NAPOLEON

PREMIUM BBQs

GRILLS UND ZUBEHÖR 2024
HAUPTKATALOG

Editorial 03
Unsere Geschichte ..... 04 - 05
Hitzeleit- und Zündsystem ..... 06 - 07
SIZZLE ZONE™ Infrarotbrenner ..... 08 - 09
WAVE™ Grillroste ..... 10 - 11
Lamm-Kofta nach Türkischer Art ..... 12 - 13
Die Phantom™-Serie ..... 14 - 17
Drehspiess-Grillieren 18
Honig Sriracha Chicken Wings 19
Die Rogue®-Serie ..... 20 - 23
Die Rogue® XT-Serie ..... 24 - 27
Die Rogue® SE-Serie ..... 28 - 31
Die Prestige®-Serie ..... 32 - 35
Grillieren mit SIZZLE ZONE™ 36
Das perfekte Steak grillieren 37
Die Prestige® PRO™-Serie ..... 38 - 41
Die TravelQ™-Serie ..... 42 - 45
Charcoal Professional Holzkohlegrills ..... 46 - 49
Plancha grillieren 50
Grill-Zubehör ..... 51 - 59
Mürbeteigkuchen mit Erdbeeren vom Grill ..... 60 - 61
Qualität und Garantie ..... 62 - 63

LIEBE GRILLFREUNDINNEN UND GRILLFREUNDE

Voller Freude präsentieren wir Ihnen hiermit den Napoleon® Hauptkatalog 2024!

Wir stellen Ihnen darin unser vielfältiges Grill & Zubehör-Sortiment und auch Grilltechniken vor. Lassen Sie sich inspirieren von den Rezept-Ideen, probieren Sie Neues aus und heben Sie Ihre Grill-Fähigkeiten auf das nächste Level. Wir freuen uns, wenn Ihre Leidenschaft für's Grillieren dadurch angeheizt wird und Sie Ihrer Familie und Ihren Freunden bei grossartigen Grillgerichten noch mehr Genuss bescheren!

Napoleon® steht für hohe Ansprüche an die Qualität und die Produkte sowie die Bestrebung sich stetig zu verbessern.

Tauchen Sie ein in die Produktwelt von Napoleon® und verwirklichen Sie Ihre Grill-Träume!

Ihr Schweizer Team von A. Marchon SA

Beatrice DOUTAZ | **Christian NAVATTA** | **Adrien REPOND**
Verkaufsleiterin KAM Napoleon® KAM Napoleon®

GESCHICHTE

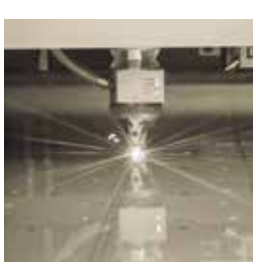
MADE IN CANADA

Die Firmengeschichte von Napoleon® Grills beginnt 1976 mit dem Firmeninhaber Wolfgang Schroeter. In diesem Jahr gründete er einen kleinen Stahlverarbeitungsbetrieb in Barrie, Ontario, Kanada, wo er mit der Herstellung von Stahlgeländern begann. Damals konnte noch niemand den unglaublichen Erfolg von Wolf Steel Ltd. und der später folgenden Napoleon® Kamine und Napoleon® Grillmodelle vorhersehen.

LEIDENSCHAFT FÜR FEUER

Napoleon® ist ein nach ISO 9001:2015 zertifiziertes Unternehmen in Kanada mit über 186.000 Quadratmetern Produktionsfläche und über 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. In Nordamerika ist Napoleon® das grösste Privatunternehmen zur Herstellung von hochwertigen holz- und gasbetriebenen Kaminen und Öfen, Gas- und Holzkohlegrills sowie von Produkten für den Outdoor-Wohnbereich. Der rasante Wachstumskurs von Napoleon® ist das direkte Ergebnis eines kompromisslosen Qualitätsbewusstseins bei der Produktherstellung und dem ehrlichen, zuverlässigen Kundendienst.

Die wichtigsten Erfolgsfaktoren: Neben einem hohen Innovationsgrad, dem wir uns verpflichtet fühlen, stehen bei allen Produktentwicklungen die Kunden im Mittelpunkt. Bei Napoleon® ist man erst dann zufrieden, wenn sich Anwender begeistert zeigen. Nicht nur von den Grills selbst, sondern auch von den darauf zubereiteten Gerichten und dem damit verbundenen Erlebnis. Was gibt es Schöneres als mit Freunden und Familie leckere Grillgerichte und wertvolle Zeit zu teilen?



TECHNOLOGIE

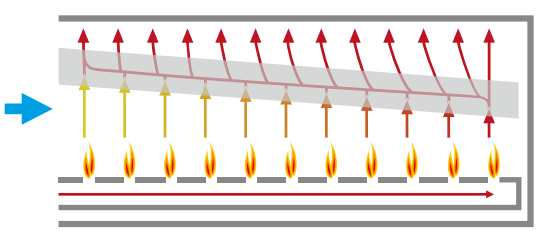
HITZE, GERECHT VERTEILT

Die in zwei Ebenen angeordneten Hitzeverteiler sorgen für eine regelmässige Temperaturverteilung auf dem Grillrost und verringern dadurch das Entstehen sogenannter „Hotspots".

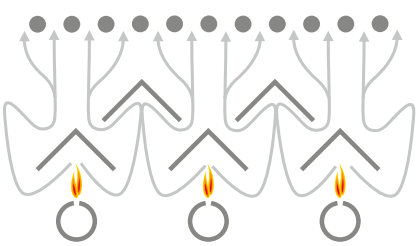
Dabei ist nicht nur der Höhenunterschied der Hitzeverteiler wirkungsvoll, sondern auch die von hinten nach vorne aufsteigende Positionierung der Verteilerbleche. Denn diese sorgt für den Transport der im hinteren Bereich naturgemäss heisseren Luft in den vorderen, etwas kühleren Bereich.

Zudem sorgen die einfach zu reinigenden Hitzeverteiler für reduziertes Aufflackern der Gasflammen, da sie abtropfende Fette und Bratensaft an der Flamme vorbeileiten. Dadurch wird aber nicht nur das Grillieren sicherer, sondern es sorgt auch für ein besseres und unverfälschteres Aroma des zubereiteten Grillguts.

Zur Erklärung siehe auch die unten stehenden Abbildungen.



Die höher liegenden Hitzeverteiler leiten die von den Brennern kommende, heisse Luft so um, dass auch der Bereich zwischen den Brennern ausreichend erhitzt wird.



Die leicht ansteigenden Hitzeverteiler transportieren die im hinteren Bereich naturgemäss heissere Luft nach vorne und gleichen so die Temperaturdifferenz aus.

JETFIRE™

EINE ZÜNDENDE IDEE

Die Zündung der Napoleon® Gasbrenner erfolgt zuverlässig über das Napoleon® JETFIRE™ Zündsystem. Hierbei wird jeder einzelne Brenner durch einen starken Feuerausstoss eines separaten Gasventils gezündet. Auf diese Weise werden die Brenner auch bei extremen Wetterbedingungen sicher entfacht – das „verzweifelte" Klicken einer erfolglosen Piezo-Zündung gehört somit der Vergangenheit an.

Eine innovative Technologie, die in dieser Form nur bei Napoleon® Grills eingesetzt wird.

SIZZLE ZONE™ INFRAROTBRENNER

HEISS, HEISSER, SIZZLE ZONE™

Holzkohle ist die traditionelle Art des Infrarotgrillierens, mit der wir alle vertraut sind: Glühende Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, dieses wird zielgerichtet erhitzt und es entstehen sowohl herrliche Röstaromen als auch eine köstliche Kruste.

Bei den SIZZLE ZONE™ Infrarotbrennern von Napoleon® erhält man diese Vorzüge in Verbindung mit komfortabler Gastechnologie: Jeder Brenner enthält tausende Gasauslässe, die die keramische Oberfläche aufheizen, bis sie rot zu glühen beginnt. Die dadurch entstehende Infrarot-Strahlung erwärmt nicht etwa die Umgebungsluft, sondern die Hitze trifft direkt auf das Grillgut und dringt besonders tief ein. Zusätzlich entsteht ein konsistenter Hitzebereich, der gegenüber einem Holzkohlefeuer deutlich einfacher zu regulieren ist.

Infrarotbrenner von Napoleon® erzeugen extrem hohe Temperaturen und sind somit perfekt für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten geeignet. Aber auch als Seitenbrenner lässt sich die SIZZLE ZONE™ verwenden. Einer keramischen Kochfläche gleich, lassen sich hier beispielsweise leckere Wok-Gerichte zubereiten.

GRILL-MODELLE MIT SIZZLE ZONE™ TECHNOLOGIE

Rogue® XT 365 SIB
Rogue® XT 425 SIB
Rogue® XT 525 SIB
Rogue® XT 625 SIB

GRILL-MODELLE MIT GROSSER SIZZLE ZONE™

Rogue® SE 425
Rogue® SE 425-Phantom™
Rogue® SE 525
Rogue® SE 625

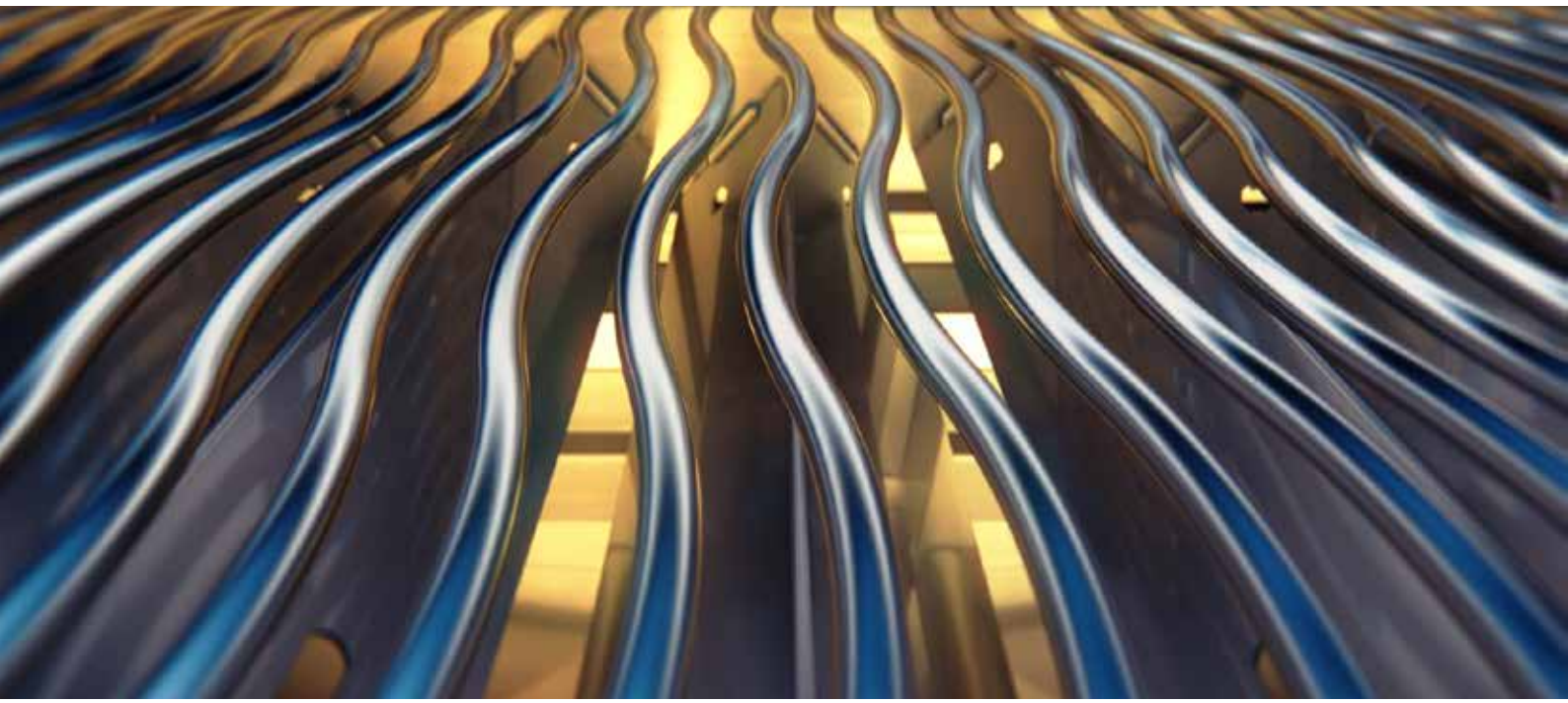
Prestige® 500
Prestige® 500-Phantom™

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

WAVE™ GRILLROSTE

AUF EINER WELLENLÄNGE

Die ganz eigene Form der WAVE™ Grillroste sorgt für ein attraktives „Branding" des Grillguts, wie es nur auf einem Napoleon® Grill zu finden ist. Doch sorgt die Wellenform nicht nur für einen appetitlichen Look, sie hat auch ganz praktische Vorteile: Die geschwungenen Grillroste sorgen für eine gleichmässigere Temperaturverteilung. Zudem erschweren sie merklich, dass kleineres Grillgut durch den Rost fällt. Wieder einmal eines dieser kleinen Details, die einen Napoleon® Grill zu einem Napoleon® Grill machen.



SERIENAUSSTATTUNG

Sowohl das JETFIRE™ Zündsystem als auch die WAVE™ Grillroste gehören bei unseren Gasgrills zur Serienausstattung. Die zweistufigen Hitzeverteiler gibt es ebenfalls bei allen Gasgrills, ausgenommen der Freestyle und TravelQ™-Serie.

EMAILLIERTE WAVE™ GRILLROSTE AUS GUSSEISEN

WAVE™ GRILLROSTE AUS EDELSTAHL

WAVE™ GRILLROSTE AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL

ZUTATEN

0.7 kg Lamm-Hackfleisch

0.7 kg Rindshackfleisch

1 fein geschnittene Zwiebel

5 knoblauchzehen, gehackt

20 g frische glatte Petersilie, gehackt

2 EL frische Minze, gehackt

1 EL gemahlener Sumach

1 TL Zimt

1 TL geriebener Kardamom

½ EL Zümmel

1 TL Muskatnuss

1 EL koscheres Salz

½ TL gemahlener Pfeffer

ZA'ATAR-GEWÜRZ

1 EL getrockneter Thymian, gehackt

1 EL Kümmelsamen

1 EL Koriandersamen

1 EL Sesamsamen

1 EL gemahlener Sumach

1 TL koscheres Salz

TAHINI DIP

180 ml Tahin (Sesammus)

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 ausgepresste Zitronen (Saft)

½ TL gemahlener Kümmel

80 ml Wasser

SERVIERVORSCHLAG

Tahini Dip

Za'atar-Gewürz zum Garnieren

Pita oder Naan Fladenbrot

Reis

Grillgemüse

BY: ANDREA ALDEN

LAMM-KOFTA NACH TÜRKISCHER ART
REZEPT FÜR SPIESS

ARBEITSZEIT	GRILL DAUER	PORTIONEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
45 Min	*15 Min*	*6*	*Leicht*

ANLEITUNG

1 Halten Sie das Fleisch so kalt wie möglich, ohne dass es gefroren ist, und mischen Sie es mit den geschnittenen Zwiebeln, gehacktem Knoblauch, Petersilie, Minze, Sumach, Zimt, Kardamom, Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Das Fleisch in 6 Portionen teilen und die Portionen auf die Metallspiesse stecken. Spiesse auffädeln. Nach dem Auffädeln das Fleisch zu einem festen, leicht abgeflachten Zylinder auf den Spiess drücken.

PROFI-TIPP: Wenn Sie keine Edelstahl-Spiesse haben, können Sie auch einen beliebigen Spiess verwenden. Wenn Sie Holzspiesse verwenden, sollten Sie diese vor mindestens 30 Minuten lang einweichen vor der Verwendung.

2 Die Spiesse auf ein Tablett legen und mindestens 30 Minuten bis über Nacht in den Kühlschrank stellen. Diese kann das Fleisch abkühlen und fest werden, während sich die Aromen entfalten.

3 Während das Fleisch im Kühlschrank ruht, das Tahin, den Knoblauch, den Zitronensaft und den Kümmel vermischen. Die Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und dabei nach und nach das Wasser hinzufügen, bis der Dip cremig ist. Stellen Sie den Dip bis zum Gebrauch in den Kühlschrank.

4 Für das Za'atar-Gewürz Kümmel, Koriander und Sesam in einer trockenen Pfanne bei schwacher Hitze rösten, bis sie duften, und sie dann zu Pulver mahlen. Alles in einer Schüssel vermengen bis es gut vermischt ist.

5 Wenn Sie alles vorbereitet haben, heizen Sie die Haupt-Brenner in der Grillkammer auf hoher Stufe vor. Kofta-Spiesse auf dem Grillrost platzieren und etwa 6 Minuten pro Seite grillieren, bis sie ein deutliches Branding haben.

6 Servieren Sie Ihre Lamm-Kofta-Spiesse mit gefüllter Pita, Reis, Tahini-Dip und vergessen Sie nicht einen Spritzer hausgemachtem Za'atar.

Diese Lamm-Kofta-Spiesse nach türkischer Art sind ein einzigartiges und schmackhaftes Rezept, das die Routine von Burgern auf dem Grill durchbrechen. Welche bunten und einzigartigen Gewürze fügen Sie hinzu um etwas Gewöhnliches in etwas Neues zu verwandeln? Teilen Sie Ihre Lieblingsrezepte mit Raffinesse, Ihre Geschichten über grossartige Grillspeisen und Fotos Ihrer Lieblingsgerichte vom Grill auf unseren sozialen Seiten wie Facebook und Instagram, unter Verwendung der Hashtags #NapoleonEats und #NapoleonMoments.

PHANTOM

PHANTOM

Die Phantom™ Serie von Napoleon® veredelt drei Grillmodelle auf eine besonders auffällige Art und Weise: Der Phantom™ TravelQ™ PRO285X, der Phantom™ Rogue® SE425 und der Phantom™ Prestige® 500 kommen in einem komplett schwarzen Finish daher. Das ist ein Look, der einfach gut aussieht.

Aber die Phantom™-Modelle beeindrucken nicht nur durch ihr besonderes Aussehen. Alle Modelle verfügen über einen Warmhalterost - beim Phantom Rogue® SE425 und Phantom™ Prestige® 500 in einer speziellen multifunktionalen Form.

Ein weiteres Highlight sind die Edelstahl-Gussroste des Phantom™ Prestige® 500 - sowohl für die Hauptgrillfläche als auch für die SIZZLE ZONE™. Hochwertiger Edelstahl als massiver Gussrost; ein absolutes Novum bei Napoleon®. Aber auch der Phantom™ Rogue® SE425 erhält ein attraktives Upgrade: Neben dem Hauptgrillfeld verfügt auch die SIZZLE ZONE™ über einen massiven Edelstahlrost.

Um die Phantom™ Special Edition Grills weiter zu optimieren, sind die Deckel der Modelle Phantom™ Rogue® SE425 und Phantom™ Prestige® 500 mit einer glatten, satinierten schwarzen Oberfläche versehen, die eine einfache Reinigung ermöglicht.

Phantom™ TravelQ™ PRO 285X

Phantom™ Rogue® SE 425 RSIB

Phantom™ Prestige® 500 RSIB

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Webseite www.napoleongrills.ch. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.

PHANTOM™ FEATURES

Vollständig mattschwarze Ausführung

ACCU-PROBE™
Deckelthermometer

Multifunktionaler Warmhalterost (RSE425PHM / P500PHM)

JETFIRE™
Zündsystem

VERSCHIEDENE GRILL-TECHNIKEN

GRILLIEREN AM DREHSPIESS

Eine der Grilltechniken, die in den letzten Jahren schnell an Popularität gewonnen hat, ist das Grillieren am Drehspiess. Grössere Fleischstücke, ganze Hähnchen, aber auch Obst und Gemüse lassen sich in Kombination mit einem Drehspiess perfekt veredeln. Das Grillgut wird auf einen Spiess „aufgespiesst", in den Grill gehängt und vom Motor langsam gedreht. So gart das Grillgut gleichmässig, bei konstanter Temperatur und sogar über einen längeren Zeitraum. Und weil das Grillgut perfekt umschlossen ist von einer knusprigen Kruste, bleibt es schön saftig.

PROFI-TIPP: Mit Hilfe des passenden Zubehörs für das Drehspiess-Set ist es sogar möglich, Beilagen wie Pommes-Frites, Popcorn, Chicken Wings und vieles mehr zu machen.

Auf der nächsten Seite finden Sie ein leckeres Rezept, mit dem Sie Ihr Grillabenteuer beginnen können!

ZUTATEN

1 kg geteilte Hähnchenflügel

1⅓ EL Salz

2 TL Backpulver

2 TL Paprikapulver

1 TL frischer gemahlener Pfeffer

1 TL Zucker

SAUCE

2 EL Sesamöl

4 Knoblachzehen, gehackt

1,5 cm Ingwer, gerieben

3 EL Sriracha

6 EL Honig

1 EL Limettensaft

2 EL Sojasauce

2 EL Speisestärke

2 EL Wasser

DIP

250 ml Joghurt

30 g Salatgurke, fein gerieben

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 EL Limettensaft

Salz **zum Abschmecken**

BY: ANDREA ALDEN

HONIG SRIRACHA CHICKEN WINGS
DREHSPIESS-REZEPT

ARBEITSZEIT	GRILL DAUER	PORTIONEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
5 Min	*65 Min*	*4 bis 6*	*Leicht*

ANLEITUNG

1 Am besten die Hähnchenflügel am Vorabend in einer Mischung aus Salz und Backpulver wälzen. Auf einen Rost oder Backblech legen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank trocknen lassen, bis sie grillbereit sind.

2 Joghurt, Gurke, Zucker, Limettensaft und Meersalz verrühren, gut mischen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

3 Ist alles vorbereitet, heizen Sie den Grill auf 175°C vor. Würzen Sie die Hähnchenflügel mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker und geben sie diesen in den Napoleon Drehspiess-Korb.

4 Grillieren Sie die Hähnchenflügel für ca. 60 Minuten oder bis die Kerntemperatur 71°C erreicht.

5 Währenddessen erhitzen Sie den Seitenbrenner auf niedriger Temperatur und platzieren Sie darauf eine Pfanne und geben Sie Sesamöl in die Pfanne. Ingwer und Knoblauch anbraten, bis sie duften, dann Sriracha, Honig, Limettensaft und Sojasauce hinzufügen. Leicht köcheln lassen. Maisstärke und Wasser mischen und unter die köchelnde Sauce geben bis sie eingedickt ist.

6 Die Flügel vom Grill nehmen und mit ¾ der frisch zubereiteten Sauce vermischen. Einen Grillaufsatz wie den Napoleon PRO Edelstahl-Gemüsekorb über direkter Hitze platzieren und die Chicken Wings darauf grillieren bis sie knusprig sind.

7 Die Wings mit der restlichen Sauce und einem kühlen Dip servieren.

Die Honey Sriracha Chicken Wings vom Drehspiess sind eine wunderbare Kombination eines BBQ-Fingerfood - klebrig, süß und leicht scharf. Sie sind eine unbeschwerte Variante der würzigen Chicken Wings, die jeder geniessen kann. Was ist Ihr Lieblingsrezept für ein BBQ z.B. an einem Spieltag? Teilen Sie Ihre Rezepte, Grillgeschichten und Fotos auf unseren sozialen Seiten (Facebook und Instagram) unter Verwendung der Hashtags #NapoleonEats und #NapoleonMoments.

ROGUE

ROGUE®

Die Rogue®-Serie vereint innovative Merkmale, umfassende Funktionalität und modernes schwarzes Design! Die hochwertigen Rogue®-Gasgrills bieten eine grosse Auswahl an verschiedenen Grössen und Funktionen.

Qualität und innovative Eigenschaften sind bei der Rogue®-Serie sehr wichtig. Alle Modelle verfügen über eine Aluminium-Druckgusswanne für eine einfache Reinigung und das patentierte Napoleon®-Hitzverteilersystem sorgt für eine gleichmässige Temperaturverteilung über die gesamte Grillfläche.

Ausserdem sind alle Rogue®-Grills mit Edelstahlbrennern, dem zuverlässigen JETFIRE™-Zündsystem, ACCU-PROBE™-Deckeltemperaturanzeige und die Fettauffangschale ist von vorne zugänglich.

Alle Grills der Rogue®-Serie haben eines gemeinsam: ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Rogue® 365

Rogue® 425

Rogue® 425 RSB-A

Rogue® 525

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Webseite www.napoleongrills.ch. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.

ROGUE® FEATURES

Beidseitig klappbare Seitenablagen

WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen

ACCU-PROBE™ Deckelthermometer

Seitenbrenner mit Kochfeld (RB425RSB-A)

PASSENDES ZUBEHÖR

Abdeckhaube
#560107

Heavy Duty Drehspiess-Set #560110
(beim Modell RB425RSB-A inkludiert)

Plancha, porzellan-emailliert
#560976

Gusseisen Bratpfanne ø24cm
#560123

NAPOLEON
ROGUE

ROGUE XT

Die Modelle Rogue® XT sind genauso gut ausgestattet wie alle anderen Rogue®-Modelle, sie verfügen aber über die fast schon legendäre Napoleon® SIZZLE ZONE™ - den Infrarot-Seitenbrenner, der Steaks mit über 800°C perfekt grilliert.

Rogue® XT 365 SIB

Rogue®XT 425 SIB

Rogue® XT 525 SIB

Rogue® XT 625 SIB

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Webseite www.napoleongrills.ch. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.

ROGUE® FEATURES

Beidseitig klappbare Seitenablagen

WAVE™ Grillroste aus emailliertem Gusseisen

ACCU-PROBE™ Deckelthermometer

SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner

Abdeckhaube
#560107

Heavy Duty Drehspiess-Set
#560110

Plancha, porzellan-emailliert
#560976

Windschutz für SIZZLE ZONE™
(klein) #560142

ROGUE SE

Die Special Edition der Rogue®-Serie mit der Bezeichnung SE übertrifft sogar das mit SIZZLE ZONE™ ausgestattete XT-Modell. Die Rogue SE Grillmodelle verfügen nicht nur über den Infrarot-Seitenbrenner, sondern auch über einen Infrarot-Heckbrenner. In Verbindung mit dem höheren Deckel macht dies die Grills zu wahren Rotisserie-Champions. Ob ganzes Hähnchen oder Spanferkel: ein perfektes Grillergebnis ist garantiert.

Und das ist noch nicht alles. Die Rogue SE Grillmodelle verfügen auch über LED-beleuchtete Bedienknöpfe für Grillieren bis in die Abendstunden und einen praktischen Flaschenöffner.

Rogue® SE 425 RSIB

Rogue® SE 425 RSIB-A

Rogue® SE 525 RSIB

Rogue® SE 525 RSIB-A

Rogue® SE 625 RSIB

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Webseite www.napoleongrills.ch. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.

ROGUE® SE FEATURES

Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl

Edelstahl Infrarot-Heckbrenner

Beleuchtete Drehregler

Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner

PASSENDES ZUBEHÖR

Abdeckhaube
#560108

Heavy Duty Drehspiess-Set
#560110

Plancha, porzellan-emailliert
#560976

Gusseisen Dutch Oven mit Deckel
ø28cm #560122

Prestige

Die Prestige®-Modelle zeichnen sich durch hohe Verarbeitungsqualität und beste Eigenschaften aus. Die Grills sind langlebig und haben ein sehr stilvolles Aussehen.

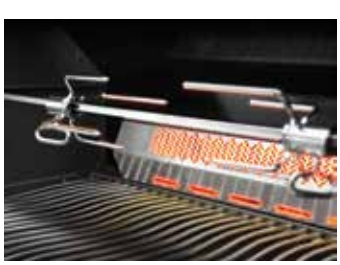
Ausgestattet mit einem SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner sowie dem Infrarot-Heckbrenner liefern die Prestige®-Serien beste Ergebnisse für anspruchsvolle Grillfreunde. Ausserdem leuchten die SAFETY GLOW™-Bedienknöpfe rot auf und zeigen an, welche Brenner eingeschaltet sind. So können Sie sicher sein, alles im Blick zu haben.

Prestige® 500 RSIB

Prestige® 500 RSIB

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Webseite www.napoleongrills.ch. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.

PRESTIGE FEATURES



Edelstahl Infrarot-Heckbrenner

Grosser **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner

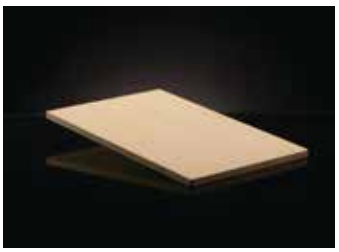
SAFETY GLOW™ Bedienelemente mit LED-Beleuchtung

Rechte Seitenablage **abklappbar**

PASSENDES ZUBEHÖR

Abdeckhaube
#560037

Heavy Duty Drehspiess-Set
#560049



Rechteckiger Pizzastein 51 x 34cm
#560059

Windshutz für SIZZLE ZONE™ (gross)
#560141

VERSCHIEDENE GRILL-TECHNIKEN

GRILLIEREN MIT DER SIZZLE ZONE™

METHODE 1

Direktes Grillieren ist das Grillieren von Fleisch bei einer sehr hohen Temperatur. Das geht perfekt mit der SIZZLE ZONE™, mit der Sie eine schöne Kruste auf beiden Seiten des Fleisches erzeugen können. Das Fleisch wird dann bei niedriger Temperatur über indirekter Hitze von etwa 100 bis 130 Grad gegart, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.

PROFI-TIPP: Achten Sie bei dieser Methode darauf, dass Sie die Maillard-Reaktion dabei nicht übertreiben und das Fleisch nicht verbrennt!

METHODE 2

Umgekehrtes Grillieren: Ursprünglich wurde diese Methode vor allem in der Gastronomie angewandt, da das Fleisch sehr gut vorbereitet werden kann und bei Bedarf schnell fertig ist. Aber auch zum Grillieren ist die Methode unersetzlich. Das Fleisch wird über indirekter Hitze bei niedrigen Temperaturen von etwa 100 bis 130 Grad grilliert, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Dann kann das Grillgut auf der SIZZLE ZONE™ grilliert werden, um dem Fleisch die charakteristischen Grillmarken und den Maillard-Effekt (Röstaromen) zu verleihen.

DAS PERFEKTE STEAK GRILLIEREN

SIZZLE ZONE™ REZEPT

ARBEITSZEIT	GRILL DAUER	PORTIONEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
10 Min	*25 Min*	*1+*	*Leicht*

ZUTATEN

New York Strip Steaks (Roastbeef / Rumpsteak / Lendenstück)

Ihr Lieblingsgewürz für Steaks

ANLEITUNG

1 Heizen Sie die Hauptgrillfläche auf 150°C bis 175°C vor, um eine indirekte Beheizung zu ermöglichen. Wenn möglich, stellen Sie die Roste Ihres SIZZLE ZONE™ Seitenbrenners in die obere Position. Zünden Sie den SIZZLE ZONE™ Infrarot-Seitenbrenner und heizen Sie ihn auf hoher Stufe vor. Beim umgekehrten Grillieren können Sie Ihr(e) Steak(s) mit Ihrem Lieblingsgewürz würzen. Grobes Salz, frischer Pfeffer, getrockneter Knoblauch sind am einfachsten, aber Steakgewürz und andere einfache Gewürzmischungen funktionieren genauso gut.

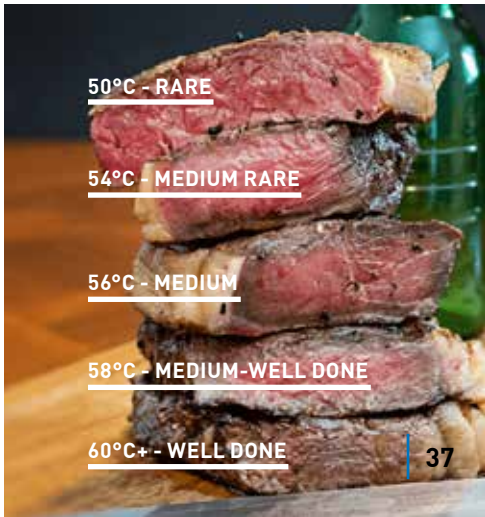
2 Nach einer Aufheizzeit von 10 bis 15 Minuten, ist es an der Zeit, das/die Steak(s) zu grillieren. Legen Sie das/die Steak(s) auf die SIZZLE ZONE™ und grillieren Sie sie etwa 60 Sekunden lang auf einer Seite an. Wenn Sie versuchen, das/die Steak(s) anzuheben und sie sich nicht vom Grillrost lösen lassen, fahren Sie mit dem Anbraten fort, bis sie sich leicht anheben lassen. Um ein gekreuztes Branding zu erhalten, das/die Steak(s) um 45° drehen und weitere 60 Sekunden lang anbraten. Das Steak/die Steaks umdrehen und den Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. Vergessen Sie nicht, auch die Seiten anzugrillen.

PROFI-TIPP: Wenn Sie versuchen, die Steaks herauszuheben, sie aber am Rost kleben bleiben, lassen Sie sie noch ein bisschen länger liegen. Sie müssen dann etwas länger anbraten, damit sie sich leicht lösen lassen.

3 Nach dem Angrillieren das Steak oder die Steaks auf den Hauptgrill legen und bei indirekter Hitze fertig garen. Verwenden Sie ein Kerntemperaturmessgerät, um sicherzustellen, dass Sie die ideale Temperatur erreichen. Grillieren Sie das Steak je nach Dicke und gewünschter Endtemperatur zwischen 5 und 25 Minuten fertig.

4 Die Steaks vor dem Servieren mindestens 5 Minuten auf einem Brett oder Teller ruhen lassen.

5 Servieren Sie Ihr(e) Steak(s) mit Ihren Lieblingsbeilagen, seien es Kartoffeln, ein grosser Blattsalat oder irgendetwas dazwischen.



Ausgefeilte Technik und perfektes Design sind die Hauptmerkmale der Prestige PRO™-Serie. Die verchromten Akzente und die hochwertige Edelstahlkonstruktion unterstreichen das elegante Aussehen des Grills. Doch der Napoleon® Prestige PRO™ Grill ist nicht nur schön anzusehen: Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dem perfekten Steak, das auf dem Prestige PRO™ grilliert wird, oder zaubern Sie köstliche Gerichte mit dem im Lieferumfang enthaltenen Rotisserie-Kit. Mit anderen Worten: Die Prestige PRO™-Serie bietet das ultimative Grillerlebnis.

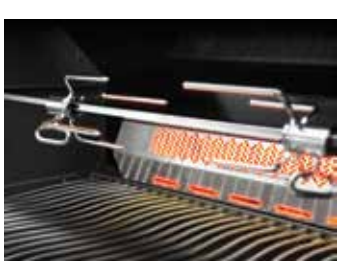
Prestige PRO® 500 RSIB

Prestige PRO® 665 RSIB

Prestige PRO® 825 RSIB

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Webseite www.napoleongrills.ch. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.

PRESTIGE PRO FEATURES



Edelstahl Infrarot-Heckbrenner

Grillkammer mit Innenbeleuchtung

SAFETY GLOW™ Bedienelemente mit mehrfarbiger Beleuchtung

Bewegungsaktivierte Bodenbeleuchtung

PASSENDES ZUBEHÖR

Abdeckhaube
#560040

Gussplatte für Prestige &
Prestige PRO #560027

Edelstahl Bräter 40 x 31cm
#560126

Edelstahl Wok Ø30,5cm
#560067

Echte, grenzenlose Freiheit: Mit den Grills der TravelQ™-Serie können Sie grillierte Speisen geniessen, wo immer Sie wollen! Alle TravelQ™-Modelle verfügen über die WAVE™-Grillroste aus emailliertem Gusseisen, die für eine gleichmässige und anhaltende Wärmeverteilung sorgen. Bequeme Handhabung, durchdachte Transportlösungen und effiziente Grillleistung setzen neue Massstäbe, so dass Ihr tragbarer Gasgrill zu einem zuverlässigen Partner für jedes Abenteuer wird.

TravelQ™ 240

TravelQ™ PRO 285X

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Webseite www.napoleongrills.ch. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.

TRAVELQ FEATURES

JETFIRE™
Zündsystem

Zwei Edelstahl-Brenner
(ohne TQ240)

WAVE™ Grillroste
aus emailliertem Gusseisen

Extra hoher Deckel
für grössere Fleischstücke

PASSENDES ZUBEHÖR

PRO Edelstahl Zange "Easy-Locking" 38cm #560015

Burger-Press Set #560068

PRO Geflügelschere #560019

PRO Edelstahl Pinsel mit Silikonborsten 30cm #560014

Ob Grillneuling oder Profi – Grillieren mit Holzkohle hatte schon immer einen ganz besonderen Reiz. Das Napoleon® Sortiment an Holzkohlegrills bietet dabei für alle Anforderungen ein passendes Modell. Der allseits beliebte Kugelgrill besticht durch seine raffinierten Details.

PRO22K-LEG-3

PRO22K-CART-3

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise finden Sie auf unserer Webseite www.napoleongrills.ch. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.

PRO HOLZKOHLE GRILLS FEATURES

3-fach höhenverstellbarer **WAVE™** Gusseisen-Grillrost

Verbessertes Deckelscharnier

ACCU-PROBE™ Deckelthermometer

Vortex Hitzeverteilungssystem

PASSENDES ZUBEHÖR

Abdeckhaube
#560041

Bratpfanne Gusseisen Ø24cm
#560123

Digital Thermometer
#560031

PRO Pizzaschneider
#560966

VERSCHIEDENE GRILL-TECHNIKEN

GRILLIEREN MIT EINER PLANCHA

Wer kennt sie nicht, die Plancha aus dem letzten Urlaub? Im Mittelmeerraum werden köstliche Meeresfrüchte, Fisch und vieles mehr vor allem auf sogenannten Planchas zubereitet. Diese grossen, geschlossenen, emaillierten Gusseisenplatten sind enorm hitzeleitend und verteilen die Temperatur gleichmässig über die gesamte Plancha. Die Plancha ist ideal zum Grillieren bei hohen Temperaturen.

GRILL-ZUBEHÖR

PASSENDES ZUBEHÖR
FÜR **JEDEN** GRILL

DAS PRAKTISCHE
DIGITALE
FUNKTHERMOMETER

- Edelstahl-Sensor
- Kabellos mit ca. 60 m Reichweite
- Der Display kann mit einem klappbaren Bügel z.B. am Gürtel befestigt werden
- Inkl. eine Sonde
- Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch
- Wird mit Batterien betrieben (im Lieferumfang enthalten)

560058

3in1 Grillreiniger 500ml
560112

Alu-Tropfschalen gross
36 x 19,7cm 5St
560085

PRO Edelstahl Grillbürste
560043

PRO Edelstahl Ersatzbürstenkopf
560075

Messing-Grillbürste dreireihig
560134

Edelstahl-Grillbürste dreireihig
560127

3-teiliges Grillkammer-Reinigungsset
560120

Alu-Auffangschale für Rogue 425 3St
560130

PRO Edelstahl Pinsel mit
Silikonborsten 30cm
560014

Edelstahl
Zangen-Wender 38cm
560016

PRO Grill-Wender 51cm
560061

Grill-Pinzette 30cm
560135

Porzellanbeschichtete
Gusseisen-Plancha
560976

Pfannen-Einsatz für Rogue,
Prestige und Prestige PRO
560104

Hochglanz emaillierte
Gussplatte
560133

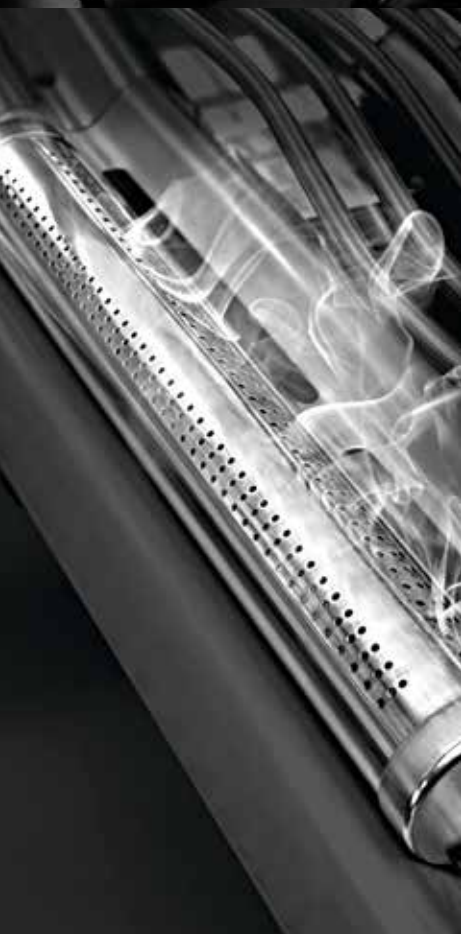
Gusseisen Pfanne ELITE
560136

Starter Set „Pizza Liebhaber"
560070

PRO Pizzastein 38cm mit Pizzaschneider
560056

PRO Pizza-Heber
560057

Pizzaaufsatz/Ofen aus Edelstahl für Gasgrills
560140



Gusseisen Holzkohleeinsatz
+ Räuchervorrichtung
560047

Smoker-Box für
Hitzeverteilersystem
560103

PRO Edelstahl
Räucher-Pfeife
560046

Dutch Oven mit Deckel Ø 28cm
560122

Heber für Dutch Oven
560125

Bratpfanne Gusseisen Ø 24cm
560123

Gusseisen Fleischbeschwerer
und Burgerpresse
560124

ZUTATEN

1.200 bis 1.600 g Erdbeeren, halbiert

60 g brauner Zucker

Abbrieb **einer** Zitrone

Saft einer **¼** Zitrone

2 TL Vanille

½ Schuss Bourbon-Whiskey (optional)

Prise Salz

2 EL Maizena

CHEESECAKE KUCHEN

360 g Mehl

2 TL Backpulver

175 g kalte, gesalzene Butter in Würfeln

180 ml Milch

¼ Zitrone, ausgepresst

85 g Honig

230 g Frischkäse

BOURBON-RAHM-CREME

350 ml Vollrahm, eiskalt

15 ml Bourbon (Whiskey)

2 TL Vanille

BY: ANDREA ALDEN

MÜRBTEIGKUCHEN MIT ERDBEEREN VOM GRILL

DESSERTS REZEPT

ARBEITSZEIT	GRILL DAUER	PORTIONEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
30 Min	*45 Min*	*6+*	*Mittel*

ANLEITUNG

1 Heizen Sie den Grill auf 190 °C vor und bereiten Sie ihn auf die indirekte Hitze vor. Stellen Sie eine Glas- oder Metallschüssel in den Gefrierschrank.

2 Bestreichen Sie die Innenseite Ihrer gusseisernen Bratpfanne mit Kokosöl oder Butter.

3 Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und halbieren, die grösseren vierteln. Dann Zucker, Saft einer ¼ Zitrone, einen Schuss Bourbon, Vanille, Maisstärke, Salz, und die Hälfte der Zitronenschale verrühren. Beiseite legen.

4 ¼ Zitrone in der Milch auspressen und ein paar Minuten stehen lassen, während Sie die trockenen Zutaten für den Belag vorbereiten.

5 Mehl und Backpulver mit einem Sieb oder einer Siebtrommel mischen. Dann mit einer Gabel, einem Teigmesser oder mit den Händen die Butter unter das Mehl heben. So lange mischen, bis das Mehl groben Krümeln ähnelt.

6 Honig mit dem Schneebesen in die Milchmischung rühren und dann zum Mehl geben. Mit einem Löffel umrühren bis sich der Teig zu verbinden beginnt, dann mit den Händen einige Male kneten, bis sich eine Kugel bildet. Mit den Händen den Frischkäse in den Teig drücken. Achten Sie darauf, nicht zu viel zu mischen.

7 Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 1,25 Zentimeter dick ausrollen und mit einer Ausstechform runde Plätzchen ausstechen, die auf die Erdbeermischung gelegt werden, bis der Teig aufgebraucht ist oder die Pfanne schön bedeckt ist. Wenn Teig übrig bleibt, die restlichen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

8 Die Pfanne mit den Erdbeerkuchen auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 45 Minuten backen, bis die Erdbeermasse eingedickt ist und die Kekse oben goldgelb sind. Die restlichen Kekse 20-25 Minuten lang bei indirekter Hitze backen.

9 Kurz bevor Sie den Erdbeerkuchen vom Grill nehmen, bereiten Sie die Bourbon-Schlagsahne zu. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und geben Sie die eiskalte Schlagsahne, die Vanille und den Bourbon hinein. Mit einem Handmixer auf mittlerer bis hoher Stufe schlagen, bis sich steife Spitzen bilden - etwa 5 Minuten. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

10 Heiss servieren, mit einem Keks, Eis und Schlagsahne garnieren.

President's Limited Lifetime Warranty

PRESTIGE®/PRO™

Lebenszeit
(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuss, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Grillroste)
10 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass für die Gesamtlebenszeit
(Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass für die Gesamtlebenszeit
(Edelstahl-Hitzeverteiler, Infrarotbrenner für Drehspiess, Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter))
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)

15 Years Limited Warranty

für Rogue®

15 Jahre
(Aluminiumgussteile / Edelstahlfuss, Edelstahldeckel, porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Grillroste)
10 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 15. Jahr
(Edelstahl-Rohrbrenner)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 15. Jahr
Edelstahl-Hitzeverteiler, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen, Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter))
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)

10 Year Limited Warranty

Für TravelQ™ 240, TravelQ™ PRO-Serie

10 Jahre
Aluminum Guss / Edelstahl Grillkammer, Edelstahl-Deckel, Porzellan-emaillierter Deckel)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Porzellanbeschichteter Deckel, Edelstahl-Rohrbrenner, Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen)
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile, ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)

10 Year Limited Warranty

Für Holzkohlegrills

10 Jahre
(Deckel und Schale mit Porzellanbeschichtung)
5 Jahre volle Garantie, plus 50 % Nachlass bis zum 10. Jahr
(Luftsteuerung, Edelstahl Grillroste und Grillroste aus Gusseisen mit Porzellanbeschichtung
2 Jahre
(Alle sonstigen Teile)

EINGESCHRÄNKTE LEBENSLANGE PRESIDENT'S GARANTIE
FÜR PRESTIGE®/PRO™

15 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE
FÜR ROGUE®

10 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE
FÜR TRAVELQ™ 240, TRAVELQ™ PRO-SERIE

10 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR HOLZKOHLEGRILLS

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

Für Edelstahlbrenner gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 10 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Edelstahlbrenner gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 10 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für lackierte Stahldeckel gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für PRO Luftsteuerungen gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Grillroste aus emailliertem Gusseisen gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 10 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Edelstahl-Hitzeverteiler gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Edelstahlbrenner gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Grillroste aus Edelstahl und emailliertem Gusseisen gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Edelstahl-Hitzeverteiler gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Grillroste aus emailliertem Gusseisen gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für emaillierte Grillroste aus Gusseisen gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Infrarotbrenner für Drehspiess gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

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

Für Keramik-Infrarotbrenner (ausgenommen Gitter) gilt eine Garantie mit vollständigem Ersatz für 5 Jahre. Anschliessend sind Ersatzteile für den Rest der Garantiezeit mit einem Nachlass von 50 % auf den Einzelhandelspreis erhältlich.

7 610499 982041 >

MARCHON

Exklusiver Distributor in der Schweiz :

A. Marchon SA
Route de Montena 67
CH-1728 Rossens (FR)

T +41 26 460 88 99
F +41 26 460 88 89

www.marchon.ch
www.napoleongrills.ch

KAM Napoleon® :
Herr Christian NAVATTA
+41 79 278 54 78
christian.navatta@marchon.ch

Herr Adrien REPOND
+41 79 810 18 17
adrien.repond@marchon.ch

VK-Leiterin :
Frau Beatrice DOUTAZ
beatrice.doutaz@marchon.ch

Autorisierter Händler:

Zugelassen von Testing Services nach CE-Norm EN498. Alle Spezifikationen und Designs können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, da das Produkt ständig verbessert wird. Sie können vollständige Installations- und Betriebsanweisungen Ihrem Benutzerhandbuch entnehmen. Beachten Sie alle lokalen und nationalen Baugesetze und -vorschriften. Nicht alle Funktionen sind bei allen Modellen verfügbar. Napoleon® ist eine eingetragene Marke von Wolf Steel Ltd. Bilder und Farben können von der Abbildung abweichen.