



INNOVATION DE POINTE

## SÉRIE DE GRILS PRESTIGE<sup>MD</sup>

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.**



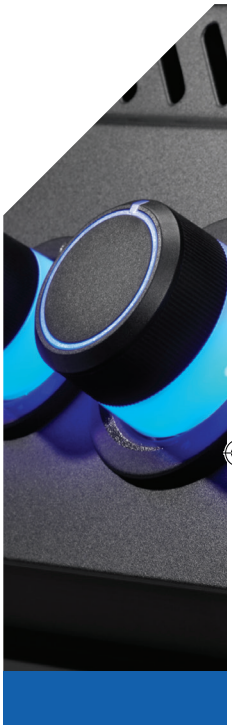


# FAITES PLACE À LA CUISSON SIZZLE ZONE<sup>MD</sup>.

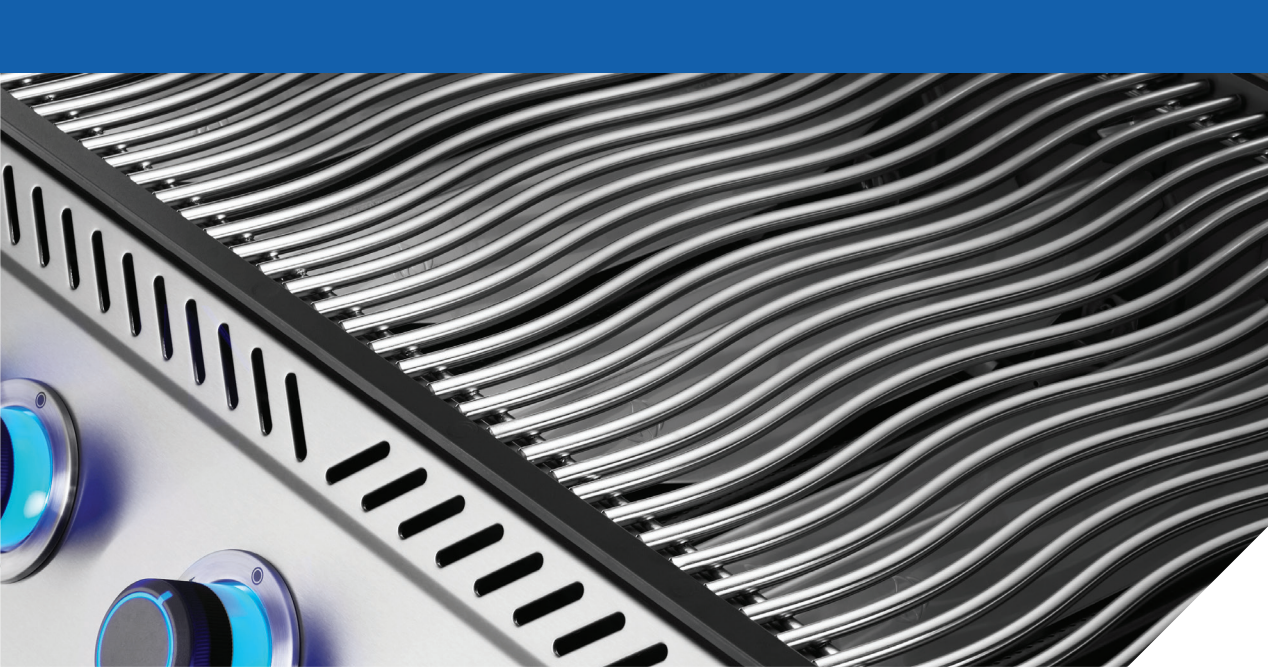
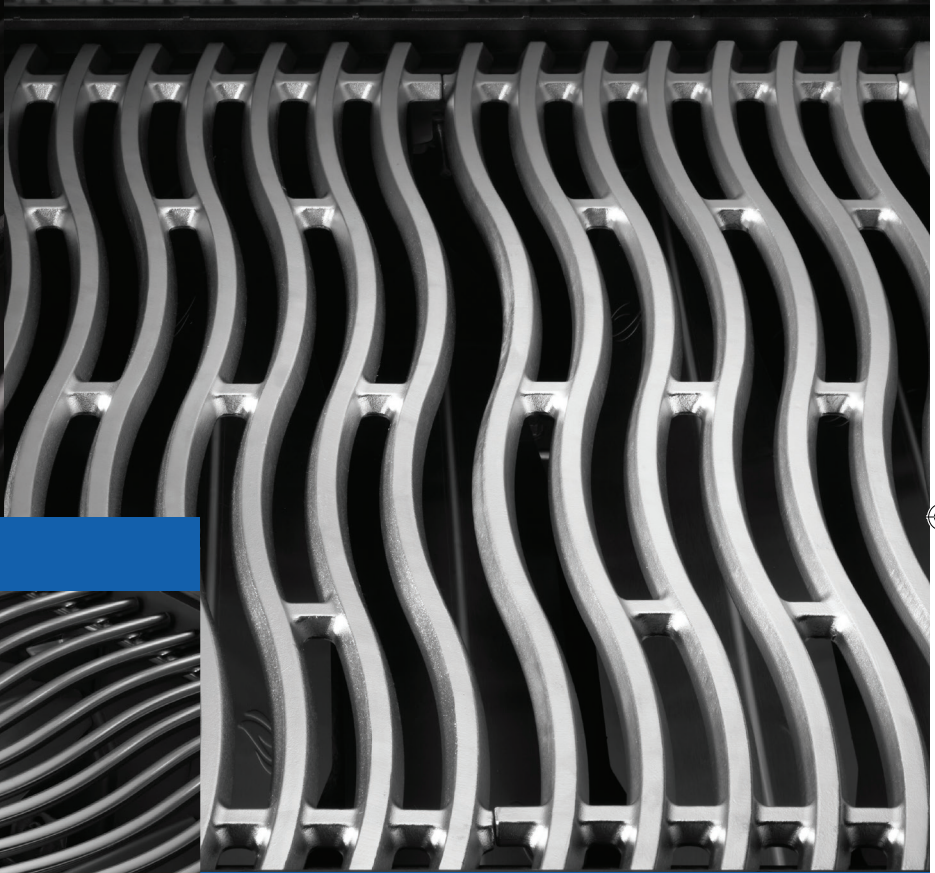
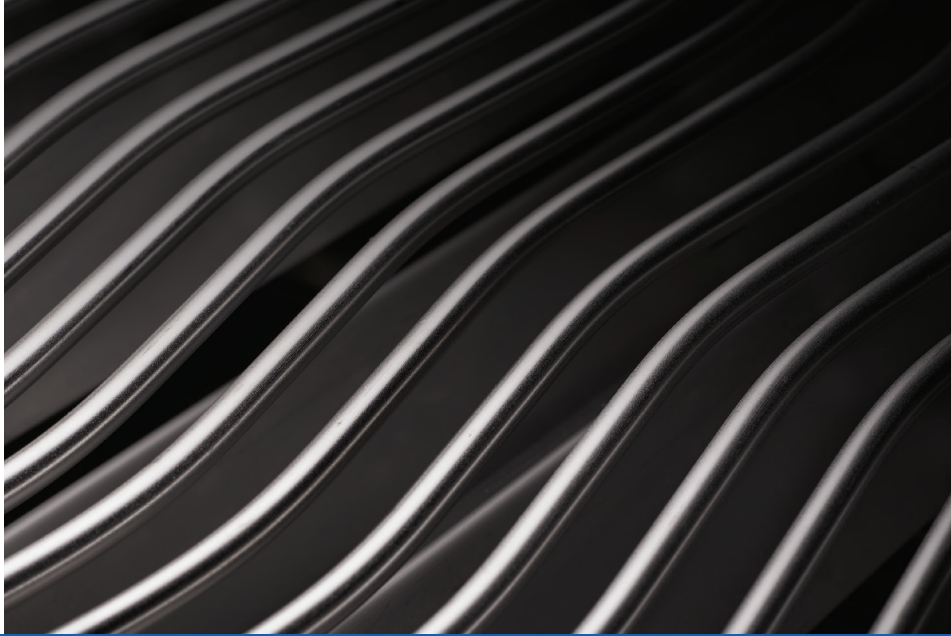
Rien que le meilleur – découvrez le brûleur infrarouge SIZZLE ZONE<sup>MD</sup> spécialement conçu par Napoleon. Notre technologie infrarouge novatrice est capable de chauffer à une température incroyable de 1800 °F en seulement 30 secondes, pour une cuisson à feu vif de qualité professionnelle en un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

# UNE EXCLUSIVITÉ DE NAPOLEON – BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW<sup>MC</sup>.

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.









## **GRILLES DE CUISSON WAVE<sup>MC</sup> 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 grill.



# SÉRIE DE GRILS PRESTIGE<sup>MD</sup>

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 grill.

## **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 d'avant-garde passionnante qui 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 nouvelles saveurs et de nouveaux styles, ce qui vous permettra de réaliser un nombre infini de créations pour vos grillades.



## SÉRIE DE GRILS PRESTIGE<sup>MD</sup>

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<sup>MD</sup> 665 | 500

## CARACTÉRISTIQUES STANDARD



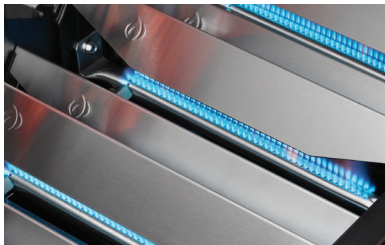
**BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW<sup>™</sup>**  
Rétroéclairés par des DEL bleues qui passent au rouge lorsque le gaz est allumé, ce qui rend les grillades plus faciles et plus sécuritaires après la tombée de la nuit.



**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.



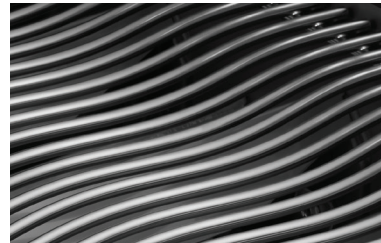
**SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE<sup>™</sup> 2.0**  
Technologie améliorée à une étincelle pour un allumage fiable, rapide et simple.



**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<sup>™</sup>**  
Chauffe jusqu'à 1800 °F, pour des steaks parfaitement saisis, dignes d'un restaurant.



**GRILLES DE CUISSON WAVE<sup>™</sup> EMBLÉMATIQUES DE 8,5 MM**  
Ces grilles en acier inoxydable offrent une meilleure rétention de la chaleur, une cuisson uniforme et des marques de cuisson 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

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

Le système de récupération de la graisse réduit le risque de feux de graisse.

La grille de réchaud escamotable en acier inoxydable se relève lorsque le brûleur arrière est utilisé.

Des portes renforcées et un cadran à l'épreuve de l'eau améliorée 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<sup>™</sup>

# PRESTIGE<sup>MD</sup> CONNECTÉ

## CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

Cette série comporte toutes les caractéristiques des grils de notre série Prestige<sup>MD</sup> en plus d'être dotée d'une technologie intelligente. Découvrez les avantages d'un gril connecté qui vous permet de savoir ce qui se passe dans votre gril, que vous soyez dans votre maison ou votre cour.



### 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.



### 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).



### CONNECTIVITÉ WI-FI ET BLUETOOTH<sup>®</sup>

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



### SONDES DE TEMPÉRATURE INCLUSES

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

# PRESTIGE<sup>MD</sup> 665

GAZ NATUREL OU PROPANE

**94 000 BTU**

DE 0 À 1800 °F EN  
30 SECONDES

**SIZZLE ZONE<sup>MD</sup>**

PEUT CUIRE JUSQU'À

**41 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES  
À LA PERFECTION

**6 BRÛLEURS**

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ  
À PIVOT CENTRAL

**LIFT EASE<sup>MC</sup>**



**CONNECTÉ**  
P665VXRSIBSS

**NON CONNECTÉ**  
P665VRSIBSS

# PRESTIGE<sup>MD</sup> 500

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**82 000 BTU**

DE 0 À 1800 °F EN  
30 SECONDES  
**SIZZLE ZONE<sup>MD</sup>**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**31 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES  
À LA PERFECTION  
**5 BRÛLEURS**

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ  
À PIVOT CENTRAL  
**LIFT EASE<sup>MC</sup>**



**CONNECTÉ**  
P500VXRSIBSS

**NON CONNECTÉ**  
P500VRSIBSS



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

# PRESTIGE<sup>MD</sup> 500 PHANTOM

GAZ NATUREL OU PROPANE  
**82 000 BTU**

DE 0 À 1800 °F EN  
30 SECONDES  
**SIZZLE ZONE<sup>MD</sup>**

PEUT CUIRE JUSQU'À  
**31 HAMBURGERS\***

PRÉPAREZ VOS GRILLADES  
À LA PERFECTION  
**5 BRÛLEURS**

COUVERCLE ÉQUILIBRÉ  
À PIVOT CENTRAL  
**LIFT EASE<sup>MC</sup>**



**CONNECTÉ**  
P500VXRSIBPK-PHM

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

<b>PRESTIGE<sup>MD</sup></b>		<b>PRESTIGE<sup>MD</sup> PHM</b>
<b>500</b>	<b>665</b>	<b>500</b>
5 brûleurs	6 brûleurs	5 brûleurs
82 000 BTU	94 000 BTU	82 000 BTU
Cuit jusqu'à 31 hamburgers	Cuit jusqu'à 41 hamburgers	Cuit jusqu'à 31 hamburgers
Modèles connectés et non connectés disponibles		Connecté
Grilles de cuisson en acier inoxydable de 8,5 mm		Grilles de cuisson en acier inoxydable moulé, grille de réchaud multifonction
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE <sup>SM</sup>		
Brûleur latéral infrarouge IR3+ de 16 000 BTU		
Boutons de commande SafetyGlow <sup>SM</sup>		
Brûleur arrière infrarouge avec ensemble de rôtissoire à 2 fourches		
Fabriqué au Canada		

GARANTIE À VIE LIMITÉE

# CABINETS DE RANGEMENT POUR GRILS PRESTIGE<sup>MD</sup>



CONÇUS POUR LES GRILS PRESTIGE<sup>MD</sup> 500 ET 665  
68003 | COMPREND 2 CABINETS

# CABINETS DE RANGEMENT POUR GRIL PHANTOM PRESTIGE<sup>MD</sup>



CONÇUS POUR LE GRIL PHANTOM PRESTIGE<sup>MD</sup> 500  
68004 | COMPREND 2 CABINETS

# COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



**SPATULE DE LUXE**

GATL007



**PINCES DE LUXE**

GATL008



**BROSSE À GRIL DE LUXE  
AVEC FILAMENTS EN  
ACIER INOXYDABLE**

GABR007



**ENSEMBLE DE TROIS  
USTENSILES DE LUXE**

GATL006



**PIERRE À PIZZA**

70084



**PLATEAU À PIZZA**

56066



**SPATULE À PIZZA**

70003



**NETTOYANT POUR GRIL  
INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR**

62042/62044



**PLANCHE À DÉCOUPER EN  
BAMBOU**

70113



**DOUBLURE POUR PLATEAU  
D'ÉGOUTTEMENT**

62070/71



**GANTS RÉSISTANTS À LA  
CHALEUR EN CUIR VÉRITABLE**

62147



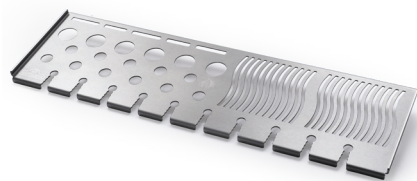
**RÔTISSOIRE À INFUSION POUR  
POULET PRO**

56067



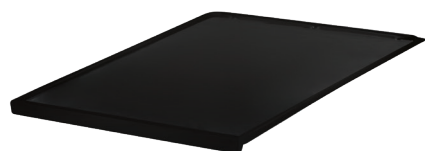
### PANIER POUR RÔTISSOIRE

64000



### GRILLE DE RÉCHAUD MULTIFONCTIONNELLE

71500



### PLANCHA ACCESSOIRE

56041



### PLANCHA ACCESSOIRE EN ACIER INOXYDABLE

56094



### POÊLE À FRIRE EN FONTE

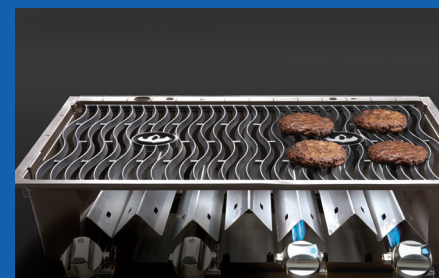
56053



### 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.

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.

### ALLUMAGE GUIDÉ POUR TOUS LES MODES DE CUISSON

Que vous fassiez cuire des hamburgers à feu vif ou que vous rôtissiez lentement un poulet à la broche, les modèles PRO 665 et 500 vous guident grâce à leurs indicateurs de brûleur à DEL intelligents.

# 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 gril 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 sur votre gril. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner au charbon de bois!



67732

## TRANSFORMEZ VOTRE GRIL

Transformez facilement votre gril avec notre plancha accessoire en acier inoxydable de qualité. Idéale pour saisir et faire sauter les aliments, cette plancha 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 conception 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. Économisez de l'espace et de l'argent en transformant votre gril existant en plancha en un clin d'œil.



# COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La technologie infrarouge est novatrice, utilisant 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<sup>MD</sup>** 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 RÉTENTION DE LA SAVEUR ET 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 grill 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**

**CUISEZ 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 grill 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).





SPÉCIFICATIONS	P665VXRSIB	P665RSIB	P500VXRSIB-PHM	P500VRSIB	P500VRSIB
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S	S	S
Couleur du couvercle*	a.i.	a.i.	mk	a.i.	a.i.
Connectivité Wi-Fi et Bluetooth™, écran ACL	S	-	S	S	-
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S
Allumage électronique (brûleurs latéral et arrière)	S <sup>+</sup>	S <sup>+</sup>	S <sup>+</sup>	S <sup>+</sup>	S <sup>+</sup>
Allumage instantané, sans piles, JETFIRE™ 2.0	S	S	S	S	S
Allumage instantané, sans piles, JETFIRE™	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	5	5	4	4	4
Brûleur de réchaud en acier inoxydable	-	-	-	-	-
Plateau à copeaux de bois intégré	-	-	-	-	-
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	S	S	S	S	S
Brûleur latéral double à contrôle indépendant	-	-	-	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™	S	S	S	S	S
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 8,5 mm	S	S	-	S	S
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable moulé	-	-	S	-	-
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm	-	-	-	-	-
Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés	-	-	-	-	-
Boutons de commande NIGHT LIGHT™ à DEL en couleurs avec fonction SafetyGlow™	-	-	-	-	-
Boutons de commande à DEL avec fonction SafetyGlow™	S	S	S	S	S
Lumières intérieures de cabinet à DEL	-	-	-	-	-
Lumières intérieures de hotte à l'halogène	-	-	-	-	-
Plateau d'égouttement amovible	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
ACCESSOIRES	P665VXRSIB	P665RSIB	P500RSIB	P500VXRSIB-PHM	P500VRSIB
Ensemble de rôtissoire de qualité commerciale	-	-	-	-	-
Rôtissoire robuste - 2 fourches	S	S	S	S	S
Bac à charbon de bois	0	0	0	0	0
Housse robuste	0	0	0	0	0
DÉBITS (BTU)	P665VXRSIB	P665RSIB	P500RSIB	P500VXRSIB-PHM	P500VRSIB
Brûleurs de cuve infrarouges	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	60 000	60 000	48 000	48 000	48 000
Brûleur latéral	16 000	16 000	16 000	16 000	16 000
Brûleur arrière infrarouge	18 000	18 000	18 000	18 000	18 000
Brûleur de fumaison	-	-	-	-	-
Brûleur de réchaud	-	-	-	-	-
Total	94 000	94 000	82 000	82 000	82 000
DIMENSIONS	P665VXRSIB	P665RSIB	P500RSIB	P500VXRSIB-PHM	P500VRSIB
Largeur totale en pouces (cm) tablettes levées	74 (188)	74 (188)	66 ¼ (168)	66 ¼ (168)	66 ¼ (168)
Profondeur totale en pouces (cm)	26 ½ (67)	26 (66)	26 (66)	26 (66)	26 (66)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé / couvercle ouvert	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 <sup>+</sup> = 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 réseaux sociaux  
**napoleonproducts**

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.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada  
ADB RN2-PRES-FR - 09/2025