

НАПОЛЕОН®

ЭКСПЕРТЫ ПО ГАЗОВОМУ И ИНФРАКРАСНОМУ ГРИЛЛИНГУ

БЕЗГРАНИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗНООБРАЗНЫХ БЛЮД
КРУГЛЫЙ ГОД.





Содержание:

Основные способы приготовления блюд на газовых грилях Napoleon®	4-5
Анатомия идеальных грилей	6-7
Газовые грили серии Prestige PRO™	8-13
Газовые грили серии Prestige®	14-15
Газовый гриль LEX	16-17
Газовый гриль LE-3	18-19
Газовые грили серии Triumph™	20-21
Кухонный модуль OD-KSM100	22
Портативные газовые грили	23-29
Летние модульные кухни Napoleon® OASIS™	30-31
Использование древесного угля на газовых грилях	32
Принцип работы инфракрасного гриля	33
Угольные грили	34-41
Аксессуары для гриллинга	42-46
Характеристики грилей Napoleon®	47

ВИДЫ ТОПЛИВА



ПРИРОДНЫЙ ГАЗ



ПРОПАН



УГОЛЬ



Napoleon Appliance Corp., Barrie



Wolf Steel Corporate Office, Barrie



Wolf Steel Manufacturing, Barrie



Wolf Steel, Montreal



Wolf Steel USA



Guangzhou Napoleon Steel, China

Компания «Наполеон» – семейное канадское предприятие. Владельцы компании – два поколения семьи Шрётер – поддерживают высокие стандарты качества и производительности, разрабатывая и изготавливая грили, печи, камины и продукцию для пикников на открытом воздухе. Каждый член семьи принимает непосредственное участие в оперативной деятельности компании.

История

Все началось в 1976 году, когда Вольфганг Шрётер (Wolfgang Schroeter) – молодой инженер, получивший высшее техническое образование в Германии, открыл небольшой завод по изготовлению стальных деталей в г. Бэрри (провинция Онтарио, Канада). Через некоторое время компания «Wolf Steel Ltd.», названная в честь основателя, разработала и выпустила свою первую дровяную печь. Она представляла собой цельнолитую чугунную печь с двумя дверцами и была изготовлена на производственной площади в девяносто пять квадратных метров.

В 1981 году появился бренд Napoleon®, а вместе с ним одностворчатая стеклянная дверца из жаростойкой стеклокерамики – первая в своей отрасли. Это было важным достижением компании Wolf Steel Ltd., и за следующие несколько лет спрос на дровяные печи Napoleon® распространился далеко за границы провинции Онтарио на остальную часть Канады, в Соединенные Штаты Америки, Европу и Великобританию. С тех пор предприятие постоянно стремится к достижению безупречного качества, функциональности и стиля всей выпускаемой продукции, объединяющей в себе немецкую надежность и канадское качество.

В настоящий момент компания «Napoleon»® сертифицирована по стандарту ISO9001 – 2008, имеет в штате более 700 сотрудников и функционирует на собственных производственных площадях (более 228 600 квадратных метров), расположенных на территории Канады, США и Китая. В Северной Америке она является крупнейшим частным производителем высококачественных дровяных и газовых каминов, надежных газовых и угольных грилей, продукции для пикников на открытом воздухе, декоративных водопадов и полного ассортимента отопительного и вентиляционного оборудования.

На следующих страницах Вы откроете для себя функциональность, красоту и безупречность стиля Napoleon®.



Мы с гордостью носим титул компании с наиболее эффективным управлением, а нашей главной задачей уже более 38 лет является обеспечение потребителей высококачественными товарами для дома.

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ ГРИЛЕЙ
NAPOLEON® ГАРАНТИРУЕТ ВАМ
БЕЗУПРЕЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ!**

1

**Грилинг на инфра-
красной горелке
SIZZLE ZONE™**

2

**Приготовление на
чугунном противне
«A LA PLANCHA»**

3

**Приготовление
в стиле
«ТЕППАН-ЯКИ»**

8

**ОСНОВНЫХ
СПОСОБОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД НА
ГАЗОВЫХ ГРИЛЯХ
NAPOLEON®**

Хотите приготовить незабываемый стейк? Инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™ идеально подходит для приготовления сочного нежного мяса. SIZZLE ZONE™ - керамическая горелка, имеющая 10 000 равномерно распределенных отверстий, вырабатывает жар температурой 980°C благодаря инфракрасной технологии Napoleon®. Мясо обжаривается мгновенно, причем весь сок остается внутри. Более крупные куски мяса можно передвинуть в зону обычного гриля и продолжить доводить его до желаемой степени прожарки. Каков же результат? Невероятно нежный и сочный стейк с неповторимым вкусом!



Под планчей принято понимать технику приготовления на раскаленной чугунной поверхности преимущественно рыбных, но так же овощных и мясных блюд, почти без жира и с максимальным сохранением полезных веществ. Приготовленные в собственном соку продукты, не теряют своего оригинального, свежего и натурального, как и вся средиземноморская кухня, вкуса. Противень раскаляют до высокой температуры, посыпают крупной морской солью, добавляют несколько капель масла и быстро выкладывают на него рыбу, мясо, морепродукты или овощи. Они готовятся в течение нескольких минут и сразу же подаются на том же самом противне, который еще долго не остывает и при необходимости позволяет доготовливать еду уже за столом.



Теппан – это жарочная поверхность из нержавеющей стали, которая быстро прогревается при включении газовой горелки. Приготовление на теппане называется «теппан-яки» (яп. «жареное на стальном листе»). Данная техника обработки продуктов предлагает неограниченное количество возможностей, а самое главное, что оценят настоящие гурманы, максимально сохраняются вкусовые качества и полезные для здоровья вещества свежеприготовленных блюд. В процессе готовки, продукты подвергаются быстрой тепловой обработке, а при постоянном переворачивании мясо, овощи или например рыба, никогда не подгорают и получаются очень вкусными, хрустящими и сочными.



4

«Прямой» гриллинг

В случае применения данного метода стейки и другие мясные, рыбные или овощные блюда обжариваются непосредственно над включенными горелками. Методом «прямого» гриллинга следует готовить любые продукты толщиной менее 5 см. Как правило, они готовятся недолго и становятся лишь аппетитнее при быстром зажаривании на раскаленном гриле. Данный метод предполагает обработку при температуре от 230° до 340°C. Можно сократить время приготовления блюда, закрыв крышку, при этом продукты прогреваются быстрее, чем с открытой крышкой, оставаясь при этом сочными.



5

«Непрямой» или «Косвенный» гриллинг

«Непрямой» гриллинг аналогичен запеканию. Продукты размещаются в стороне от источника жара. Включите горелку на максимум с одной стороны гриля, а пищу готовьте на другой стороне гриля под закрытой крышкой. Продукты прогреваются более равномерно, так как на них не воздействует жар горелок напрямую. По своей сути этот метод превращает Ваш гриль в духовку на открытом воздухе. «Непрямой» гриллинг выполняется при более умеренной температуре (от 160°C до 180°C), что позволяет достичь великолепного результата при приготовлении цыплят, дичи, индейки, жаркого, окорока, овощей, или их комбинаций.



6

Копчение

Копчение придает блюду неповторимый аромат. При умеренной температуре приготовления увлажненная древесная стружка вырабатывает дым, медленно проникающий в мясо, птицу или рыбу, и придает им пикантный аромат. Положите влажную древесную щепу в коптильную трубку, поместите ее над левой горелкой и включите горелку. Положите блюдо на решетку над правой горелкой, но не включайте ее. Таким образом Вы готовите пищу «косвенным» методом. Продолжайте коптить под закрытой крышкой в течение нескольких часов. Для наиболее сильного аромата во время приготовления пищи можно добавлять свежую древесную щепу несколько раз.



7

Гриллинг на вращающемся вертеле

Гриллинг на вращающемся вертеле подрумянивает пищу снаружи, создавая аппетитную и хрустящую корочку. Длительное обжаривание при постоянном вращении сохраняет блюдо сочным и нежным. Данный метод требует гораздо меньше внимания, чем любой другой способ приготовления пищи. Готовьте на вертеле большие куски мяса (например, жаркое, дичь или ножки ягненка). Наиболее эффективно Вы сможете использовать его в случае, если в Вашей модели гриля предусмотрена задняя горелка.



8

Приготовление на углях

Уникальное решение компании «Наполеон»! Все газовые грили Napoleon® могут быть дополнительно оснащены чугунным лотком для использования древесного угля. Установив лоток над горелками и включив их, через несколько минут Вы получите раскаленные угли, а вместе с ними и традиционный гриллинг на древесных углях в Вашем газовом барбекю Napoleon®. В процессе приготовления пищи на углях возможно применение как «прямого», так и «непрямого» методов гриллинга.



АНАТОМИЯ ИДЕАЛЬНОГО ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

Двухсекционный гриль с независимыми экономящими пространство крышками **LIFT EASE™** снабженными индивидуальными датчиками температуры **ACCU-PROBE™**

Внутреннее освещение рабочей поверхности и подсветка ручек управления **NIGHT LIGHT™** для более комфортного управления в темное время суток

Оptionальный вертел с электромотором для приготовления блюд с использованием задней горелки

Мощная двухступенчатая комбинированная горелка с двусторонней переворачиваемой чугунной решеткой

Гриль-система усиленного типа с надежным электроподжигом и системой мгновенного поджига **JETFIRE™**

Просторная конструкция основания гриля с внутренним освещением и удобными выдвижными ящиками (дверцы и ящики снабжены автодоводчиками)

Задняя горелка для приготовления на вертеле

Съемные вспомогательные решетки для подогрева

Сдвоенные нижние инфракрасные горелки **SIZZLE ZONE™** с дополнительной трубчатой горелкой между ними

Интегрированная емкость для льда с разделочной доской

Боковые пристолья из нержавеющей стали с поручнями для полотенец и крючками для кухонных принадлежностей

Барбекю решетки из нержавеющей стали запатентованной формы **WAVE™** с толщиной прутка 9,5мм

Два больших лотка для сбора жира с фронтальным доступом

Прочные всепогодные колеса большого размера

Встроенный лоток для древесной щепы с индивидуальной горелкой



АНАТОМИЯ ИДЕАЛЬНОГО УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ

Датчик температуры **ACCU-PROBE™** и нержавеющее вентиляционное отверстие для регулировки потоков воздуха

Эргономичная не нагреваемая ручка крышки

Прочная стальная решетка-колосник для древесного угля

Рассеиватель тепла из нержавеющей стали, направляющий жар от угля в разные стороны и распространяющий его равномерно по всему объему гриля

Всепогодные колеса со стопорами

Эргономичная откидная крышка на петлях

Чугунная барбекю решетка Ø 57 см с поднимающимися боковинами, для быстрого и удобного доступа к углю при «косвенном» методе приготовления. Высота барбекю решетки над углем регулируется в 3-х положениях

Складывающееся пристолье комфортной высоты из нержавеющей стали

Регулируемые вентиляционные отверстия, обеспечивающие приток воздуха

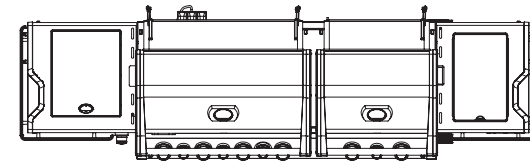
Съемный зольник большой емкости из толстостенной стали

Устойчивая стол-тележка, окрашенная порошковой краской

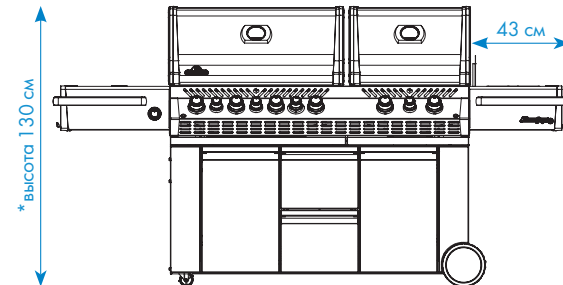




Габаритные размеры гриля Prestige PRO-825



ширина 239 см



* высота 130 см

43 см

93 см

** глубина 65 см

- * высота гриля с открытой крышкой 143 см
- ** глубина гриля с открытой крышкой 75 см

 Proudly Made in Canada



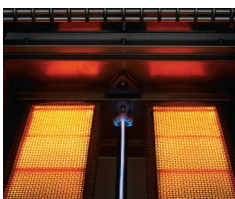
PRESTIGE PRO

PRESTIGE® PRO-825

> 39.2 кВт | 10 Горелок
PRO825RSBI



Встроенный лоток для древесной щепы с индивидуальной горелкой



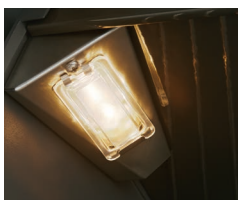
Сдвоенные нижние инфракрасные горелки SIZZLE ZONE™



Ручки управления EASY SET™ с подсветкой NIGHT LIGHT™



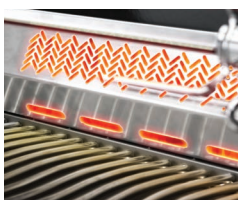
Мощная двухступенчатая боковая комбинированная горелка



Внутреннее освещение рабочей поверхности



Гриль-система усиленного типа из нержавеющей стали



Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали



Интегрированная в пристолье емкость для льда

Опциональный вертел с электромотором для приготовления блюд с использованием задней горелки

Датчики температуры ACCU-PROBE™

Двухсекционный гриль с независимыми откидными крышками LIFT EASE™

Мощная двухступенчатая комбинированная горелка с двусторонней переворачиваемой чугунной решеткой

Сдвоенные нижние инфракрасные горелки SIZZLE ZONE™ с дополнительной трубчатой горелкой между ними

Гриль-система усиленного типа с надежным электроподжигом и системой мгновенного поджига JETFIRE™

Барбекю решетки из нержавеющей стали запатентованной формы WAVE™ с толщиной прутка 9,5 мм

Просторная конструкция основания гриля с внутренним освещением (дверцы и ящики снабжены автопроводчиками)

Встроенный лоток для древесной щепы с индивидуальной горелкой

Два больших лотка для сбора жира с фронтальным доступом

Боковые пристолья из нержавеющей стали с поручнями для полотенец, интегрированной емкостью для льда с разделочной доской и крюками для кухонных принадлежностей

Внутреннее освещение рабочей поверхности и подсветка ручек управления NIGHT LIGHT™



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

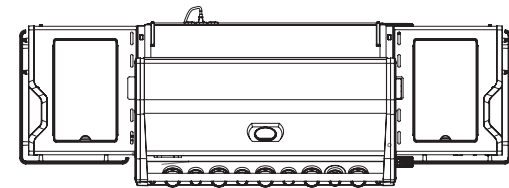
ЭКОНОМЯЩАЯ ПРОСТРАНСТВО КРЫШКА LIFT EASE™

Двухстенная крышка изящной формы LIFT EASE™ от Napoleon® плавно откидывается назад, не занимая дополнительного места с тыльной стороны гриля. Ее конструкция сберегает максимум тепла и обеспечивает приготовление ароматной пищи как в духовке, а экономия пространства безусловно является дополнительным преимуществом в использовании площади Вашего патио или веранды.

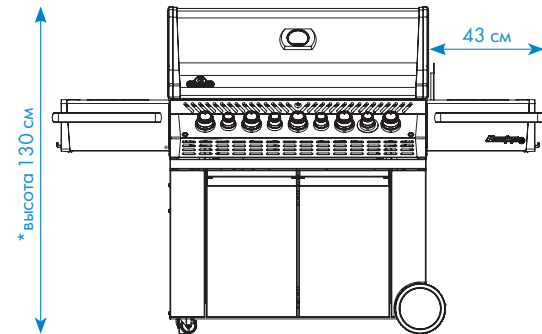




Габаритные размеры гриля Prestige PRO-665



ширина 195 см



* высота 130 см

93 см

** глубина 65 см

* высота гриля с открытой крышкой 143 см
 ** глубина гриля с открытой крышкой 75 см

 Proudly Made in Canada



Prestige PRO

PRESTIGE® PRO-665

> 31 кВт | 8 Горелок
PRO665RSIB

Внутреннее освещение рабочей поверхности и подсветка ручек управления **NIGHT LIGHT™** для более комфортного управления в темное время суток

Оptionальный вертел с электромотором для приготовления блюд с использованием задней горелки

Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™**

Гриль-система усиленного типа с надежным электроподжигом и системой мгновенного поджига **JETFIRE™**

Просторная конструкция основания гриля с внутренним освещением (дверцы снабжены автопроводчиками)

Двухстенная, экономящая пространство откидная крышка **LIFT EASE™** из нержавеющей стали с датчиком температуры **ACCU-PROBE™**

Барбекю решетки из нержавеющей стали запатентованной формы **WAVE™** с толщиной прутка 9,5 мм

Боковые пристолья из нержавеющей стали с поручнями для полотенец, интегрированной емкостью для льда с разделочной доской и крюками для кухонных принадлежностей

Встроенный лоток для древесной щепы с индивидуальной горелкой

Большой лоток для сбора жира с фронтальным доступом



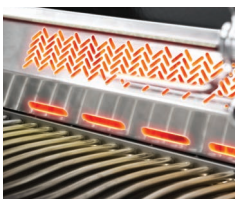
Встроенный лоток для древесной щепы с индивидуальной горелкой



Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™**



Ручки управления **EASY SET™** с подсветкой **NIGHT LIGHT™**



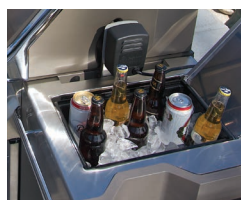
Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали



Внутреннее освещение рабочей поверхности



Гриль-система усиленного типа из нержавеющей стали



Интегрированная в пристолье емкость для льда



Барбекю решетка для гриля из нержавеющей стали формы **WAVE™**



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

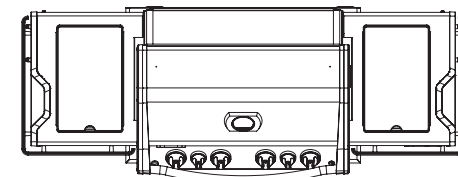
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ НА ГАЗОВОМ ГРИЛЕ

Специальный чугунный лоток позволит Вам использовать древесный уголь для приготовления любимых блюд в газовых грилях Napoleon®, что придаст продуктам аромат дыма. Необходимо лишь снять пластины-испарители, установить лоток с углем и включить газовую горелку на полную мощность до тех пор, пока уголь не раскалится. Более подробное описание можно найти на странице 32.

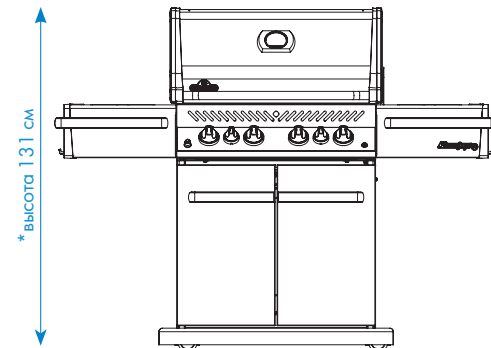




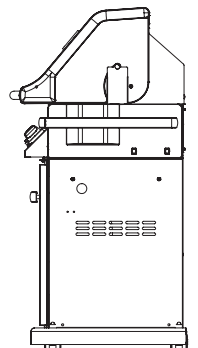
Габаритные размеры гриля Prestige PRO-500



ширина 170 см



* высота 131 см



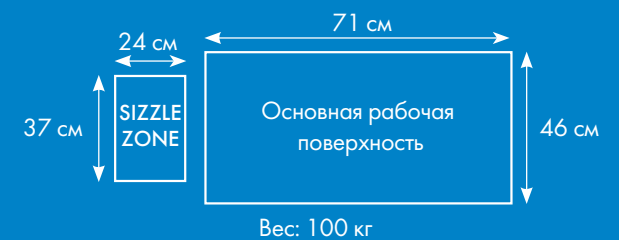
94 см

** глубина 67 см

* высота гриля с открытой крышкой 148 см

** глубина гриля с открытой крышкой 77 см

 Proudly Made in Canada



Prestige PRO

PRESTIGE® PRO-500

> 25.7 кВт | 6 Горелок
PRO500RSIB

Оptionальный вертел с электромотором для приготовления блюд с использованием задней горелки

Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™**

Барбекю решетки из нержавеющей стали запатентованной формы **WAVE™** с толщиной прутка 9,5 мм

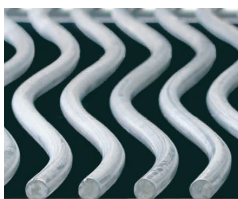
Гриль-система усиленного типа с надежным электроподжигом и системой мгновенного поджига **JETFIRE™**

Двуственная, экономящая пространство откидная крышка **LIFT EASE™** из нержавеющей стали с датчиком температуры **ACCU-PROBE™**

Боковые пристолья из нержавеющей стали с поручнями для полотенец, интегрированной емкостью для льда с разделочной доской и встроенными крючками для кухонных принадлежностей

Подсветка ручек **i-Glow™** для более комфортного управления в темное время суток

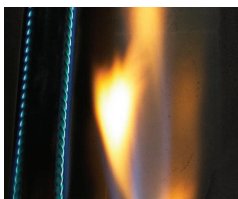
Отсек для баллона с пропаном



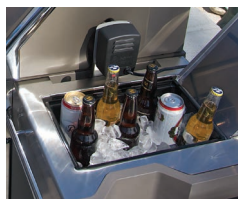
Барбекю решетка для гриля из нержавеющей стали формы **WAVE™**



Двухуровневые пластины-испарители из нержавеющей стали



Система мгновенного поджига **JETFIRE™**



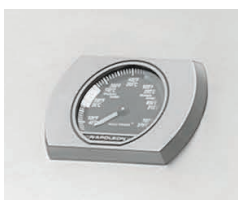
Интегрированная в пристолье емкость для льда



Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™**



Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали



Датчик температуры **ACCU-PROBE™**



Подсветка ручек управления **i-Glow™**



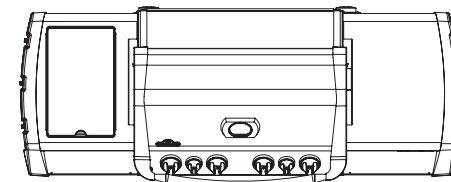
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

ДОЛГОВЕЧНАЯ ГРИЛЬ-СИСТЕМА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

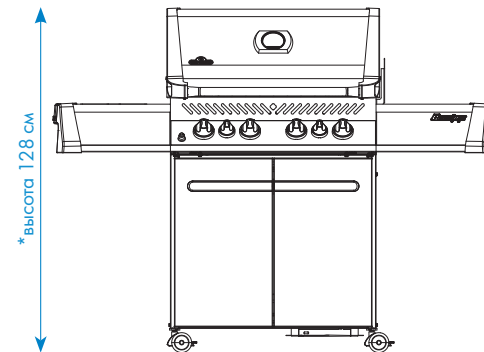
Гриль-система для приготовления пищи усиленного типа обеспечивает равномерное распределение жара, как на максимальной, так и на минимальной мощности. Состоит из толстостенных трубчатых горелок, самоочищающихся пластин-испарителей, сокращающих вспышки пламени при обжаривании продуктов и решеток для гриля формы **WAVE™**, запатентованных компанией Napoleon®.



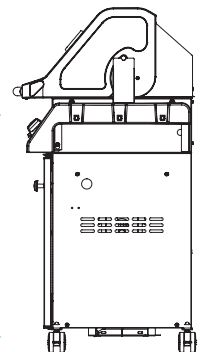
Габаритные размеры гриля Prestige P-500



ширина 163 см



* высота 128 см



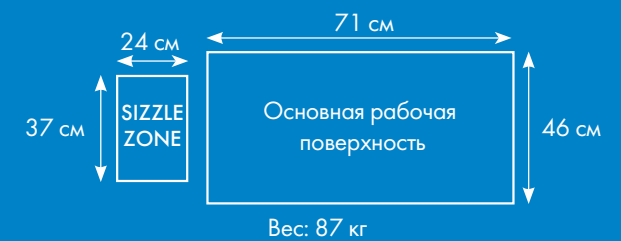
94 см

** глубина 66 см

* высота гриля с открытой крышкой 147 см

** глубина гриля с открытой крышкой 72 см

 Proudly Made in Canada



Prestige

PRESTIGE® P-500

> 25.7 кВт | 6 Горелок
P500RSIB

Оptionальный вертел с электромотором для приготовления блюд с использованием задней горелки

Датчик температуры
ACCU-PROBE™

Двухстенная (из нержавеющей стали) либо одностенная (покрытая черной фарфоровой эмалью), экономящая пространство откидная крышка **LIFT EASE™**

Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™**

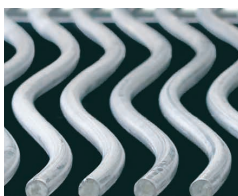
Гриль-система усиленного типа с надежным электроподжигом и системой мгновенного поджига **JETFIRE™**

Боковые пристолья из нержавеющей стали с удобными лотками для приправ и крюками для кухонных принадлежностей

Барбекю решетки из нержавеющей стали запатентованной формы **WAVE™** с толщиной прутка 7 мм

Всепогодные колеса **EASY ROLL™** с надежными стопорами

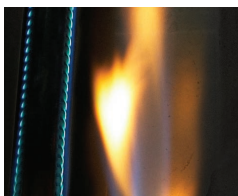
Отсек для баллона с пропаном



Барбекю решетка для гриля из нержавеющей стали формы **WAVE™**



Двухуровневые пластины-испарители из нержавеющей стали



Система мгновенного поджига **JETFIRE™**



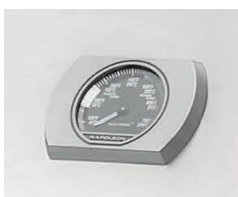
Боковые пристолья с лотками для приправ и крюками для аксессуаров



Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™**



Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали



Датчик температуры **ACCU-PROBE™**



Экономящая пространство откидная крышка **LIFT EASY™**



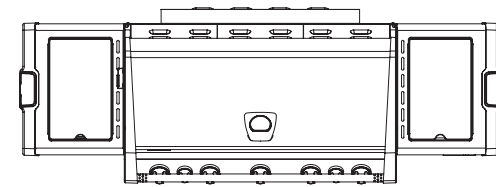
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

ДВУХУРОВНЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ-ИСПАРИТЕЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

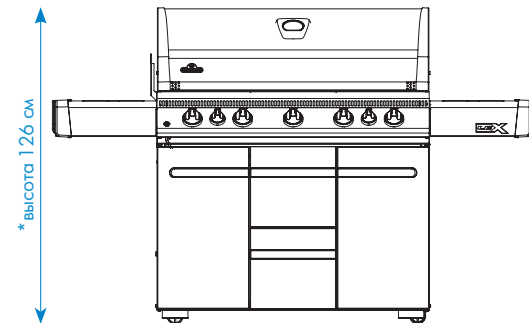
Разъединенные пластины-испарители из нержавеющей стали, размещенные на индивидуальных посадочных местах со смещением высоты, создают наиболее благоприятные условия для равномерного прогрева гриля и распределения жара по всей рабочей поверхности



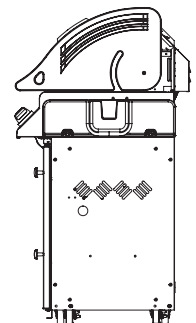
Габаритные размеры гриля LEX-730



ширина 191 см



* высота 126 см



92 см

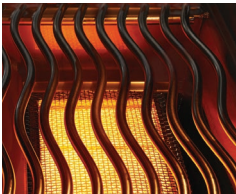
** глубина 70 см

* высота гриля с открытой крышкой 151 см
 ** глубина гриля с открытой крышкой 78 см

 Proudly Engineered in Canada



Вес: 102 кг



Нижняя инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™



Задняя керамическая инфракрасная горелка для вертела



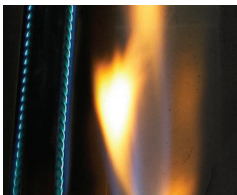
Приобретаемый отдельно кухонный модуль (OD-KSM 100)



Подсветка ручек управления i-Glow™



Барбекю решетка для гриля из нержавеющей стали формы WAVE™



Система мгновенного поджига JETFIRE™



Интегрированная в пристолье емкость для льда



Боковая конфорка Ø 24 см



> 32.1 кВт | 7 Горелок
LEX730RSBI

Двустенная крышка из нержавеющей стали с датчиком температуры ACCU-PROBE™

Интегрированная емкость для льда с разделочной доской

Подсветка ручек i-Glow™ для более комфортного управления в темное время суток

Просторная конструкция основания гриля с выдвигаемыми ящиками

Нижняя инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™

Боковая конфорка

Барбекю решетки из нержавеющей стали запатентованной формы WAVE™ с толщиной прутка 7 мм

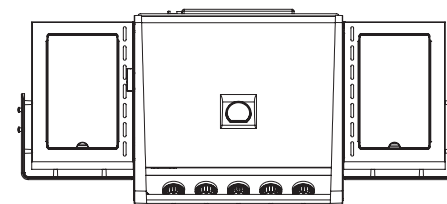


ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

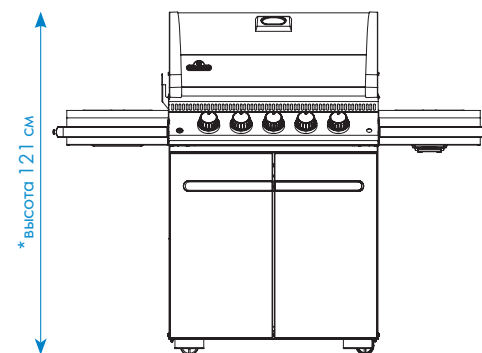
СИСТЕМА МГНОВЕННОГО ПОДЖИГА JETFIRE™

Система JETFIRE™ от Napoleon® обеспечивает независимый поджиг каждой горелки с неизменно высокой надежностью. Система срабатывает одновременно с поворотом ручки управления горелкой и гарантирует надежный поджиг в любой момент.

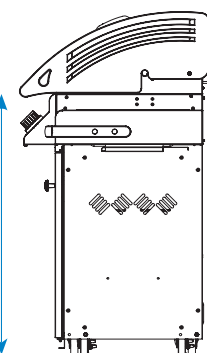
Габаритные размеры гриля LE-3



ширина 155 см



* высота 121 см



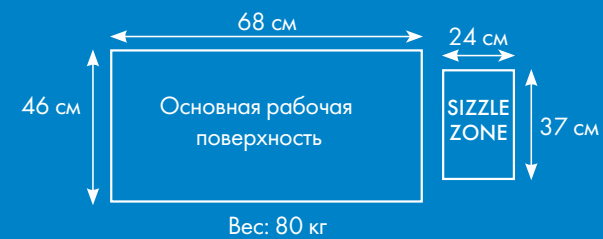
92 см

** глубина 69 см

* высота гриля с открытой крышкой 160 см

** глубина гриля с открытой крышкой 82 см

 Proudly Engineered in Canada





Внутреннее освещение рабочей поверхности



Задняя керамическая инфракрасная горелка для вертела



Интегрированная в пристолье емкость для льда



Подсветка ручек управления i-Glow™



Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™



Приобретаемый отдельно кухонный модуль (OD-KSM100)



Чугунная барбекю решетка для гриля формы WAVE™



Система мгновенного поджига JETFIRE™

LE-3

> 22.2 кВт | 5 Горелок
LE485RSIB

Двухстенная (из нержавеющей стали) либо одностенная (покрытая черной фарфоровой эмалью) откидная крышка

Датчик температуры ACCU-PROBE™

Задняя керамическая инфракрасная горелка для вертела

Внутреннее освещение рабочей поверхности

Боковые пристолья из нержавеющей стали с поручнями для полотенец и интегрированной емкостью для льда с разделочной доской

Подсветка ручек i-Glow™ для более комфортного управления в темное время суток

Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™

Чугунная барбекю решетка с эмалированным покрытием формы WAVE™

Отсек для баллона с пропаном

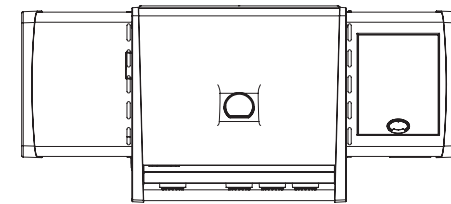


ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NARPOLEON®

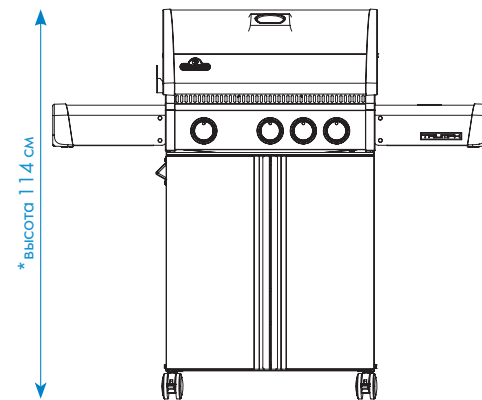
ИНФРАКРАСНЫЕ ГОРЕЛКИ

В грилях Napoleon® применяются инфракрасные керамические горелки. Каждая горелка имеет более 10 000 равномерно распределенных мельчайших отверстий, пламя из которых поглощается керамической поверхностью. Эта поверхность быстро накаляется и, достигая температуры 980°C, моментально подрумянивает пищу, сохраняя ее сочной и ароматной. Более подробную информацию можно найти на странице 33.

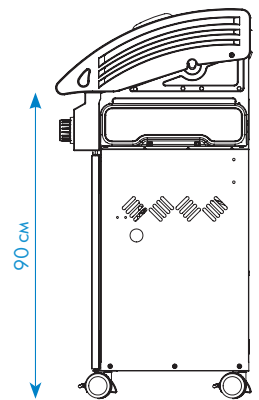
Габаритные размеры грилей Triumph-325/410/495



ширина Triumph-325 = 115 см
Triumph-410 = 128 см
Triumph-495 = 141 см



* высота 114 см

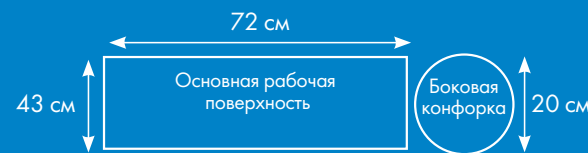


90 см

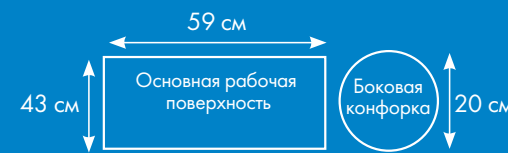
* глубина 57 см

* высота гриля с открытой крышкой 154 см
** глубина гриля с открытой крышкой 66 см

 Proudly Engineered in Canada



Вес гриля T-495: 50 кг



Вес гриля T-410: 45 кг



Вес гриля T-325: 40 кг

TRIUMPH

СЕРИЯ TRIUMPH™

> 10.4 кВт | 3 Горелки
T325SB

> 14.4 кВт | 4 Горелки
T410SB

> 18.4 кВт | 5 Горелок
T495SB



Боковая конфорка Ø 20 см



Система мгновенного поджига JETFIRE™



Встроенная открывалка для бутылок



Складные пристолья



Чугунная барбекю решетка для гриля формы WAVE™



Датчик температуры ACCU-PROBE™



Опциональный чугунный лоток для приготовления на углях #67731



Опциональный вертел с 2-мя зажимами и электромотором #69412

Датчик температуры ACCU-PROBE™

Крышка, покрытая черной фарфоровой эмалью

Боковая конфорка

Складные пристолья, обеспечивающие компактное хранение

Встроенная открывалка для бутылок

Чугунная барбекю решетка с эмалированным покрытием формы WAVE™

Отсек для баллона с пропаном

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

МОБИЛЬНОСТЬ

Все грили серии «Триумф» снабжены складывающимися боковыми пристольями, включая пристолье со встроенной конфоркой. Механизм имеет надежную фиксацию, что позволяет полноценно использовать пристолья в разложенном виде. Со сложенными пристольями гриль имеет наиболее компактную форму, что в сочетании с всепогодными колесами EASY ROLL™, делает его максимально мобильным, облегчая перемещение и хранение.

КУХОННЫЙ МОДУЛЬ OD-KSM100



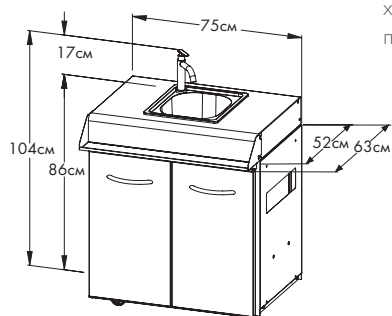
Удобная полка для хранения



Совместим с грилями серии LE и LEX



Раковина и смеситель из нержавеющей стали



Надежная конструкция из окрашенного порошковым методом металла и нержавеющей стали

Раковина и смеситель изготовлены из нержавеющей стали

Удобная полка для хранения во всю ширину тумбы

Просторная тумба для хранения кухонных принадлежностей

OD-KSM100



ТОЛСТОСТЕННЫЕ ГОРЕЛКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Оптимальное расположение толстостенных газовых горелок из промышленной нержавеющей стали во всех моделях грилей Napoleon® гарантирует точную регулировку равномерно распределенного по всей рабочей поверхности жара и, в случае необходимости, обеспечивает независимое использование каждой зоны приготовления пищи. Это является важным фактором при «прямом» и «непрямом» методах гриллинга.



ЯХТЕННЫЙ ГРИЛЬ **MARINE™**

> 3.1 кВт | 1 Горелка
PTSS165



Горелка и пластина-испаритель из нержавеющей стали



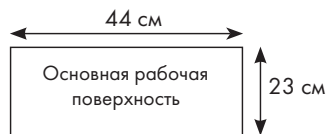
Дорожная сумка в комплекте



Три вида опциональных подставок-держателей



Идеальное решение для использования на лодках



Откидная, запираемая защелкой крышка

Для более длительного срока службы конструкция выполнена из нержавеющей стали марки 304

Толстостенная долговечная трубная горелка из нержавеющей стали

Складные ножки

Не требует сборки

Фиксируемый съемный поддон-жироотборник

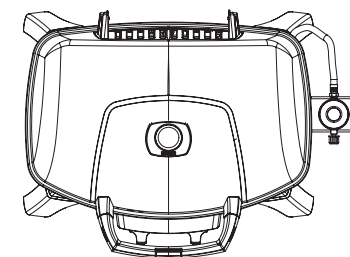
Надежный пьезоподжиг

Используйте одноразовые газовые баллончики 430 г - 460 г или опциональный комплект для подключения к стандартным газовым баллонам

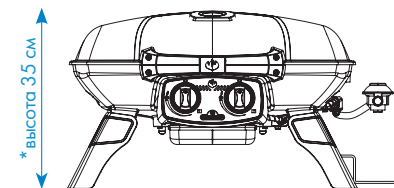
ЗАЩИТНЫЕ ЧЕХЛЫ **NAROLEON®**

Для защиты и сохранения внешнего вида Вашего гриля можно использовать оригинальные чехлы от компании Napoleon® специально разработанные для каждой модели. Чехлы Napoleon® изготовлены из прочных синтетических материалов, и надежно убергут Ваш барбекю от пыли, влаги и атмосферных осадков. Кроме того, использование чехла сэкономит время, затрачиваемое на уход перед эксплуатацией гриля.

Габаритные размеры гриля TravelQ -285

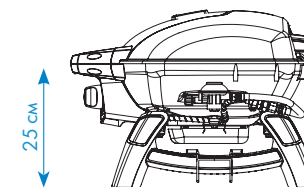


ширина гриля 58 см



* высота 35 см

** ширина 68 см



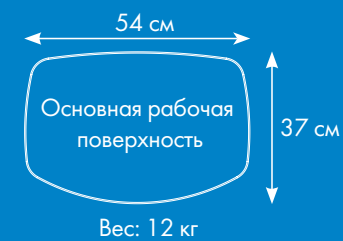
25 см

глубина 49 см

* высота гриля со сложенными ножками 27 см
с открытой крышкой и разложенными ножками 76 см

** ширина гриля вместе с кронштейном для одноразового газового баллона 68 см

 Proudly Engineered in Canada





Чугунные решетки с фарфоровым покрытием формы WAVE™



Датчик температуры ACCU-PROBE™



Ветрозащитный дизайн крышки с дефлектором



Две независимые горелки из нержавеющей стали



Система мгновенного поджига JETFIRE™ у каждой горелки



Оptionальная дорожная сумка (артикул #68285)



Ультеракомпактный дизайн гриля со складными ножками



Готов к работе через 10 секунд

Две независимые горелки из нержавеющей стали с перекрестным зажиганием для прямого и косвенного гриллинга

Запираемая крышка с датчиком температуры ACCU-PROBE™



Чугунные барбекю решетки с фарфоровым покрытием запатентованной формы WAVE™

Система мгновенного поджига JETFIRE™ у каждой горелки

TQ285



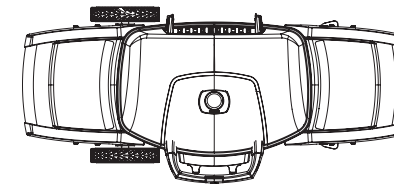
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON™

ЧУГУННАЯ БАРБЕКЮ РЕШЕТКА

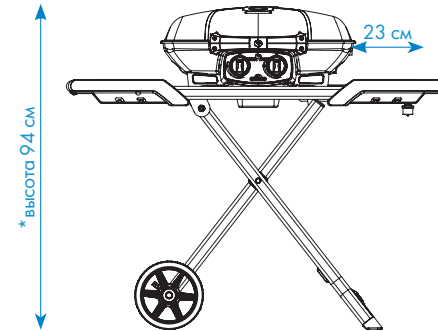
В комплектацию грилей серии TravelQ входит двухкомпонентная чугунная барбекю решетка с фарфоровым покрытием запатентованной формы WAVE™. Она идеально удерживает и распределяет тепло для равномерного приготовления блюд. Кроме того, при наличии двух компонентов, можно заменить одну из решеток гриля на отдельный чугунный гриль-противень «Планча».



Габаритные размеры гриля TravelQ-285X



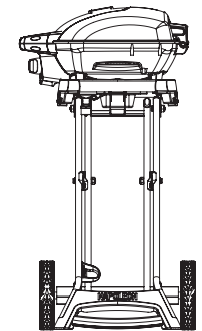
112 см



* высота 94 см

23 см

73 см



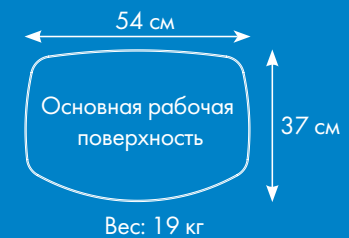
84 см

51 см

* высота гриля с открытой крышкой 130 см

Размер гриля в сложенном виде (ШхГхВ): 110 см x 51 см x 37 см

 Proudly Engineered in Canada





Просторные полки с держателем для полотенец и крючками



Чугунные решетки с фарфоровым покрытием формы WAVE™



Датчик температуры ACCU-PROBE™



Ветрозащитный дизайн крышки с дефлектором



Две независимые горелки из нержавеющей стали



Система мгновенного поджига JETFIRE™ у каждой горелки



Эргономичные ручки управления EASY SET™



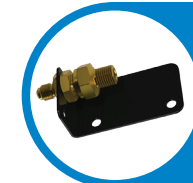
TRAVELQ™
портативные грили

TRAVELQ™ -285X

> 4.1 кВт | 2 Горелки
TQ285X



Просторные полки с держателем для полотенец и крючками для кухонных принадлежностей



Комплект фитингов с кронштейном #66286 позволяет подключить данный гриль к стандартному газовому баллону используя опциональный шланг и соответствующий редуктор. Использование данного комплекта предполагает демонтаж установленного на гриль кронштейна с редуктором для одноразового баллона.

Инновационный дизайн складной конструкции типа «ножницы» обеспечивают мобильное использование и компактное хранение в вертикальном положении



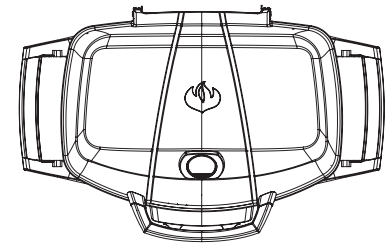
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON™



ПОТРЯСАЮЩАЯ МОБИЛЬНОСТЬ

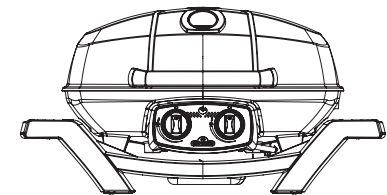
Инновационный дизайн складной конструкции, типа "ножницы", гриля TravelQ-285X, обеспечивает мобильное использование и компактное хранение в вертикальном положении. Складывается одним движением и моментально раскладывается, если приподнять конструкцию вверх и слегка потянуть. Просторные пристолья конструкции удобно использовать для подготовки блюд, а так же размещения полотенец и кухонных принадлежностей.

Габаритные размеры гриля TravelQ PRO-285



ширина 74 см

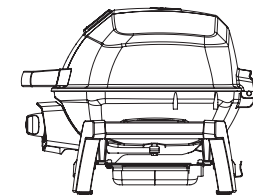
* высота 38 см



40 см

глубина 47 см

21 см

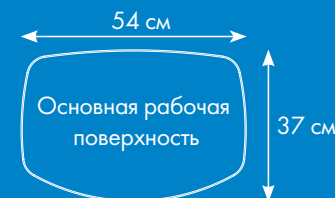


31 см

* высота гриля с открытой крышкой 64 см

Размер гриля вместе с тележкой в собранном виде (ШхГхВ): 122 см x 52 см x 108 см

 Proudly Engineered in Canada



Вес гриля: 13 кг | Вес тележки: 9 кг



Эргономичные ручки управления EASY SET™



Чугунные решетки с фарфоровым покрытием формы WAVE™



Две независимые горелки из нержавеющей стали



Система мгновенного поджига JETFIRE™ у каждой горелки



Увеличенная по высоте литая алюминиевая крышка



Опциональная вспомогательная решетка для гриля #71285



Просторные съемные полки с крючками



Лоток для приправ из нержавеющей стали

Увеличенная по высоте литая алюминиевая крышка WeatherGuard™

Эргономичная ненагреваемая ручка

Две независимые горелки из нержавеющей стали с перекрестным зажиганием для прямого и косвенного гриллинга

Две просторные съемные боковые полки с крючками для кухонных принадлежностей

Датчик температуры ACCU-PROBE™

Чугунные барбекю решетки с фарфоровым покрытием запатентованной формы WAVE™

Боковые ручки для комфортной переноски

0.9 м шланг с редуктором для стандартного газового баллона

Лоток для приправ из нержавеющей стали с встроенной открывалкой для бутылок

Крючки для хранения полок либо неиспользуемых решеток

Большие всепогодные колеса

Стильная фронтальная панель каркаса, скрывающая размещение газового баллона



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

ОПЦИОНАЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ TRAVELQ PRO-285

Опциональная тележка с двумя всепогодными колесами и съемными пристольями – идеальная опора специально разработанная для портативного газового гриля TravelQ PRO-285. Обладает рядом удобных опций: лотком для приправ со встроенной открывалкой для бутылок, съемными боковыми полками с крючками для кухонных принадлежностей. Стильная фронтальная панель каркаса скрывает размещение газового баллона. Конструкция тележки разработана для максимально простого использования – установить или снять Ваш TravelQ PRO-285 можно за считанные секунды.



КОМПОНЕНТЫ ЛЕТНИХ КУХОНЬ NAPOLEON® OASIS™



IM – CEP

Декоративная завершающая панель



IM – 45T

Соединительная панель под углом 45 градусов



IM – WSF

Пристенный ограничитель



IM – 2DC

Тумба с 2-мя выдвигаемыми ящиками



IM – 3DC

Тумба с 3-мя выдвигаемыми ящиками



IM – WDC

Тумба для мусора с держателем для бумажных полотенец



IM –UGC485/500/600/605

Тумба-основание гриля с 2-мя выдвигаемыми ящиками



IM – UDC

Тумба универсальная с дверцей



IM – UTC

Тумба для хранения баллона с пропаном

BIPRO-500

Конфигурация OASIS™ – 100



IM-3DC

IM-UGC500

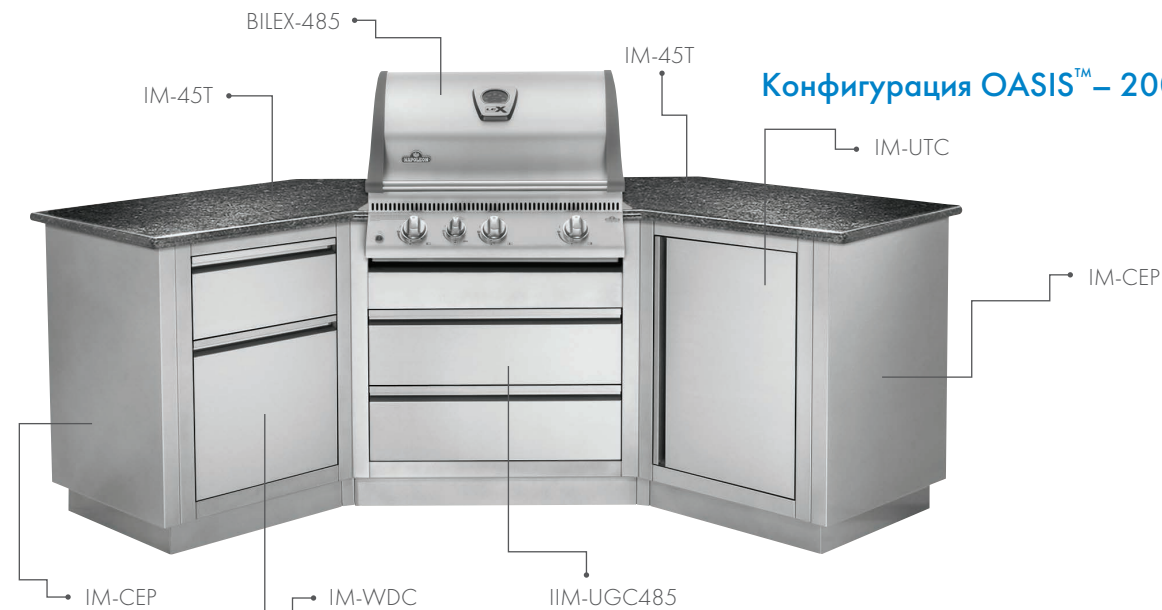
IM-UTC

IM-CEP

BILEX-485

IM-45T

Конфигурация OASIS™ – 200



IM-45T

IM-UTC

IM-CEP

IM-CEP

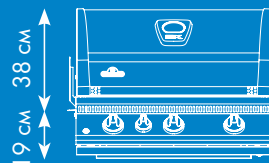
IM-WDC

IIM-UGC485



Встраиваемый газовый гриль BILEX-485
 4 горелки | 18,4 кВт
 Общая площадь приготовления: 4 380 см²
 Задняя инфракрасная горелка для вертела
 Решетки WAVE™ 7,0 мм
 Подсветка ручек i-Glow™

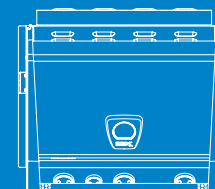
19 см



57 см

74 см

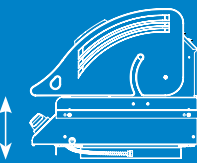
ширина гриля



80 см

ширина с уголками

23 см

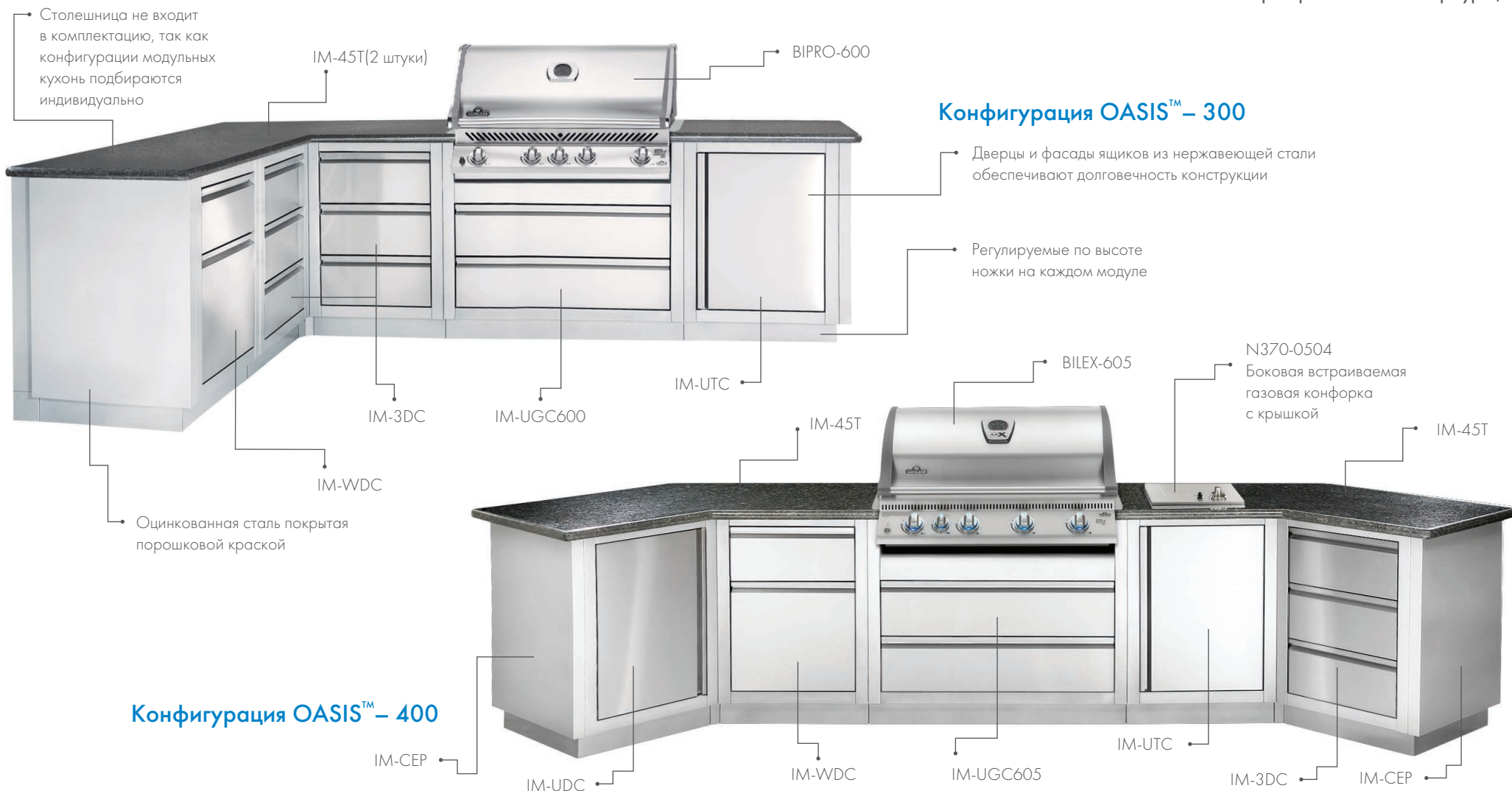


70 см

глубина

ЛЕТНИЕ МОДУЛЬНЫЕ КУХНИ **NAPOLEON® OASIS™**

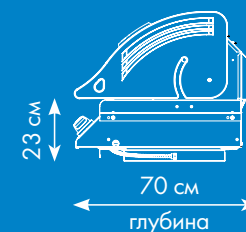
Примеры возможных конфигураций



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®



Встраиваемый газовый гриль BILEX-605
 5 горелок | 24,5 кВт
 Общая площадь приготовления: 5 480 см²
 Нижняя инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™
 Задняя инфракрасная горелка для вертела
 Подсветка ручек i-Glow™



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ НА ГАЗОВЫХ ГРИЛЯХ NAPOLEON®

Использование древесного угля – традиционный и хорошо известный способ приготовления пищи. Он вызывает чувство ностальгии по аромату дымка, который мы все полюбили уже много лет назад. Раскаленные угли передают инфракрасную энергию приготавливаемой пище, почти не высушивая ее. Компания Napoleon® гордится тем, что является экспертом по газовому и инфракрасному гриллингу и предлагает преданным поклонникам процесса обжаривания на углях дополнить Ваш газовый гриль возможностью использования древесного угля.

Хотите получить удобство газового гриля с возможностью приготовления на углях?

Нет проблем! Чугунный лоток для угля Napoleon® легко разжигается при включении газовой горелки. Перед началом использования лотка,

определите необходимое количество угля для приготовления пищи (приблизительно один слой – для стейков и бургеров и два слоя – для жаркого или цыплят). Насыпьте уголь в лоток и сложите в форме конуса. Уберите пластины-испарители с горелок, установите лоток с углем и включите газовую горелку на полную мощность до тех пор, пока уголь не раскалится, а затем выключите газовую горелку. Дайте углям прогореть до тех пор, пока они не начнут покрываться пеплом. Равномерно распределите угли по лотку. Закройте крышку гриля, подождите 5 минут и начинайте готовить!

Используя газовый гриль Napoleon® с чугунными лотками для угля, Вы сможете насладиться ароматом дымка, но с более легким розжигом и равномерным прогревом.



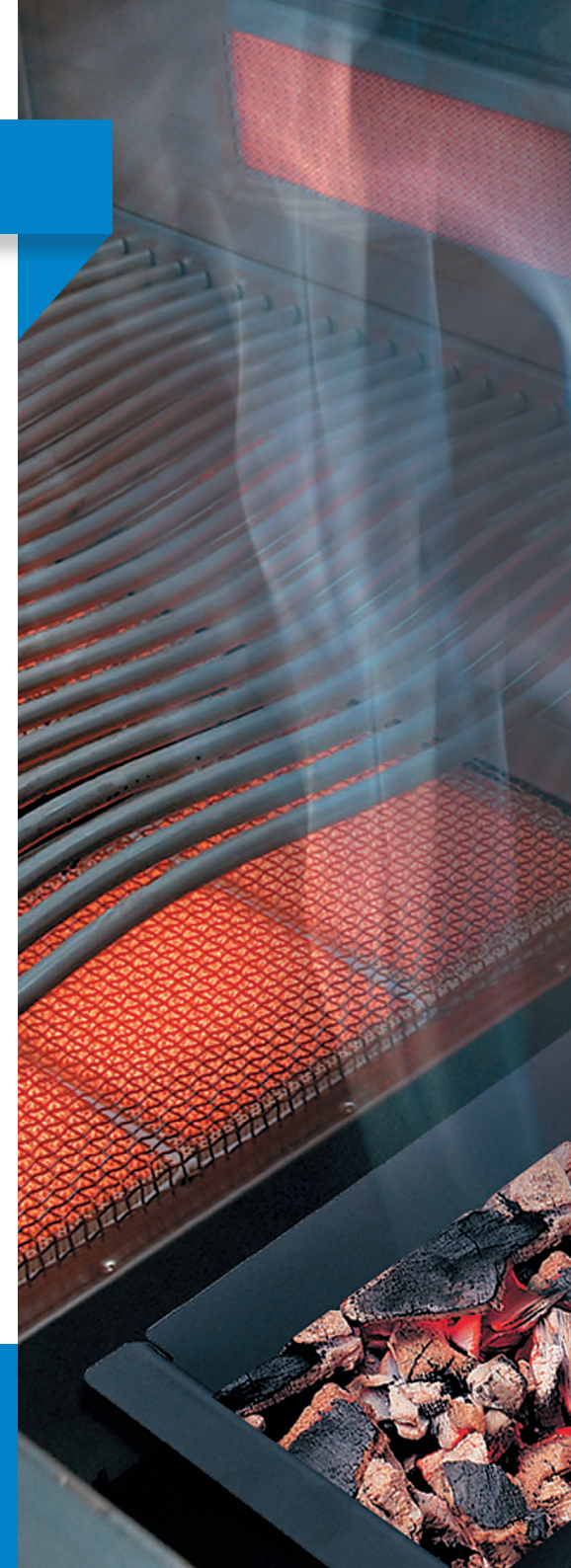
Хотите добавить пикантного дымка?

Насладиться восхитительными копчеными блюдами Вы сможете благодаря дополнительному аксессуару от компании Napoleon®. Специальная коптильная трубка Napoleon® из нержавеющей стали станет незаменимым атрибутом для любителей пикантного аромата подкопченных блюд. Наполните коптильную трубку древесной щепой и погрузите в воду хотя бы на полчаса. Затем поместите коптильную трубку над левой горелкой и зажгите ее. Положите продукты над правой горелкой, но не включайте ее. Таким образом Вы применяете метод «непрямого» нагрева/копчения. Продолжайте копчение под закрытой крышкой в течение нескольких часов. Для получения наиболее сильного аромата во время приготовления пищи можно добавлять свежую, предварительно замоченную щепу несколько раз. Немного поэкспериментируйте и найдите вариант, который подойдет именно Вам.



ГРИЛЛИНГ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ГОДА

Если проводить тщательную проверку гриля дважды в год: весной и осенью, то Вы будете наслаждаться безотказной работой гриля много лет. При невозможности проведения проверок два раза в год, обязательно осматривайте гриль весной – непосредственно перед началом сезона – периодом наибольшей нагрузки на гриль.



КАК РАБОТАЕТ ИНФРАКРАСНЫЙ ГРИЛЬ?

С тех пор как человек подчинил себе огонь, он старается улучшить вкус и усовершенствовать процесс приготовления пищи на гриле. Инфракрасный гриль – это всего лишь связь между видом продукта, прогревом и временем. Инфракрасный гриль использует энергию излучения с высокой эффективностью, во многом напоминающую солнечную. Высокочастотные электромагнитные волны из невидимой части оптического спектра распространяются от источника инфракрасного излучения и воздействуют на пищу.

В инфракрасных грилях Napoleon® применяются керамические горелки. На каждой горелке имеются тысячи равномерно распределенных мельчайших отверстий, пламя из которых поглощается керамической поверхностью. Эта поверхность моментально накаляется и в результате достигает температуры 980°C. Сильный жар инфракрасной горелки SIZZLE ZONE™ быстро подрумянивает еду, сохраняя ее сочность и аромат. Результат очевиден – Вы получаете сочное и ароматное блюдо за ощутимо меньшее время приготовления, при этом отпадает необходимость использования древесного угля и утилизации золы. Технология приготовления пищи на инфракрасном гриле Napoleon® всегда ускоряет и облегчает процесс приготовления превосходных блюд.

Универсальность

Почувствуйте себя профессионалом в приготовлении любых продуктов: от мяса и морепродуктов до сыра и овощей.

Сочность

Инфракрасный гриль с небольшим временем разогрева дает моментальный сильный жар, необходимый для удержания сока. Энергия инфракрасного излучения действует непосредственно на пищу и почти не нагревает воздух. Таким образом, блюдо готовится очень быстро, что позволяет сохранить больший вес продукта. Пища, сохранившая свою сочность, получается более нежная и вкусная.

Высокая эффективность

Инфракрасные горелки прогревают продукт, а не воздух, поэтому время приготовления пищи (по сравнению с ее приготовлением на традиционных горелках) сокращается вдвое и потребление топлива уменьшается. Поскольку инфракрасный гриль прогревает непосредственно блюдо, а не воздух вокруг него, готовить пищу на гриле можно круглый год!

Выбор в пользу окружающей среды

Поскольку инфракрасные горелки разогреваются до максимума меньше чем за минуту время приготовления гриля существенно уменьшается, сокращая потребление газа до 50%.

Потребление

ГРИЛЛИНГ НА ОБЫЧНОМ
ГАЗОВОМ ГРИЛЕ

ИНФРАКРАСНЫЙ
ГРИЛЛИНГ NAPOLEON®

Потребление газа и времени приготовления пищи на инфракрасной горелке Napoleon® вдвое меньше, чем на традиционном газовом гриле.

Рецепт превосходного стейка на инфракрасном гриле

Выберите кусок мяса достаточной степени мраморности – чем больше внутри тонких жировых прожилок, тем более ароматным и сочным будет Ваш стейк. Идеальная толщина стейка – около 3,8 – 5 см, а примерный вес каждого куска – от 340 до 450 г, в зависимости от типа вырезки.

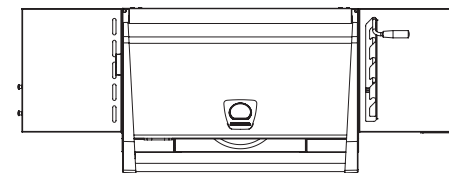
1. Поднимите крышку гриля или боковой инфракрасной горелки.
2. Включите инфракрасную горелку.
3. Прогрейте ее в течение одной минуты.
4. Положите стейк на решетку.
5. Подождите две-три минуты и переверните стейк щипцами (не используйте вилку и не протыкайте стейк, т.к. он может потерять свою сочность).
6. Подождите еще две-три минуты и выключите гриль.
7. Вы получили стейк «слабой прожарки». При необходимости его можно «довести» до желаемой степени прожарки.

Приятного аппетита!

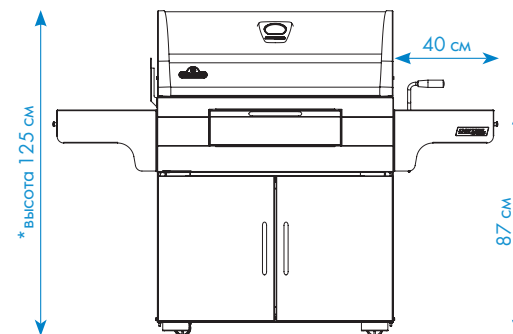
Используя газовый гриль в холодное время года пользуйтесь встроенным в крышку гриля датчиком температуры, во избежание потерь тепла, связанных с постоянным открыванием крышки для определения степени готовности пищи. Залогом успешного всепогодного гриллинга является его рациональное использование. Используйте вспомогательную решетку для сохранения температуры уже приготовленной пищи до завершения процесса гриллинга.



Габаритные размеры гриля PRO-605



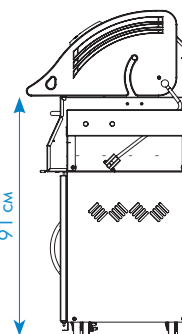
ширина 171 см



* высота 125 см

40 см

87 см



91 см

** глубина 63 см

* высота гриля с открытой крышкой 151 см
 ** глубина гриля с открытой крышкой 77 см

 Proudly Engineered in Canada



the original
INFRARED
CHARCOAL
PROFESSIONAL

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ PRO-605

PRO605CSS



Регулируемый приток воздуха по всей ширине гриля



Регулируемый по высоте поддон для угля (5 положений)



Фронтальная дверца для быстрого доступа к поддону с углем



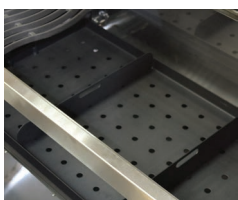
Задняя съемная угольная горелка для вертела



Чугунная барбекю решетка для гриля формы WAVE™



Двухслойная откидная крышка из нержавеющей стали LIFT EASY™



Угольный поддон делится на 3 секции для "непрямого" гриллинга



Оptionальный вертел с 4-мя зажимами и электромотором

Двухслойная, экономящая пространство откидная крышка **LIFT EASY™** из нержавеющей стали с датчиком температуры **ACCU-PROBE™**

Угольный поддон делится на 3 секции для использования метода "непрямого" гриллинга

Регулировка притока воздуха, обеспечивает интенсивность и контроль нагрева в разных режимах приготовления



Задняя съемная угольная горелка для приготовления на вертеле

Регулируемый по высоте поддон для угля (5 положений), обеспечивает жар различной интенсивности

Фронтальная дверца для быстрого доступа к поддону с углем

Просторная конструкция основания для размещения кухонных принадлежностей

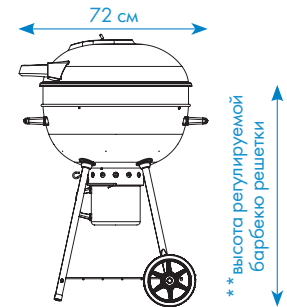
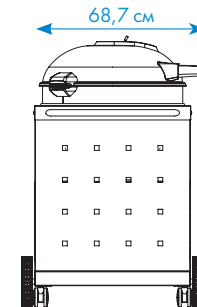
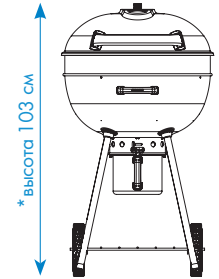
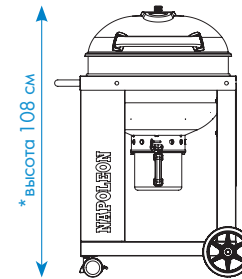
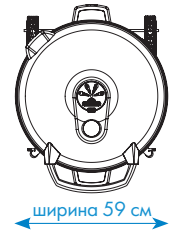
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КАК В ДУХОВКЕ

Гриль Napoleon® можно использовать в качестве традиционной духовки или конвекционной печи. В закрытом положении, плотно прилегающие крышки грилей, обеспечивают надежную защиту от ветра и бережно сохраняют тепло. Вы сможете испечь даже хлеб, торт или пиццу под крышкой Вашего гриля. Для приготовления пищи как в конвекционной печи выполняются те же действия, что и для приготовления пищи методом «непрямого» нагрева.



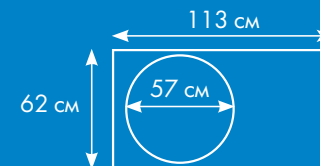
Габаритные размеры грилей NK22CK-C & PRO22K-LEG



* высота с открытой крышкой 151 см
 ** 88,6 см (максимальная)
 82,9 см (средняя)
 76,8 см (минимальная)

* высота с открытой крышкой 148 см
 ** 85 см (максимальная)
 78 см (средняя)
 73 см (минимальная)

 Proudly Engineered in Canada



Вес: 39 кг



Вес: 28 кг

the original
INFRARED
CHARCOAL
PROFESSIONAL

УГОЛЬНЫЕ ГРИЛИ

NK22CK-C | PRO22K-LEG



Съемный зольник большой вместимости



Чугунная решетка с поднимающимися боковинами



Датчик температуры ACCU-PROBE™



Рассеиватель из нержавеющей стали



Эргономичная крышка на петлях



Боковая складная полка из нержавеющей стали



Оptionальная вспомогательная решетка для гриля #71022



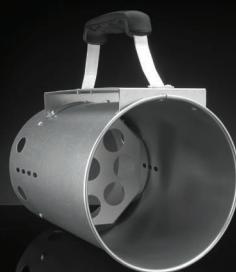
Оptionальный комплект лотков-разделителей угля #67400



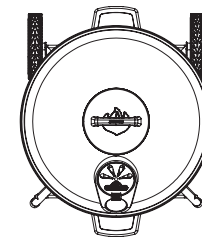
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

СТАРТЕР ДЛЯ РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ

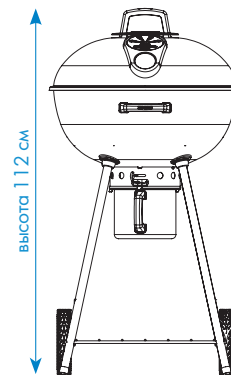
С помощью стартера для розжига древесных углей можно быстро и легко получить раскаленные угли. Положите смятую газету на колосник гриля, поставьте поверх газеты стартер и засыпьте в него уголь. Подожгите газету через нижние отверстия и через несколько минут Вы получите готовые угли, подходящие для гриллинга. Стартер для розжига от Napoleon® освобождает вас от необходимости использования жидкости для розжига.



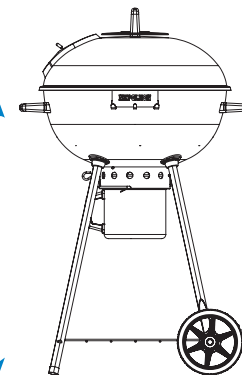
Габаритные размеры гриля NK22СК-L



ширина 60 см



высота 112 см



82 см

70 см

 Proudly Engineered in Canada



Вес: 25 кг

the original
INFRARED

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

NK22CK-L



Ненагреваемая ручка с отражателем



Крепление крышки для удобного подвешивания



Коррозионностойкое вентиляционное отверстие



Рассеиватель из нержавеющей стали



Решетка с поднимающимися боковинами



Оptionальный держатель принадлежностей #55100



Съемный зольник большой вместимости



Оptionальная вспомогательная решетка для гриля #71022

Стальная барбекю решетка Ø 57 см с поднимающимися боковинами, для доступа к углю в процессе приготовления

Прочная стальная решетка-колосник для углей

Рассеиватель из нержавеющей стали, распространяющий жар от углей равномерно по всему очагу

Съемный зольник большой вместимости из толстостенной стали

Стальная полка, окрашенная порошковой краской

Ненагреваемая ручка крышки с теплозащитным отражателем

Датчик температуры ACCU-PROBE™ с нержавеющей вентиляционным отверстием

Прочная конструкция крышки и очага, покрытые фарфоровой эмалью

Система регулировки притока воздуха из нержавеющей стали

Всесезонные колеса



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®



БАРБЕКЮ РЕШЕТКА С ПОДНИМАЮЩИМИСЯ БОКОВИНАМИ

Сферические угольные котлы Napoleon® комплектуются барбекю-решетками с поднимающимися боковинами. Решетка состоит из центральной неподвижной части, на которой готовятся продукты, и двух поднимающихся боковин. Такая конструкция обеспечивает свободный доступ к древесному углю, а так же дает возможность использования и замены коптильной трубки, не снимая решетки и, тем самым, не прерывая процесс приготовления.



AS300K



Вес: 23 кг

AS200K



Вес: 13 кг



APOLLO™

УГОЛЬНЫЕ СМОКЕРЫ APOLLO®

Водяные угольные гриль-копильни «3 в 1»

AS300K | AS200K



Датчик температуры ACCU-PROBE™



Оptionальный дополнительный ярус (PNA90007)



Регулируемые вентиляционные отверстия



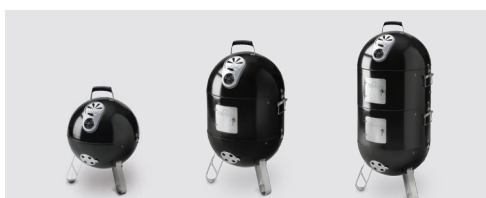
Плотно прилегающие дверцы на петлях



Прочная ручка крышки



Конструкция обеспечивающая мобильность



Водяная угольная гриль-копильня меньшего размера (AS200K)

Датчики температуры ACCU-PROBE™

Плотно прилегающие дверцы на петлях, обеспечивающие легкий доступ к емкости с водой и поддону с древесным углем

В верхней крышке расположена горизонтальная перекладина с пятью крючками для крепления мяса, рыбы, ребрышек или сосисок

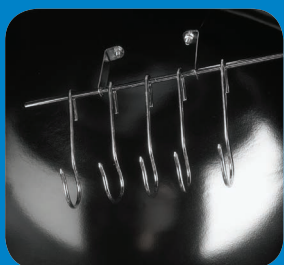
Устройство "3 в 1" для использования в качестве сферического угольного гриля, а так же для влажного и сухого копчения

Специальные отверстия для измерения температуры на каждом ярусе с помощью термощупа

Регулируемые приточно-вытяжные отверстия обеспечивают превосходный контроль температуры

Каждый ярус имеет стальную решетку Ø 48 см (AS200K Ø 41 см)

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ APOLLO™



ПЕРЕКЛАДИНА С КРЮЧКАМИ

В верхней крышке угольного смокера APOLLO™ расположена горизонтальная перекладина с пятью крючками для крепления мяса, рыбы, ребрышек или сосисок. В процессе копчения способом подвешивания, например, рыбы, очень важно правильно насадить рыбу на крючок. Его вонзают в тушку рыбы над головой в направлении спины таким образом, чтобы голова рыбы оказалась, на крючке. Если подвесить за хвост, то в процессе копчения, рыба может упасть.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ГРИЛЛИНГА



67731
Чугунный поддон для углей и щепы



67400
Комплект из двух лотков-разделителей угля



67800
Устройство для розжига древесных углей "Стартер"



67011 PRO
Трубка для копчения



56040/56060
Двусторонний чугунный гриль-противень "Планча"



56080
Чугунный гриль-противень "Планча" для моделей TravelQ-285



70023 PRO
Противень для жарки овощей из нержавеющей стали



56018 PRO
Противень "ТЕППАН-ЯКИ" из нержавеющей стали (толщина 3мм)



70027
Многофункциональный противень для гриллинга



70012 PRO
Разделочная доска (бамбук) с 2-мя мисками из нержавеющей стали



70009 PRO
Подставка для запекания ребрышек



56029
Поднос для запекания томатов и перцев



64007
Насадка на вертел (шампуры)



64003
Насадка на вертел (корзинка)



71022
Вспомогательная решетка для
угольных гриль-котлов Napoleon



56021
Подставка для запекания курицы
из нержавеющей стали



56020
Вок с насадкой для запекания курицы



70028
Вок из нержавеющей стали



56025
Гриль-Вок с антипригарным покрытием



70060
Набор для приготовления бургеров



56003
Чугунная сковорода со съемной ручкой
(овальная)



56008
Чугунная сковорода со съемной ручкой
(прямоугольная)



70001 PRO
Набор для приготовления пиццы: камень, нож-колесо



70002 PRO
Набор: камень для пиццы, стойка с шампурами

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ГРИЛЛИНГА



55009
Кисть силиконовая



55005 PRO
Кисть силиконовая



70004 PRO / 70005 PRO
Мельница для перца и соли



67032 / 67033
Дощечки для копчения (кедр/клен)



55014
Лопатка из нержавеющей стали



70003 PRO
Лопатка для пиццы со складной ручкой



70017
Лопатка широкая из нержавеющей стали



62008
Набор из 5 лотков-жиросборников (36см. х 19,7см.)



70024
Набор кухонных принадлежностей TravelQ
(3 предмета)



70011 PRO / 70031 PRO
Набор кухонных принадлежностей PRO
(5 предметов)



55206 PRO
Набор кухонных принадлежностей PRO
(6 предметов)



70020
Портативный светодиодный фонарь для грилей



55208
Нож для стейка с деревянной ручкой



55202 PRO
Поварской нож с деревянной ручкой



55077 PRO
Ножницы для разрезания птицы



62121
Устройство для захвата и извлечения решеток из гриля



70006 PRO
Беспроводной цифровой термометр



61004
Термометр механический



61010
Термометр цифровой



55028
Кулинарный шприц из нержавеющей стали для ввода маринада



62028
Щетка для чистки решеток гриля (латунный ворс)



62011
Трехсторонняя щетка для чистки решеток гриля (латунный ворс)



62009
Трехсторонняя спиралевидная щетка для чистки решеток (нержавеющая сталь)



62035 PRO
Щетка для чистки решеток гриля (ворс из нержавеющей стали)

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ГРИЛЛИНГА



62005
Щетка для чистки горелок газового гриля



62031
Скребок для чистки решеток гриля



62002
Щетка абразивная



55100
Держатель кухонных принадлежностей
(3 крючка)



55015
Щипцы из нержавеющей стали



55011 PRO / 55013 PRO
Щипцы из нержавеющей стали с фиксатором



55017
Заостренные щипцы из нержавеющей стали



55019
Щипцы с плоской лопаткой



62145
Жаростойкая перчатка для гриллинга



62131
Кухонный фартук Napoleon



69232 / 69332 / 69532 / 69632
Вертел с зажимами и электромотором



ЧЕХЛЫ
Защитные чехлы для грилей в ассортименте

ХАРАКТЕРИСТИКИ	Серия Prestige®				LEX	LE-3	Серия Triumph™				Портативные газовые грили				Угольные грили				
	PRO-825	PRO-665	PRO-500	P-500	LEX-730	LE485	T-495	T-410	T-325	PTSS165	TQ-285X	TQ-285	TQ-285 PRO	PRO-605	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L	AS300K	AS200K
Общее количество горелок (включая боковую и заднюю)	10	8	6	6	7	5	5	4	3	1	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Экономящая пространство откидная крышка LIFT EASE™	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-
Цвет крышки	ss	ss	ss	ss/bk	ss	ss/bk	bk	bk	bk	ss	bl	bl	bk	ss	bk	bk	bk	bk	bk
Датчик температуры ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Система электронного поджига	S	S	S	S	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Система мгновенного поджига JETFIRE™	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Система поджига задней горелки	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество инфракрасных нижних горелок SIZZLE ZONE™	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество нижних горелок из нержавеющей стали	4	5	4	4	4	3	4	3	2	1	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Задняя керамическая инфракрасная горелка для вертела	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Integrated wood chip smoker tray	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мощная двухступенчатая боковая горелка	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подсветка ручек управления i-Glow™ / NIGHT LIGHT™	S	S	S	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Внутреннее освещение рабочей поверхности	S	S	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Складные боковые пристолья	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Съемная задняя угольная горелка для вертела	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-
Боковая конфорка	-	-	-	-	S	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™	-	S	S	S	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Барбекю решетки из нержавеющей стали формы WAVE™	9,5 мм	9,5 мм	9,5 мм	7,0 мм	7,0 мм	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чугунные барбекю решетки формы WAVE™	-	-	-	-	-	S	S	S	S	-	S	S	S	S	S	S	S	-	-
Встроенная емкость для льда с разделочной доской	S	S	S	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ручки управления EASY SET™	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Регулировка притока воздуха	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	S	S	S
Съемный поддон – жиросборник	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Вспомогательная решетка	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	0	S	0	0	0	-	-
Модификация для использования природного газа	Нет	Да	Да	Да/Нет	Нет	Да/Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	-	-	-	-	-	-
Ограниченная гарантия 10 лет	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Ограниченная пожизненная гарантия	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	S	S	S	S	-	-
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ	PRO-825	PRO-665	PRO-500	P-500	LEX-730	LE485	T-495	T-410	T-325	PTSS165	TQ-285X	TQ-285	TQ-285 PRO	PRO-605	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L	AS300K	AS200K
Кухонный модуль с раковиной (OD-KSM100)	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вертел с 4-мя захватами и электромотором	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-
Вертел с 2-мя захватами и электромотором	-	-	0	0	-	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чугунный лоток для использования углей	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Трубка для копчения	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Защитный чехол	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Дорожная сумка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	0	-	-	-	-	-	-	-
МОЩНОСТЬ ГРИЛЯ (кВт)	PRO-825	PRO-665	PRO-500	P-500	LEX-730	LE485	T-495	T-410	T-325	PTSS165	TQ-285X	TQ-285	TQ-285 PRO	PRO-605	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L	AS300K	AS200K
Горелка лотка для копчения	2,5	2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Нижние инфракрасные горелки	8,0	-	-	-	4,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Нижние горелки из нержавеющей стали	17,7	19,0	16,0	16,0	19,2	14,4	16,0	12	8	3,1	4,1	4,1	4,1	-	-	-	-	-	
Боковая конфорка либо горелка SIZZLE ZONE™	5,3	4,0	4,0	4,0	2,8	3,8	2,4	2,4	2,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Задняя горелка для вертела	5,7	5,5	5,7	5,7	5,3	4,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Общая мощность гриля (кВт)	39,2	31,0	25,7	25,7	32,1	22,2	18,4	14,4	10,4	3,1	4,1	4,1	4,1	-	-	-	-	-	-
РАЗМЕРЫ И ВЕС	PRO-825	PRO-665	PRO-500	P-500	LEX-730	LE485	T-495	T-410	T-325	PTSS165	TQ-285X	TQ-285	TQ-285 PRO	PRO-605	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L	AS300K	AS200K
Ширина (см)	239	195	170	163	191	155	141	128	115	55	112	58	74	171	113,6	72	70	50	42
Глубина (см)	65	65	67	66	69	69	57	57	57	31	51	49	47	63	72,6	60	59	50	42
Высота (см) крышка закрыта/открыта	130/143	130/143	131/148	128/147	126/151	121/160	114/154	114/154	114/154	23/44	94/130	35/73	38/64	125/151	108/151	103/148	112	120	104
Вес (кг)	205	150	100	87	102	80	50	45	40	6	19	12	13	109	39	28	25	23	13

S = стандарт, 0 = опция, Цвета крышек: ss = нержавеющая сталь, bk = черный, bl = голубой

ЖЕЛАЕМ ВАМ МНОЖЕСТВО БЕЗУПРЕЧНО ПРИГОТОВЛЕННЫХ, ИЗЫСКАННЫХ И НЕЗАБЫВАЕМЫХ ТРАПЕЗ!



Эксклюзивный дистрибьютор грилей Napoleon в России:

ООО "Евро-Гриль"
109382 Москва
ул. Люблинская д. 141
Тел.: +7(495) 518 9400
info@eurogrill.ru
www.eurogrill.ru

Авторизованный дилер

Одобрено Intertek Testing Services на соответствие стандартам CE EN498. Все технические характеристики и дизайн могут быть изменены без предварительного уведомления в связи с постоянным совершенствованием продукции. Обратитесь к руководству пользователя для получения подробной информации по установке и эксплуатации, а также ознакомьтесь с местными и федеральными Строительными Нормами и Правилами. Не все функции доступны на всех моделях. Napoleon® является зарегистрированным товарным знаком, принадлежащим "Wolf Steel Ltd." Изображения и цвет могут отличаться от показанных на рисунках.