

NAPOLEON

SERIES PRESTIGE PRO™ Y PRESTIGE®

**ACTUALICE SU JUEGO DE PARRILLA GRILLING GAME.™
ADQUIERA UN PRODUCTO NAPOLEON.**



**¿TIENE TALENTO PARA
UNA NAPOLEON?**





- ✓ **LAS MARCAS PERFECTAS DE LA PARRILLA SON UNA INSIGNIA DE HONOR.**
- ✓ **EL CORTE FINO EN EL FILETE PARA VER LA COCCIÓN JUSTA ES UN SACRILEGIO.**
- ✓ **USTED SABE CUÁNDO Y PARA QUÉ ELIGE CONDIMENTOS, MARINADA O SALSA.**

Es por esto que está preparado para disfrutar de las parrillas Napoleon. Napoleon lleva el arte de asar al nivel más alto. Cada función y cada material están diseñados para brindar el máximo rendimiento, para que usted pueda crear comidas inolvidables y momentos memorables. Y, al igual que usted, no somos novatos en la parrilla. Napoleon es una empresa familiar con más de 20 años de experiencia en la fabricación de parrillas. Toda comida deliciosa nace de los mejores ingredientes. Elabore su comida con la mejor parrilla del mercado, la Napoleon.

LAS LUCES LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ Y SAFETYGLOW™ AHORA DISPONIBLES EN LA SERIE PRESTIGE PRO™



La imagen muestra la Prestige PRO® 665.
La secuencia de colores no es
exactamente la que se muestra.



**TOME PROTAGONISMO
Y COCINE A LA PARRILLA.**



LA SERIE PRESTIGE PRO™

PARA LA MEJOR EXPERIENCIA A LA PARRILLA



PR0500RSIB



PR0665RSIB



PR0825RSBI



**NUNCA QUEDARÁ EN LA OSCURIDAD
CON UNA NAPOLEON.**



Prestige 

PRESTIGE PRO™ 825

LA PARRILLA CON MÓDULO DOBLE DE LA SERIE PRESTIGE PRO™ PRO825RSBI con quemador infrarrojo trasero, quemador lateral de potencia y quemadores infrarrojos inferiores **SIZZLE ZONE™**. Esta parrilla tiene todo lo que necesita y más. Es la máquina para barbacoa definitiva.



Bandeja integrada para ahumar con astillas de madera



Quemador lateral de potencia de dos etapas



Quemador trasero infrarrojo para horno de espiedo



Placas de sellado de acero inoxidable de dos niveles



Perillas de control LED Spectrum NIGHT LIGHT™ con SafetyGlow



Envase para hielo o marinada integrado



Luces interiores para entretenimiento nocturno



Acero inoxidable de 9.5 mm Icónicas rejillas para cocinar WAVE



- » Las luces LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ de las perillas de control con SAFETYGLOW™ se vuelven rojas cuando se está usando un quemador
- » LA ILUMINACIÓN DE PROXIMIDAD proyecta el logotipo de Napoleon
- » Viene preensamblada; solo necesita un mínimo de esfuerzo
- » La tapa superior deslizante LIFT EASE™ cuenta con tecnología de centro de gravedad para poder levantarla fácilmente, y ahorra espacio ya que no se extiende más allá de la parte trasera de la parrilla
- » Juego de espiedo de calidad comercial con 4 tenedores para utilizar con el quemador infrarrojo trasero
- » Sistema de cocción de dos módulos con dos quemadores infrarrojos inferiores especiales SIZZLE ZONE™ más un quemador del calentador de acero inoxidable en el medio
- » Quemador lateral de potencia de dos etapas con un quemador infrarrojo de centro circular y quemador de llama externo para métodos de cocción ilimitados
- » Rejilla para cocinar de hierro fundido reversible para freír en wok redondo por un lado y en sartén plana del otro. El diseño de su contorno garantiza una cocción pareja
- » Estantes laterales de acero inoxidable de calidad superior con portabebidas integrado y envase para hielo/marinada con tabla para cortar
- » Dos puertas de gabinete de cierre suave con iluminación interior y dos cajones de cierre suave EASY GLIDE™
- » Quemadores de tubo de acero inoxidable reforzados y duraderos con encendido cruzado
- » Bandeja ULTRA-GLIDE™ de almacenamiento de tanque de propano que se desliza para facilitar el acceso (solo unidad de propano)



Calidad superior y rendimiento que durará toda la vida.

 Proudly Made in Canada



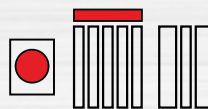
gas natural o propano hasta
123 000 BTU



quemadores infrarrojos
exclusivos de cero a **1800°**
SIZZLE ZONE con tecnología
Lista para cocinar en
30 segundos



cocine comidas
deliciosas para
hasta **52** personas
Superficie de cocción: 1430 in²
(8140 cm²)



cocine a la perfección
con **10** quemadores



módulo de parrilla disponible
para la isla **integrada** o
la cocina Oasis al aire libre



LIFT EASE
con centro de gravedad
tapa



PRESTIGE PRO™ 665

La parrilla PRO665RSIB de la serie PRESTIGE PRO™ con quemador infrarrojo trasero, quemador infrarrojo **lateral SIZZLE ZONE™** y bandeja integrada para ahumar con astillas. Esta parrilla tiene todo lo que necesita y más en 1140 in² (7400 cm²) de potencia de cocción.



Bandeja integrada para ahumar con astillas de madera



Quemador lateral infrarrojo **SIZZLE ZONE™**



Quemador trasero infrarrojo para horno de espiedo



Placas de sellado de acero inoxidable de dos niveles



Perillas de control LED Spectrum NIGHT LIGHT™ con SafetyGlow



Envase para **hielo o marinada** integrado



Luces interiores para entretenimiento nocturno



Acero inoxidable de 9.5 mm **lcónicas** rejillas para cocinar WAVE™



- » Las **luces LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™** de las perillas de control con **SAFETYGLOW™** se vuelven rojas cuando se está usando un quemador
- » **LA ILUMINACIÓN DE PROXIMIDAD** proyecta el logotipo de Napoleon
- » Viene preensamblada y solo necesita un mínimo de esfuerzo para su armado final
- » La tapa deslizante LIFT EASE™ cuenta con tecnología de centro de gravedad para poder levantarla fácilmente, y ahorra espacio ya que no se extiende más allá de la parte trasera de la parrilla
- » Juego de espiedo de calidad comercial y 4 tenedores que utilizan el quemador trasero infrarrojo
- » La bandeja para ahumar con astillas de madera se extrae y se enciende con un quemador de tubo de gas especial
- » Estantes laterales de acero inoxidable de calidad superior con portabebidas integrado y envase para hielo/marinada con tabla para cortar
- » Dos puertas de gabinete de cierre suave con iluminación interior
- » Quemadores de tubo de acero inoxidable reforzados y duraderos con encendido cruzado
- » Bandeja ULTRA-GLIDE™ de almacenamiento de tanque de propano que se desliza para facilitar el acceso (solo unidad de propano)



Calidad superior y rendimiento que durará toda la vida.



Proudly Made in Canada



gas natural o propano
de 99 000 BTU



quemadores infrarrojos
exclusivos de cero a **1800°**
SIZZLE ZONE™ con tecnología

Lista para cocinar en
30 segundos



Cocine deliciosas comidas
para hasta **41** personas
Superficie de cocción 1140 in²/7400 cm²



cocine a la perfección
con **8** quemadores



módulo de parrilla disponible
para la isla **integrada** o
la cocina Oasis™ al aire libre



LIFT EASE™
con centro de gravedad
tapa



PRESTIGE PRO™ 500

LA PARRILLA PR0500RSIB de la serie Prestige PRO™ con quemador infrarrojo trasero y quemador infrarrojo lateral **SIZZLE ZONE**. Esta parrilla tiene todo lo que necesita y más en 900 in² (5770 cm²) de potencia de cocción.



Quemador trasero infrarrojo para horno de espiedo



Quemador lateral infrarrojo **SIZZLE ZONE**



Perillas de control LED Spectrum NIGHT LIGHT con SafetyGlow



Placas de sellado de acero inoxidable de dos niveles



Luces interiores para entretenimiento nocturno



Envase para hielo o marinada integrado



Acero inoxidable de 9.5 mm **WAVE** rejillas para cocinar



Encendido inmediato **JETFIRE**



- » Las luces LED SPECTRUM NIGHT LIGHT de las perillas de control con SAFETYGLOW™ se vuelven rojas cuando se está usando un quemador
- » LA ILUMINACIÓN DE PROXIMIDAD proyecta el logotipo de Napoleon
- » La tapa deslizante LIFT EASE cuenta con tecnología de centro de gravedad para poder levantarla fácilmente, y ahorra espacio ya que no se extiende más allá de la parte trasera de la parrilla
- » Juego de espiedo de calidad comercial y 4 tenedores que utilizan el quemador trasero infrarrojo
- » Estantes laterales de acero inoxidable de calidad superior con portabebidas integrado y envase para hielo o marinada con tabla para cortar
- » Puertas de gabinete de cierre suave con almacenamiento e iluminación interior
- » Quemadores de tubo de acero inoxidable reforzados y duraderos con encendido cruzado
- » Bandeja ULTRA-GLIDE de almacenamiento de tanque de propano que se desliza para facilitar el acceso (solo unidad de propano)



Calidad superior y rendimiento que durará toda la vida.

 Proudly Made in Canada



gas natural o propano de
80 000 BTU



quemadores infrarrojos
exclusivos de cero a 1800°
SIZZLE ZONE con tecnología

Lista para cocinar en
30 segundos



cocine comidas deliciosas para
hasta **31** personas

Superficie total de cocción: 900 in² / 5770 cm²



cocine a la perfección
con **6** quemadores



módulo de parrilla disponible
para la isla **integrada** o
la cocina Oasis al aire libre



LIFT EASE
con centro de gravedad
tapa



LA SERIE PRESTIGE®

PARA LA MEJOR EXPERIENCIA A LA PARRILLA



P500



P500RSIB



P665



P665RSIB



**PARRILLA VERSÁTIL PARA CADA
OCASIÓN DELICIOSA.**



Prestige

PRESTIGE® P665RSIB

Brinda al cocinero en el jardín todo lo necesario para crear platos fascinantes cocinados a la parrilla. Las parrillas de la serie Prestige® están hechas de acero inoxidable, cuentan con quemador trasero infrarrojo para horno de espiedo y quemador infrarrojo lateral **SIZZLE ZONE™**.



Quemador trasero infrarrojo para horno de espiedo



Quemador lateral infrarrojo **SIZZLE ZONE™**



Acero inoxidable de 7,5 mm **icónicas** rejillas para cocinar WAVE™



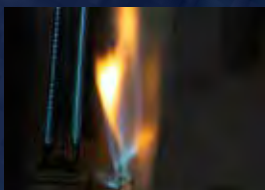
Placas de sellado de **acero inoxidable** de dos niveles



Perillas de control **NIGHT LIGHT™** con SafetyGlow



Rueditas con bloqueo **EASY ROLL™**



Encendido inmediato **JETFIRE™**



Termómetro **ACCU-PROBE™**



- » Las **luces NIGHT LIGHT™** de las perillas de control con **SAFETYGLOW™** se vuelven rojas cuando se está usando un quemador
- » Juego de espiedo reforzado y 2 tenedores que utilizan el quemador trasero infrarrojo
- » Estantes laterales de acero inoxidable de calidad superior con portabebidas integrado y ganchos para utensilios
- » Puertas de acero inoxidable con manijas reforzadas que también funcionan como toalleros
- » Quemadores de tubo de acero inoxidable reforzados y duraderos con encendido cruzado



Calidad superior y rendimiento que durará toda la vida.

 Proudly Made in Canada



gas natural o propano
de 92 000 BTU



quemadores infrarrojos
exclusivos de cero a **1800°**
SIZZLE ZONE con tecnología
Lista para cocinar en
30 segundos



cocine comidas deliciosas
para hasta **41** personas
Superficie de cocción: 1140 in2 / 7400 cm2



cocine a la perfección
con **7** quemadores



LIFT EASE con
centro de gravedad
tapa



PRESTIGE® P665

Brinda al cocinero en el jardín todo lo necesario para crear platos fascinantes cocinados a la parrilla. Las parrillas de la serie Prestige® están hechas de acero inoxidable y cuentan con encendido inmediato y rueditas con bloqueo Easy Roll.



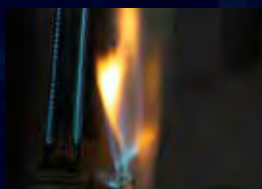
Acero inoxidable de 7,5 mm **lcónicas** rejillas para cocinar WAVE™



Placas de sellado **de acero inoxidable** de dos niveles



Perillas de control **NIGHT LIGHT** con SafetyGlow



Encendido inmediato **JETFIRE™**



Termómetro **ACCU-PROBE™**



Rueditas con bloqueo **EASY ROLL**



- » **Las luces NIGHT LIGHT™** de las perillas de control con **SAFETYGLOW™** se vuelven rojas cuando se está usando un quemador
- » La tapa deslizante LIFT EASE™ cuenta con tecnología de centro de gravedad para poder levantarla fácilmente, y ahorra espacio ya que no se extiende más allá de la parte trasera de la parrilla
- » Estantes laterales plegables de acero inoxidable de calidad superior con portabebidas integrado y ganchos para utensilios
- » Puertas de acero inoxidable con manijas reforzadas que también funcionan como toalleros
- » Quemadores de tubo de acero inoxidable reforzados y duraderos con encendido cruzado



Calidad superior y rendimiento que durará toda la vida.

 Proudly Made in Canada



gas natural o propano
de 60 000 BTU



cocine comidas deliciosas
para hasta **38** personas
Superficie de cocción: 1000 in2 / 6452 cm2



cocine a la perfección
con **5** quemadores



LIFT EASE con
centro de gravedad
tapa



PRESTIGE® P500RSIB

Brinda al cocinero en el jardín todo lo necesario para crear platos fascinantes cocinados a la parrilla. Las parrillas de la serie Prestige® están hechas de acero inoxidable, cuentan con quemador trasero infrarrojo para horno de espiedo y un quemador infrarrojo lateral **SIZZLE ZONE™**.



Quemador trasero infrarrojo para horno de espiedo



Quemador lateral infrarrojo **SIZZLE ZONE™**



Acero inoxidable de 7,5 mm **lcónicas** rejillas para cocinar **WAVE™**



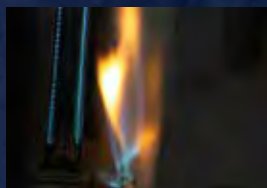
Placas de sellado de **acero inoxidable** de dos niveles



Perillas de control **NIGHT LIGHT™** con SafetyGlow



Rueditas con bloqueo **EASY ROLL™**



Encendido inmediato **JETFIRE™**



Estante lateral **plegable**



- » Las **luces NIGHT LIGHT™** de las **perillas de control con SAFETYGLOW™** se vuelven rojas cuando se está usando un quemador
- » La tapa deslizante **LIFT EASE™** cuenta con tecnología de centro de gravedad para poder levantarla fácilmente, y ahorra espacio ya que no se extiende más allá de la parte trasera de la parrilla
- » Juego de espiedo reforzado y 2 tenedores que utilizan el quemador trasero infrarrojo
- » Estantes laterales de acero inoxidable de calidad superior con portabebidas integrado y ganchos para utensilios
- » El estante lateral derecho puede plegarse para guardar la parrilla
- » Puertas de acero inoxidable con manijas reforzadas que también funcionan como toalleros
- » Quemadores de tubo de acero inoxidable reforzados y duraderos con encendido cruzado



Calidad superior y rendimiento que durará toda la vida.

 Proudly Made in Canada



gas natural o propano de
80 000 BTU



quemadores infrarrojos
exclusivos de cero a **1800°**
SIZZLE ZONE™ con tecnología
Lista para cocinar en
30 segundos



cocine comidas deliciosas
para hasta **31** personas
Superficie total de cocción: 900 in² / 5770 cm²



cocine a la perfección
con **6** quemadores



módulo de parrilla disponible para la
isla **integrada** o la cocina
Oasis™ al aire libre

COLORES DISPONIBLES



Negro medianoche



Gris carbón



Acero inoxidable



PRESTIGE® P500

Brinda al cocinero en el jardín todo lo necesario para crear platos fascinantes cocinados a la parrilla. Las parrillas de la serie Prestige® están hechas de acero inoxidable y cuentan con encendido inmediato y estantes laterales de doble pliegue.



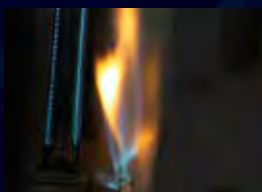
Acero inoxidable de 7,5 mm **lcónicas** rejillas para cocinar WAVE™



Placas de sellado **de acero inoxidable** de dos niveles



Perillas de control **NIGHT LIGHT** con SafetyGlow™



Encendido inmediato **JETFIRE™**



Estantes laterales **plegables**



Rueditas con bloqueo EASY ROLL



- » **Las luces NIGHT LIGHT™** de las perillas de control con **SAFETYGLOW™** se vuelven rojas cuando se está usando un quemador
- » **La** tapa deslizante LIFT EASE™ cuenta con tecnología de centro de gravedad para poder levantarla fácilmente, y ahorra espacio ya que no se extiende más allá de la parte trasera de la parrilla
- » Estantes laterales plegables de acero inoxidable de calidad superior con portabebidas integrado y ganchos para utensilios
- » Ambos estantes laterales pueden plegarse al momento de guardado y cuentan con tornillos de fijación opcionales
- » Quemadores de tubo de acero inoxidable reforzados y duraderos con encendido cruzado
- » Manijas reforzadas que también funcionan como toalleros
- » Juego de espiedo reforzado disponible como accesorio opcional



Calidad superior y rendimiento que durará toda la vida.

 Proudly Made in Canada



gas natural o propano
de 48 000 BTU



prepare deliciosos platos
para hasta **26** personas
Superficie de cocción: 760 in² / 4880 cm²



cocine a la perfección
con **4** quemadores



LIFT EASE con
centro de gravedad
tapa



PRESTIGE PRO™ Y PRESTIGE®: MÓDULOS DE PARRILLA

Los módulos de parrilla de Napoleon son ideales para su nueva cocina al aire libre. Se pueden integrar a su propio diseño con materiales no combustibles o nuestras islas modulares **OASIS™**.



BIPR0825RBI

Dimensiones de las aberturas:

52 $\frac{3}{8}$ " de ancho x 20 $\frac{5}{8}$ " de profundidad x 8 $\frac{7}{8}$ " de alto
(133 cm x 52 cm x 23 cm, respectivamente)



BIPR0665RB

Dimensiones de apertura:

38" de ancho x 20 $\frac{5}{8}$ " de profundidad x 8 $\frac{7}{8}$ " de alto
(97 cm x 52 cm x 23 cm, respectivamente)



BIPR0500RB

Dimensiones de las aberturas:

30 $\frac{3}{4}$ " de ancho x 20 $\frac{5}{8}$ " de profundidad x 8 $\frac{7}{8}$ " de alto
(78 cm x 52 cm x 23 cm, respectivamente)



BIP500RB

Dimensiones de apertura:

30 $\frac{3}{4}$ " de ancho x 20 $\frac{5}{8}$ " de profundidad x 8 $\frac{7}{8}$ " de alto
(78 cm x 52 cm x 23 cm, respectivamente)



Calidad superior y
rendimiento
que durará toda la vida.

 Proudly Made in Canada

**ELABORE UNA COMIDA DE 5 ESTRELLAS
SIN SALIR DE CASA.**





ADQUIERA LOS ÚLTIMOS **ACCESORIOS PARA PARRILLA**



CUCHILLO DE CHEF

55211



CUCHILLO SANTOKU

55212



CUCHILLO PARA TRINCHAR

55213



INTERIOR DE BANDEJA RECOLEGOTAS

62004/20/21/22



CONJUNTO DE 3 PIEZAS

70053



CONJUNTO DE 3 PLANCHAS

70081



TABLA PARA EMBUTIDOS

70112



BANDEJA PARA ASAR DE ACERO INOXIDABLE DE CALIDAD SUPERIOR CON TABLA PARA CORTAR DE BAMBÚ

56033



LÁMINA PARA ESTANTE LATERAL

70122



TAPETES PARA PARRILLAS

68001/68002



GUANTES PARA BARBACOA DE CUERO GENUINO

62147



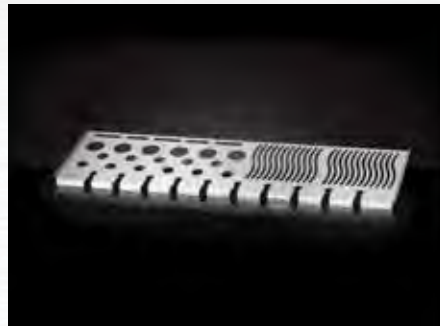
GUANTES MULTIUSO PARA PANTALLA TÁCTIL

62141 (S/M) 62142 (L) 62143 (XL / XXL)



CESTA PARA ESPIEDO DE PARRILLA

64000



**ESTANTE DEL CALENTADOR
MULTIFUNCIONAL**

71500/01/02/03/04



CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO CON TAPA

56051



CAZUELA DE CERÁMICA

70151



SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO

56053



OLLA DE HIERRO FUNDIDO PARA POSTRES

56054

LOS ESTILOS DE COCCIÓN MÁS VERSÁTILES DISPONIBLES



COCCIÓN DIRECTA VS. COCCIÓN INDIRECTA

Cocción directa Este método de cocción utiliza todos los quemadores, cocinando los alimentos directamente sobre las llamas al estilo "PARRILLA", para sellar filetes, otros tipos de carne y vegetales. Mantener la tapa baja reduce los tiempos de cocción y cocina el centro más rápido que con la tapa levantada. Todo alimento que mida menos de dos pulgadas de grosor se debe cocinar con fuego directo. Estos son alimentos que por lo general se cocinan rápido y se benefician de la cocción rápida de una parrilla caliente. Los quemadores frontales y traseros se diseñaron para el control preciso del calor, lo que permite el uso independiente de cada zona de cocción.

Cocción indirecta La cocción indirecta es similar al hornado. La comida se coloca sobre el quemador apagado en lugar del fuego directo. Esto se puede lograr solo con encender algunos quemadores: enciende un lado con fuego alto y cocine los alimentos del otro lado. Los alimentos se cocinarán de forma más pareja porque no están expuestos al calor directo de los quemadores. Es un excelente modo de cocinar cortes difíciles de carne, como pecho y costillas, que requieren de una cocción lenta y larga con calor bajo o moderado. La cocción indirecta le permite trabajar a una temperatura moderada (275° a 350°) y facilita la introducción de un tubo ahumador para añadir sabor adicional. Para pollo, presas, pavo, asado, jamón, vegetales, pan o combinaciones, el método de cocción indirecto otorga resultados excelentes siempre. Casi no es necesario voltear la comida. Puede colocar los alimentos directamente sobre las rejillas o en una sartén.

Cocción a carbón ¡Exclusiva de Napoleon! Las

bandejas de carbón opcionales le brindan la libertad de cambiar de gas a carbón con relativa facilidad. Con el carbón puede usar tanto la cocción directa como la cocción indirecta.

Cocción al espiedo La cocina al espiedo permite que la comida se adobe con sus jugos, sellando los jugos mientras se dora la superficie externa. Utilice el método de espiedo para cocinar cortes de carne grandes como asados, aves o patas de cordero. Existen muchas ventajas para cocinar con esta técnica. Las carnes por lo general tienen más jugos, se humedecen y rostizan lentamente. Puede usar el método de espiedo si la parrilla cuenta con quemador trasero para horno de espiedo, que requiere de mucha menos atención que cualquier otro método de cocción. El quemador para horno de espiedo es una característica excelente porque se configura de forma automática en una temperatura pareja y directa.

Cocción con el quemador infrarrojo inferior ¿Quiere preparar el filete perfecto? Este calor intenso de 1800° sella inmediatamente la carne sin perder los jugos. Los cortes de carne más grandes se pueden mover hacia un costado de la parrilla para continuar su cocción.

Ahumado Coloque astillas de madera húmedas en el tubo ahumador y colóquelo sobre el quemador izquierdo, luego encienda el quemador. Coloque la carne sobre el quemador derecho, pero no encienda ese quemador. Está utilizando el método de cocción indirecto. Ahúme la carne durante varias horas con la tapa de la parrilla cerrada. Para lograr el máximo sabor, puede agregar astillas de madera varias veces durante la cocción.

Visite napoleongrills.com para ver la línea completa de accesorios para parrilla de Napoleon.

COCINAR CON CARBÓN EN LA PARRILLA DE GAS

¡Exclusiva de Napoleon! ¿Prefiere la practicidad del gas, pero desea el sabor del carbón? No hay problema. La bandeja de carbón de Napoleon se enciende fácilmente con el quemador de gas. No hay necesidad de un fluido más ligero.

La bandeja de carbón opcional le brinda la libertad de cambiar de gas a carbón con relativa facilidad. Simplemente reemplace las placas de sellado con la bandeja para carbón, agregue carbón y encienda el quemador de gas. Reemplace las rejillas de la parrilla, ¡y tendrá una parrilla de carbón!

Antes de comenzar a utilizar la bandeja de carbón, deberá determinar cuánto carbón necesitará. Aproximadamente una capa para hamburguesas o filetes y dos capas para asados o pollo. Añada el carbón suficiente en la bandeja para la cantidad de capas necesarias. Encienda el quemador de gas directamente debajo de la bandeja de carbón y mantenga la temperatura alta hasta que el carbón tenga un color rojo brillante y luego apague el quemador de gas. Deje que el carbón se queme hasta que la superficie esté blanca. Con un instrumento de mango largo, distribuya el carbón de forma pareja en la bandeja.



¿DESEA ESA BENDICIÓN AHUMADA?

Disfrute ese delicioso sabor ahumado de la carne en casa con su propia parrilla y algunos consejos de Napoleon. Cuando utiliza parrillas de gas, lo mejor es colocar astillas de madera prehumedecidas en el tubo ahumador, disponible en los distribuidores de parrillas Napoleon. Esto evita que la parrilla se llene de cenizas y bloquee las boquillas. Si utiliza una bandeja para carbón, puede colocar la madera directamente sobre el carbón precalentado o colocarlas en la cámara para astillas en la bandeja.

Llene un tubo ahumador de acero inoxidable con astillas de maderas. Sumerja en agua durante al menos media hora. Coloque el tubo ahumador sobre el quemador izquierdo y enciéndalo. Coloque la carne sobre el quemador derecho, pero no encienda el quemador. Está utilizando el método de cocción ahumada indirecto.

Ahúme la carne durante varias horas con la tapa de la parrilla cerrada. Para conseguir el sabor máximo, añada astillas frescas prehumedecidas varias veces durante el proceso de cocción o utilice dos tubos.



¿CÓMO FUNCIONA LA COCCIÓN INFRARROJA?

Desde que se descubrió el fuego, la humanidad se ha esforzado por mejorar el sabor y perfeccionar la experiencia a la parrilla. La cocción infrarroja es simplemente la relación entre el tipo de comida, el calor y el tiempo. La cocción infrarroja utiliza energía radiante de alta eficacia, similar al sol. Las ondas electromagnéticas de alta frecuencia del extremo invisible del espectro de luz viajan desde la fuente infrarroja hasta la comida. Las parrillas infrarrojas de Napoleon utilizan quemadores de cerámica con miles de puertos para llamas distribuidos de forma pareja para generar energía radiante infrarroja. La cerámica absorbe la energía de las llamas y luego se enciende y calienta hasta alcanzar los 1800 °F. La intensidad del calor destacada de **SIZZLE ZONE™** sella rápidamente la comida para contener la humedad y el sabor. Los resultados son inconfundibles: comida sabrosa y jugosa en un tiempo de cocción mucho más corto. La tecnología de cocción infrarroja de Napoleon hace que servir la comida perfecta sea rápido y fácil siempre.

Versátil

Cocine lo que sea como un profesional: desde filetes hasta mariscos, pescados y vegetales.

Excelente retención de sabores y humedad

La tecnología infrarroja proporciona el calor necesario para contener los jugos con muy poco o sin tiempo de precalentamiento. La energía radiante se entrega de modo más directo a la comida, y calienta menos el aire. Por lo tanto, la comida se cocina muy rápido,

lo que resulta en más retención del peso de los alimentos. Los alimentos cocinados en sus propios jugos son más jugosos, tiernos y sabrosos.

Más eficacia

La tecnología infrarroja calienta el objeto y no el aire, por lo que cocina dos veces más rápido que los quemadores tradicionales al tiempo que utiliza menos combustible. Como la tecnología infrarroja calienta la comida directamente, y no el aire que la rodea, cocinar en la parrilla todo el año es mucho más simple.

Consumo en BTU

Parrilla tradicional

Parrilla infrarroja Napoleon

La opción ecológica

Los quemadores infrarrojos están listos para cocinar en menos de un minuto, por lo que el tiempo de cocción se reduce considerablemente. Preparar la comida con la tecnología infrarroja avanzada de Napoleon puede reducir el consumo de gas hasta en un 50%.

NAPOLEON
EXPERTO EN
PARRILLAS DE
GAS E INFRARROJAS

0→1800° LISTO PARA COCINAR EN 30 SEGUNDOS



CÓMO COCINAR EL FILETE PERFECTO CON EL QUEMADOR INFRARROJO

1. Levante la tapa de la parrilla o el quemador lateral.
2. Encienda el quemador infrarrojo.
3. Deje que se caliente durante un minuto.
4. Coloque un filete grueso y jugoso sobre las rejillas.
5. Espere dos o tres minutos, dé vuelta el filete con las pinzas. (No debe usar un tenedor porque pinchará el filete y liberará los jugos que el quemador infrarrojo ha conservado).
6. Espere dos o tres minutos más y luego apague el quemador infrarrojo.
7. El resultado es un filete a punto medio.
8. Bon appétit.

CONSEJO:

Elija un filete bien vetado; mientras más vetas tenga, más sabroso y tierno estará. Un filete perfecto tiene un grosor de 1 ½ a 2 pulgadas y pesa entre 12 a 16 onzas, según el corte.

LA ANATOMÍA DE LA PARRILLA PERFECTA

2 bandejas recoge gotas grandes con acceso frontal

Atractivas **perillas de control LED Spectrum NIGHT LIGHT** con SafetyGlow y luces interiores para entretenimiento nocturno

Ícónicas rejillas para cocinar WAVE de acero inoxidable de 9,5 mm

Juego de espiedo de calidad comercial y 4 tenedores que utilizan el quemador trasero infrarrojo

Cuenta con una rejilla de hierro fundido porcelánico reversible que funciona como wok redondo de un lado y sartén para freír del otro. La construcción del contorno garantiza una cocción consistente y pareja

Quemador lateral de potencia de dos etapas con un quemador infrarrojo de centro circular y quemador de llama externo para métodos de cocción versátiles

Puertas y cajones de cierre suave

La iluminación de proximidad proyecta el logotipo de Napoleon

Sistema de cocción de dos módulos con dos quemadores infrarrojos inferiores **SIZZLE ZONE** especiales y un tubo del quemador del calentador de acero inoxidable en el medio

Estantes laterales de acero inoxidable de calidad superior con envase para marinada/hielo integrado y tabla para cortar

Sistema de cocción de acero inoxidable con encendido **JETFIRE**

Bandeja integrada para quemar astillas de madera extraíble para cargarla con facilidad y que se enciende con un quemador de tubo de gas especial

Bandeja **ULTRA-GLIDE** de almacenamiento de tanque de propano que se desliza para facilitar el acceso (solo unidad de propano)

Aquí se puede ver el modelo PRO825RSBI

ESPECIFICACIONES	PR0825RSBI	PR0665RSIB	PR0500RSIB	P665RSIB	P665	P500RSIB	P500
Tapa superior deslizante LIFT EASE™	S	S	S	S	S	S	S
Color de tapa*	ss	ss	ss	ss	ss	ss / k / ch	ss
Medidor de temperatura ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S	S
Encendido electrónico	S†	S†	S†	S†	-	S†	-
Encendido JETFIRE™	S	S	S	S	S	S	S
Sistema de encendido de quemador trasero	S	S	S	S	-	S	-
Quemadores infrarrojos inferiores de cerámica	2	-	-	-	-	-	-
Quemadores inferiores de acero inoxidable	4	5	4	4	4	4	4
Quemador de acero inoxidable para calentar	S	-	-	-	-	-	-
Bandeja integrada para quemar astillas de madera	S	S	-	-	-	-	-
Quemador trasero infrarrojo para horno de espiedo de acero inoxidable	S	S	S	S	-	S	-
Quemador lateral de potencia de dos etapas	S	-	-	-	-	-	-
Quemador lateral infrarrojo SIZZLE ZONE™	-	S	S	S	-	S	-
Ícónicas rejillas para cocinar WAVE™ de acero inoxidable de 7,5 mm	-	-	-	S	S	S	S
Ícónicas rejillas para cocinar WAVE™ de acero inoxidable de 9,5 mm	S	S	S	-	-	-	-
Envase para marinada/hielo integrado y tabla para cortar	S	S	S	-	-	-	-
Perillas de control EASY SET™	S	S	S	S	S	S	S
Perillas de control LED SPECTRUM/NIGHT LIGHT™ con SafetyGlow	S	S	S	-	-	-	-
Luces LED en el interior del gabinete	S	S	S	-	-	-	-
Luces halógenas del interior del módulo de la parrilla	S	S	S	-	-	-	-
Bandeja recogegotas extraíble	S	S	S	S	S	S	S
Estante(s) lateral(es) plegable(s)	-	-	-	-	-	S	S
Garantía total president de por vida	S	S	S	S	S	S	S
ACCESORIOS	PR0825RSBI	PR0665RSIB	PR0500RSIB	P665RSIB	P665	P500RSIB	P500
Juego de espiedo de calidad comercial: 4 tenedores	S	S	S	-	-	-	-
Juego de espiedo reforzado: 2 tenedores	-	-	-	S	-	S	-
Bandeja para carbón	O	O	O	O	O	O	O
Cubierta resistente	O	O	O	O	O	O	O
ENTRADAS DE LA PARRILLA (BTU)	PR0825RSBI	PR0665RSIB	PR0500RSIB	P665RSIB	P665	P500RSIB	P500
Quemadores infrarrojos principales	24 000	-	-	-	-	-	-
Quemadores de tubo principales	48 000	60 000	48 000	60 000	60 000	48 000	48 000
Quemador lateral	17 000	13 000	14 000	14 000	-	14 000	-
Quemador infrarrojo trasero	18 000	18 000	18 000	18 000	-	18 000	-
Quemador ahumador	8000	8000	-	-	-	-	-
Quemador para calentar	8000	-	-	-	-	-	-
Total	123 000	99 000	80 000	92 000	60 000	80 000	48 000
DIMENSIONES	PR0825RSBI	PR0665RSIB	PR0500RSIB	P665RSIB	P665	P500RSIB	P500
Ancho total en pulgadas (cm) con estantes/sin estantes	94 ¼ (239)	76 ¼ (195)	66 ¼ (169)	75 (168) / 53 ¼ (136 ½)	75 (168) / 41 ¼ (104 ¾)	66 ¼ (168) / 53 ¼ (136 ½)	66 ¼ (168) / 41 ¼ (104 ¾)
Profundidad total en pulgadas (cm)	25 ½ (65)	25 ½ (65)	25 ½ (65)	26 ½ (67)	26 ½ (67)	26 ½ (67)	26 ½ (67)
Alto total en pulgadas (cm) con la tapa abierta/cerrada	51 (130) / 56 (142)	51 (130) / 56 (142)	51 ¼ (132) / 56 ¼ (144)	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)

S = estándar O = opcional * Colores de tapa: ss = acero inoxidable, k = negro, ch = gris carbón † Quemador trasero y lateral

NAPOLEON

CELEBRAMOS MÁS DE 40 AÑOS BRINDANDO PRODUCTOS PARA LA COMODIDAD DEL HOGAR



napoleon.com

24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030
7200 Trans Canada Highway, Montreal, Quebec H4T 1A3

TELÉFONO: 1-888-721-8324

Aprobado por Intertek Testing Services conforme a las normas de EE. UU. y Canadá: ANSI Z21.58/CSA 1.6 - Aparatos de gas para cocción exterior. Todas las especificaciones y los diseños están sujetos a cambios sin previo aviso debido a las mejoras continuas de los productos. Consulte el manual del propietario para obtener instrucciones completas de instalación y funcionamiento, y verifique todos los códigos y regulaciones de fabricación locales y nacionales. No todas las funciones están disponibles en todos los modelos. Napoleon es una marca registrada de Wolf Steel Group Inc. Las imágenes y los colores pueden no ser exactamente como se muestran.

Distribuidor autorizado



Impreso en Canadá
ADBRFP - 06/2021