



SÉRIE DE GRILS PRESTIGE®

DEVENEZ MAÎTRE DANS L'ART DU GRIL. OPTEZ POUR UN NAPOLEON.

**CHAQUE
DÉTAIL
COMPTE.**



**AUCUN DÉTAIL N'EST
TROP INSIGNIFIANT.**

DÉCOUVREZ CE QUI FAIT LA RENOMMÉE DES PRODUITS NAPOLEON.



Chez Napoleon, nous comprenons que chaque détail est important. Nous savons que même les plus petits détails peuvent faire une grande différence lorsque vous préparez vos plus belles grillades.

**CHAQUE
DÉTAIL
COMPTE.**





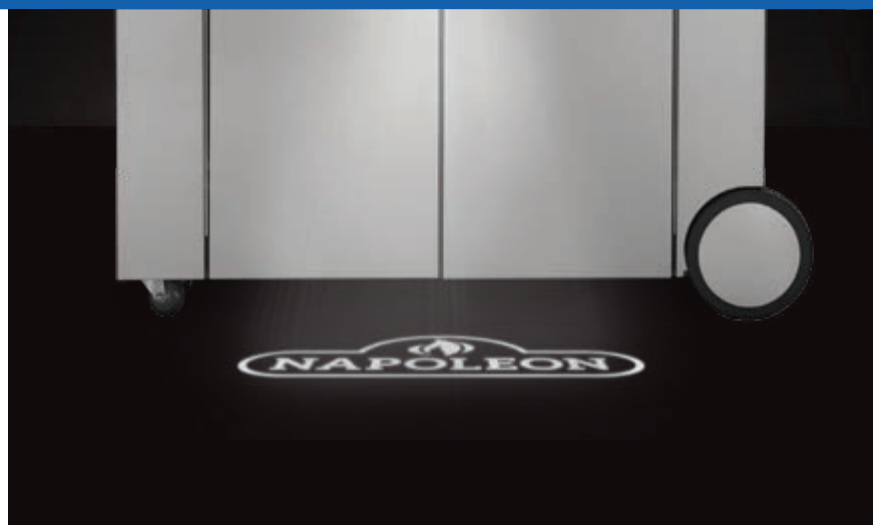
FAITES PLACE À LA CUISSON SIZZLE ZONE®.

Rien que le meilleur – découvrez le brûleur infrarouge **SIZZLE ZONE**® spécialement conçu par Napoleon. Notre technologie infrarouge novatrice est capable de chauffer à une température incroyable de 1800 °F en seulement 30 secondes, pour une cuisson à feu vif de qualité professionnelle en un clin d'œil.

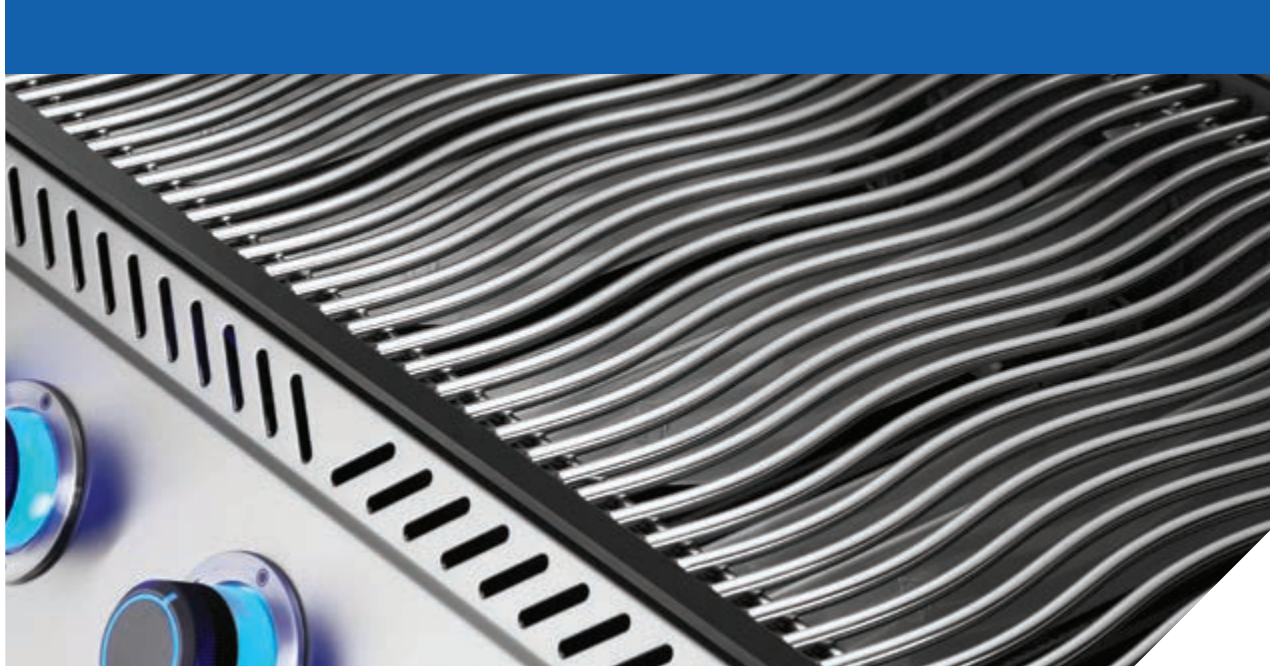
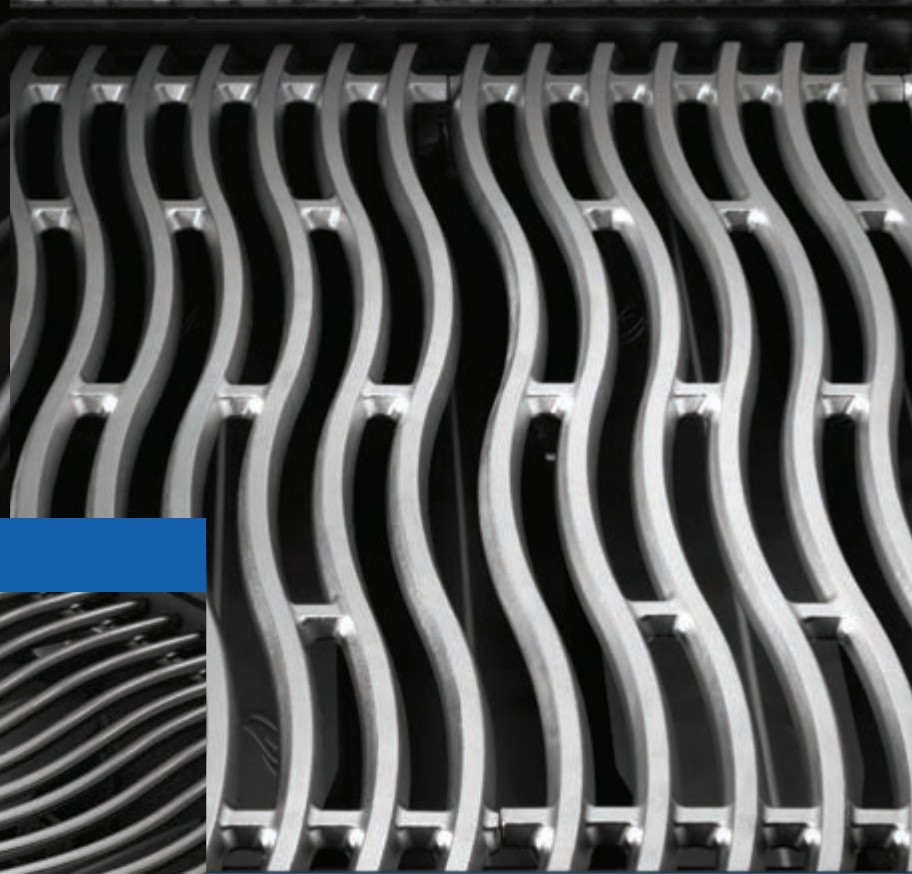
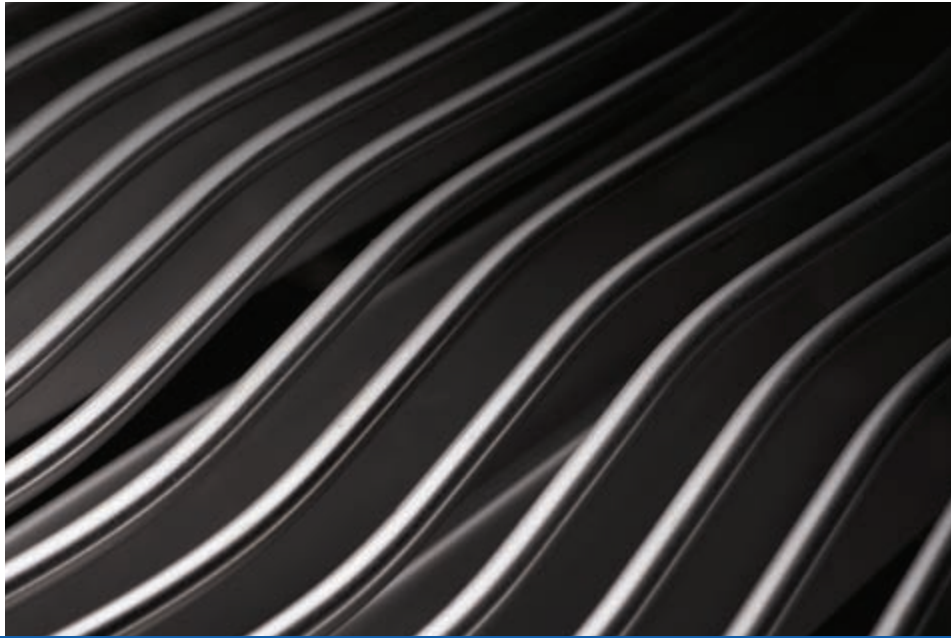
UNE EXCLUSIVITÉ DE NAPOLEON – BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW^{MD}.

Des boutons de commande qui font bien plus que simplement allumer les brûleurs; ils assurent votre sécurité. Nos boutons de commande novateurs s'illuminent en rouge lorsqu'ils sont allumés, ce qui permet un repérage visuel immédiat.





Soyez la vedette du gril avec
**LE SYSTÈME D'ÉCLAIRAGE
DE PROXIMITÉ.**





GRILLES DE CUISSON WAVE^{MD} BREVETÉES.

Nos grilles de cuisson sont ondulées. Leur forme unique renforce la durabilité et la rétention de la chaleur. De plus, elle empêche les aliments de tomber dans le gril.



SÉRIE PRESTIGE® PRO

Découvrez les innovations technologiques de nos grils.



Prestige 

Prestige® PRO 500
PRO500RSIB



Prestige 

Prestige® PRO 665
PRO665RSIB



Prestige 

Prestige® PRO 825
PRO825RSBI

RIEN N'ÉGALE UN GRIL PRO.



Prestige 

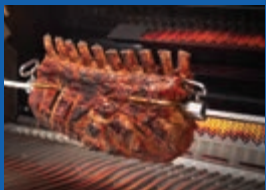
PRESTIGE® PRO 825



Plateau à copeaux de bois intégré



Brûleur latéral double à contrôle indépendant



Brûleur arrière infrarouge



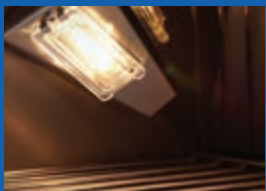
Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable



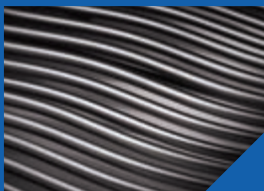
Boutons de commande NIGHT LIGHT™ à DEL en couleurs avec SafetyGlow™



Éclairage de proximité qui projette le logo Napoleon



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm

Le Prestige® PRO PRO825RSBI est muni d'un système de cuisson double avec un brûleur arrière infrarouge, un brûleur latéral double à contrôle indépendant et des brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE**®. Ce gril possède tout pour combler vos attentes, et plus encore. C'est l'ultime appareil à grillades.



- Couvercle économiseur d'espace **LIFT EASE**™ à pivot central
- Brûleur arrière infrarouge et ensemble de rôtissoire de qualité commerciale à 4 fourches
- Système de cuisson double muni de deux brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE**® et un brûleur tubulaire de réchaud en acier inoxydable
- Brûleur latéral double à contrôle indépendant avec brûleur circulaire infrarouge et brûleur traditionnel extérieur
- Système d'allumage **JETFIRE**™ qui allume chaque brûleur indépendamment avec un jet de flamme
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec porte-gobelets, bac à glace/marinades et planche à découper
- Cabinet avec portes à fermeture amortie et lumières intérieures, et tiroirs de rangement **EASY GLIDE**™ à fermeture amortie
- Réservoir de propane **ULTRA-GLIDE**™ facile d'accès (modèle au propane seulement)

GAZ NATUREL OU PROPANE
123 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN 30 SECONDES
SIZZLE ZONE®

PEUT CUIRE JUSQU'À
52 HAMBURGERS*

PRÉPAREZ VOS GRILLADES
À LA PERFECTION
10 BRÛLEURS

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ
À PIVOT CENTRAL
LIFT EASE™



PRO825RSBI



* La capacité du grill est basée sur des hamburgers de 4 po.

PRESTIGE® PRO 665



Plateau à copeaux de bois intégré



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE®



Brûleur arrière infrarouge



Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable



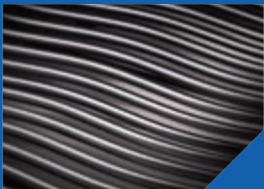
Boutons de commande NIGHT LIGHT™ à DEL en couleurs avec SafetyGlow™



Éclairage de proximité qui projette le logo Napoleon



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm

Le Prestige® PRO PRO665RSIB est muni d'un brûleur arrière infrarouge, un brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE® et un plateau à copeaux de bois intégré. Ce gril possède tout pour combler vos attentes en plus de posséder une grande surface de cuisson de 1140 po².



- Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction SafetyGlow™ qui passent au rouge lorsqu'un brûleur est allumé
- Gril préassemblé, ne nécessitant qu'un assemblage final mineur
- Couvercle économiseur d'espace **LIFT EASE™** à pivot central
- Brûleur arrière infrarouge et ensemble de rôtissoire de qualité commerciale à 4 fourches
- Système d'allumage **JETFIRE™** qui allume chaque brûleur indépendamment avec un jet de flamme
- Tablettes latérales en acier inoxydable avec porte-gobelets, bac à glace/marinades et planche à découper
- Portes à fermeture amortie et lumières intérieures
- Réservoir de propane **ULTRA-GLIDE™** facile d'accès (modèle au propane seulement)

GAZ NATUREL OU PROPANE

99 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN 30 SECONDES

SIZZLE ZONE®

PEUT CUIRE JUSQU'À

41 HAMBURGERS*

PRÉPAREZ VOS GRILLADES
À LA PERFECTION

8 BRÛLEURS

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ
À PIVOT CENTRAL

LIFT EASE™



PRO665RSIB



* La capacité du grill est basée sur des hamburgers de 4 po.

PRESTIGE® PRO 500



Brûleur arrière infrarouge



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE®



Boutons de commande NIGHT LIGHT™ à DEL en couleurs avec SafetyGlow™



Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable



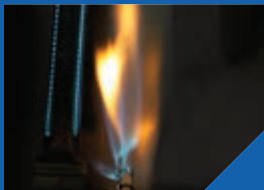
Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Éclairage de proximité qui projette le logo Napoleon



Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm



Allumage instantané JETFIRE™

Le Prestige® PRO PRO500RSIB est muni d'un brûleur arrière infrarouge et un brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE®. Ce grill possède tout pour combler vos attentes en plus de posséder une grande surface de cuisson de 900 po².



- Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction SafetyGlow™ qui passent au rouge lorsqu'un brûleur est allumé
- Couvercle économiseur d'espace **LIFT EASE™** à pivot central
- Brûleur arrière infrarouge et ensemble de rôtissoire de qualité commerciale à 4 fourches
- Portes à fermeture amortie et lumières intérieures
- Brûleurs tubulaires de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage
- Réservoir de propane **ULTRA-GLIDE™** facile d'accès (modèle au propane seulement)

GAZ NATUREL OU PROPANE
80 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN 30 SECONDES
SIZZLE ZONE®

PEUT CUIRE JUSQU'À
31 HAMBURGERS*

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA
PERFECTION
6 BRÛLEURS

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ À PIVOT
CENTRAL
LIFT EASE™



PRO500RSIB

* La capacité du grill est basée sur des hamburgers de 4 po.





GRILS DE LA SÉRIE PRESTIGE®

L'innovation s'allie à la perfection. Chaque composant est soigneusement conçu pour offrir des résultats exceptionnels et une durabilité à long terme. Rehaussez votre expérience de la grillade pour en faire plus, en apprendre plus et expérimenter plus, et ce, chaque fois que vous allumez votre gril.

FAITES-EN PLUS.

Offrant une commodité inégalée, des options de cuisson polyvalentes, des solutions de rangement intelligentes et un nettoyage sans effort pour rendre les grillades plus faciles que jamais.

APPRENEZ-EN PLUS.

Profitez d'une technologie de pointe qui vous passionne et vous donne les moyens de bien cuisiner. Obtenez les connaissances et la confiance dont vous avez besoin grâce aux fonctions intelligentes d'aide à la cuisson qui vous aident à réussir chaque repas à la perfection.

EXPÉRIMENTEZ PLUS.

Laissez-vous inspirer pour repousser vos limites culinaires. Avec la série Prestige, vous pouvez expérimenter de nouvelles techniques, de nouveaux saveurs et de nouveaux styles, ce qui vous permettra de réaliser un nombre infini de créations pour vos grillades.



GRILS DE LA SÉRIE PRESTIGE®

Découvrez l'innovation dans le domaine des grillades qui vous permet de vous connecter à votre gril comme jamais auparavant.



PRESTIGE

Modèles offerts :

Prestige® 500 connecté : P500VXRSIBSS (image ci-dessus),
Prestige® 500 non connecté : P500VRSIBSS



PRESTIGE

Modèle offert :

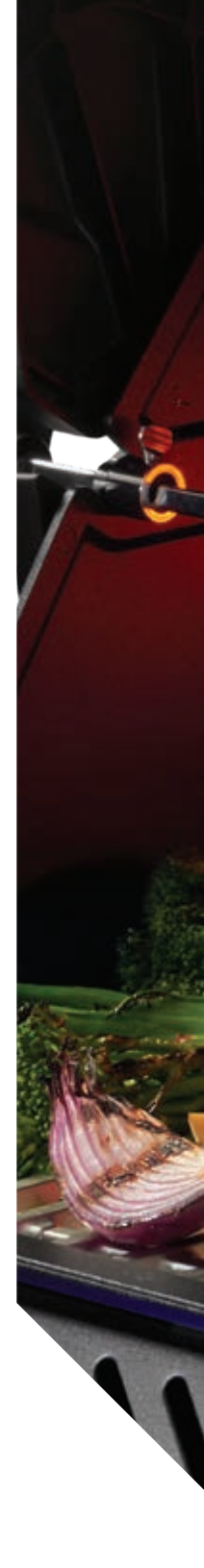
Prestige® 500 Phantom connecté :
P500VXRSIBK-PHM (image ci-dessus)



PRESTIGE

Modèles offerts :

Prestige® 665 connecté : P665VXRSIBSS (image ci-dessus),
Prestige 665 non connecté : P665VRSIBSS



**DEVENEZ LE MAÎTRE DES
GRILLADES AVEC LA CHALEUR
INFRAROUGE À HAUTE INTENSITÉ.**



PRESTIGE

PRESTIGE® 665 | 500

CARACTÉRISTIQUES STANDARD



BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW™

Rétroéclairés par des DEL bleues qui passent au rouge lorsque le gaz est allumé, ce qui rend la préparation des grillades plus faciles et plus sécuritaires après la tombée de la nuit.



BRÛLEUR ARRIÈRE ALLONGÉ AVEC ENSEMBLE DE RÔTISSOIRE INCLUS

Une longueur de brûleur supplémentaire de 3 pouces pour une température de cuisson plus uniforme, idéale pour la cuisson à la broche et la création de délicieux repas rôtis lentement.



ALLUMAGE JETFIRE™ 2.0

Technologie à une étincelle améliorée pour un allumage fiable, rapide et facile.



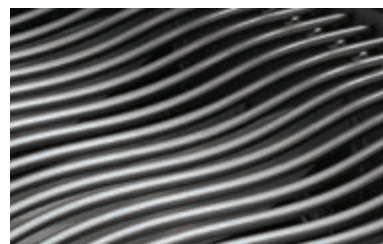
DIFFUSEURS SUPERPOSÉS

Optimisés pour permettre à la chaleur de circuler plus efficacement, avec un positionnement alterné haut/bas pour réduire les poussées de flamme et faciliter le nettoyage. Conçus pour améliorer la vaporisation des jus d'égouttement pour une meilleure saveur.



BRÛLEUR INFRAROUGE SIZZLE ZONE®

Chauffe jusqu'à 1800 °F, pour des steaks parfaitement saisis, dignes d'un restaurant.



GRILLES DE CUISSON WAVE™ EMBLÉMATIQUES DE 8,5 MM

Ces grilles en acier inoxydable offrent une meilleure rétention de la chaleur, une cuisson uniforme et des marques de grillade parfaites. Elles offrent des performances supérieures et une durabilité à long terme.



BRÛLEURS TUBULAIRES EN ACIER INOXYDABLE BREVETÉS

Nos brûleurs tubulaires en acier inoxydable brevetés sont conçus pour offrir non seulement une uniformité de chaleur inégalée dans l'industrie, une utilisation optimisée du gaz pour une plus grande efficacité, mais aussi un allumage simple avec une seule étincelle chaque fois.



ROULETTES PIVOTANTES INDUSTRIELLES

Robuste et durable, avec des roulettes verrouillables entièrement en métal pouvant supporter jusqu'à 176 lb chacune, les grils de la série Prestige se déplacent avec facilité et stabilité. Le système de roulette à tige filetée permet une meilleure mise à niveau pour une expérience de cuisson parfaite et équilibrée.

STANDARD SUR TOUS LES MODÈLES

Plateau d'égouttement en porcelaine émaillée qui résiste à la corrosion causée par le sel des sauces, ce qui garantit une durabilité à long terme et un nettoyage facile.

Système de gestion des graisses qui réduit le risque de feux de graisse.

Grille de réchaud escamotable en acier inoxydable qui se relève lorsque le brûleur arrière est utilisé.

Portes renforcées et cadran à l'épreuve de l'eau améliorée qui assurent une plus grande durabilité et une meilleure résistance à la rouille.

Tablette maximisant la zone de préparation avec ouvre-bouteille et crochets à ustensiles intégrés dissimulés.

Couvercle équilibré à pivot central LIFT EASE™.

PRESTIGE® CONNECTÉ

CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

Toutes les caractéristiques des grils de notre série Prestige® avec une technologie intelligente en plus. Découvrez les avantages d'un gril connecté qui vous permet de savoir ce qui se passe sur votre gril, que vous soyez dans votre maison ou votre jardin.



LES RÉCEPTIONS EN TOUTE SIMPLICITÉ

Grillez intelligemment : épatez vos invités avec des plats parfaitement cuits sans avoir à demeurer près de votre gril. La technologie intelligente vous permet de surveiller votre gril tout en passant du temps avec vos convives!



ÉCRAN D'AFFICHAGE ACL DE 5 PO

Surveillez la température de votre gril avec une lecture claire et rapide.



CONNECTIVITÉ WI-FI ET BLUETOOTH®

Connectez-vous à votre téléphone intelligent en utilisant le Wi-Fi ou le Bluetooth®.



BALANCE DE RÉSERVOIR NUMÉRIQUE

Ne manquez jamais de propane. Notre balance de réservoir numérique vous alertera lorsque le niveau de propane sera bas. (Disponible uniquement sur les modèles au propane).



SONDES DE TEMPÉRATURE INCLUSES

Trois sondes de température incluses vous permettent de surveiller la cuisson de votre repas.

PRESTIGE® 665

GAZ NATUREL OU PROPANE

94 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN 30 SECONDES

SIZZLE ZONE®

PEUT CUIRE JUSQU'À

41 HAMBURGERS

PRÉPAREZ VOS GRILLADES
À LA PERFECTION

7 BRÛLEURS

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ
À PIVOT CENTRAL

LIFT EASE™



CONNECTÉ
P665VXRSIBSS

NON CONNECTÉ
P665VRSIBSS

PRESTIGE® 500

GAZ NATUREL OU PROPANE

82 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN 30 SECONDES

SIZZLE ZONE®

PEUT CUIRE JUSQU'À

31 HAMBURGERS

PRÉPAREZ VOS GRILLADES
À LA PERFECTION

6 BRÛLEURS

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ
À PIVOT CENTRAL

LIFT EASE™



CONNECTÉ
P500VXRSIBSS

NON CONNECTÉ
P500VRSIBSS



PRESTIGE® 500 PHANTOM

GAZ NATUREL OU PROPANE

82 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN 30 SECONDES

SIZZLE ZONE®

PEUT CUIRE JUSQU'À

31 HAMBURGERS*

PRÉPAREZ VOS GRILLADES
À LA PERFECTION

6 BRÛLEURS

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ
À PIVOT CENTRAL

LIFT EASE™



CONNECTÉ
P500VXRSIBPK-PHM

PRESTIGE®		PRESTIGE® PHM	PRESTIGE® PRO		
500	665	500	500	665	825
6 brûleurs	7 brûleurs	6 brûleurs	6 brûleurs	8 brûleurs	10 brûleurs
82 000 BTU	94 000 BTU	82 000 BTU	82 000 BTU	99 000 BTU	123 000 BTU
Cuit jusqu'à 31 hamburgers	Cuit jusqu'à 41 hamburgers	Cuit jusqu'à 31 hamburgers	Cuit jusqu'à 31 hamburgers	Cuit jusqu'à 41 hamburgers	Cuit jusqu'à 52 hamburgers
Modèles connectés et non connectés disponibles		Connecté	Non connecté		
Grilles de cuisson en acier inoxydable de 8,5 mm		Grilles de cuisson en acier inoxydable moulé, grille de réchaud multifonction	Grilles de cuisson en acier inoxydable de 9,5 mm Éclairage intérieur de la hotte et du cabinet Éclairage de proximité Compartiment à bonbonne coulissant		
Brûleur latéral infrarouge IR3+ de 16 000 BTU			Brûleur latéral infrarouge IR3 de 14 000 BTU	Brûleur latéral infrarouge IR de 17 000 BTU	
Boutons de commande avec fonction SafetyGlow™			Boutons de commande à DEL en couleurs avec fonction SafetyGlow™		
Brûleur arrière infrarouge avec ensemble de rôtissoire à 2 fourches			Brûleur arrière infrarouge avec ensemble de rôtissoire à 4 fourches		
Fabriqué au Canada			Fabriqué au Canada		
				Plateau à copeaux de bois intégré	

GARANTIE À VIE LIMITÉE

PRESTIGE® PRO ENCASTRÉ

Les grils encastrés Napoleon sont parfaits pour votre nouvelle cuisine extérieure. Vous avez la possibilité de les intégrer à votre propre design en utilisant des matériaux incombustibles, ou dans nos îlots modulaires Oasis^{MD}.



BIPRO825RBI

Dimensions de l'ouverture :
52 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(133 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIPRO665RB

Dimensions de l'ouverture :
38 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(97 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIPRO500RB

Dimensions de l'ouverture :
30 3/4 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)

**PRÉPAREZ UN REPAS 5 ÉTOILES
SANS QUITTER LA MAISON.**



COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



PIERRE À PIZZA

70084



PLATEAU À PIZZA

56066



SPATULE À PIZZA

70003



DOUBLURE POUR PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

62070/71



BROSSE À GRIL EN ACIER INOXYDABLE

62035



ENSEMBLE DE TROIS USTENSILES DE CHEF

70036



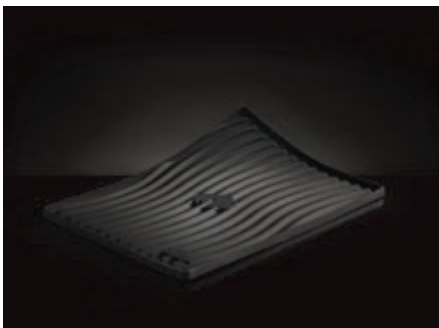
NETTOYANT POUR GRIL INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR

62042/62044



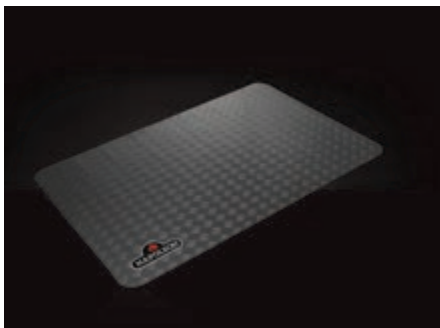
PLANCHE À DÉCOUPER EN BAMBOU

70113



TAPIS POUR TABLETTE LATÉRALE

70122



TAPIS POUR GRIL

68001/68002



GANTS RÉSISTANTS À LA CHALEUR EN CUIR VÉRITABLE

62147



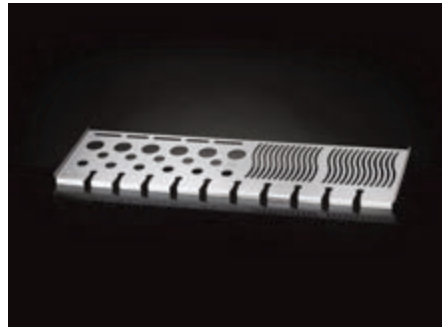
GANT RÉSISTANT À LA CHALEUR AVEC BANDES EN SILICONE

62145



PANIER POUR RÔTISSOIRE

64000



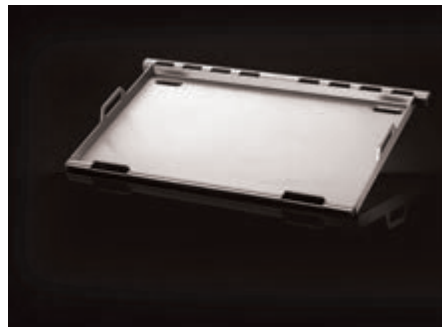
GRILLE DE RÉCHAUD MULTIFONCTIONNELLE

71500/71504



PLAQUE DE CUISSON

56041



PLAQUE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE

56094



POÊLE À FRIRE EN FONTE

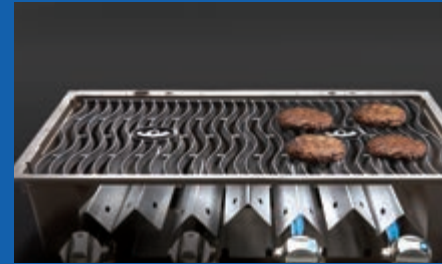
56053



COCOTTE EN FONTE

56059

DESCRIPTION DES STYLES DE CUISSON CHALEUR DIRECTE OU INDIRECTE



La cuisson à **CHALEUR DIRECTE** demande de positionner vos aliments directement au-dessus de la flamme. C'est idéal pour saisir des steaks, des pièces de viande fines, et des légumes. Garder le couvercle fermé permet de cuire vos aliments plus rapidement qu'avec le couvercle soulevé. Tout ce qui est inférieur à deux pouces d'épaisseur devrait être cuit à la **CHALEUR DIRECTE**.

La **CHALEUR INDIRECTE** est semblable à la cuisson au four – les aliments sont placés sur le brûleur éteint, tandis que l'autre côté est réglé à puissance élevée. Il s'agit d'une excellente méthode pour cuisiner des pièces de viande difficiles à cuire qui nécessitent une approche de cuisson lente à chaleur basse. La **CHALEUR INDIRECTE** est idéale pour inclure une **PIPE À BOUCANE** afin d'obtenir une saveur supplémentaire.



Uniques à Napoleon, nos **BACS À CHARBON DE BOIS** novateurs vous permettent de passer du gaz au charbon de bois en un clin d'œil.

Utilisez une **RÔTISSOIRE** pour emprisonner les jus, saisir à la perfection et arroser automatiquement les grosses pièces de viande. C'est une méthode de cuisson sans intervention dont vous pouvez profiter grâce au brûleur arrière.

Les **BRÛLEURS LATÉRAL ET ARRIÈRE INFRAROUGES** novateurs de Napoleon produisent une chaleur intense de 1800 °F pour saisir instantanément la viande et emprisonner la saveur et le jus.

Combinez notre **PIPE À BOUCANE** à la **CHALEUR INDIRECTE** pour préparer des repas savoureux, sans effort. Remplissez la **PIPE À BOUCANE** optionnelle de copeaux de bois humides, puis positionnez-la au-dessus du brûleur de gauche réglé à feu élevé. Placez vos aliments sur la droite et fumez-les pendant plusieurs heures avec le couvercle fermé. Vous pouvez ajouter des copeaux de bois au besoin.

LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Une exclusivité de Napoleon – les avantages du gaz avec la saveur du charbon de bois!

Les briquettes dans le bac à charbon de bois de Napoleon sont compatibles avec votre grill existant et s'allument facilement avec le brûleur à gaz. Aucune essence à briquet n'est requise!

Passez aisément d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de remplacer les diffuseurs par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec les brûleurs de votre grill. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner au charbon de bois!



TRANSFORMEZ VOTRE GRIL

Transformez facilement votre grill avec notre plaque de cuisson en acier inoxydable de qualité. Idéale pour saisir et faire sauter les aliments, cette plaque offre une grande surface de cuisson pratique. Vous pouvez saisir parfaitement un bifteck, cuire des hamburgers juteux, préparer un déjeuner complet, et plus encore. Profitez d'une expérience de cuisson fiable grâce à la construction en acier inoxydable épais et à la répartition uniforme de la chaleur. De plus, les collecteurs de graisse intégrés recueillent les écoulements pour faciliter le nettoyage. Gagnez de l'espace et de l'argent en transformant votre grill existant en plancha en un clin d'œil.



COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La technologie infrarouge est novatrice : elle utilise une énergie rayonnante similaire à celle du soleil. Les ondes à basse fréquence de la partie invisible du spectre lumineux se propagent du brûleur infrarouge directement à vos aliments, sans chauffer l'air ambiant.

Les brûleurs infrarouges de Napoleon sont conçus avec des tuiles de céramique dotées de milliers d'orifices de flamme espacés également, qui chauffent la céramique jusqu'à une température de 1800 °F en quelques secondes, produisant une énergie infrarouge rayonnante. Cette chaleur intense **SIZZLE ZONE®** permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur.

Le résultat? Des repas délicieux et juteux en moins de temps. Préparer le repas parfait est rapide et facile à chaque fois.

EXCELLENTE SAVEUR ET RÉTENTION DES JUS

L'énergie rayonnante est transmise directement aux aliments, et non à l'air, ce qui permet une cuisson rapide et une meilleure conservation du poids des aliments.

PLUS EFFICACE

Puisque l'infrarouge chauffe directement les aliments, et non pas l'air ambiant, il est beaucoup plus simple de cuisiner sur le gril toute l'année.

LE CHOIX ENVIRONNEMENTAL

Cuire vos aliments avec le système de cuisson infrarouge de Napoleon peut réduire votre consommation de gaz jusqu'à 50 %.

Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoleon

PRÊT À GRILLER EN 30 SECONDES



CUISINEZ LE BIFTECK PARFAIT À L'INFRAROUGE.

1. Amenez le steak à température ambiante, épongez-le et assaisonnez-le généreusement de sel et de poivre.
2. Préchauffez votre brûleur infrarouge pendant une minute environ.
3. Placez votre steak sur la grille préchauffée.
4. Faites saisir 1 à 2 minutes, tournez 90 degrés et continuez à saisir pendant 1 à 2 minutes.
5. Retirez et laissez reposer pour un steak saignant à mi-saignant, ou poursuivez la cuisson à chaleur indirecte sur le gril principal jusqu'à obtention de la cuisson désirée.

CONSEIL : Choisissez un bifteck bien persillé (plus la viande est persillée, plus votre bifteck sera tendre et savoureux). Idéalement, un bifteck doit avoir une épaisseur de 1 ½ à 2 po et un poids d'environ 12 à 16 oz (340 à 454 g).

ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT

2 grands tiroirs d'égouttement accessibles par l'avant

Boutons de commande NIGHT LIGHT[®] à DEL en couleurs avec fonction SafetyGlow[™] et lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée

Grilles de cuisson WAVE[™] emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm

Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et quatre fourches

Comprend une grille réversible en fonte émaillée conçue pour recevoir un wok rond d'un côté ou un chaudron plat de l'autre côté. La surface arrondie de la grille assure une cuisson constante et uniforme

Brûleur latéral double à contrôle indépendant composé d'un brûleur circulaire central infrarouge et d'un brûleur circulaire extérieur traditionnel pour une plus grande polyvalence de modes de cuisson

Portes et tiroirs à fermeture amortie

Plateau à copeaux de bois amovible qui est allumé par son propre brûleur à gaz tubulaire

Système de cuisson double muni de deux brûleurs de cuve infrarouges SIZZLE ZONE[®] et un brûleur tubulaire de réchaud en acier inoxydable au milieu

Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper

Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur JETFIRE[™]

Éclairage de proximité qui projette le logo Napoleon

Compartiment à bonbonne coulissant ULTRA-GLIDE[™] facile d'accès (modèles au propane seulement)



SPÉCIFICATIONS	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P665VXRSIB	P665RSIB	P500VXRSIB-PHM	P500VXRSIB	P500VRSIB
Couvercle équilibré LIFT EASE ^{MD}	S	S	S	S	S	S	S	S
Couleur du couvercle*	a.i.	a.i.	a.i.	a.i.	a.i.	mk	a.i.	a.i.
Connectivité Wi-Fi et Bluetooth*, écran ACL	-	-	-	S	-	S	S	-
Jauge de température ACCU-PROBE ^{MD}	S	S	S	S	S	S	S	S
Allumage électronique (brûleurs latéral et arrière)	S†	S†	S†	S†	S†	S†	S†	S†
Allumage instantané, sans piles, JETFIRE ^{MD} 2.0	-	-	-	S	S	S	S	S
Allumage instantané, sans piles, JETFIRE ^{MD}	S	S	S	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	2	-	-	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	6	5	4	5	5	4	4	4
Brûleur de réchaud en acier inoxydable	S	-	-	-	-	-	-	-
Plateau à copeaux de bois intégré	S	S	-	-	-	-	-	-
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	S	S	S	S	S	S	S	S
Brûleur latéral double à contrôle indépendant	S	-	-	-	-	-	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE*	-	S	S	S	S	S	S	S
Grilles de cuisson WAVE ^{MD} emblématiques en acier inoxydable de 8,5 mm	-	-	-	S	S	-	S	S
Grilles de cuisson WAVE ^{MD} emblématiques en acier inoxydable moulé	-	-	-	-	-	S	-	-
Grilles de cuisson WAVE ^{MD} emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm	S	S	S	-	-	-	-	-
Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés	S	S	S	-	-	-	-	-
Boutons de commande NIGHT LIGHT ^{MD} à DEL en couleurs avec fonction SafetyGlow ^{MD}	S	S	S	-	-	-	-	-
Boutons de commande à DEL avec fonction SafetyGlow ^{MD}	S	S	S	S	S	S	S	S
Lumières intérieures de cabinet à DEL	S	S	S	-	-	-	-	-
Lumières intérieures de hotte à l'halogène	S	S	S	-	-	-	-	-
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S	S	S	S	S
Roulettes pivotantes industrielles verrouillables	-	-	-	S	S	S	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoleon	S	S	S	S	S	S	S	S
ACCESSOIRES	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P665VXRSIB	P665RSIB	P500RSIB	P500VXRSIB-PHM	P500VXRSIB
Ensemble de rôtissoire de qualité commerciale	S	S	S	-	-	-	-	-
Rôtissoire robuste - 2 fourches	-	-	-	S	S	S	S	S
Bac à charbon de bois	0	0	0	0	0	0	0	0
Housse robuste	0	0	0	0	0	0	0	0
DÉBITS (BTU)	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P665VXRSIB	P665RSIB	P500RSIB	P500VXRSIB-PHM	P500VXRSIB
Brûleurs de cuve infrarouges	24 000	-	-	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	48 000	60 000	48 000	60 000	60 000	48 000	48 000	48 000
Brûleur latéral	17 000	13 000	14 000	16 000	16 000	16 000	16 000	16 000
Brûleur arrière infrarouge	18 000	18 000	18 000	18 000	18 000	18 000	18 000	18 000
Brûleur de fumaison	8000	8000	-	-	-	-	-	-
Brûleur de réchaud	8000	-	-	-	-	-	-	-
Total	123 000	99 000	80 000	94 000	94 000	82 000	82 000	82 000
DIMENSIONS	PRO825RSBI	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P665VXRSIB	P665RSIB	P500RSIB	P500VXRSIB-PHM	P500VXRSIB
Largeur totale en pouces (cm) tablettes levées	94 ¼ (239)	76 ¾ (195)	66 ¼ (169)	74 (188)	74 (188)	66 ¼ (168)	66 ¼ (168)	66 ¼ (168)
Profondeur totale en pouces (cm)	25 ½ (65)	25 ½ (65)	25 ½ (65)	26 ½ (67)	26 (66)	26 (66)	26 (66)	26 (66)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé / couvercle ouvert	51 (130) / 56 (142)	51 (130) / 56 (142)	51 ¾ (132) / 56 ¾ (144)	51 (129,5) / 58 (147)	51 (129,5) / 58 (147)	51 (129,5) / 58 (147)	51 (129,5) / 58 (147)	51 (129,5) / 58 (147)

S = standard O = optionnel * Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, mk = noir mat † = Brûleur arrière et latéral



napoleon.com

7200 Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514 737-6294



Suivez-nous sur
les médias sociaux :
@napoleonproducts

Détaillant autorisé

Approuvé par Intertek Testing Services aux normes des États-Unis et du Canada : ANSI Z21.58 / CSA 1.6 – Appareils de cuisson extérieurs au gaz. Toutes les spécifications et conceptions sont sujettes à modifications sans préavis en raison des améliorations constantes apportées aux produits. Consultez le manuel d'instructions pour les directives d'installation complètes et les instructions d'opération. Consultez la réglementation et les codes du bâtiment locaux et nationaux. Certaines caractéristiques ne sont pas disponibles sur tous les modèles. Les produits et les couleurs peuvent différer légèrement des illustrations. Napoleon est une marque de commerce du Groupe Wolf Steel inc. et est utilisée sous licence.



Imprimé au Canada
ADBRN2-PPRO (ADBRFP) - 01/2025