfat med enkel tilgang i front

**9** Dører og skuffer med "soft-close".

**8** 9.5 mm rustfritt stål **WAVE** grillrist

**7** Proff rotisseriesett kan kjøpes som tilbehør. Leveres med motvekt og 4 gafler for proff grilling med infrarød bakkbrenner

**6** Helt ny 2-sidig grillrist som kan brukes til wok med rund bunn eller vendes for stekepanner eller gryter med flat bunn. **Nyhet** to-trinns power sidebrenner med et infrarød senter (980 grader) og gassbrenner rundt. Dette gir deg perfekt wok med høy temperatur i senter av pannen.

PR0825RSBI

**11** Grillsystem med to grillkammer med to dedikerte infrarøde **SIZZLE ZONE** underbrennere og grillrist i rustfritt stål.

**2** Sidebord i premium rustfritt stål med integret koppholder, is-/mariadebøtte, skjærebrett, polert håndkleholder og kroker til grillredskaper.

**3** Grillsystem i rustfritt stål med **JETFIRE** tenner

**4** Integret røykammer med egen dedikerte brenner



**LIKE TETT SOM STEKEOVNEN**  
Napoleon sitt LIFT EASE™ gir deg mer plass på terrassen. Lokket er helt tett og vil ikke bli svekket av vær og vind. Dobbeltisolerte vegger gjør at maksimal varme beholdes i grillkammeret.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES

**GASSGRILL PR0825RSBI**  
VARENUMMER: 422022  
KR 44 900,-

Grilltrekk for PR0825RSBI  
Varenummer: 422023  
Kr 998,-

Proudly Made in Canada



Eget røykammer med egen dedikerte brenner.



Infrarød **SIZZLE ZONE** underbrennere med tubebrennere i rustfritt stål.



**NIGHT LIGHT** kontrollpanel



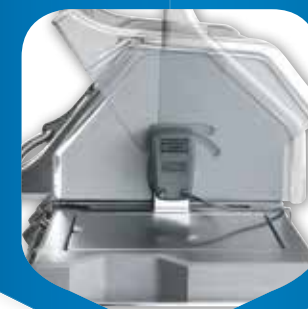
To-steps power brenner med støppjern rist som kan snus fritt eller brukes til flate gryter.



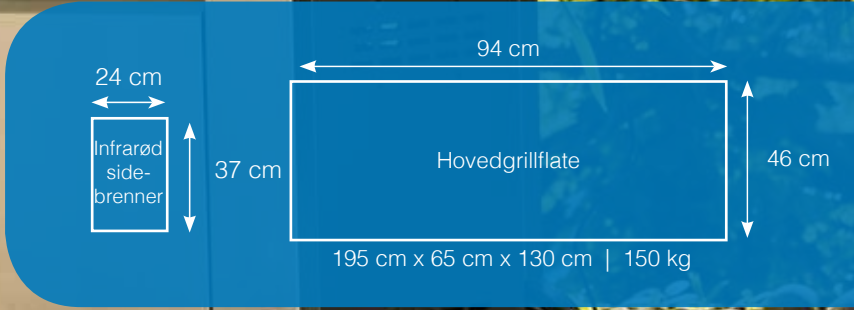
Integrerte lys i grillkammeret



To-lags branntemmere i rustfritt stål med forsterkede fester









# PRESTIGE PRO™ 665

> 31 kW | 8 Brennere  
85-9502 | PRO665RSIB

10I Stort dryppfat med enkel tilgang i front

9I Proff rotisseriesett kan kjøpes som tilbehør. Leveres med motvekt og 4 gafler for proff grilling med infrarød bakkbrenner

8I Infrarød **SIZZLE ZONE™** sidebrenner

7I **NIGHT LIGHT™** lys både i knappene og grillkammer for optimal belysning ved grillen på kvelden.

1I 9.5 mm rustfritt stål **WAVE™** grillrist

2I Deluxe high topp, plassbesparende **LIFT EASE™** lokk i polert chrome

3I Sidebord i premium rustfritt stål med integret koppholder, is-/maridebøtte, skjærebrett, polert håndkleholder og kroker til grillredskaper.

4I Integret røykkammer med egen dedikerte brenner

5I Grillsystem i rustfritt stål med **JETFIRE™** tenner



PRO665RSIB



## GRILL MED KULL I GASSGRILLEN DIN

Napoleon's kullbrett er designet for å passe i alle Napoleon sine gassgriller slik at du kan få frem smaken av å grille med kull i gassgrillen din. Du er erstatter flammtemperaturer med kullbrettet og tenner kullet med gassbrennerene. Kullbrettet selges som ekstrastyr.

NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES

**GASSGRILL PRO665RDIB**  
VARENUMMER: 85-9502  
Kr 37 990,-

Grilltrekk for PRO665RSIB  
Varenummer: 85-9579  
Kr 1490,-

Proudly Made in Canada



Integret røykkammer med egen brenner



Infrarød **SIZZLE ZONE™** Sidebrenner



**NIGHT LIGHT™** bakrunnsbelyste kontrollknapper



Infrarød rotisserie brenner



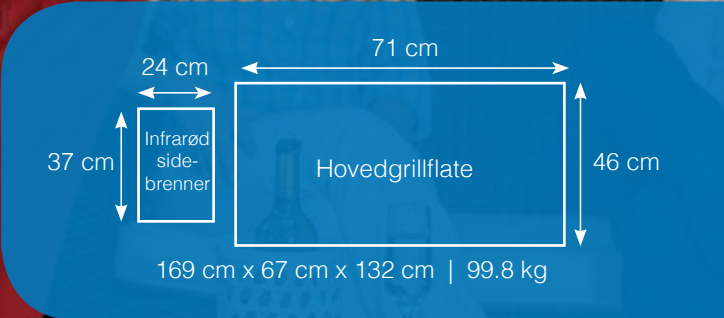
Integrerte lys i grillkammeret



To-lags branntemmere i rustfritt stål med forsterkede fester









# PRESTIGE PRO™ 500

> 25.7 kW | 6 Brennere  
85-9501 | PRO500RSIB

**2I** Klar for Rotisseriesett med infrarød baklbrenner. Rotisserie kit kan kjøpes som tilbehør.

**1I** Infrarød **SIZZLE ZONE™** Grill- og sidebrenner. 0-980 grader på 30 sek

**11I** Grillsystem i rustfritt stål med **JETFIRE™** tenner

**10I** Stort dryppfat med enkel tilgang i front

**9I** Lukket kabinett med hyller, lys, og "soft-close" dører med integrert krydder holder, verktøykroker , og flaskeåpner

**8I** 4 robuste og slitesterke brennere med krysstening.

**6I** **EASY ROLL™** Hjul med lås

**3I** Deluxe high topp, plassbesparende **LIFT EASE™** lokk i polert chrome

**4I** **NIGHT LIGHT™** lys både i knappene og grillkammer for optimal belysning ved grillen på kvelden.

**5I** Sidebord i premium rustfritt stål med integrert koppholder, is-/ mariadebøtte, skjærebrett, polert håndkleholder og kroker til grillredskaper.

PRO500RSIB-1



WAVE™ Grillrist i rustfritt stål



Overlappende flammestemere i rustfritt stål



Lys i grillkammeret



Integrert isbøtte



Infrarød SIZZLE ZONE™ sidebrenner



Infrarød bakbrenner

 Proudly Made in Canada



## HEAVY DUTY GRILLSYSTEM I RUSTFRITT STÅL

Den jevne, konsekvente varmen fra varmt og raskt til lav og treg; WAVE™ grillrist som gir kjøtt Napoleons svimerker, selvrensende grillplater for redusert flare-ups og langvarig brennere for kontrollert, jevn varme.

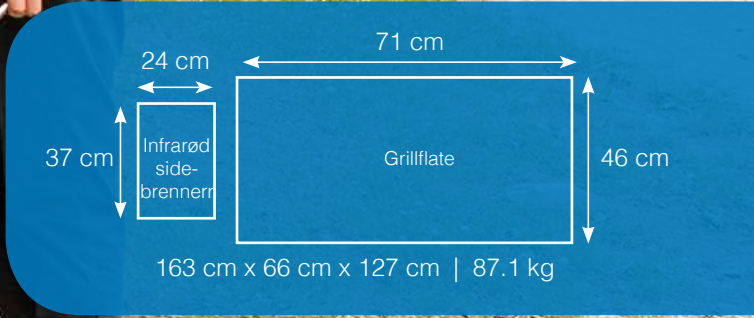
NAPOLEON EXCLUSIVE FEATURES

**GASSGRILL PRO500RDIB**  
VARENUMMER: 85-9501  
KR 26 490,-

Grilltrekk for PRO500RSIB  
Varenummer: 85-9553  
Kr 999,-





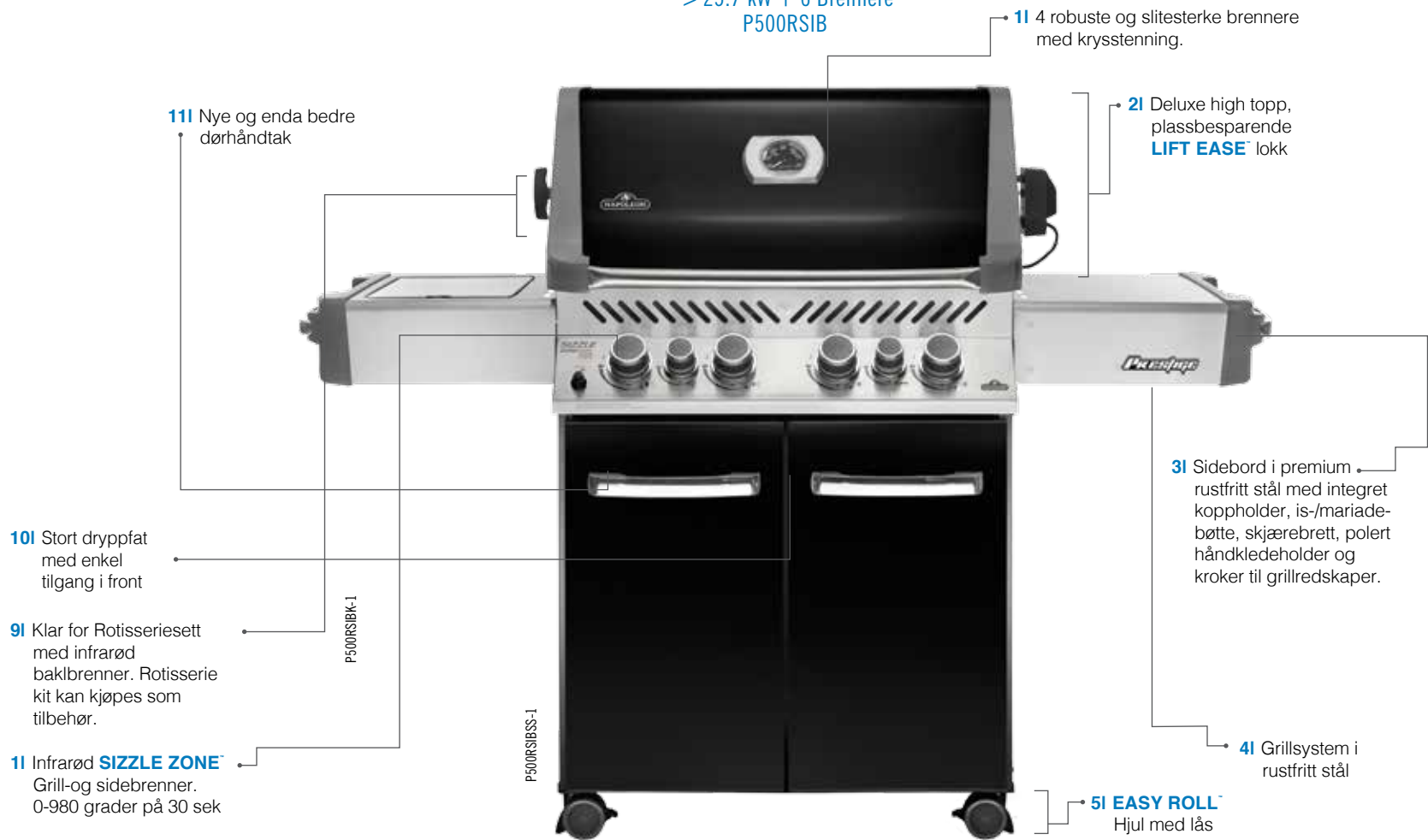




**Prestige**

# PRESTIGE® P500

> 25.7 kW | 6 Brennere  
P500RSIB



## DUAL-LEVEL STAINLESS STEEL SEAR PLATES

Dual-level, individual stainless steel sear plates allow consistent, even heat and continuous grease run off. Heat is spread evenly over the entire grilling surface.

NAPOLÉON EXCLUSIVE FEATURES

GASSGRILL P500RSIB  
VARENUMMER: 85-9500  
KR 20 990,-

Grilltrekk for PR0500RSBI  
Varenummer: 85-9553  
Kr 999,-



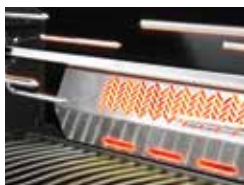
WAVE grillrist i rustfritt stål



Overlappende flammestemere i rustfritt stål



JETFIRE tenner



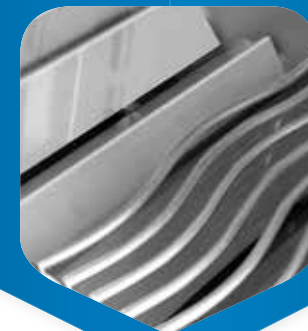
Infrarød baklbrenner



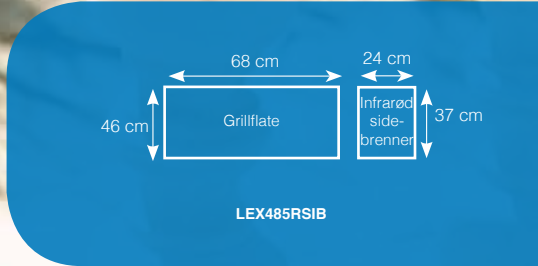
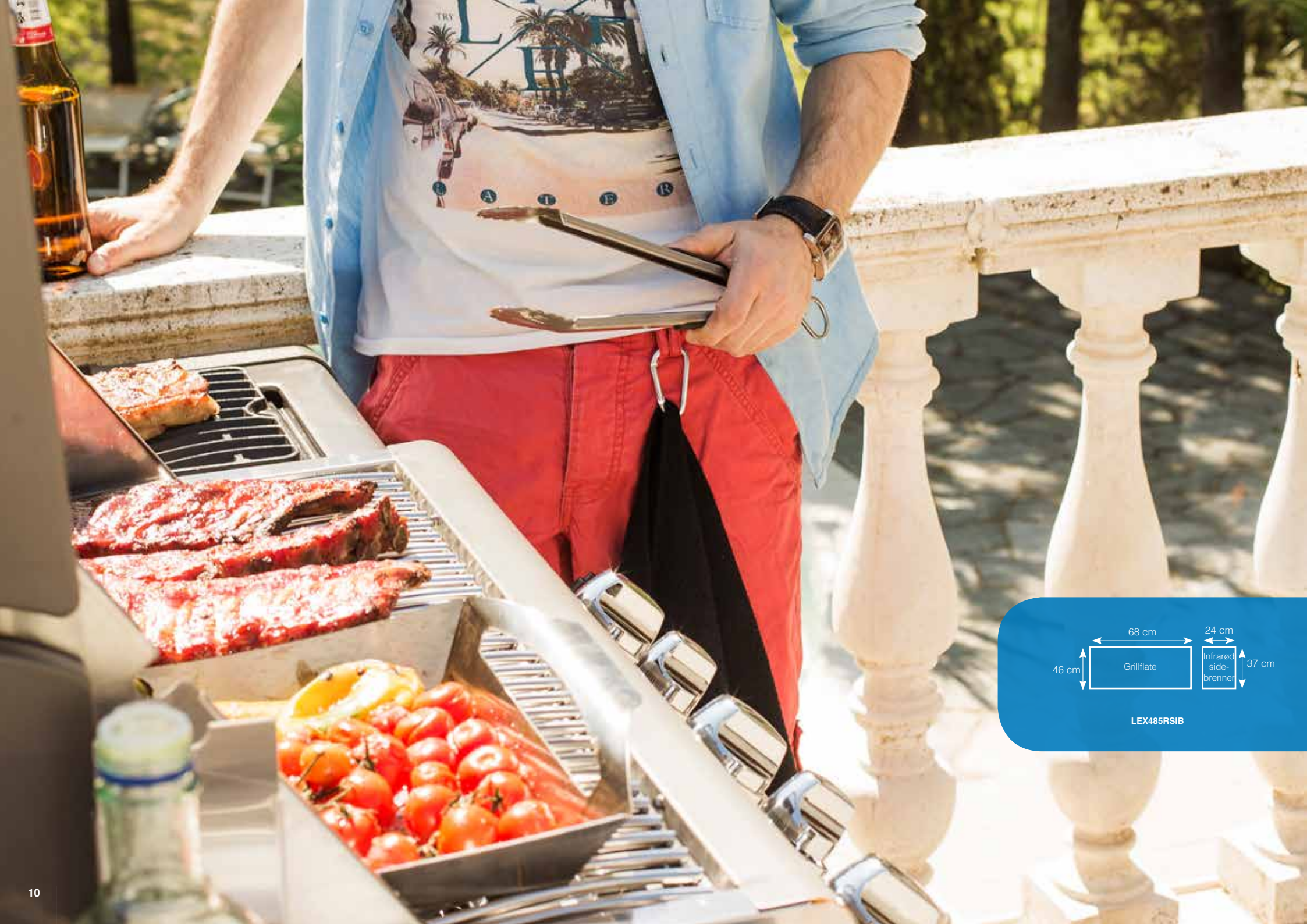
Infrarød SIZZLE ZONE sidebrenner



ACCU-PROBE termometer









# LEX SERIES

> 22.2 kW | 5 Brennere  
LEX485RSIB

11 Infrarød **SIZZLE ZONE**<sup>™</sup>  
sidebrenner



## VARMRØYKING

Legg våte fliser i røykrøret og plasser over den venstre brenneren. Skru på bare den venstre brenneren. Legg kjøttet over den høyre brenneren, men ikke skru på denne brenneren. Nå røykes kjøttet. La kjøttet røykes i flere timer under lokket.

NAPOLÉON EXCLUSIVE FEATURES

GASSGRILL LEX485RSIB  
VARENUMMER: 85-9505  
KR 15 990,-

Grilltrekk for LEX485RSBI  
Varenummer: 85-9554  
Kr 899,-



Infrarød **SIZZLE ZONE**<sup>™</sup>  
sidebrenner



Keramisk Infrarød bakkbrenner



i-GLOW<sup>™</sup> bakrunnsbelyste knapper



Integret isbøtte



Grillrist i rustfritt stål



ACCU-PROBE<sup>™</sup> termometer





# GO ROGUE OR GO HOME.

Du elsker perfekte grillmerker.

Det kiler i magen din når du kutter opp kjøttet.

Du vet når du skal bruke rub, marinade eller saus

Det er derfor du er klar for en Napoleon grill.

Napoleon hjelper deg å ta grillingen til neste nivå.

Alle egenskaper og materialer er konstruert for å gi deg optimal ytelse.

- Slik at du kan skape uforglemmelige måltider for familie og venner.

Akkurat som deg, er vi ikke nybegynnere bak grillen.

Napoleon er en familiebedrift med over 20 års erfaring.

Et godt måltid starter alltid med de beste råvarene.

Så legger man til den beste grillen.



## JETFIRE™ TENNER

Napoleon's JETFIRE™ tenner starter hver brenner individuelt for en rask og effektiv start - hver gang.





45 Minutter montering



### R425SB

- \*15.6 kW
- 4 brennere
- Grillflate: 2740 cm<sup>2</sup>

Varenummer: 422020  
Kr 7 990,-



### R425SIB

- \*15.6 kW
- 4 brennere
- Grillflate: 2740 cm<sup>2</sup>

Varenummer: 422021  
Kr 11 990,-



#### EGENSKAPER



NEDFELLBARE  
SIDEBORD



DOBBELT OVERLAPPENDE  
FLAMMETEMMERE I  
RUSTFRITT STÅL



WAVE™ GRILLRIST I  
RUSTFRITT STÅL  
(R425SIB)



WAVE™ GRILLRIST  
I PORSELENBELAGT  
STØPEJERN



SIDEBRENNER  
(R425SB)



INFRARØD SIZZLE ZONE™  
SIDE BRENNER  
(R425SIB)

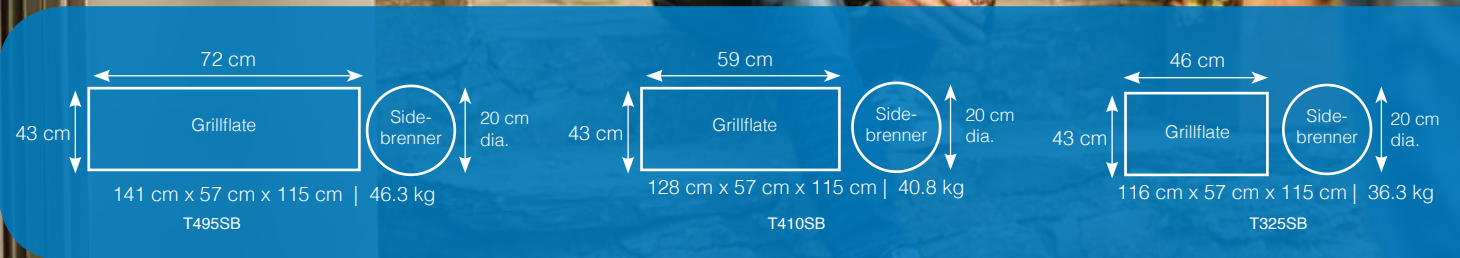
\*Estimate in testing

### GRILL MED KULL I GASSGRILLEN

Napoleon's kullbrett er designet for å passe i alle Napoleon sine gassgriller slik at du kan få frem smaken av å grille med kull i gassgrillen din. Du er erstatter flammemetemere med kullbrettet og tenner kullet med gassbrennerene. Kullbrettet selges som ekstrautstyr.









TRIUMPH

# TRIUMPH™ SERIES

> 10.4 kW | 3 Brennere > 14.4 kW | 4 Brennere  
85-9512 | T325SB 85-9511 | T410SB

> 18.4 kW | 5 Brennere  
85-9513 | T495SB



**NEDFELLBARE SIDEBORD**  
Innovativt design tillater at begge sidehyllene kan felles ned, også den med sidebrenner. Dette er veldig nyttig under lagring. Et unikt låsesystem sikrer at hyllene står solid under bruk.



**GASSGRILL T325SB**  
VARENUMMER: 85-9512  
KR 5 990,-

Grilltrekk for T325SB  
Varenummer: 85-9567  
Kr 749,-

**GASSGRILL T410SB**  
VARENUMMER: 85-9511  
KR 6 990,-

Grilltrekk for T410SB  
Varenummer: 85-9552  
Kr 749,-

**GASSGRILL T495SB**  
VARENUMMER: 85-9513  
KR 8 490,-

Grilltrekk for T495SB  
Varenummer: 85-9568  
Kr 749,-



Sidebrenner



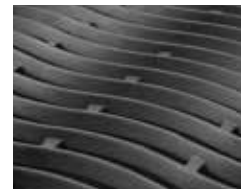
JETFIRE™ tenner



Integret flaskeåpner



Nedfellbart sidebord



WAVE™ Porselenbelagt grillrist i støpejern



ACCU-PROBE™ Termometer







113 cm

62 cm

57 cm dia.

113 cm x 73 cm x 106 cm | 38.6 kg

57 cm dia.

72 cm x 59 cm x 103 cm | 28 kg



the original  
INFRARED

CHARCOAL  
PROFESSIONAL

# 57cm PRO KULLGRILL VOGN & BEIN MODELL

Offset hinged lid for safe operation  
over the entire cooking surface

85-9515 - NK22CK-C | 85-9517 - PRO22K-LEG



## KULLSTARTER

Start kullgrillen raskt og enkelt med en kullstarter. Krøll sammen litt avispapir eller bruk Burner Bio tennposer under kullstarteren og fyll toppen med kull. Tenn kullstarteren og du vil raskt ha grillklart kull. Da slipper du bruk av tennvæske som kan gi en uønsket smak til kjøttet.



KULLGRILL NK22CK-C  
VARENUMMER: 85-9515  
KR 4 990,-

KULLGRILL PRO22K-LEG  
VARENUMMER: 85-9517  
KR 3 990,-

Grilltrekk for NK22CK-C / PRO22K-LEG  
Varenummer: 85-9551  
Kr 790,-



Avtagbar askebeholder i stål



Grillrist med hengsler



ACCU-PROBE™ Termometer



Kullrist i rustfritt stål



Hjørnehengslet lokk



Nedfellbart sidebord







57 cm  
dia.

70 cm x 59 cm x 112 cm | 26.3 kg



the original  
INFRARED

CHARCOAL  
— PROFESSIONAL —

# 57cm KULLGRILL

NK22CK-L-1



REDSKAPSOPPHENG I

RUSTFRITT STÅL

Praktisk redskapsoppheng som passer perfekt til Napoleon kullgriller.



Avtagbar askebeholder i stål



Grillrist med hengsler



Solid toppventil



Kullrist i rustfritt stål



Kaldt håndtak



Oppheng for lokk (standard)

KULLGRILL NK22CK-L-1  
VARENUMMER: 85-9516  
KR 2 990,-

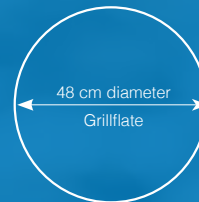
Grilltrekk for NK22CK-L-1  
Varenummer: 85-9551  
Kr 790,-







AS300K



50 cm x 50 cm x 120 cm | 22.5 kg







## KJØTTKROKER

Store kjøttstykker, hel fisk eller ribbe kan enkelt henges opp i kammeret med de 5 kjøttkrokene. Dørene gjør det enkelt å etterfylle kull eller røykchips uten å løfte av lokket.

**8I ACCU-PROBE™**  
termometer i  
rustfritt stål

**1I** Hengslede tette dører gir enkel tilgang til vannbadet og kullkurven

**2I** Øverste lokket inneholder en horisontal bjelke med 5 kjøttkroker for å henge fisk, kjøtt eller pølser.

**3I 3 in1** Apollo® Smoker Grill for våt- og tørrrøyking. Kan også brukes som kullgrill

**4I** Solid håndtak

**7I** Små hull som passer perfekt for ekstra termometere

**6I** Flere ventiler for optimal temperaturkontroll

**5I** Hvert kammer (stacker) inneholder en 48 cm grillrist



ACCU-PROBE™ Solid termometer



Ekstra kammer (ekstraustyr)



Ventil for temperaturkontroll



Dører



Solide håndtak



Transportabel



**SMOKER AS300K**  
**VARENUMMER: 85-9518**  
**KR 4 490,-**

Trekk for AS300K  
Varenummer: 422028  
Kr 499,-



## TO I EN

To lags porselenmaljert grillrist i støpejern som gir veldig jevn varme. Med denne grillen får du frem de kjente Napoleon grillmerkene.



# TRAVELQ™ 285

> 4.1 kW | 2 brennere  
85-9521 | TQ285



**Bruker standard gassbokser**  
225g/440g Varenr: 57048/57049



**Klar til bruk på  
10 sekunder**



Grillrist i porselenmaljert støpejern



ACCU-PROBE Solid termometer



Holder varmen selv om det blåser



Doble brennere i rustfritt stål



JETFIRE tenner



Stolt vinner av 2014 **Vesta Award** prisen for beste design, innovasjon og teknologi

**GASSGRILL TRAVELQ 285**  
VARENUMMER: 85-9521  
KR 3 490,-

Trekk for TRAVELQ 285  
Varenummer: 85-9576  
Kr 399,-



# TRAVELQ™ 285X

> 4.1 kW | 2 brennere  
85-9522 | TQ285X



## GRILL OVER ALT

Innovativ vogn med et unikt saksdesign og store 20 cm hjul for rask og enkel transport. Vognen kan lett henges på vegg når den ikke er bruk. Støtte slik at den kan stå alene i sammenslått modus. Enkel og rask å sette opp.

1| Slås lett opp



Stolt vinner av 2014 **Vesta Award** prisen for design, innovasjon og teknologi



2| Innovativ vogn med et funksjonelt saksdesign som gjør den lett å transportere og sette opp.



**GASSGRILL NAPOLEON TRAVEL Q M/TRALLE**  
VARENUMMER: 85-9522  
KR 4 490,-

Trekk for TRAVELQ  
Varenummer: 85-9576  
Kr 399,-



Romslige sidehyller med plass til redskaper og håndklède



Grillrist i porselemljert støpejern



ACCU-PROBE™ Termometer



Holder varmen selv om det blåser



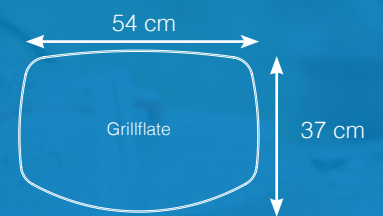
Doble brennere i rustfritt stål



JETFIRE™ tenner







PRO285 Monteret: bredde 74 cm x dybde 47 cm x høyde 38 cm  
Montert med stativ PRO285 Grill: bredde 122 cm x dybde 52 cm x høyde 108 cm  
Stativ i lagringsposisjon: bredde 77 cm x dybde 52 cm x høyde 71 cm



## STATIV

Praktisk og stabilt stativ med sidehyller og opphengskroker for grillredskaper og kjøkkenhåndklede. Oppsamler med integrert flaskeåpner. Store hjul for enkel transport. Stilig deksel som skjuler gassbeholderen.



GASSGRILL PRO TRAVEL Q  
VARENUMMER: 85-9526  
KR 3 990,-

STATIV PRO TRAVEL Q  
VARENUMMER: 85-9527  
KR 1 890,-

Trekk for TRAVEL Q  
Varenummer: 85-9576  
Kr 399,-





# NAPOLEON EKSklusiv GRILLING



## GJØR GASSGRILLEN OM TIL EN KULLGRILL

En Napoleon® Eksklusiv! Et brett til kull og røyking kan kjøpes som ekstrautstyr. Dette gir deg muligheten til enkelt å bytte fra gass til kull. Fjern grillristen og flammemetemmerne og sett brettet rett på brennerne. Fyll brettet med kull og start brennerne for å antenne kullet. Sett grillristen på igjen og du er klar for kullgrilling. OBS! Kun til bruk i griller fra Napoleon.



## Infrarød Technology

Napoleon®s infrarøde SIZZLE ZONE™-brennere bruker keramiske plater med tusener av små flammeporer som produserer infrarød stråleenergi. Energien fra flammene absorberes av keramikken som begynner å gløde og kan varmes opp til utrolige 980°C bare på et par minutter. Denne ekstreme varmen lukker øyeblikkelig porene i kjøttet og bevarer saftigheten og smaken. Resultatet er nærmest uunngåelig – saftig og smakfull mat på mye kortere tid enn ved vanlig grilling, noe som sparer både tid og penger.



## Rotisseriegrilling med bakbrenner

Varmen fra den bakre brenneren ved rotisseriegrilling forseglar raskt kjøttet for optimal bevaring av saftighet og mørhet. Rotisserie er mest brukt ved steking av større kjøttstykker som steker, fugl, lammelår o.l. Bruk av rotisserie gir en jevn og fin steking av hele stykket samtidig som det bevarer saftigheten og mørheten som kjenne-tegner langtidssteking av kjøtt.



## Power Sideburner Burner

Helt nytt innovativt design eksklusivt for Napoleon Griller. To stegs sidebrenner med en infrarød brenner i senter med gassblus rundt. Dette gir en helt unik boost og god kontroll. Inkluderer også en unik to sidig grillrist som kan brukes til runde wok panner og tradisjonelle panner med flat bunn. Grillristen er produsert i porselenmaljert støpejern.

# NAPOLEON INFRARØD GRILLING

## Hvordan fungerer infrarød grilling?

Kull er den originale infrarøde grillingen. Glødende briketter avgir infrarød energi til maten som blir tilberedt, uten at den tørkes for mye. Infrarød brenner fra Napoleon® fungerer på samme måte. I hver brenner er det 10.000 små hull som med hver sin lille flamme får den keramiske platen til å gløde. Denne glødende overflaten avgir samme type infrarød varme, uten strevet med kull. Den gir også en jevnere varme som er lettere å regulere enn kull. For umiddelbar steking av kjøttoverflater og for lukking av porer kan brenneren settes på høy styrke, men den kan også reguleres ned for langtidssteking. I bunn og grunn gjør Napoleon®s infrarøde brenner at du kan få en mer saftig og smakfull biff, hamburger eller annen kjøttrett.

## Effektiviteten av infrarød grilling

Visste du at infrarøde brennere bruker mindre gass og gir kortere steketid? Med Napoleon®s infrarøde teknologi hjelper forbrukeren til mer energieffektiv grilling. Infrarød rilling gjør at man bruker mindre gass og reduserer tidsbruket når en lager mat. Og i tillegg er det miljøvennlig.

## Raskt svidd overflate

Napoleon®s infrarøde SIZZLE ZONE™-brennere gir deg ekstremt sterk varme som langt overgår tradisjonelle brennere. Dette gir deg muligheten for raskt å svi overflatene på kjøttet for å lukke inne den naturlige saftigheten i kjøttet.

## Kortere forvarmingstid

Den intense varmen fra disse brennerne gjør at du slipper forvarming. Du kan begynne å grille med én gang!

## Mindre gassforbruk

Infrarøde brennere er mer gaseffektive enn vanlige brennere. Dette er basert på hvordan energien når maten. Med vanlige brennere varmer flammen opp luften rundt brennerne som så stiger opp til maten. Med infrarøde brennere er det strålene fra den keramiske overflaten som går direkte til maten (slik som solstråler varmer huden).

## Kortere steketid

Med den intense varmen reduseres steketiden dramatisk (inntil 4 ganger). Dette sparer masse tid.

## Spar penger

Alt dette gjør at du sparer penger ved å spare energi.



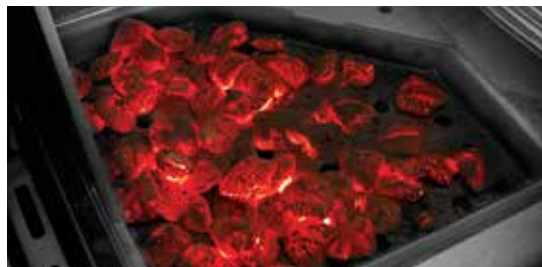


## EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES

### FINDING THE PERFECT STEAK

When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chilies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

**Napoleon**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**



#### Kullrist til Napoleon gassgrill

Gjør din Napoleon gassgrill om til kullgrill. Hjørne til røykflis. Risten settes rett på brennerne.

Varenr.: 85-9563

Kr 599,-



#### 2 stk kurver for indirekte grilling med kull

Kurver som kan brukes til å begrense grillområdet. Veldig praktisk for indirekte grilling

Varenr.: 85-9544

Kr 299,-



#### Grillkullstarter

Fyll kullstarteren med ønsket kullmengde og tenn bunnen med avis-papir.

Varenr.: 85-9545

Kr 299,-



#### Røykerør

Røykerør som fylles med ønsket røykflis og legges i grillen for en utmerket røyking-effekt.

Varenr.: 85-9557

Kr 249,-



#### Røykflis av lønnetre 1kg

Lønnetre er en klassiker. Gir en lett røykaroma og en gylden gulfarge til maten.

Varenr.: 85-9560

Kr 119,-



#### Røykflis av kirsebætre 1kg

Gir en kraftig og naturlig tresmak som er karakteristisk for mange frukttrær. Gir lyse brun-nyanser til maten.

Varenr.: 85-9561

Kr 119,-



#### Røyksett til grill

En pakke bestående av røykerør og et assortert utvalg av røykflis til forskjellig mat og smak.

Varenr.: 422012

Kr 319,-



#### Grillplanke i tre

Legg planken i bløt i ca. 24 timer. Legg kjøtt/fisk på planken og bruk indirekte grilling.

Sedertre - 85-9562 / Lønnetre - 422013

Kr 119,- stk



#### Kyllinggriller

Stativ til grilling av hel kylling. Kyllingen tres ned på stativet.

Varenr.: 85-9564

Kr 149,-



## EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES

### FINDING THE PERFECT STEAK

When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chillies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

**Napoleon**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**



#### Salt- og pepperkvern

Manuell salt og pepperkvern i stillig design fra Napoleon

Varenr.: Pepper 422014 / Salt 422015

Kr 249,- stk



#### Stekeplate i støpejern

Solid stekeplate i støpejern med trefat og avtagbart håndtak.

Varenr.: 85-9570

Kr 399,- stk



#### Grillplate tosidig 665/500 LE485 LEX485

Grillplate i støpejern. Kan brukes på begge sider. Én side er glatt og den andre er rillet. 46x34 cm.

Varenr.: 85-9546

Kr 599,-



#### Grillspyd i rustfritt stål 6 stk

Praktiske og solide grillspyd i rustfritt stål.

Hvert spyd er hele 35 cm langt

Varenr.: 85-9574

Kr 249,- stk



#### Store aluminiumsformer 5 stk

Praktisk til bruk sammen med Rotisserisetten eller for indirekte grilling. 36 x 20 cm.

Varenr.: 85-9566

Kr 119,- stk



#### Grillplate tosidig Triumph 495, 410 og 325

Grillplate i støpejern. Kan brukes på begge sider.

Én side er glatt og den andre er rillet. 44x24 cm.

Varenr.: 85-9565

Kr 499,-



#### Rotisseriesett Napoleon 410/325 serien

2 gaffler til Triumph 410/325

Varenr.: 85-9555

Kr 1290,-



#### Rotisseriesett Napoleon 485/500 serien

4 gaffler til 485/500 serien

Varenr.: 85-9556

Kr 1990,-



#### Rotisseriesett Napoleon 665 serien

4 gaffler til 665 serien

Varenr.: 85-9580

Kr 2490,-

## EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES



### Biffkniv

En veldig god biffkniv med delvis tagget egg. Blad i tysk stål og plast i håndtaket for optimalt grep.

Varenr.: 422003

Kr 89,-



### Kokkekniv 20 cm

En skikkelig kokkekniv produsert i tysk stål, 20 cm blad. Perfekt til alt fra tranisering til hakking.

Varenr.: 422002

Kr 499,-



### Stekeklype

En hendig kombinasjon av stekespade og tang i ett og samme redskap. 38 cm.

Varenr.: 422001

Kr 259,-



### Grilltang autolukk 40 cm

En kraftig tang med autolukk-system.

Varenr.: 85-9542

Kr 149,-



### Steketermometer digitalt

Termometer med stor nål som stikkes inn i kjøttet. Digital avlesning av temperatur på skaftet.

Varenr.: 422004

Kr 199,-



### Digitalt trådløst termometer

Et digitalt trådløst termometer av ypperste kvalitet med en rekkevidde opptil 60 meter. Like bra på kjøkkenet som ved grillen. Varenr.: 85-9549

Kr 499,-



### Pizzastein 2-pk Ø:25 cm

To stk pizzasteiner produsert for å gjenngi effekten av en ekte italiensk steinovn.

Varenr.: 422025

Kr 249,-



### Pizzastein rektangulær

Pizzasteiner produsert for å gjenngi effekten av en ekte italiensk steinovn.

Varenr.: 422026

Kr 499,-



### Pizzaspade Napoleon

Sammenleggbare pizzaspade.

Varenr.: 422027

Kr 479,-

## FINDING THE PERFECT STEAK

When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chillies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

**Napoleon**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**



## FINDING THE PERFECT STEAK

When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chillies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

**Napoleon**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**

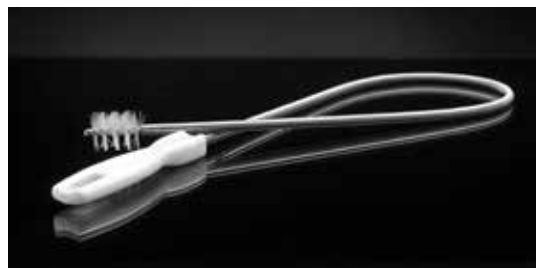


### Skurebørste Napoleon

En skurebørste med godt håndtak som gir godt trykk ned på tilsølte områder.

Varenr.: 422005

Kr 25,-



### Tubebørste Napoleon

Renser brennere for hindere som skitt og spindelsvev.

Varenr.: 422006

Kr 109,-



### Grillbørste tresidet

En grillbørste med tresidet messingbust. 53 cm.

Varenr.: 85-9548

Kr 149,-



### Grillbørste med flaskeåpner 30 cm

Solid grillbørste med plasthåndtak, integrert flaskeåpner og messingbust.

Varenr.: 85-9571

Kr 59,-



### Skrape til grillrist

Praktisk skrape i rustfritt stål designet for å rengjøre Wave grillrister.

Varenr.: 422007

Kr 149,-



### Proff grillbørste med skrape 41 cm

Håndtak og børste i rustfritt stål. Utskiftbart børstehode. (422016: Børstehode 2pk Kr 89,-)

Varenr.: 422008

Kr 199,-



### Grillbørste med skrape

45 cm lengde og godt trehåndtak.

Varenr.: 85-9547

Kr 99,-



### Skjærebrett med skåler

Et flott skjærebrett med to skåler i rustfritt stål som kan skyves under brettet. 46x33 cm.

Varenr.: 85-9541

Kr 559,-



### Grillpensel Napoleon 35 cm

med silikonbust.

Varenr.: 85-9543

Kr 99,-

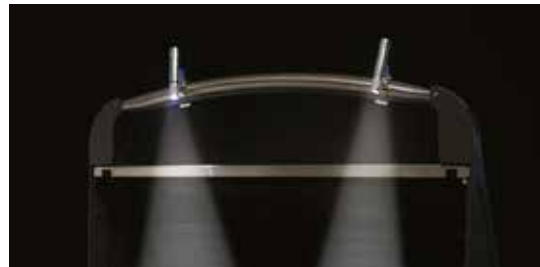
## EVERYDAY GRILLING ACCESSORIES



**Grillredskaper 3pk Napoleon**  
Grillspade, grillklype og pensel.

Varenr.: 422017

Kr 259,-



**Lykt 2 pk LED**  
2 x lykter som kan festes på grill lokket.

Varenr.: 85-9575

Kr 199,-



**Grillsett 2 deler**  
Grillspade og klype

Varenr.: 85-9540

Kr 349,-



**Wok i rustfritt stål**  
Solid wok i rustfritt stål. Ø: 30 cm

Varenr.: 422019

Kr 699,-



**Hamburgerpresse**

Varenr.: 85-9569

Kr 299,-



**Grillforkle**

Varenr.: 422009

Kr 449,-



**Grillhansker**  
Varmeavvisende hansker for grilling.

Varenr.: 422010

Kr 699,-



**Grillhåndkle med karabinkrok**  
Napoleon grillhåndkle som kan festes til livet.

Varenr.: 85-9572

Kr 199,-



**Grillhansker med silikongrep**  
Varmeavvisende hansker med silikongrep.

Varenr.: 422011

Kr 259,-

## FINDING THE PERFECT STEAK

When buying a large steak, choose one that has a uniform thickness of about 3 ½ centimeters. Buy a top quality cut that is well marbled to ensure tenderness. The better the quality of beef, the tastier your steak will be. For a quick sauce, jazz up store-bought BBQ sauce by adding chopped chillies, a little Worcestershire sauce, a splash of vinegar, some chopped fresh onions or garlic, or get creative.

**Napoleon**  
**EXPERTS IN**  
**GAS & INFRARED**  
**GRILLING**



	Prestige® Series				LEX Series			LE Series		Triumph® Series			Charcoal Series					Portable Series					
<b>SPECIFICATIONS</b>	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K-1	AS200K-1	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L-1	PTSS165	TQ28SX	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
LIFT EASE™ roll top lid	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lid color	ss	ss	ss	ss/bk/bl/sq	ss	ss	ss	ss/bk	ss	bk	bk	bk	ss	bk	bk	bk	bk	bk	ss	bl	bl	bk	-
ACCU-PROBE™ temperature gauge	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	S	S	S	-
Electronic ignition	S	S	S	S	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JETFIRE™ ignition	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-
Rear burner igniter	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Infrared ceramic bottom brennere	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Stainless steel bottom brennere	4	5	4	4	4	3	3	3	3	4	3	2	-	-	-	-	-	-	1	2	2	2	-
Stainless steel infrared rear rotisserie burner	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ceramic infrared rear rotisserie burner	-	-	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Integrated wood chip smoker tray	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Two-stage Power Side Burner	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
i-GLOW™ / NIGHT LIGHT™ control knobs	S	S	S	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interior lights	S	S	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Folding Side Shelves	-	-	-	S	-	-	-	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rear charcoal rotisserie burner	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Range side burner	-	-	-	-	S	S	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Infrared SIZZLE ZONE™ side burner	-	S	S	S	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7mm Stainless steel WAVE™ cooking grids	-	-	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Stainless steel 9.5mm WAVE™ cooking grids	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cast iron WAVE™ cooking grids	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	S	-	-	S	S	-	-	S	S	S	-
Integrated ice/marinade bucket and cutting board	S	S	S	-	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EASY SET™ control knobs	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Adjustable air vents	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-
Removable drip pan	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	S	S	S	S	-
Warming rack	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
Natural gas available	N	Y	Y	Y	N	N	N	Y	N	N	N	N	-	-	-	-	-	-	N	N	N	N	-
10 Year Limited Warranty	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-
President's Limited Lifetime Warranty	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-
<b>ACCESSORIES</b>	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K-1	AS200K-1	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L-1	PTSS165	TQ28SX	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Commercial quality rotisserie kit – 4 Forks	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Heavy duty rotisserie kit – 2 Forks	-	-	0	0	-	-	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Charcoal tray	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Smoker pipe	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Heavy duty cover	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0
Heavy Duty Carry Bag	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	0	-	-
<b>GRILL INPUTS (kW)</b>	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K-1	AS200K-1	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L-1	PTSS165	TQ28SX	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Smoker Burner	2.5	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Warming Burner	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Main infrared brennere	8	-	-	-	4.8	4.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Main tube brennere	15.2	19	16	16	19.2	14.4	14.4	14.4	14.4	16.4	12.0	8.0	-	-	-	-	-	-	3.1	4.1	4.1	4.1	-
Side burner	5.3	4	4	4	2.8	2.8	3.8	3.8	3.8	2.4	2.4	2.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rear infrared burner	5.7	5.7	5.7	5.7	5.3	5.3	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	39.2	31.2	25.7	25.7	32.1	27.3	22.2	22.2	18.2	18.4	14.4	10.4	-	-	-	-	-	-	3.1	4.1	4.1	4.1	-
<b>DIMENSIONS</b>	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	LEX730RSBI	LEX605RSBI	LEX485RSIB	LE485RSIB	LE485SB	T495SB	T410SB	T325SB	PRO605CSS	AS300K-1	AS200K-1	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L-1	PTSS165	TQ28SX	TQ285	PRO285	PRO285-STAND
Total length (cm)	239	195	169	163	191	174	151	153	153	141	128	116	171	50	42	113	72	70	55	112	58	74	77
Total width (cm)	65	65	67	66	69	69	69	69	69	57	57	57	63	50	42	73	59	59	31	51	49	47	53
Total height in inches (cm) lid closed/open	131/145	130/145	132/142	127/145	125/151	125/151	125/151	121/159	121/159	115/152	115/152	115/152	125/151	120	104	106/152	103/162	112	26/42	94/130	35/76	38/64	71

S = standard    0 = optional    Lid Colours: ss = stainless steel, bk = black, bl=blue, cg=smokey quartz    N = No    Y = Yes

**PR0825RSBI WITH EXCLUSIVE POWER SIDE BURNER**



11 Twin head cooking system with two dedicated infrared **SIZZLE ZONE™** bottom burners and a stainless steel tube warming burner in between

2 Premium stainless steel side shelves with integrated beverage holders and ice/marinade bucket with cutting board

3 Stainless steel cooking system with **JETFIRE™** ignition

4 Integrated wood chip smoker tray pulls out for easy filling and is lit with a dedicated gas tube burner

5 Available as a propane unit

6 Durable big wheels and fixable casters

7 Optional quality rotisserie kit and 4 forks utilizing the rear infrared burner

8 9.5 mm Stainless Steel **WAVE™** Cooking Grids

9 Soft closing doors and drawers

10 2 large drip pans accessible from the front

11 Deluxe high top, space saving **LIFT EASE™** roll top lid with polished chrome trim accents and handle

12 Integrated ice/marinade bucket for final preparation at the grill

13 Quick Assembly - just mount the side shelves

14 Interior lights in both grill chambers as well as in the left grill cabinet and **NIGHT-LIGHT™** control knobs for late night entertaining

15 Features a reversible porcelainized cast iron cooking grid for round wok frying on one side and flat pan frying on the other. The contour construction ensures consistent and even cooking **NEW** two-stage power side burner with a circular centre infrared burner and outer flame burner for versatile cooking methods



