



SÉRIE DE GRILS PRESTIGE^{MD} PRO

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.





CONTRÔLE AU MOYEN D'UNE APPLICATION MOBILE

Régalez et surveillez la température de cuisson, les sondes pour les aliments ainsi que les alertes directement depuis l'application mobile, pour obtenir des résultats dignes de grands restaurants grâce à un contrôle au bout des doigts.

TECHNOLOGIE SMARTGLOW^{MC} AVEC BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW^{MC}

L'éclairage à DEL sur les boutons permet de voir clairement les niveaux des brûleurs d'un seul coup d'œil. Une lueur rougeoyante au centre s'intensifie à mesure que vous augmentez la chaleur, tandis qu'une teinte orange plus douce est associée à un réglage plus bas. Ceci, combiné aux boutons SafetyGlow^{MC} exclusifs à Napoleon qui s'illuminent en rouge lorsqu'ils sont allumés, fournit un repérage visuel immédiat lorsque le gaz est ouvert.



* Modèles Prestige PRO 665 et 500 seulement.







CONTRÔLE INTELLIGENT DU GAZ

Le gril ajuste automatiquement la chaleur lorsque le couvercle est soulevé, ce qui permet le maintien de la température désirée sans réglages manuels.



SÉRIE PRESTIGE^{MD} PRO

Découvrez l'innovation des technologies de grillade.



PRESTIGE PRO

Prestige™ Pro 500
PRO500VXRSIBSS



PRESTIGE PRO

Prestige™ Pro 665 Elite
PRO665VXRSIBSS



Prestige PRO

Prestige™ Pro 825 Classique
PRO825RSBI



**LA CUISSON PLUS INTELLIGENTE,
ÇA COMMENCE ICI.**



PRESTIGE^{MD} PRO 500

Voici le Prestige^{MD} PRO 500, où la minutie de fabrication et la commodité au quotidien sont combinées dans un gril conçu pour les vrais passionnés de cuisine et les vrais résultats. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et doté de fonctions intelligentes, ce gril saura impressionner vos invités.

Obtenez des grillades comme au steak house en quelques instants grâce au brûleur infrarouge SIZZLE ZONE^{MD}, chauffant jusqu'à 1800 °F en seulement 30 secondes. La technologie de réflexion HeatBoost^{MC} intégrée redirige la chaleur vers le haut, diminuant ainsi les pertes thermiques et optimisant la répartition de la chaleur.

Cuisinez facilement à toute heure de la journée grâce aux lumières de hotte et aux boutons de commande intelligents éclairés par DEL. Les boutons de commande métalliques munis de deux anneaux lumineux à DEL offrent un retour visuel clair permettant de facilement cuisiner même en cas de faible luminosité. Des détails bien pensés comme le rangement dissimulé pour la grille de réchaud, les tablettes latérales robustes, les crochets intégrés et un ouvre-bouteille permettent d'optimiser l'usage et d'éliminer l'encombrement. Que ce soit pour préparer les repas de semaine ou pour recevoir tous vos amis le week-end, le Prestige^{MD} PRO 500 offre une performance intelligente, une saveur incomparable et un contrôle parfait.

PRESTIGE^{MD} PRO 500

Voici le Prestige[™] PRO 500, une solution de cuisson intelligente et élégante qui conjugue une technologie de pointe, un design bien pensé et une puissance fiable, pour des repas réussis à tous les coups.



PRO500VXRSIBPSS



GAZ NATUREL OU PROPANE
82 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN
30 SECONDES
SIZZLE ZONE^{MD}

PEUT CUIRE JUSQU'À
31 HAMBURGERS*

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À
LA PERFECTION
4 BRÛLEURS

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

INTÉRIEUR



GRILLES DE CUISSON WAVE™ EMBLÉMATIQUES

Les grilles en acier inoxydable de 9,5 mm d'épaisseur retiennent la chaleur de manière uniforme et empêchent les aliments de tomber dans le gril.



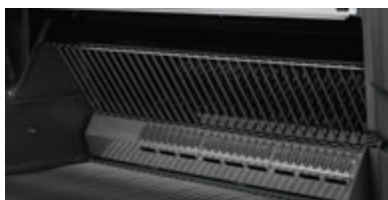
RÉFLECTEUR HEATBOOST™

Redirige la chaleur vers le haut, ce qui diminue les pertes thermiques. L'utilisateur peut ainsi ouvrir le couvercle à sa guise. Améliore la répartition de la chaleur et les performances de cuisson.



CONTRÔLE INTELLIGENT DU GAZ

Le gril ajuste automatiquement la chaleur lorsque le couvercle est soulevé, ce qui permet le maintien de la température désirée sans réglages manuels.



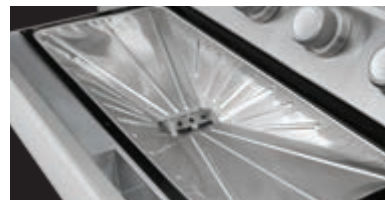
RANGEMENT POUR GRILLE DE RÉCHAUD

Glissez facilement la grille de réchaud derrière le brûleur arrière infrarouge lorsque vous avez terminé.



RANGEMENT ACCESSIBLE

La tige de la rôtissoire se range sur un crochet situé à l'arrière, tandis que les fourches se rangent soigneusement à l'intérieur de la porte du cabinet.



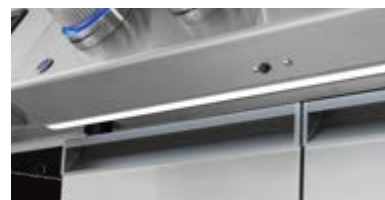
TIROIR D'ÉGOUTTEMENT EASYCLEAN™ PRO

Plateau d'égouttement facile d'accès avec couvercle ventilé pour une gestion optimale de la circulation de l'air et la rétention de chaleur.



SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE™ 2.0

Techologie améliorée à une étincelle pour un allumage fiable, rapide et simple.



ÉCLAIRAGE À DEL

L'éclairage DEL intégré sous le panneau de commande illumine l'intérieur des tiroirs, vous permettant de toujours mettre facilement la main sur ce que vous cherchez, même en soirée. Les lumières de hotte garantissent une bonne visibilité des aliments lors de vos sessions de grillades en soirée.



PRÊT POUR LE RÔTISSAGE

Rôtissez des dindes entières avec le brûleur arrière infrarouge et l'ensemble de rôtissoire à grande capacité inclus.



INTERRUPTEUR SMARTSWITCH™

Le gril est expédié en mode traditionnel, ce qui vous permet de l'allumer et de commencer à cuisiner immédiatement. Lorsque vous êtes prêt à passer au prochain niveau, il vous suffit d'actionner l'interrupteur SmartSwitch™ pour activer le mode intelligent et bénéficier d'un contrôle précis et mains libres de la température.

EXTÉRIEUR



ZONE DE CUISSON À FEU VIF

Le brûleur SIZZLE ZONE™ chauffe jusqu'à 1800 °F en moins de 30 secondes, pour une cuisson rapide à chaleur intense comme au restaurant.



TECHNOLOGIE SMARTGLOW™

L'éclairage à DEL sur les boutons permet de voir clairement les niveaux des brûleurs d'un seul coup d'œil. Une lueur rougeoyante au centre s'intensifie à mesure que vous augmentez la chaleur, tandis qu'une teinte orange plus douce est associée à un réglage plus bas.



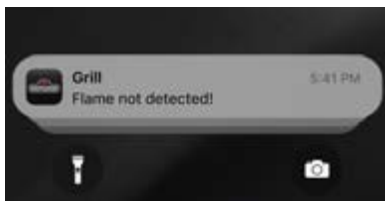
CROCHETS ET OUVRE-BOUTEILLE PRATIQUES

Des crochets et un ouvre-bouteille intégrés vous permettent de garder vos accessoires à portée de main.



SONDES FILAIRES PRÉCISES

Prise en charge de 3 sondes filaires et 2 sondes sans fil, qui vous permettent de surveiller la température des aliments directement depuis l'application mobile ou l'écran LCD.



ALERTES EN TEMPS RÉEL ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Recevez des alertes instantanées si la flamme s'éteint, avec coupure automatique de l'arrivée du gaz après 30 secondes pour assurer la sécurité et votre tranquillité d'esprit.



ÉCLAIRAGE À DEL GUIDÉ

Des indicateurs intelligents à DEL sur les boutons de commande vous guident pour la cuisson indirecte ou directe, facilitant l'utilisation des bons brûleurs au bon moment.



BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW™

Ils font bien plus que simplement allumer les brûleurs; ils assurent votre sécurité. Nos boutons novateurs s'illuminent en rouge lorsqu'ils sont allumés, pour un repérage visuel immédiat.



DÉPLACEMENT SANS TRACAS

Les roulettes avec revêtement en poudre gris facilitent le déplacement du grill dans votre espace extérieur, tandis que les pattes de nivellement en option offrent des avantages en termes d'esthétique.



CONTRÔLE AU MOYEN D'UNE APPLICATION MOBILE

Réglez et surveillez la température de cuisson, les sondes pour les aliments ainsi que les alertes directement depuis l'application mobile, pour obtenir des résultats dignes de grands restaurants grâce à un contrôle au bout des doigts.



TOUJOURS

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Conçu pour durer.

POLYVALENCE DE CUISSON 8-EN-1

Grillez, sautez, fumez, saisissez, rôtissez, enfournez, utilisez du charbon de bois ou bénéficiez d'un mode mains libres avec le mode intelligent, le tout dans un seul appareil.

* Certains accessoires sont vendus séparément.

MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE

Commencez vos grillades plus rapidement grâce à la montée en température rapide. Finie l'attente.

MODE TRADITIONNEL OU INTELLIGENT

Passez facilement du mode de cuisson traditionnel au mode intelligent, qui offre un contrôle précis et mains libres de la température via l'application ou l'écran LCD.

CONÇU POUR LE CONTRÔLE.



PRESTIGE^{MD} PRO 665 ELITE

Découvrez l'avenir de la cuisine extérieur avec le Prestige^{MD} PRO 665 Elite, un chef-d'œuvre d'ingénierie culinaire qui allie une innovation révolutionnaire à des performances de haut niveau. Conçu pour ceux qui attendent davantage de leur gril, le PRO 665 Elite offre des fonctionnalités inégalées jumelées à une élégance raffinée.

De sa généreuse surface de cuisson, suffisamment grande pour cuire une dinde, à l'éclairage intelligent et aux fonctions de sécurité qui s'harmonisent avec chacune de vos actions, ce gril redéfinit le concept du contrôle. La technologie intelligente intégrée permet de cuisiner avec une sonde en mode filaire ou sans fil, tandis que les diffuseurs découpés avec précision et les capteurs de flamme garantissent une cuisson parfaite à tout coup.

Conçu pour répondre aux besoins des maîtres du gril, chaque centimètre est conçu pour rehausser votre expérience, dont des tiroirs à fermeture amortie d'une capacité de 200 lb, un boîtier à copeaux de bois électrique qui vous permet d'infuser des saveurs avec facilité, et un ensemble de rôtissoire inclus qui vous permet de préparer des repas juteux rôtis à feu doux. Que vous prépariez un repas en semaine ou organisiez un festin le week-end, le Prestige PRO 665 Elite assure la perfection.

PRESTIGE^{MD} PRO 665 ELITE

Découvrez le Prestige^{MD} PRO 665 Elite, où la maîtrise culinaire est assurée. La nouvelle génération de grils marie puissance, précision et conception haut de gamme pour ceux qui en exigent davantage.



PRO665VXRSIBPSS

GAZ NATUREL OU PROPANE

94 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN
30 SECONDES

SIZZLE ZONE^{MD}

PEUT CUIRE JUSQU'À

41 HAMBURGERS*

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À
LA PERFECTION

5 BRÛLEURS

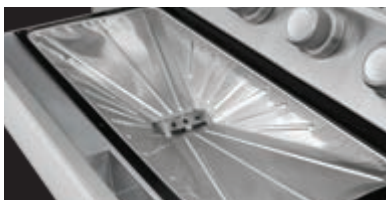
* La capacité du gril est basée sur des hamburgers de 4 po.

INTÉRIEUR



GRILLES DE CUISSON WAVE™ EMBLÉMATIQUES

Les grilles en acier inoxydable de 9,5 mm d'épaisseur retiennent la chaleur de manière uniforme et empêchent les aliments de tomber dans le gril.



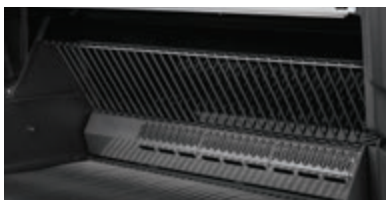
TIROIR D'ÉGOUTTEMENT EASYCLEAN™ PRO

Plateau d'égouttement facile d'accès avec couvercle ventilé pour une gestion optimale de la circulation de l'air et la rétention de chaleur.



SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE™ 2.0

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



RANGEMENT POUR GRILLE DE RÉCHAUD

Glissez facilement la grille de réchaud derrière le brûleur arrière infrarouge lorsque vous avez terminé.



CONTRÔLE INTELLIGENT DU GAZ

Le gril ajuste automatiquement la chaleur lorsque le couvercle est soulevé, ce qui permet le maintien de la température désirée sans réglages manuels.



INTERRUPTEUR SMARTSWITCH™

Le gril est expédié en mode traditionnel, ce qui vous permet de l'allumer et de commencer à cuisiner immédiatement. Lorsque vous êtes prêt à passer au prochain niveau, il vous suffit d'actionner l'interrupteur SmartSwitch™ pour activer le mode intelligent et bénéficier d'un contrôle précis et mains libres de la température.



BOÎTIER À COPEAUX DE BOIS ÉLECTRIQUE INTÉGRÉ

Ajoutez des copeaux ou des morceaux de bois sans ouvrir le couvercle pour obtenir un saveur riche et fumée, avec une durée de combustion pouvant atteindre 45 minutes.



RÉFLECTEUR HEATBOOST™

Redirige la chaleur vers le haut, ce qui diminue les pertes thermiques. L'utilisateur peut ainsi ouvrir le couvercle à sa guise. Améliore la répartition de la chaleur et les performances de cuisson.



RANGEMENT ORGANISÉ ET ACCESSIBLE

Les tiroirs à fermeture amortie et les compartiments sur mesure permettent de ranger vos ustensiles de façon sécuritaire et à la fois hors de vue et à portée de main. La tige de la rôtissoire se range sur un crochet situé à l'arrière, tandis que les fourches se rangent soigneusement dans le tiroir supérieur.



ÉCLAIRAGE À DEL

L'éclairage DEL intégré sous le panneau de commande illumine l'intérieur des tiroirs, vous permettant de toujours mettre facilement la main sur ce que vous cherchez, même en soirée. Les lumières de hotte garantissent une bonne visibilité des aliments lors de vos sessions de grillades en soirée.



PRÊT POUR LE RÔTISSAGE

Rôtissez des dindes entières avec le brûleur arrière infrarouge et l'ensemble de rôtissoire à grande capacité inclus.

EXTÉRIEUR



ZONE DE CUISSON À FEU VIF

Le brûleur SIZZLE ZONE™ chauffe jusqu'à 1800 °F en moins de 30 secondes, pour une cuisson rapide à chaleur intense comme au restaurant.



TECHNOLOGIE SMARTGLOW™

L'éclairage à DEL sur les boutons permet de voir clairement les niveaux des brûleurs d'un seul coup d'œil. Une lueur rougeoyante au centre s'intensifie à mesure que vous augmentez la chaleur, tandis qu'une teinte orange plus douce est associée à un réglage plus bas.



CROCHETS ET OUVRE-BOUTEILLE PRATIQUES

Des crochets et un ouvre-bouteille intégrés vous permettent de garder vos accessoires à portée de main.



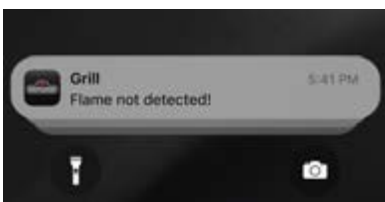
TIROIR À ÉPICES INTÉGRÉ

Gardez vos sauces et assaisonnements à portée de main et bien rangés.



SONDES FILAIRES PRÉCISES

Prise en charge de 3 sondes filaires et 2 sondes sans fil, qui vous permettent de surveiller la température des aliments directement depuis l'application mobile ou l'écran LCD.



ALERTES EN TEMPS RÉEL ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Recevez des alertes instantanées si la flamme s'éteint, avec coupure automatique de l'arrivée du gaz après 30 secondes pour assurer la sécurité et votre tranquillité d'esprit.



ÉCLAIRAGE À DEL GUIDÉ

Des indicateurs intelligents à DEL sur les boutons des brûleurs vous guident pour la cuisson indirecte ou directe, facilitant l'utilisation des bons brûleurs au bon moment.



BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW™

Ils font bien plus que simplement allumer les brûleurs; ils assurent votre sécurité. Nos boutons novateurs s'illuminent en rouge lorsqu'ils sont allumés, pour un repérage visuel immédiat.



DÉPLACEMENT SANS TRACAS

Les roulettes avec revêtement en poudre gris facilitent le déplacement du gril dans votre espace extérieur, tandis que les pattes de nivellement en option offrent des avantages en termes d'esthétique.



TABLETTES LATÉRALES DURABLES

Des tablettes latérales robustes avec poignées dissimulées offrent un espace flexible et solide pour tous vos accessoires de préparation et de cuisson.



CONTRÔLE AU MOYEN D'UNE APPLICATION MOBILE

Réglez et surveillez la température de cuisson, les sondes pour les aliments ainsi que les alertes directement depuis l'application mobile, pour obtenir des résultats dignes de grands restaurants grâce à un contrôle au bout des doigts.



TOUJOURS

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Conçu pour durer.

POLYVALENCE DE CUISSON 8-EN-1

Grillez, sautez, fumez, saisissez, rôtissez, enfournez, utilisez du charbon de bois ou bénéficiez d'un mode mains libres avec le mode intelligent, le tout dans un seul appareil.

* Certains accessoires sont vendus séparément.

MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE

Commencez vos grillades plus rapidement grâce à la montée en température rapide. Finie l'attente.

MODE TRADITIONNEL OU INTELLIGENT

Passez facilement du mode de cuisson traditionnel au mode intelligent, qui offre un contrôle précis et mains libres de la température via l'application ou l'écran LCD.

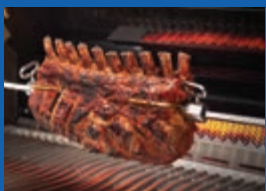
PRESTIGE^{MD} PRO 825 CLASSIQUE



Plateau à copeaux de bois intégré



Brûleur latéral double à contrôle indépendant



Brûleur arrière infrarouge



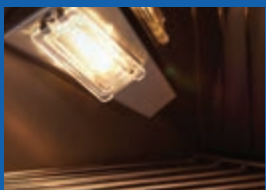
Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable



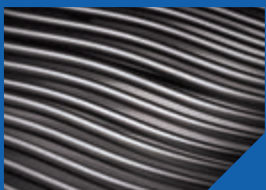
Boutons de commande NIGHT LIGHT[™] à DEL en couleurs avec fonction SafetyGlow[™]



Éclairage de proximité qui projette le logo Napoleon



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



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

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



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

GAZ NATUREL OU PROPANE
123 000 BTU

DE 0 À 1800 °F EN
30 SECONDES
SIZZLE ZONE^{MD}

PEUT CUIRE JUSQU'À
52 HAMBURGERS*

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À
LA PERFECTION
9 BRÛLEURS



PRO825RSBI



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





PRESTIGE^{MD} PRO 500	PRESTIGE^{MD} PRO 665 ELITE	PRESTIGE^{MD} PRO 825 CLASSIQUE
Connecté		Non connecté
Grilles de cuisson en acier inoxydable de 9,5 mm Lumières de hotte Tiroirs avec éclairage à DEL Contrôle intelligent du gaz Éclairage à DEL guidé 3 sondes filaires Tiroir d'égouttement EasyClean SM PRO		Grilles de cuisson en acier inoxydable de 9,5 mm Lumières intérieures de hotte et de cabinets Éclairage de proximité Compartiment à bonbonne coulissant
Brûleur latéral de 16 000 BTU		Brûleur latéral double à contrôle indépendant de 17 000 BTU
Technologie SmartGlowSM avec boutons de commande SafetyglowSM		Boutons de commande à DEL en couleurs avec fonction SAFETYGLOWSM
Brûleur arrière infrarouge avec ensemble de rôtissoire à 4 fourches		Brûleur arrière infrarouge avec ensemble de rôtissoire à 4 fourches
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONESM		Brûleur latéral double à contrôle indépendant
Fabriqué au Canada		
	Plateau à copeaux de bois électrique intégré	Plateau à copeaux de bois intégré

GARANTIE À VIE LIMITÉE

PRESTIGE^{MD} PRO ENCASTRÉ

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



BIPRO825RBI
Dimensions de l'ouverture :
52 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(133 cm L x 52 cm P x 23 cm H)

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



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



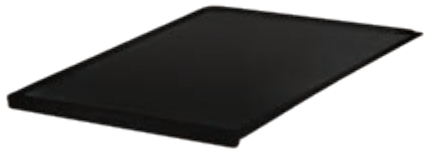
PANIER POUR RÔTISSOIRE

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!

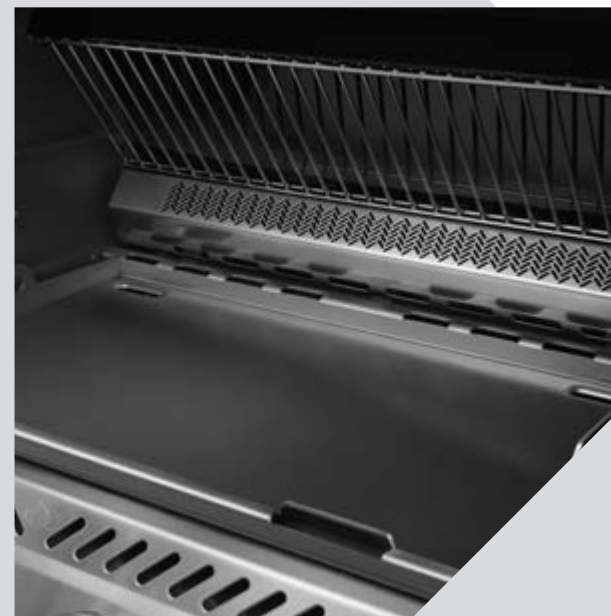
Passez aisément d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de remplacer les diffuseurs par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec les brûleurs sur votre gril. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner 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^{MD}** 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 gril toute l'année.

LE CHOIX ENVIRONNEMENTAL!

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

Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoleon

PRÊT À GRILLER EN 30 SECONDES



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 gril principal jusqu'à obtention de la cuisson désirée.

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

ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT

2 grands tiroirs d'égouttement accessibles par l'avant

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

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

Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et quatre fourches

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

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



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

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

Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur JETFIRE™

Éclairage de proximité qui projette le logo Napoleon

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

Portes et tiroirs à fermeture amortie

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

MODÈLE PRO825RSBI ILLUSTRÉ

SPÉCIFICATIONS	PRO825RSBI	PRO665VXRSIBSS	PRO500VXRSIBSS
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S
Couleur du couvercle*	a.i.	a.i.	a.i.
Connectivité Wi-Fi et Bluetooth™, écran ACL	-	S	S
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S
Allumage instantané, sans piles, JETFIRE™ 2.0	-	S	S
Allumage instantané, sans piles, JETFIRE™	S	-	-
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	2	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	6	5	4
Plateau à copeaux de bois intégré	S	-	-
Boîtier à copeaux de bois électrique intégré	-	S	-
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	S	S	S
Brûleur latéral double à contrôle indépendant	S	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™	S	S	S
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm	S	S	S
Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés	S	-	-
Boutons de commande NIGHT LIGHT™ à DEL en couleurs avec fonction SafetyGlow™	S	-	-
Technologie SmartGlow™ avec boutons de commande Safetyglow™	-	S	S
Réflecteur HeatBoost™	-	S	S
Alimentation hybride flexible	S	S	S
Contrôle intelligent du gaz	-	S	S
Contrôle au moyen d'une application mobile	-	S	S
Lumières de hotte	S	S	S
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S
Tiroir d'égouttement EasyClean™ PRO	-	S	S
Roulettes pivotantes industrielles verrouillables	S	S	S
Garantie à vie limitée	S	S	S
ACCESSOIRES	PRO825RSBI	PRO665VXRSIBSS	PRO500VXRSIBSS
Ensemble de rôtissoire à grande capacité	S	S	S
Bac à charbon de bois	O	O	O
Housse robuste	O	O	O
DÉBITS (BTU)	PRO825RSBI	PRO665VXRSIBSS	PRO500VXRSIBSS
Brûleurs de cuve infrarouges	24 000	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	48 000	60 000	48 000
Brûleur latéral	17 000	16 000	16 000
Brûleur arrière infrarouge	18 000	18 000	18 000
Brûleur de fumaison	8000	-	-
Brûleur de réchaud	8000	-	-
Total	123 000	94 000	82 000
DIMENSIONS	PRO825RSBI	PRO665VXRSIBSS	PRO500VXRSIBSS
Largeur totale en pouces (cm) tablettes levées	94 ¼ (239)	76 ¾ (195)	66 ¼ (169)
Profondeur totale en pouces (cm)	25 ½ (65)	25 ½ (65)	25 ½ (65)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé / couvercle ouvert	51 (130) / 56 (142)	51 (130) / 56 (142)	51 ¾ (132) / 56 ¾ (144)



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

Détaillant autorisé

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



Imprimé au Canada
ADBRN2-PPRO-1-FR - 09/2025