



PREMIUM BBQs

GRILLIT JA TARVIKKEET 2025

Johdanto.....	03
Hilsoia.....	04
Tekniikka.....	05
SIZZLE ZONE™ infrapunapolttimot	06
WAVE™ grillausritilät.....	07
Resepti - Kukkakaalia grillissä	08- 09
Sähkögrillit.....	10- 13
Varrasgrillaus	14
Resepti - Vartaassa savustettu Picanha	15
Freestyle™ kaasugrillit	16 - 19
Rogue® kaasugrillit	20 - 23
Rogue® PRO kaasugrillit	24 - 27
Rogue® PRO-S kaasugrillit	28 - 31
Prestige® kaasugrillit	32 - 35
SIZZLE ZONE™ grillaus.....	36
Täydellisen pihvin grillaus.....	37
Prestige® PRO™ kaasugrillit.....	38 - 41
Phantom™ kaasugrillit	42 - 45
TravelQ™ grillit.....	50 - 53
Premium-hiiligrillit	54 - 57
Pro-hiiligrillit	58 - 61
Parilalla grillaaminen	62
Lisävarusteet.....	63 - 71
Resepti - Jättikeksin leipominen grillissä	72 - 73
Malliston yhteenveto.....	74 - 77
Laatu ja Takuu	78 - 79

HYVÄ GRILLAUKSEN YSTÄVÄ,

Suurella innolla esittelemme uusimman Napoleon® -kuvaston!

Loistavien tuotteidemme lisäksi löydät kuvastosta runsaasti tietoa erilaisista grillaustekniikoista sekä niihin yhteensopivia reseptejä.

Napoleonin grilleissä käytetyt materiaalit tekevät niistä erinomaisen valinnan ulkokeittiön grilliksi. Näillä grilleillä sinulla on käsissäsi enemmän hallintaa, polttimoita, tehoa sekä markkinoiden paras takuuohjelma.

Napoleon grillien laatu lähtee suunnittelusta ja pienistä yksityiskohdista. Tasainen lämpö, ylivoimaisesti paras suorituskky, monipuoliset ominaisuudet sekä kestävä rakenne ovat aineksia, josta laadukkaan grillin rakenne koostuu.

Miksi tyytyisit tavalliseen, kun voit nostaa grillauksesi seuraavalle tasolle! Aloita grilliseikkailusi Napoleonin grilleillä! Napoleon grillit – valloittaa sydämesi!

Grillausterveisin,
Napoleon® tiimisi



HIISOIA

VALMISTETTU KANADASSA

Grillimme tarina alkoi vuonna 1976, kun Wolfgang Schroeterin pieni teräsyritys aloitti toimintansa teräskaiteiden valmistuksella Barriessa, Ontariossa, Kanadassa.

Siihen aikaan, kukaan ei olisi voinut kuvitella sitä uskomatonta tulevaisuutta, joka Wolf Steel Ltd:llä ja Napoleon®-grilleillä olisi edessään.



INTOHIMONA TULI JA LAATU

Napoleon® on ISO 9001:2015 -sertifioitu yritys Kanadassa, jolla on yli 186 000 neliömetriä tuotantotilaa ja yli 2000 työntekijää. Olemme Pohjois-Amerikan suurin yksityisomistuksessa oleva laadukkaiden puu- ja kaasutakkojen ja -uunien, kaasu- ja hiiligrillien sekä ulkoilutuotteiden valmistaja.

Napoleon®in nopea laajentuminen on suoraa seurausta tinkimättömästä valmistuslaadusta, innovaatiosta sekä rehellisestä ja luotettavasta asiakaspalvelustamme. Suurin menestystekijämme on, että asiakas on kaikkien tuotteidemme keskiössä. Olemme Napoleon®:lla tyytyväisiä, kun käyttäjät eivät ole vaikuttuneita pelkästään grilleistä, vaan myös niistä valmistamistaan aterioista ja niihin liittyvästä kokemuksesta. Grillauksesta tulee kokemus Napoleonin® kanssa!



TEKNOLOGIA

LÄMPÖ, TASAISESTI JAETTUNA

Kaksitasoiset lämmöntasauslevyt mahdollistavat lämmön tasaisen jakautumisen grillausalalle, mikä myös estää ”kuumapisteiden” syntyminen. Kaksitasoinen lämmönjakojärjestelmä ei tee levyistä ainoastaan tehokkaita vaan myös niiden kaltevuus pakkaa lämpöä grillausalan etuosaan josta kupua avatessa lämpöä pääsee karkaamaan.

Helposti puhdistettavat harjamaiset lämmöntasauslevyt vähentävät rasvan syttymisestä aiheutuvia leimahduksia, sillä ne ohjaavat tippuvan rasvan sekä nesteet pois polttimon liekeistä, kohti rasvapeltiä. Tämä ominaisuus ei ainoastaan tee grillauksesta turvallisempaa, vaan varmistaa myös grillatun ruoan paremman ja aidon maun. mikä tekee grillauksesta turvallisempaa ja antaa ruoalle paremman ja herkullisemman maun.



JETFIRE™ – SYTYTTÄVÄ IDEA

Napoleon®-kaasupolttimen sytyttäminen on helppoa ainutlaatuisella innovatiivisella JETFIRE™- sytytysjärjestelmällä, joka sytyttää jokaisen yksittäisen polttimen erillisen sytyttimen voimakkaalla liekillä.

Näin polttimet syttyvät jopa äärimmäisissä sääolosuhteissa – piezo-sytytyksen epäonnistunut napsahdus on nyt menneisyyttä. Tätä innovatiivista tekniikkaa käytetään vain tällä tavalla Napoleon® kaasugrilleissa.



SIZZLE ZONE™ INFRAPUNA POLTTIMOT

KUUMA, KUUMEMPI SIZZLE ZONE™

Hiilen ja brikettien käyttö on perinteisin infrapunagrillauksen muoto, josta me kaikki olemme kuulleet: hehkuvat hiilet ja brikitit lähettävät infrapunaenergian välityksellä suoraa lämpöä grillattavaan ruokaan antaen hieman savuista aromia ja herkullisen pinnan raaka-aineille.

Napoleon® SIZZLE ZONE™ infrapunapolttimella saat nämä edut käytännöllisen kaasutekniikan ansiosta: jokainen keraaminen poltin sisältää tuhansia pieniä aukkoja, jotka lämmittävät keraamista pintaa, kunnes se alkaa hehkua. Tuloksena olevat infrapunasäteet eivät ainoastaan lämmitä ympäröivää ilmaa; lämpö tunkeutuu suoraan ja syvälle ruokaan. Se luo myös tasaisen lämpöalueen, jota on paljon helpompi hallita hehkuviin hiiliin ja briketteihin verrattuna. Napoleonin infrapunapoltin tuottaa erittäin korkeita lämpötiloja, mikä tekee siitä ihanteellisen karamellisoimaan mehukkaiden pihvien pinnat.

SIZZLE ZONE™ -sivupoltinta voidaan myös käyttää sivukeittimenä esimerkiksi erilaisten lisukkeiden, kastikkeiden ja jopa wokin valmistamiseen. Löydät SIZZLE ZONE™ sivupolttimolla varustetut grillit Freestyle, Rogue® PRO™, Rogue® PRO-S , Prestige® ja Prestige PRO mallistoista.



WAVE™ GRILLAUSRITILÄT

SAMALLA AALLON PITUUDELLA

WAVE™-grillausritilöiden ainutlaatuinen muotoilu antaa ruoalle houkuttelevan kuvion, jonka saa aikaan ainoastaan Napoleon®-grillien paistopinnalta. Aaltoileva muoto ei anna ruoallesi ainoastaan herkullista ulkonäköä, vaan sillä on myös käytännöllinen etu: aaltoileva grilliritilä edistää tasaista lämmön jakautumista ja vaikeuttaa pienten ruokapalojen putoamista läpi.

Pienet yksityiskohdat tekevät Napoleon®-grillistäsi Napoleon® grillin!

WAVE™
GRILLAUSRITILÄT
MATTAEVALOITUA
VALURAUTAA



WAVE™
GRILLAUSRITILÄT
RUOSTUMATONTA
TERÄSTÄ



WAVE™
GRILLAUSRITILÄT
VALETTUA
RUOSTUMATONTA
TERÄSTÄ



AINEKSET

1 iso kukkakaali
1 rkl Korea gochujang tahnaa
2 rkl vegaanista jogurttia
1 rkl soijakastiketta
1 rkl limemehua
3 rkl oliiviöljyä
½ tl suolaa
½ tl musta pippuria

KIMCHI PATA

200g tofu, kuutioituna,
1 sipuli, hienonnettuna
2 valkosipulin kynttä,
hienonnettuna
200g vegaanista kimchiä
300ml kasvislientä
½ nippu kevätsipulia
50ml rypsiöljyä

KUKKAKAALIN ESILLEPANOA VARTEN

1 rkl paahdettuja
seesaminsiemeniä
1 tl mustia seesaminsiemeniä
1 rkl ketjap manis-soijakastike
1 rkl vegaanista jogurttia
3 kevätsipulia, viipaloituna

KUKKAKAALI GRILLISSÄ

KOREALAISITTAIN KIMCHI-PADASSA



VALMISTELU

30 min



GRILLAUSAIKA

20 min



ANNOKSET

4



VAIKEUSTASO

EASY

VALMISTAMINEN

1. Esilämmitä grilli keskilämmölle, noin 200 asteeseen.
2. Yhdistä marinadin ainekset ja sivele reilusti höyrytetyn kukkakaalin päälle. Aseta kukkakaali valurautapannulle ja paista noin 20 minuuttia keskilämmöllä. Kukkakaali on valmis, kun se hieman tummuu ja näyttää karamelloituneelta. Testaa kypsyyttä terävällä veitsellä, sen pitäisi liukua sisään helposti.
3. Kun kukkakaali paistuu grillissä, tee yksinkertainen kimchi-pata. Lisää öljy ja tofu valurautapannulle, ja valmista lämmöllä rapeaksi. Ota pois pannulta ja aseta sivuun.
4. Lisää sipuli ja valkosipuli pannulle, kuullota ne, kunnes sipulit ovat läpikuultavia, noin 7-8 minuuttia. Lisää kimchi, sekoita 2-3 minuuttia ja lisää sitten kasvisliemi. Lisää lopuksi tofu ja sekoita hyvin.
5. Ota pois grillistä. Työnnä muhennosta varovasti pois pannun keskeltä ja nosta kukkakaali keskelle.
6. Koristele kukkakaali. Ripottele päälle jogurtia, keijapapuria, paahdettuja seesaminsiemeniä ja lopuksi keijapapuria. Kukkakaali sopii tarjottavaksi höyrytetyn jasmiiiniriisin kanssa.

Jaa resptit, grillaustarinasi ja kuvasi somekanavillemme käyttämällä hashtageja
#NapoleonGrillit #NapoleonEats & #NapoleonMoments.





SÄHKÖGRILLIT

Ole osa kestävä grillauksen tulevaisuutta! Näyttävä muotoilu, laadukkaat ominaisuudet ja ympäristötietoisuus – Napoleon® esittelee ylpeänä ensimmäisen täysikokoisen sähkögrillin, täysin uusi Rogue® EQ™.

Rogue® EQ™ sähkögrilli asettaa uudet standardit sähkögrillaukselle yhdistäen huipputeknologian osaksi kestävä grillauksen tulevaisuutta. Tämä innovaatio tekee sähkögrillauksesta todellisuutta niille, jotka eivät halua tinkiä laadusta, suorituskyvystä ja kestävydestä. Sano hyvästit pienille, alitehoisille sähkögrilleille – tämä grilli on suunniteltu ulkokäyttöön ja tuo edistyneen teknologian suoraan takapihallesi!

Rogue® EQ™ tarjoaa tinkimättömän tehon ja monipuolisuuden, jota voit odottaa vain Napoleon-grilliltä: tämä monipuolinen täyssähköinen grilli tarjoaa monipuoliset ruoanlaittoteknikat, joiden avulla voit grillata, paahtaa ja jopa savustaa. Grilli on varustettu myös puhdistustoiminnolla, joka polttaa ruokajäämät korkeissa lämpötiloissa, mikä tekee puhdistamisesta vaivatonta ja varmistaa tahrattoman grillin jokaisen grilliseikkailun jälkeen!

Uuden Rogue® EQ™:n lisäksi Napoleon esittelee myös helposti siirrettävän TravelQ PRO285-EX sähkögrillin, joka kulkee helposti mukana erilaisiin ruokaseillailuihin, sekä näppärän pöydälle asettavan TravelQ PRO285-E sähkögrillin.



Rogue® EQ365



TravelQ™ PRO285EX



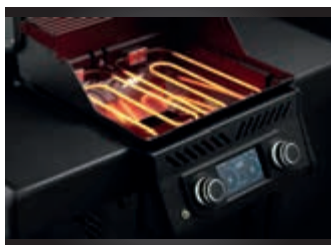
TravelQ™ PRO285E



ELEKTRISKA GRILLFUNKTIONER



Rogue® EQ suuri näyttö
17,8cm (7")



Rogue® EQ lämpövastukset
tuottavat 4500 Watin teho



TravelQ PRO285E lämpövastus
tuottaa 2200 Watin tehon



TravelQ PRO285E **ACCU-
PROBE™** lämpömittari

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Tarvikesarja TravelQ 3-osaa
#70024



Pizzakivi TravelQ™ PRO285
#70083



Suojahuppu TravelQ™
PRO285E #61286
PRO285EX #61288



Umpiparila TravelQ™
PRO285E & PRO285EX #56080



GRILLAUSTEKNIIKAT

VARRASGRILLAUS

Yksi viime vuosien aikana nopeasti yleistyneistä grillaustekniikoista on varrasgrillaus. Isompia lihapaloja, kokonaisia kanoja, mutta myös hedelmiä ja vihanneksia voidaan valmistaa vartaassa. Varrasgrillauksessa ruoka asetetaan paistinkääntimen vartaaseen jota pyöritetään hitaasti moottorin avulla. Näin ruoka kypsyy tasaisessa lämpötilassa pidemmän ajan tasaisesti.

VINKKI: Paistinkääntimeen sopivien lisävarusteiden avulla on mahdollista valmistaa myös lisukkeita, kuten perunoita, popcornia, kanansiipiä ja paljon muuta.

Tutustu herkulliseen reseptiin seuraavalla sivulla!

AINEKSET

1 naudan Picanha
suolaa ja mustapippuria oman
maun mukaisesti

BRASILIALAINEN SALSA VINAIGRETTE

3 keskikokoista tomaattia,
kuutioituna

1 vihreä paprika, kuutioituna

1 pieni sipuli, kuutioituna

125ml extra virgin oliivi öljyä

2 rkl (63ml) valkoviinietikkaa

suolaa, pippuria ja korianteria
oman maun mukaan

2 rkl vettä

VARTAASSA SAVUSTETTU PICANCHA



VALMISTELU

15 min



GRILLAUSAIKA

40 min



ANNOSTA

4



VAIKEUSTASO

Helppo

VALMISTAMINEN

1 Irrota grillausritilä ja aseta savulastulokero lämmöntasauslevyn päälle. Täytä putki lempipuulastuilla. Sytytä savulastulokeron alla oleva pohjapoltin, aseta poltin alhaiselle teholle ja esilämmitä grilli noin 149 °C:seen käyttämällä takapoltinta.

2 Leikkaa pois kalvo ja ylimääräinen rasva, joka roikkuu päistä. Leikkaa picanha 6½ cm paksuisiksi paloiksi. Mausta lihat oman maun mukaan suolalla ja vastajauhetulla pippurilla. Voit käyttää myös suosikkipihvimausteitasi. Anna pihvien levätä suolan kanssa grillin lämpenemisen aikana.

3 Pujota pihvit "C"-muotoiseksi vartaan tankoon rasvapuoli ulospäin. Aseta vartaan tanko grillillesi ja käynnistä pyörivä moottori. Kypsennä picanhaa 30–40 minuuttia tai kunnes erillisen liha lämpömittarin sisälämpötila on noin 54 °C.

4 Picanhan kypsyessä, valmista brasilialainen salsa vinaigrette. Pilko tomaatit, paprika ja sipuli. Sekoita joukkoon oliiviöljy, etikka ja mausta maun mukaan suolalla ja pippurilla. Koristele tai sekoita joukkoon niin paljon tai vähän korianteria kuin haluat.

5 Ota liha pois grillistä ja anna picanhan levätä ennen viipaloitinta ja tarjoilua. Voit tarjoilla sen Churrasco-tyyliin viipaloituna suoraan vartaasta tai tarjoilla picanhasi pihveinä poistamalla ne vartaan tangosta ja antamalla vieraasi viipaloita pihvin itse herkullisiksi paloiksi.

6 Lisää picanhan päälle brasilialainen Salsa Vinaigrette ja tarjoile riisin ja papujen, ranskanperunoiden tai kauden kasvislisukkeiden kera.

Jaa resptit, grillaustarinasi ja kuvasi somekanavillemme käyttämällä hashtageja #NapoleonGrillit #NapoleonEats & #NapoleonMoments.





FREESTYLE™ KAASUGRILLIT

Olipa kesä tai talvi; voit luottaa FREESTYLE™-grilliisi ympäri vuoden. Klassinen grilli-ilta ystävien ja mehukkaiden pihvien kera? Tietenkin! Tai mikset valmistaisi maittavaa aamiaista perheelle? Herkullinen ja nopea välipala - ehkä pekoniin käärittyjä taateleita? Herkulliset jälkkärit, kuten omenainen murupirakka voidaan myös valmistaa grillissä. Vain mielikuvitus on rajana sillä kaikkien aterioiden valmistaminen FREESTYLE™-grillillä on mahdollista!

Freestyle™ on Napoleon® mallisto grillaajille, jotka haluavat ottaa ensiasekeleen kohti grillausta. Mallisto sisältää neljä erilaista grilliä vaihtelevin ominaisuuksin, Vankasta lähtötason mallista huippumalliin mukavuusominaisuuksilla, kuten infrapunatoimisella sivupolttimolla, jota voit käyttää grillaukseen ja keittämiseen. Freestyle™ DSIB mallit on varustettu ovellisella kaapistolla joten pääset helposti käsiksi siellä säilytettäviin tarvikkeisiin.

Kaikki Freestyle™-kaasugrillit ovat rakenteeltaan taattua Napoleon® laatua: Valualumiinista valmistettu kestävä grillauspesä, mattaemaloidut WAVE™ valurautaritiilit, tarkka ACCU-PROBE™-lämpömittari ja varmatoimisella JETFIRE™-sytytysjärjestelmä. Ja kaikki tämä lisäksi pitkällä kymmenen vuoden takuuohjelmalla!



Freestyle™ 365PGT



Freestyle™ 365 DSIBPGT



Freestyle™ 425 PGT



Freestyle™ 425 DSIBPGT



FREESTYLE OMINAISUUDET



JETFIRE™ varmatoiminen
sytytysjärjestelmä



ACCU-PROBE™ lämpömittari
Celsius ja Fahrenheit asteikolla



WAVE™ grillausritilät
mattaemaloitua valurautaa



SIZZLE ZONE™
infrapuna sivupoltin

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Suojahuppu
#61444



Rotisserie - varrasmoottorisarja
#69302



Posliiniemaloitu umpiparila
#56426



Hiilikaukalo savulastukulmalla
#67732





LEGEND™ KAASUGRILLIT

Olipa kesä tai talvi; voit luottaa LEGEND™-grilliisi ympäri vuoden. Klassinen grilli-ilta ystävien ja mehukkaiden pihvien kera? Tietenkin! Tai mikset valmistaisi maistavaa aamiaista perheelle? Herkullinen ja nopea välipala - ehkä pekoniin käärittyjä taateleita? Herkulliset jälkkärit, kuten omenainen murupirakka voidaan myös valmistaa grillissä. Vain mielikuvitus on rajana sillä kaikkien aterioiden valmistaminen LEGEND™-grillillä on mahdollista!

LEGEND™ on Napoleonin® mallisto grillaajille, jotka haluavat ottaa ensiasekeleen kohti grillausta. Mallisto sisältää kolme erilaista grilliä vaihtelevin ominaisuuksin, Vankasta lähtötason mallista huippumalliin mukavuusominaisuuksilla, kuten infrapunatoimisella sivupolttimolla, jota voit käyttää grillaukseen ja keittämiseen. LEGEND™ DSIB malli on varustettu ovellisella kaapistolla joten pääset helposti käsiksi siellä säilytettäviin tarvikkeisiin.

Kaikki LEGEND™-kaasugrillit ovat rakenteeltaan taattua Napoleon® laatua: Valualumiinista valmistettu kestävä grillauspesä, mattaemaloidut WAVE™ valurautarilit, tarkka ACCU-PROBE™-lämpömittari ja varmatoimisella JETFIRE™-sytytysjärjestelmä. Ja kaikki tämä lisäksi pitkällä kymmenen vuoden takuuohjelmalla!



Freestyle™ 365PGT



Legend™ 425



Freestyle™ 365 DSIBPGT



LEGEND OMINAISUUDET



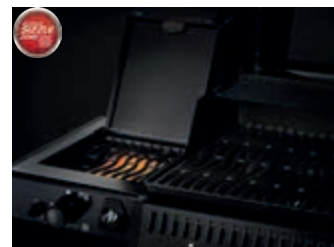
JETFIRE™ varmatoiminen
sytytysjärjestelmä



ACCU-PROBE™ lämpömittari
Celsius ja Fahrenheit asteikolla



WAVE™ grillausritilät
mattaemaloitua valurautaa



SIZZLE ZONE™
infrapuna sivupoltin

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Suojahuppu
#61444



Rotisserie - varrasmoottorisarja
#69302



Posliiniemaloitu umpiparila
#56426



Hiilikaukalo savulastukulmalla
#67732





ROGUE® KAASUGRILLIT

Rogue®-sarjassa yhdistyvät innovatiiviset ominaisuudet, kattava toiminnallisuus ja moderni musta muotoilu! Korkealaatuiset Rogue® kaasugrillit tarjoavat laajan valikoiman.

Rogue® grillien tehokas grillausjärjestelmä koostuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuista pohjapolttimoista, jotka sytytetään varmatoimisella JETFIRE™-sytytysjärjestelmällä. Polttimoiden päälle sijoitetut kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruskistuslevyt tasaavat lämpöä paistopinnalle ja suojaavat polttimoita paistopinnalta tippuvilta nesteiltä.

Grillien tulipesä on muotoon valettua alumiinia, joka on pitkäikäinen materiaali ja helppo pitää puhtaana. Polttimoiden tuottama lämpö on helposti säädettävissä ergonomisilla säätönupeilla ja kuvun sisällä ympäröivää lämpötilaa tarkastelet helposti kuvussa olevasta ACCU-PROBE™-lämpömittarista. Grillin paistopinnat muodostuvat valurautaisista WAVE™ grilliritilöistä, joiden avulla voit luoda täydellisen pinnan ja kypsennyksen grillatuille ruoille.

Rogue grillin rasvakeräysjärjestelmä sijaitsee grillin alla ja se koostuu ulosvedettävästä rasvapellistä ja -kupista. Rasvapelti on kaltevoitu siten että suurin osa paistopinnalta tippuvista nesteistä valuu rasvapellin kautta rasvakuppiin.

Grillin alla on tilava ovellinen kaappi, jossa voidaan säilyttää erilaisia tarvikkeita ja kaasupulloa, kun grilli ei ole käytössä.

Sivuilla kaksi reilun kokoista sivutasoa, joiden päissä tarvikkekoukut. Sivutasot taittuvat alas vieden vähemmän tilaa säilytyksessä.

Kaikilla Rogue®-sarjan grilleilla on yksi yhteinen piirre: erinomainen hinta-laatusuhde.



Rogue® 425-2



Rogue® 525-1



Lisää tietoa tuotteista kotisivuilla
Skanna QR-koodi tai mene osoitteeseen
www.napoleongrillit.fi

ROGUE® OMINAISUUDET



JETFIRE™ varmatoiminen
sytytysjärjestelmä



WAVE™ grillausritilät
mattaemaloitua valurautaa



ACCU-PROBE™ lämpömittari
Celsius ja Fahrenheit asteikolla



Kaksitasoiset lämmön-
tasauslevyt, rst

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Mallikohtainen suojahuppu
425 - #61427 / 525 #61527



Rotisserie varrasmoottori
#69912



Posliiniemaloitu reunallinen plancha
#56036



Valurautapannu kahvalla, Ø24cm
#56053





ROGUE® PRO KAASUGRILLIT

Rogue® PRO -malli on yhtä monipuolisesti varusteltu kuin kaikki muutkin Rogue®-mallit, mutta lisäksi siinä on legendaarinen Napoleon® SIZZLE ZONE™ – infrapunasivupoltin, joka kypsentää pihvit täydellisesti yli 800 °C:ssa.

Rogue® PRO grillien tehokas grillausjärjestelmä koostuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuista pohjapolttimoista, jotka sytytetään varmatoimisella JETFIRE™-sytytysjärjestelmällä. Säätonupeissa on taustavalaistus helpottamaan grillaamista hämärässä. Polttimoiden päälle sijoitetut kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruskistuslevyt tasaavat lämpöä paistopinnalle ja suojaavat polttimoita paistopinnalta tippuvilta nesteiltä.

Grillien tulipesä on muotoon valettua alumiinia, joka on pitkäikäinen materiaali ja helppo pitää puhtaana. Polttimoiden tuottama lämpö on helposti säädettävissä ergonomisilla säätonupeilla ja kuvun sisällä ympäröivää lämpötilaa tarkastelet helposti kuvussa olevasta ACCU-PROBE™-lämpömittarista.

Grillin paistopinnat muodostuvat valurautaisista WAVE™ grilliritoilöistä, joiden avulla voit luoda täydellisen pinnan ja kypsennyksen grillatuille ruoille. Grillin SIZZLE ZONE™ infrapunasivupoltin on upotettuna toiseen sivutasoon ja sen korkeussäädettävä rosterinen keittoritilä antaa grillattaville raaka-aineille hienon grillauskuvion. Monipuolinen SIZZLE ZONE™ sivupoltin toimii myös perinteisenä sivukeittimenä ja lisävarusteena on saatavilla tuulisuoja varrastikuilla, sekä umpiparila.

Grillin rasvakeräysjärjestelmä sijaitsee grillin alla ja se koostuu ulosvedettävästä rasvapellistä ja -kupista. Rasvapelti on kaltevoitu siten että suurin osa paistopinnalta tippuvista nesteistä valuu rasvapellin kautta rasvakuppiin.

Grillin alla on tilava ovellinen kaappi, jossa voidaan säilyttää erilaisia tarvikkeita ja kaasupulloa, kun grilli ei ole käytössä. Sivuilla kaksi reilun kokoista sivutasoa, joiden päissä tarvikkekoukut ja toiseen integroitu pullonavaaja. Sivutasoista toinen taittuu alas vieden vähemmän tilaa säilytyksessä.



Rogue® PRO 425-2



ROGUE® PRO OMINAISUUDET



JETFIRE™ varmatoiminen
sytytysjärjestelmä



WAVE™ grillausritilät
mattaemaloitua valurautaa



ACCU-PROBE™ lämpömittari
Celsius ja Fahrenheit asteikolla



Iso **SIZZLE ZONE™** sivupoltin
rosterisella **WAVE™**ritilällä

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Suojahuppu
#61427



Rotisserie varrasmoottori
#69912



Posliiniemaloitu valurautaparila
Griddle #56426



SIZZLE ZONE™ tuulisuoja
varrastelineellä
#71301





ROGUE® PRO-S KAASUGRILLIT

PRO-S -grillit ovat Rogue® malliston lippulaiva: PRO-S -grillit on varustettu SIZZLE ZONE™ sivupolttimen lisäksi myös tehokkaalla takapolttimolla helpottamaan varrasruoanlaittoa.

PRO-S grillien tehokas grillausjärjestelmä koostuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuista pohjapolttimoista, jotka sytytetään varmatoimisella JETFIRE™-sytytysjärjestelmällä. Polttimoiden tuottamaa lämpöä voidaan helposti ohjata ergonomisilla säätönupeilla, jotka on varustettu SAFETY GLOW™ taustavalaistuksella helpottamaan käyttöä hämärtyvinä iltoina. Säätönappien taustavalo on punainen, kun poltin on päällä ja sininen sen ollessa pois päältä. Polttimoiden päälle sijoitetut kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruskistuslevyt tasaavat lämpöä paistopinnalle ja suojaavat polttimeita paistopinnalta tippuvilta nesteiltä.

Grillien tulipesä on muotoon valettua alumiinia, joka on pitkäikäinen materiaali ja helppo pitää puhtaana. Polttimoiden tuottama lämpö on helposti säädettävissä ergonomisilla säätönupeilla ja kuvun sisällä ympäröivää lämpötilaa tarkastelet helposti kuvussa olevasta ACCU-PROBE™-lämpömittarista.

Grillin tilava paistopinta muodostuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuista WAVE™ grilliritilöistä, joiden paksu materiaali varmistaa tasaisen lämmön jakautumisen paistopinnalle. Grillin SIZZLE ZONE™ infrapunasivupoltin on upotettuna toiseen sivutasoon ja sen korkeussäädettävä rosterinen keittoritilä antaa grillattaville raaka-aineille hienon grillauskuvion.



Rogue® PRO-S 425 musta
(sis. vartaan)



Rogue® PRO-S 525 musta



Rogue® PRO-S 425 Stainless steel



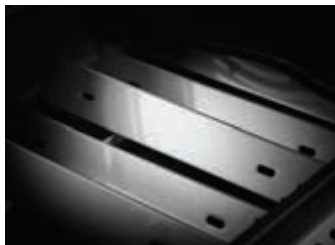
Rogue® PRO-S 525 Stainless steel



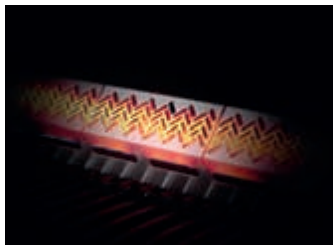
Rogue® PRO-S 625 Stainless steel



ROGUE® PRO-S OMINAISUUDET



Kaksitasoiset lämmön-
tasauslevyt, rst



Takapoltin
ruostumatonta terästä



SAFETY GLOW™
taustavalaistut säätönupit



Iso **SIZZLE ZONE™** sivupoltin
rosterisella **WAVE™** ritilällä

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Suojahuppu
425 #61427 / 525 #61527 /
625 #61627



Rotisserie varrasmoottori
#69912



Täysikokoinen umpiparila
#56093



SIZZLE ZONE™ tuulisuoja
varrastelineellä
#71301





PRESTIGE® KAASUGRILLIT

Vie grillaustaitosi uudelle tasolle Napoleon Prestige Connected-kaasugrillillä. Wi-Fi- ja Bluetooth-yhteyden ansiosta tarkkailet lämpötiloja, asetat ajastimia, haet vinkkejä ruoanlaittoon sekä vastaanotat hälytyksiä lämpötiloista – tämä kaikki suoraan älypuhelimesi ruudulta!

Esittelyssä täysin uusi Napoleon Prestige -sarja, joka tarjoaa uuden modernin ilmeen ja ominaisuudet. Prestige Connected grillit on varustettu päivitetyllä JETFIRE 2.0 -sytytysjärjestelmällä, mikä varmistaa luotettavan sytytyksen joka kerta. Lisäksi kaikissa malleissa on kaasutoiminen SIZZLE ZONE™ infrapunapoltin, takapoltin, runkoon taittuva lämpöritilä sekä suuret korkeussäädettävät kalustepyörät optimaalisen käyttömukavuuden takaamiseksi.

Prestige® grillien tehokas grillausjärjestelmä koostuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuista pohjapolttimoista, jotka syttyvät varmatoimisella JETFIRE™-sytytysjärjestelmällä. Polttimoiden tuottamaa lämpöä voidaan helposti ohjata ergonomisilla säätönupeilla, jotka on varustettu SAFETY GLOW™ taustavalaistuksella helpottamaan käyttöä hämärtyvinä iltoina.

Polttimoiden päälle sijoitetut kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruskistuslevyt tasaavat lämpöä paistopinnalle, sekä suojaavat polttimoita paistopinnalta tippuvilta nesteiltä. Kestävästä muotoon valetusta alumiinista valmistettu tulipesä pitkäikäinen ja helppo puhdistaa.

Grillin paistopinta muodostuu rosterisista WAVE™ grilliritiloista, joiden paksu materiaali varmistaa tasaisen lämmön jakautumisen paistopinnalle. Paistopinnan yläpuolella sijaitseva lämmitysritilä on taitettavissa takaosaan tuoden lisätilaa ja-korkeutta paistopinnalle.

Yhdistämällä grillin Napoleonin sovellukseen voit tarkkailla lämpötiloja, asettaa ajastuksia sekä vastaanottaa hälytyksiä lämpötiloista - kaikki puhelimesi näytöltä! Grillin sivutasoon integroidusta LCD-näyttö tarjoaa selkeän yleiskuvan kaikesta, mitä grillisi sisällä tapahtuu ja liittämällä siihen mukana toimitetut lämpötila-anturit (3 kpl) voit seurata grillattavien lihojen sisälämpötiloja helposti.



Prestige® 500 Stainless steel Connected



Prestige® 665 Stainless steel Connected



Lisää tietoa tuotteista kotisivuilla
Skanna QR-koodi tai mene osoitteeseen
www.napoleongrillit.fi

PRESTIGE PRO OMINAISUUDET



ACCU-PROBE™ lämpömittari
Celsius ja Fahrenheit asteikolla



Iso **SIZZLE ZONE™** sivupoltin
rosterisella **WAVE™** ritilällä



3 lämpötila-anturia



5" LCD näyttö

OMINAISUUDET



Yhdistettävissä
Napoleon Home sovellukseen



Korkeussäädettävät kalustepyörät



Varmatoiminen
JETFIRE™-sytytysjärjestelmä



Lämpötila varoitukset



GRILLAUSTEKNIIKAT

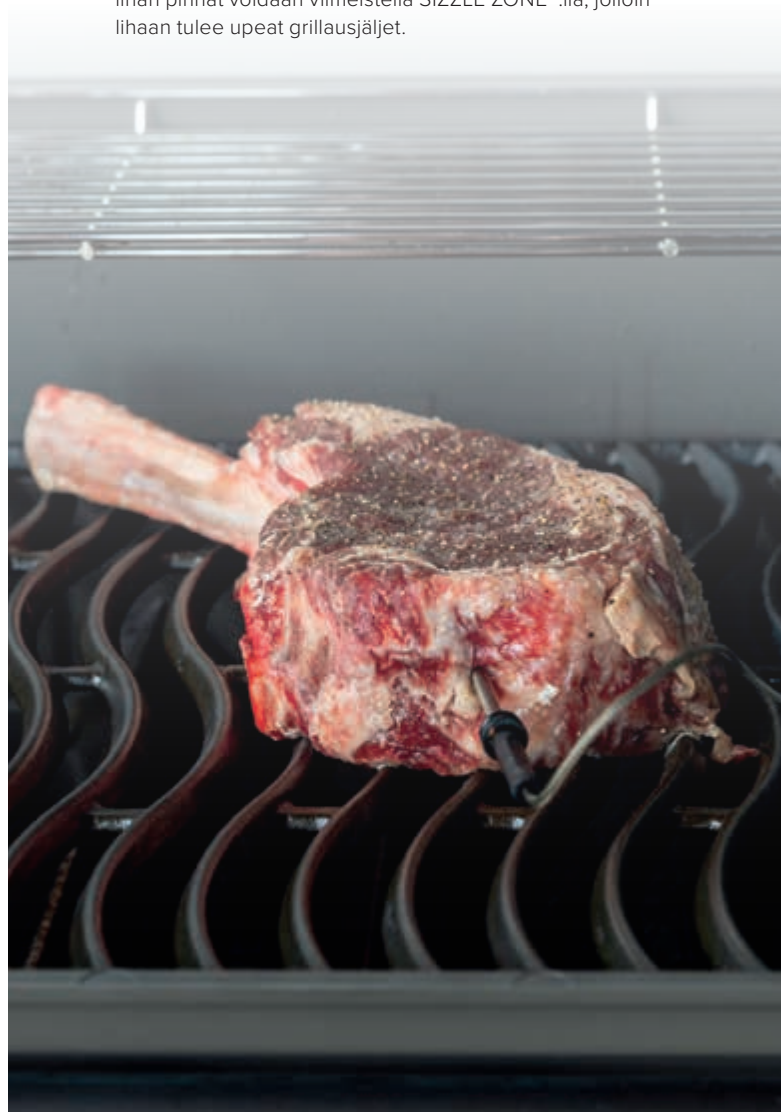
SIZZLE ZONE™ GRILLAUS

MENETELMÄ 1

Suoralla lämmöllä grillaaminen on lihan grillausta erittäin korkeassa lämpötilassa. Voit käyttää suoraa grillaustekniikkaa käyttämällä SIZZLE ZONE™ -sivupolttoa, jonka avulla luot upeat kuviot ja pinnan lihan molemmille puolille. Lihaa kypsennetään sitten matalassa lämpötilassa epäsuoralla lämmöllä noin 100-130 asteessa, kunnes haluttu sisälämpötila on saavutettu.

MENETELMÄ 2

Käänteinen grillaus: Alun perin tätä menetelmää käytettiin pääasiassa ammattikeittiöissä, koska liha voidaan valmistaa ja viimeistellä tarvittaessa nopeasti. Mutta menetelmä on korvaamaton myös grillaamisessa. Lihaa grillataan epäsuoralla lämmöllä noin 100-130 asteen lämpötilassa, kunnes haluttu sisälämpötila on saavutettu. Sen jälkeen lihan pinnat voidaan viimeistellä SIZZLE ZONE™:lla, jolloin lihaan tulee upeat grillausjäljet.



KUINKA GRILLAAT TÄYDELLISEN PIHVIN SIZZLE ZONE™:LLA



VALMISTELU

10 min



GRILLAUSAIKA

25 min



ANNOSTA

1+



VAIKEUSTASO

Lätt

AINEKSET

Naudan ulko- tai sisäfile

Oman maun mukainen maustaminen

VALMISTAMINEN

1 Esilämmitä grilli 150–175 °C:een valmistautuaksesi käyttämään epäsuoraa lämpöä.. Jos mahdollista, korota sivupolttimen ritilä ylimpään asentoon. Sytytä SIZZLE ZONE™ -sivupoltin, ja esilämmitä sitä korkealla teholla. Käänteisessä grillauksessa voit maustaa pihvit suosikkimausteellasi. Karkea suola, tuorepippuri, kuivattu valkosipuli ovat yksinkertaisimpia, mutta erilaiset pihvimausteet ja muut yksinkertaiset mausteseokset toimivat yhtä hyvin.

2 Kun grilli on lämmennyt vähintään 10-15 minuuttia, on aika paistaa pihvit. Aseta pihvit sivupolttomon grillausritilälle ja grillaa niitä toiselta puolelta noin 60 sekuntia. Saadaksesi ristikkokuvion pintaa, käännä pihvejä 45° ja jatka grillaamista vielä 60 sekuntia. Käännä pihvit ja toista sama toiselle puolella. Älä unohda ruskistaa myös pihvin reunoja.

VINKKI: Jos pihvi ei irtoa ritilältä, anna pihvin olla ritilällä vielä hetki jotta pihvi irtoaa ritilästä.

3 Kun pihvit ovat kypsyneet, siirrä pihvit grillin sisään paistopinnalle käyttäen epäsuoraa lämpöä. Käytä erillistä lämpömittaria varmistaaksesi, että saat ihanteellisen lämpötilan. Viimeistelet pihvi 5–25 minuuttia paksuudesta ja halutusta loppulämpötilasta riippuen.

4 Anna pihvien levätä leikkuulaudalla tai lautasella vähintään 5 minuuttia ennen tarjoilua.

5 Tarjoa pihvit suosikki lisukkeidesi kanssa, olipa kyseessä sitten perunat, salaatti tai mitä tahansa siltä väliltä.

Jaa resptit, grillaustarinasi ja kuvasi somekanavillemme käyttämällä hashtagia #NapoleonGrillit #NapoleonEats & #NapoleonMoments.



50°C - RARE

54°C - MEDIUM RARE

56°C - MEDIUM

58°C - MEDIUM-WELL DONE

60°C+ - WELL DONE



PRESTIGE® PRO™ GRILLIT

Napoleonin lippulaivamalliston Prestige PRO® grillit huippuominaisuuksineen on valmistettu Kanadassa korkealaatuisista materiaaleista.

Monipuolinen tekniikka ja tyylikäs muotoilu ovat Prestige PRO™ grillien keskeisiä ominaisuuksia. Kaikki Prestige PRO™ grillit on varustettu kaasutoimisella SIZZLE ZONE™ infrapunapolttimolla, takapolttimella, 9,5 mm paksuissa WAVE™ rosterisilla grillausritilöillä, SAFETY GLOW™ taustavalaistuilla säätönupeilla sekä tarkala ACCU-PROBE™-lämpömittarilla.

Nämä tyylikkää Napoleon-grillit ovat täynnä innovaatioita ja ne on varustettu 20 vuoden takuuohjelmalla.

Prestige® grillien tehokas grillausjärjestelmä koostuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuista pohjapolttimoista, jotka syttyvät varmatoimisella JETFIRE™-sytytysjärjestelmällä.

Kestävästä muotoon valetusta alumiinista valmistettu tulipesä pitkäikäinen ja helppo puhdistaa. Polttimoiden päälle sijoitetut kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruskistuslevyt tasaavat lämpöä paistopinnalle ja suojaavat polttimoita paistopinnalta tippuvilta nesteiltä.

Grillin infrapuna-takapoltin on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja helpottaa ruoan kypsentämistä vartaassa mukana toimitettavan paistinkääntimen kanssa.



Prestige PRO™ 500-3



Prestige PRO™ 665-3



Prestige PRO™ 825-3



Lisää tietoa tuotteista kotisivuilla
Skanna QR-koodi tai mene osoitteeseen
www.napoleongrillit.fi

PRESTIGE PRO OMINAISUUDET



Takapoltin
ruostumatonta terästä



Valaistus grillin sisällä ja
kaapistossa



SAFETY GLOW™
taustavalaistus säätönupit



Iso **SIZZLE ZONE™** sivupoltin
rosterisella **WAVE™**-ritilällä

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



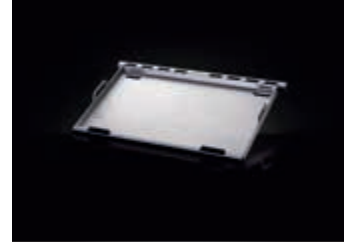
Suojahuppu
PRO500 #61500 / PRO665 #61665 /
PRO825 #61825



SIZZLE ZONE™ tuulisuoja
varrastikuilla
#71301



Posliiniemaloitu kaksipuolinen
umpiparila
#56041



Täysikokoinen paistoparila
#56094





PHANTOM™ GRILLIT

Napoleon®:n Phantom™ erikoismallistossa on kolme katseen vangitsevaa grillimallia: Phantom™ TravelQ™ PRO285X, Phantom™ Rogue® SE425, Phantom™ ja Prestige® 500.

Mutta Phantom™-mallit eivät ole vaikuttavia vain tyylikkään ulkonäkönsä vuoksi. Kaikki mallit on varustettu lämpöritilällä – Phantom Rogue® SE425 ja Prestige® 500 grilleissä toimitetaan mukana monitoiminen ruostumattomasta teräksestä valmistettu lämpöritilä.

Kätevän kokoinen ja helposti siirrettävä Napoleon® Phantom™ PRO285-X kaasugrilli kulkee mukanasasi ja luot ikimuistoisia grillaushetkiä missä tahansa! TravelQ™ PRO285-X kaasugrillin kompakti koko, kokoonlaitettava runko, tehokas grillausjärjestelmä ja tyylikäs ulkonäkö takaavat luotettavan ruoanlaitto kumppanin jokaiseen seikkailuun 10 vuoden takuuohjelmalla.

Phantom™ Rogue® 425-SE kaasugrilli on varustettu kolmella tehokkaalla rosterisella pohjapolttimolla, SIZZLE ZONE™ – infrapunasivupolttimolla ja takapolttimolla. Rogue® 425-SE grillissä on korkea kupu ja paksusta ruostumattomasta teräksestä valmistetut grillausritilät. Laadukas ja monipuolinen kaasugrilli sopii kaikenlaisiin ulkokeittiöihin ja on varustettu kattavalla 15 vuoden takuuohjelmalla.

Phantom™ Prestige® 500-3 on varustettu neljällä tehokkaalla rosterisella pohjapolttimolla, SIZZLE ZONE™ – infrapunasivupolttimolla ja takapolttimolla. Prestige® 500-3 grillissä on korkea kupu ja paksusta valetusta ruostumattomasta teräksestä valmistetut grillausritilät. Tilava ja tyylikäs grilli on varustettu kattavalla 20 vuoden takuuohjelmalla.



Phantom™ TravelQ™ PRO285X



Phantom™ Rogue® SE425



Phantom™ Prestige® 500



Lisää tietoa tuotteista kotisivuilla
Skanna QR-koodi tai mene osoitteeseen
www.napoleongrillit.fi

PHANTOM™ OMINAISUUDET



Tyylikäs
mattamusta viimeistely



ACCU-PROBE™ lämpömittari
Celsius ja Fahrenheit asteikolla



Monitoiminen lämmitysritilä
(RSE425PHM / P500PHM)



JETFIRE™ varmatoiminen
sytytysjärjestelmä

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Suojahuppu
TQ240 #61240 / PRO285E #61286 /
PRO285 #61287 / PRO285X #61288



TravelQ™ Rotisserie varrasmoottori
#69282



Mattaemaloitu valurautaparila
#56080



TravelQ™ PRO kärry
(PRO285-STAND-CE)





TRAVELQ™ GRILLIT

Aito, loputon vapaus: TravelQ™-sarjan grilleilla nautit grillauksesta missä haluat!

Kaikki TravelQ™-grillit on varustettu WAVE™-grillausritilällä joka on valmistettu paksusta mattaemaloidusta valuraudasta. Valurauta sitoo hyvin lämpöä itseensä jolloin se luovuttaa lämpöä tasaisesti.

TravelQ™-grillien kätevä muotoilu, kehittyneet kuljetusratkaisut ja tehokas suorituskyky asettavat uudet standardit, joten kannettavasta kaasugrillistasi tulee luotettava kumppani jokaiseen seikkailuun.



TravelQ™ 240



TravelQ™ 285



TravelQ™ 285X



TravelQ™ PRO285



TravelQ™ PRO285E



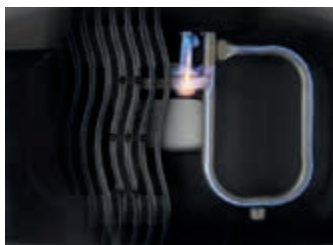
TravelQ™ PRO285X



TRAVELQ OMINAISUUDET



JETFIRE™ varmatoiminen
syttytysjärjestelmä



Kaksi poltinta ruostumatonta
terästä (TQ240 1 poltin)



WAVE™ grillausritilät
mattaemaloitua valurautaa



Korkea grillikupu
(PRO grillit)

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Suojahuppu
TQ240 #61240 / PRO285E #61286 /
PRO285 #61287 / PRO285X #61288



TravelQ™ pizzakivi
(TQ285/PRO285)
#70083



Mattaemaloitu valurautaparila
#56080



TravelQ™ PRO kääry
(PRO285-STAND-CE)





PREMIUM-HIILIGRILLIT

Aitoa makua ja grillauksen tunnelmaa Napoleonin uudistetuilla Premium hiiligrilleillä! Perinteinen pallogrilli moderneilla huippuominaisuuksilla vastaa jokaisen hiiligrillaajan tarpeisiin.

Napoleon Premium NK18 hiiligrillien vakiovarustukseen kuuluu vortex-lämmönsäätöjärjestelmä ja grillausritilä ruostumatonta terästä.

Grillin pitkäikäinen hiilimalja sekä kupu on valmistettu kestävästä posliiniemaloidusta teräksestä. Kuvussa koukku sen ripustusta varten runkoon. Kuvussa on helposti luettava ja tarkka ACCU-PROBE™ -lämpömittari, jossa on Celsius- ja Fahrenheit-lämpöasteet.

Napoleon Premium NK18 hiiligrillit on varustettu vakiona uudella vortex-suppilon muotoisella lämmönsäätöjärjestelmällä, joka sijaitsee hiilimaljan pohjalla. Lämmönsäätöjärjestelmällä sisään tuleva ilma pakotetaan kulkemaan kahtena erillisenä ilmavirtana; keskeltä Vortexin läpi ja hiilimaljan sisäreunuksille. Tämä mahdollistaa lämmön kiertämisen nopeammin grillin yläosaan helpottaen täydellisesti grillattujen pihvien ja rapean pizzan valmistamisen grillissä.

Liikkuvan vapaa-ajan tarpeisiin NK14 hiiligrilli jolla nautit grillauksesta tien päällä tai pienemmällä terassilla! Näppärän kokoinen Napoleon hiiligrilli kulkee mukana ja luot ikimuistoisia grillaushetkiä missä oletkin!



Premium NK14



Premium NK18



PREMIUM HIILIGRILLIEN OMINAISUUDET



Grillausritilä ruostumatonta terästä



Ilmansäätö hiilimaljan pohjalla



Tukevat jalat pitävät hiiligrillin
tukevasti paikallaan

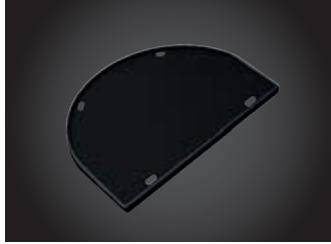


Vortex lämmönjakojärjestelmä

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



Suojahuppu Ø47
#61914



Umpiparila Ø57 cm hiiligrillit
#56083



Patasormikkaat aitoa nahkaa
(Pari) #62147



Lämmöntasaja #67145





PRO HIILIGRILLIT

Aitoa makua ja grillauksen tunnelmaa Napoleonin uudistetuilla hiiligrilleillä! Perinteinen pallogrilli moderneilla huippuominaisuuksilla vastaa jokaisen hiiligrillaajan tarpeisiin. Napoleon PRO malliston hiiligrillien vakiovarustukseen kuuluu vortex-lämmönsäätöjärjestelmä, valurautainen saranoitu paistopinta sekä vartaan pidikkeet.

Napoleon PRO hiiligrillejä on saatavana 3 erilaisena mallina. Vapaasti seisovaa pallogrillia on saatavana kahdessa koossa, 47 cm ja 57 cm halkaisijalla, sekä vaunullinen hiiligrilli jossa on monipuoliset ominaisuudet sekä reilusti säilytystilaa.

PRO hiiligrilleissä on posliiniemaloitu kupu, säädettävät tuuletusaukot ylä- ja alaosassa sekä integroidut lämpömittarit. Lisäksi kaikissa grilleissä lämmönkestävät viileä kahvat ja irrotettava tuhka-ämpäri. PRO Cart -malleissa on taitettava sivutaso, joka on valmistettu laadukkaasta jauhemaalatusta teräksestä, joka estää auringon heijastuksia ja naarmuuntumista.

Grillausritilät ovat PRO hiiligrillien ehdoton kohokohta, koska ne on valmistettu kokonaan valuraudasta. Valurauta on suosituin grilliritilöiden materiaali lämmönpidätyskykynsä ja johtavuutensa ansiosta. Kun tähän lisätään ikoninen WAVE-ruudukkokuva ja vaikuttavat naarmuuntumisjäljet, saat ateriat, jotka maistuvat myös silmille. Toisin kuin useimmat muut kattilagrillit, Napoleonin PRO Kettle -sarja mahdollistaa valurautagrilliritilöiden nostamisen ja laskemisen kolmeen eri korkeussäätöön, jolloin käyttäjä voi hyödyntää hiilen lämpöä entistä tehokkaammin ruoanlaittotyypistä riippuen.

PRO hiiligrillien -valikoima tarjoaa lisää toimivuutta sisällyttämällä kiinnikkeitä ja aukkoja hiilellä varustetun keittimen käyttöä varten. Kun rotisserie varrastankoa ei käytetä, se voidaan säilyttää kärrymallin grillissä, kun taas sekä jalka- että kärrymalleissa varrasraot voidaan peittää lämpöhäviön välttämiseksi. Mukana on myös integroidut ovet lämpötila-antureita varten, jotka varmistavat, että kokki menee täsmälleen suunnitelmien mukaan.



Pro Kettle 18"



Pro Kettle 22"



Pro Cart Kettle 22"



Pro 605 CSS



Lisää tietoa tuotteista kotisivuilla
Skanna QR-koodi tai mene osoitteeseen
www.napoleongrillit.fi

PRO HIILIGRILLIEN OMINAISUUDET



Kolmeen eri korkeuteen säädettävä
& saranoitu **WAVE™** grillausritilä
mattaemaloitua valurautaa



Uusittu PRO kannen sarana



Ruostumattomasta teräksestä
valmistettu kehys vartaan
kiinnikkeillä



Vortex lämmönjakojärjestelmä

MALLIKOHTAISET TARVIKKEET



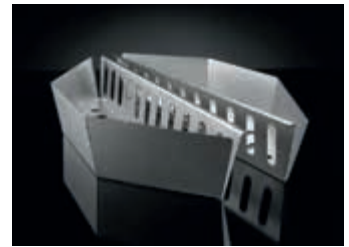
Mallikohtainen suojahuppu
Ø47 #61914 / Ø57 #61915 /
PRO CART #61916 / PRO605 #61605



Rotisserie-varrasmoottorisarja
#69242



Umpiparila Ø57 cm hiiligrillit
#56083



Hiilikorit Ø57 cm hiiligrillit
#67400



GRILLAUSTEKNIIKAT

PLANCHA GRILLAUS

Välimerellä herkullisia mereneläviä, kalaa ja ruokia valmistetaan pääasiassa ns. planchalla.

Nämä suuret, emaloidut valurautalevyt ovat hyvin lämpöä johtavia ja jakavat lämpötilan tasaisesti koko plancha-paistopinnalle.

Monipuolinen Plancha paistolevy sopii erinomaisesti grillaamiseen korkeissa lämpötiloissa teitpä aamupalaa tai illallista isolle porukalle.



Lisää tietoa tuotteista kotisivuilla
Skanna QR-koodi tai mene osoitteeseen
www.napoleongrillit.fi

LISÄVARUSTEET KAIKILLE GRILLEILLE

TUTUSTU UUSIIN PUHDISTUSAINEISIIN



Sisäosien puhdistusaine,
500ml
10240



Grillausritilöiden
puhdistusaine, 500ml
10241



Ruostumattoman teräksen
puhdistusaine 500ml
10242



Emaloitujen pintojen
puhdistusaine 500ml
10243



Puhdistusharja
messinkiharjaksella
62062



Puhdistusharja
rst-harjaksella
62118



PRO puhdistusharja
vaihdettavalla päällä
62035



Puhdistuskaavin
rst-ritilöille
62031

Puhdistusharja
rst-harjaksella
62063



Kaasugrillin
puhdistus- ja huoltosarja
62045



Mikrokuituliinat
2 kpl
62151



Puhdistussieni
kahvalla
62003

LISÄVARUSTEET



PRO 3-osainen
tarvikesarja
70034



PRO lukittavat pihdit
15 cm
55011



PRO silikonisuti
55005



3-osainen TravelQ™
tarvikesarja
70024



Joustava paistolasta
70040



2-osainen Plancha
tarvikesarja
70030



Pizzakivi

70084



PRO pizzakivi
leikkurilla

7001



Pizzakivi, suorakaide

70008



Pizzakupu
ruostumatonta terästä

71200



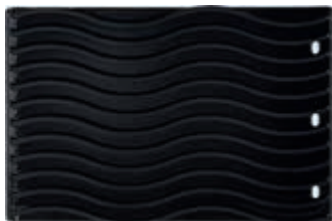
PRO pizzalapio
taittuvalla kahvalla

70003



PRO pizzaleikkuri

55217



Posliiniemaloitu umpiparila
Freestyle, Legend, Freestyle
56426



Posliiniemaloitu umpiparila
Prestige, PRO, LEX
56041



Täysikokoinen parila
56093 Rogue® 425 **56094** Rogue®
525 Prestige®/Prestige® Pro 500



Umpiparila **SIZZLE ZONE™**
sivupolttimolle
Pieni **56081** Iso **56082**



Vihanneskori
ruostumatonta terästä
56068



Hiilikaukalo
savulastu-
lokerolla **67732**



Posliiniemaloitu umpiparila
Ø 57cm hiigrillit
56083



Paistolevy 47 cm & 57 cm
hiigrilleille
56099



Hiilikorit
Ø 57 cm hiigrillit
67400



Napoleon®piippusytytin
67802



Napoleon® Premium
hiilet ja briketit
10kg, **67104**, 7kg, **67105**



Pivhiprässi
56056



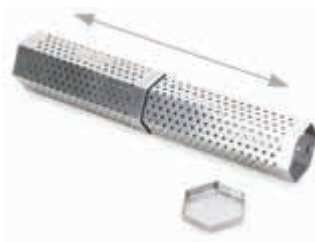
Katkarapu-/vihannesteline
67734



Valurautapannu 24 cm
56053



Patasormikkaat, nahkaa
62147



Savulastulokero TravelQ
67075



Savulastulokero
67013

AINEKSET

225 g ruskistettua voita

200 g kidesokeria

100g fariinisokeria

2 tsp vaniljauute

2 kanamunaa

219 g vehnäjauhoa

1 tl ruokasoodaa

½ tl suolaa

140 g suklaata

85 g maitosuklaa hippuja

4 siivua pekonia

2 rkl fariinisokeria

1 tl kanelia

1 - 2 rkl pekonin rasvaa,
suolaa oman maun mukaan

GIGANTIC SKILLET COOKIE

DESSERT RECIPE



VALMISTELU

20 min



GRILLAUSAIKA

30 min



ANNOKSET

4+



VAIKEUSTASO

Average

INSTRUCTIONS

1. Mittaa tarvitsemasi ruskean voin määrä ja anna sen lämmetä huoneenlämpöiseksi. Vatkaa voi ja sokerit käsi- tai telinesekoittimella 3–5 minuuttia vaaleaksi ja kuohkeaksi.
2. Sammuta tehosekoitin ja raaputa reunoja alas, käännä tehosekoitin matalalle ja lisää munat ja vanilja sekoittaen jokaisen lisäyksen välillä.
3. Yhdistä erillisessä kulhossa jauhot, ruokasooda ja suola ja vatkaa keskenään varmistaaksesi, että kaikki jakautuu tasaisesti. Lisää ne voiseokseen sekoittaen, kunnes kaikki on juuri sekoittunut. Kääntelee joukkoon suklaa varoen sekoittamasta liikaa.
4. **Valinnainen** Vanhenna keksitaikina jääkaapissa 24–72 tuntia. Mitä kauemmin annat keksitaikinan vanheta (jopa 3 päivää), sitä syvempi maku sinulla on..
5. Aina ennen kuin paistat keksit, aseta pekoni vuoratulle pellille. Paista pekonia 191 asteessa noin 15–20 minuuttia, kunnes se on lähes rapea. Kaada pekonirasva varovasti pois, yhdistä sitten fariinisokeri ja kaneli, ripottele sitten pekonin päälle, palauta uuniin tai grillaava vielä 3–5 minuutiksi, kunnes pekoni on täysin kypsää ja rapeaa. Valuta talouspaperin päällä varoen, ettei se jää kiinni.
6. Esilämmitä grilli 190 °C:seen käyttämällä kaikkia polttimia, jotka on asetettu keskimatalalle.
7. Voitele valurautainen paistinpannu pekonirasvalla. Hiero taikina vuokaan niin, että se peittää pohjan tasaisesti
8. Sammuta alla olevat polttimet, joihin asetat valurautaisen paistinpannun, ja sulje kansi. Paista keksiä 15–30 minuuttia, kunnes keskiosa on melkein kypsä. Se kovettuu entisestään jäähtyessään. Jos kuitenkin haluat „kiinteämmän“ keksin, voit jatkaa paistamista jopa 30 minuuttia niin kauan kuin reunat eivät ala palaa.
9. Ota valurautainen paistinpannu pois grillistä ja anna sen levätä ja jäähtyä vähintään 5 minuuttia, ennen kuin murskaat sokeroitua pekonia päälle, ripottelet suolalla ja viipaloit ja tarjoilet. Tarjoile tuoreiden hedelmien, jäätelön, kermavaahdon tai suosikkilisäkkeiden kanssa.

Jaa resptit, grillaustarinasi ja kuvasi somekanavillemme käyttämällä hashtagia
#NapoleonGrillit #NapoleonEats & #NapoleonMoments.



GRILLIMALLISTON KATSAUS



TravelIQ™ PRO285EX

- 1 vastus 2200 W
- Grillausala: 54 x 37 cm
- Mitat: 112 x 50 x 93 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



TravelIQ™ PRO285E

- 1 vastus 2200 Watt
- Grillausala: 54 x 37 cm
- Mitat: 74 x 47 x 38 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Legend™ 365

- 3 kpl pohjapoltin, 13,6 kW
- Grillausala: 51 x 45 cm
- Mitat: 124 x 64 x 116 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Legend™ 425

- 4 kpl pohjapoltin, 13,6 kW
- Grillausala: 60 x 45 cm
- Mitat: 132 x 64 x 116 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Freestyle™ 365

- 3 kpl pohjapoltin, 12 kW
- Grillausala: 51 x 45 cm
- Mitat: 124 x 64 x 116 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Freestyle™ 365 DSIB

- 3 kpl pohjapoltin, 12 kW
- SIZZLE ZONE™ sivupoltin 3 kW
- Grillausala: 51 x 45 cm
- Mitat: 124 x 64 x 116 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Freestyle™ 425

- 4 kpl pohjapoltin, 13,6 kW
- Grillausala: 60 x 45 cm
- Mitat: 132 x 64 x 116 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Freestyle™ 425 DSIB

- 4 kpl pohjapoltin, 13,6 kW
- SIZZLE ZONE™ sivupoltin 3 kW
- Grillausala: 60 x 45 cm
- Mitat: 132 x 64 x 116 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Rogue® R425PK-2

- 3 kpl pohjapoltin, 14,25 kW
- Grillausala: 60 x 45 cm
- Mitat: 130 x 64 x 121 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Rogue® R525PK-1

- 4 kpl pohjapoltin, 16,6 kW
- Grillausala: 74 x 45 cm
- Mitat: 144 x 64 x 121 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Rogue® PRO 425

- 3 kpl pohjapoltin, 14,25 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 4,5 kW
- Grillausala: 60 x 45 cm
- Mitat: 130 x 64 x 123 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Rogue® PRO-S 425

- 3 kpl pohjapoltin, 14,25 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 4,5 kW
- Takapoltin 5 kW
- Grillausala: 60 x 45 cm
- Mitat: 140 x 64 x 123 cm
- WAVE™ grillausritilät ruostumatonta terästä



Rogue® PRO-S 525

- 4 kpl pohjapoltin, 16,6 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 4,5 kW
- Takapoltin 5 kW
- Grillausala: 73 x 45 cm
- Mitat: 154 x 64 x 123 cm
- WAVE™ grillausritilät ruostumatonta terästä



Rogue® PRO-S 625

- 4 kpl pohjapoltin, 20,75 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 4,5 kW
- Takapoltin 5 kW
- Grillausala: 73 x 45 cm
- Mitat: 154 x 64 x 123 cm
- WAVE™ grillausritilät ruostumatonta terästä



Phantom™ Rogue® RSE 425

- 3 kpl pohjapoltin, 14,25 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 3 kW
- Takapoltin 5 kW
- Grillausala: 60 x 45 cm
- Mitat: 140 x 64 x 123 cm
- WAVE™ grillausritilät ruostumatonta terästä



Phantom™ Prestige® 500 Connected

- 4 kpl pohjapoltin, 16 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 5,7 kW
- Takapoltin 5 kW
- Grillausala: 71 x 46 cm
- Mitat: 167 x 67 x 130 cm
- WAVE™ grillausritilät valettua ruostumatonta terästä



Prestige® 500 (Connected)

- 4 kpl pohjapoltin, 14 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 5,7 kW
- Takapoltin 5 kW
- Grillausala: 71 x 46 cm
- Mitat: 167 x 67 x 130 cm
- WAVE™ grillausritilät 7,5 mm ruostumatonta terästä



Prestige® 665 (Connected)

- 5 kpl pohjapoltin, 17,5 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 5,7 kW
- Takapoltin 5 kW
- Grillausala: 94 x 46 cm
- Mitat: 188 x 67 x 130 cm
- WAVE™ grillausritilät 7,5 mm ruostumatonta terästä



Prestige PRO™ 500

- 4 kpl pohjapoltin, 16 kW
- Takapoltin 5,5 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 4 kW
- Grillausala: 71 x 46 cm
- Mitat: 169 x 65 x 131 cm
- WAVE™ grillausritilät 9,5 mm ruostumatonta terästä



Prestige PRO™ 665

- 5 kpl pohjapoltin, 19 kW
- Takapoltin 5,5 kW
- Iso SIZZLE ZONE™ sivupoltin 4 kW
- Savulastulokero polttimolla 2,5 kW
- Grillausala: 94 x 46 cm
- Mitat: 195 x 65 x 130 cm
- WAVE™ grillausritilät 9,5 mm ruostumatonta terästä



Prestige PRO™ 825

- 4 kpl pohjapoltin, 15,2 kW
- 2 SIZZLE ZONE™ infrapunapoltinta 4 kW 7,6 kW
- Takapoltin 5,5 kW
- Sivupoltin 5,3 kW
- Savulastulokero polttimolla 2,5 kW
- Grillausala: 72 x 46 cm + 47 x 46 cm SIZZLE ZONE™
- Mitat: 239 x 64 x 130 cm
- WAVE™ grillausritilät 9,5 mm ruostumatonta terästä



Phantom™ TravelQ™ PRO285X

- 2 kpl pohjapoltin, 4,1 kW
- Grillausala: 54 x 37 cm
- Mitat: 112 x 51 x 101 cm | 23 kg
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



TravelQ™ PRO 285X

- 2 kpl pohjapoltin, 4,1 kW
- Grillausala: 54 x 37 cm
- Mitat: 112 x 50 x 93 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



TravelQ™ 240

- 1 bottenbrännare rst 2,6 kW
- Grillausala: 49 x 34,1 cm
- Mitat: 66 x 47 x 37 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



TravelQ™ PRO 285

- 2 kpl pohjapoltin, 1 kW
- Grillausala: 54 x 37 cm
- Mitat: 74 x 47 x 38 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa



Premium NK14

- Grillausala: Ø 37 cm
- Mitat: 36 x 36 x 45,5 cm
- Grillausritilä ruostumatonta terästä



Premium NK18K-LEG-3

- Grillausala: Ø 47 cm
- Mitat: 53 x 62 x 97 cm
- Grillausritilä ruostumatonta terästä



PRO18K-LEG-3

- Grillausala: Ø 47 cm
- Mitat: 53 x 63 x 100 cm
- Grillausritilä mattaemaloitua valurautaa.
- Grillausritilä saranoitu ja korkeussäädettävissä



PRO22K-LEG-3

- Grillausala: Ø 57 cm
- Mitat: 59 x 72 x 107 cm
- Grillausritilä mattaemaloitua valurautaa.
- Grillausritilä saranoitu ja korkeussäädettävissä



PRO22K-CART-3

- Grillausala: Ø 57 cm
- Mitat: 84 x 75 x 111 cm
- Grillausritilä mattaemaloitua valurautaa.
- Grillausritilä saranoitu ja korkeussäädettävissä



PRO 605 CSS

- Grillausala: 86 x 46 cm
- Mitat: 171 x 63 x 121 cm
- WAVE™ grillausritilät valurautaa
- Hiillitoiminen takapoltin
- Säädetty hiillarina

PUHDISTUS & HUOLTO

Monet sen tietävät: Grillaaminen on hienoa!

Muista myös varata aikaa laadukkaan Napoleon® grillin ylläpitoon. Puhdistamalla ja huoltamalla sitä säännöllisesti se pysyy hyvässä kunnossa.

ULKOPINTOJEN PUHDISTUS

Ruostumattoman teräksen pintaruosteen muodostumista pidetään normaalina, mutta se voi johtaa vakavampiin vaurioihin ja muuttaa materiaalin rakennetta kuopparuosteeksi. Ruostumisen välttämiseksi sinun tulee ylläpitää ruostumattomasta teräksestä valmistettuja ulkopintoja pitkän käyttöiän varmistamiseksi. Ympäristön vaikutus on suuri ja alueilla, joissa grilli on meren, järven, uima-altaan tai torjunta-aineiden/lannoitteiden läheisyydessä, tulisi grillin ulkopintojen puhdistus ja huoltoväli olla tiheämpi.

Näin hoidat grillisi ulkopintoja:

Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaaksi pehmeällä liinalla, jossa on mietoa pesuainetta. Jos pinnassa näkyy ruostetta, käytä esimerkiksi Autosolia ruosteen poistamiseen mutta ole varovainen, ettet naarmuta pintaa, kuivaa aina teräksen syiden suuntaisesti. Kokeile ensiksi pienelle alueelle, esimerkiksi sivutasojen takaosaan varmistaaksesi, ettei käyttämästäsi aineesta synny naarmuja pintaan. Pyyhi pinnat puhtaaksi ja suihkuta pinnalle ruostumattoman teräksen hoitoainetta kuten 5-56, WD-40 tai Würth. Levitä aine pinnalle ja pyyhi pehmeällä liinalla.

GRILLIN SISÄPINTOJEN PUHDISTUS

Puhdistaaksesi grillin sisäpinnat, poista grillistä paistopinnat ja lämmöntasauslevyt. Puhdista lämmöntasauslevyjen pinnat harjaamalla ne. Irrota polttimoiden ruuvit ja nosta polttimot pois grillistä. Voit nostaa osat esimerkiksi sanomalehden päälle suojataksesi pintoja, johon nostat osat.

Käytä kaavinta ja tiskiharjaa irrottaaksesi ruoka- ja rasvajäämät grillipesän sisäpinoilta. Harjaa jäämät rasvapellille, puhdista pelti ja tyhjennä se. Voit pyyhkiä rasvapellin kostealla liinalla, jossa on mietoa pesuainetta, muista kuivata osat huolellisesti.

POLTTIMOIDEN PUHDISTUS

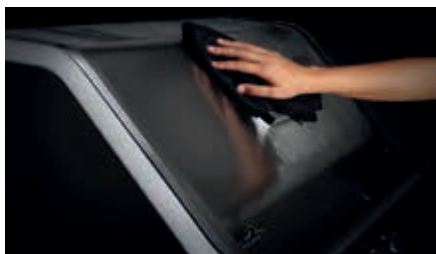
Polttimoiden puhdistaminen on helppoa ja nopeaa kun käytät grillin mukana toimitettua huoltosarjaa, jossa on mukana poranterä ja sytytysjärjestelmän puhdistusharja. Lisävarusteena on saatavana myös erillinen puhdistussarja, sekä polttimon puhdistusharja. Harjaa polttimoiden pinnat, polttimen reiät voit puhdistaa käsin mahdollisten tukosten poistamiseksi grillin mukana toimitetulla poranterällä.

RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETTUIJEN RITILÖIDEN PUHDISTUS

Ennen grillauksen aloitusta, esilämmitä grilliä täydellä teholla noin 10–15 minuuttia. Kun grillin pinnat ovat kuumat, harjaa paistopinnat messinki- tai rosteriharjalla. Voit poistaa pinttymät myös käyttämällä lisävarusteista Napoleonin puhdistuskaavinta, jolla saat kaavittua myös ritilän alapuoliset jäämät.

VALURAUTAISTEN RITILÖIDEN PUHDISTUS

Valurautaiset paistopinnat puhdistetaan samalla tavalla kuin ruostumattomasta teräksestä valmistetut. Valurautaritilät voidaan sivellä neutraalilla ruokaöljyllä puhdistamisen jälkeen.





30 vuoden rajoitettu takuuohjelma PRESTIGE®/PRO™

30 vuotta

(Aluminivaluosat - Ruostumaton teräs pohja - Kupu, ruostumaton/emaloitu teräs,
- Paistopinnat, ruostumaton teräs)

10 vuotta, plus 50 % kolmeenkymmenenteen vuoteen asti
(Pohjapolttimot - ruostumatonta terästä, - Paistopinnat, valurautaa)

5 vuotta, plus 50 % kolmeenkymmenenteen vuoteen asti
(Ruskistuslevyt - ruostumatonta terästä, takapoltin, rst - takapo,
keraaminen takapoltin (ei kehys))

2 vuotta

(Muut osat, poislukien patterit ja lamput)



15 vuoden rajoitettu takuuohjelma Rogue® and PRO605CSS

15 vuotta

(Aluminivaluosat - Ruostumaton teräs pohja - Kupu, ruostumaton/emaloitu teräs,
- Paistopinnat, ruostumaton teräs)

10 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
(Pohjapolttimot - ruostumatonta terästä)

5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
(Ruskistuslevyt - ruostumatonta terästä, - Paistopinnat, valurautaa,
keraaminen takapoltin (ei kehys))

2 vuotta

(Muut osat, poislukien patterit ja lamput)



10 vuoden rajoitettu takuuohjelma TravelQ™ 240, TravelQ™ PRO grillit (myös PRO285/PRO285E) LEGEND & FREESTYLE™

10 vuotta

(Aluminivaluosat - Ruostumaton teräs pohja - Kupu, ruostumaton/emaloitu teräs)

5 vuotta, plus 50 % kymmenenteen vuoteen asti
(Valettu alumiini kupu - Pohjapolttimot - ruostumatonta terästä
- Paistopinnat, valurautaa)

2 vuotta

(Muut osat, poislukien patterit ja lamput)



10 vuoden rajoitettu takuuohjelma hiiligrillit

10 vuotta

(Posliiniemaloitu kupu ja hiilimalja)

5 vuotta, plus 50 % kymmenenteen vuoteen asti
(Ilmansäätöjärjestelmä, Grillausritilät ruostumatonta terästä ja valurautaa)

2 vuotta

(Muut osat)





PREMIUM BBQs

Scandinavisk Spismiljö
Ekslingan 1 Väla Norra
254 67 Helsingborg
Sweden
support@napoleongrillit.fi

napoleongrillit.fi

Pidätämme oikeuden kirjoitus- ja painovirheisiin. Jatkuvan tuotekehityksen vuoksi tekniset tiedot ja muotoilu voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta. Lue käyttöohjeen asennus- ja käyttöohjeet kokonaisuudessaan ja noudata kaikkia soveltuvia paikallisia ja kansallisia rakennus- ja palomääräyksiä. Ominaisuudet vaihtelevat malleittain. Napoleon® on Wolf Steel Ltd:n rekisteröity tavaramerkki. Tässä esitetyt kuvat, hinnat ja värit voivat vaihdella. Kaikki hinnat euroina.