

# NAPOLÉON

SÉRIES PRESTIGE PRO<sup>MD</sup> ET PRESTIGE<sup>®</sup>

## DEVENEZ MAÎTRE DANS L'ART DU GRIL.<sup>MD</sup> OPTEZ POUR UN NAPOLÉON.





# ÊTES-VOUS PRÊT POUR UN NAPOLEON?







- ✓ **DES MARQUES DE GRILLAGE PARFAITES SONT POUR VOUS UNE MARQUE D'HONNEUR.**
- ✓ **VOUS PENSEZ QUE COUPER UN STEAK POUR EN VÉRIFIER LA CUISSON EST UN SACRILÈGE.**
- ✓ **VOUS SAVEZ QUAND ET COMMENT UTILISER SAUCES, MARINADES ET MÉLANGES D'ÉPICES.**

Alors vous êtes prêt pour un gril Napoléon. Napoléon apporte une nouvelle dimension à l'art de griller. Chaque caractéristique et chaque matériau a été pensé pour offrir une performance exceptionnelle et vous permettre de créer des plats inoubliables et des moments mémorables. Et tout comme vous, nous sommes plus que de simples amateurs derrière un gril. Napoléon est une entreprise familiale passionnée de grillades depuis plus de 20 ans. Un repas savoureux se prépare avec les meilleurs ingrédients. Préparez le vôtre avec le meilleur gril sur le marché : un Napoléon.



# SÉRIE PRESTIGE®

POUR UNE EXPÉRIENCE ULTIME EN  
MATIÈRE DE GRILLADES



P500



P500RB



P500RSIB



P665



P665RSIB





DES GRILS POLYVALENTS CONÇUS  
POUR TOUTES LES OCCASIONS.

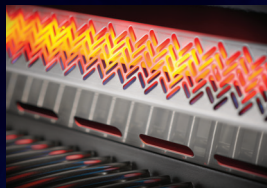


*Prestige*



# PRESTIGE® P665 / P665RSIB

Procurant au chef de cour arrière tout ce dont il a besoin pour préparer des délices sur le gril, la série des grils Prestige® est faite en acier inoxydable et comprend un brûleur arrière infrarouge et un brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**.



Brûleur **arrière infrarouge**  
(MODÈLE RSIB)



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™** (MODÈLE RSIB)



Grilles de cuisson **WAVE™** emblématiques en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction SafetyGlow



Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



Allumage instantané **JETFIRE™**



Jauge de température **ACCU-PROBE™**



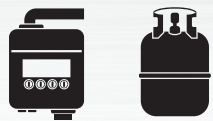
- » Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction **SAFETYGLOW** qui tournent rouge lorsqu'un brûleur est allumé
- » Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire robuste et deux fourches
- » Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés et crochets à ustensiles
- » Portes en acier inoxydable avec poignées renforcées qui servent également de porte-serviettes
- » Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.

 **Fièremment fabriqué au Canada**





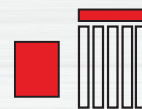
gaz naturel ou propane  
**92 000** BTU



technologie infrarouge  
**SIZZLE ZONE™** exclusive qui permet  
d'atteindre une température de **1800°**  
Prêt à griller en **30** secondes



cuisinez de délicieux repas  
pour **41** personnes  
Surface de cuisson : 900 po<sup>2</sup> / 5770 cm<sup>2</sup>



cuisinez à la perfection  
grâce aux **7** brûleurs



## COULEURS DISPONIBLES



Noir



Gris charbon  
(MODÈLE RSIB)

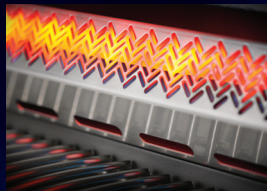


Acier inoxydable



# PRESTIGE® P500RSIB

Procurant au chef de cour arrière tout ce dont il a besoin pour préparer des délices sur le gril, la série des grils Prestige® est faite en acier inoxydable et comprend un brûleur arrière infrarouge et un brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**.



Brûleur **arrière infrarouge**



Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction **SafetyGlow**



Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



Allumage instantané **JETFIRE™**



Tablette latérale **rabattable**



- » Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction **SAFETYGLOW** qui tournent rouge lorsqu'un brûleur est allumé
- » Couvercle équilibré à pivot central **LIFT EASE™** facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du gril
- » Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire robuste et deux fourches
- » Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés et crochets à ustensiles
- » La tablette droite est rabattable pour le rangement
- » Portes en acier inoxydable avec poignées renforcées qui servent également de porte-serviettes
- » Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.

 **Fièremment fabriqué au Canada**





gaz naturel ou propane  
**80 000** BTU



technologie infrarouge  
**SIZZLE ZONE™** exclusive qui permet  
d'atteindre une température de **1800°**  
Prêt à griller en **30** secondes



cuisinez de délicieux repas  
pour **31** personnes  
Surface de cuisson : 900 po<sup>2</sup> / 5770 cm<sup>2</sup>



cuisinez à la perfection  
grâce aux **6** brûleurs



## COULEURS DISPONIBLES



Noir



Gris charbon



Acier inoxydable



# PRESTIGE® P500 / P500RB

Procurant au chef de cour arrière tout ce dont il a besoin pour préparer des délices sur le gril, la série des grils Prestige® est faite en acier inoxydable et comprend un modèle avec brûleur arrière infrarouge et des tablettes latérales rabattables.



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction SafetyGlow



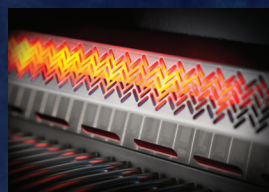
Allumage instantané **JETFIRE™**



Tablettes latérales **rabattables**



Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



Brûleur **arrière infrarouge** (MODÈLE RB)



- » Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction **SAFETYGLOW** qui tournent rouge lorsqu'un brûleur est allumé
- » Couvercle équilibré à pivot central **LIFT EASE™** facile à soulever qui permet d'économiser de l'espace avec un dégagement zéro à l'arrière du gril
- » Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire robuste et deux fourches (modèle RB)
- » Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés et crochets à ustensiles
- » Les deux tablettes sont rabattables pour le rangement et comprennent des vis de fixation optionnelles
- » Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage
- » Poignées de porte renforcées qui servent également de porte-serviettes



Une qualité et une performance supérieures qui dureront toute une vie.

 **Fièremment fabriqué au Canada**





gaz naturel ou propane  
**66 000** BTU



cuisinez de délicieux repas  
pour **31** personnes

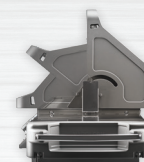
Surface de cuisson : 760 po<sup>2</sup> / 4880 cm<sup>2</sup>



cuisinez à la perfection  
grâce aux **5** brûleurs



modèle **encastré** disponible  
pour les îlots faits sur mesure ou  
les cuisines extérieures **Oasis™**



**couvercle**  
équilibré à pivot central  
**LIFT EASE™**



## COULEURS DISPONIBLES

**P500RB**



Noir



Acier inoxydable

**P500**



Noir



Acier inoxydable



# GRILS ENCASTRÉS POUR SÉRIE OASIS<sup>MD</sup> / ÎLOTS SUR MESURE

Les grils encastrés Napoléon 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 OASIS<sup>SM</sup>**.



## BIPR0500RB

Dimensions de l'ouverture :  
30 3/4 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H  
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



Une qualité et une performance  
supérieures qui dureront toute une vie.

 **Fièrement fabriqué  
au Canada**



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





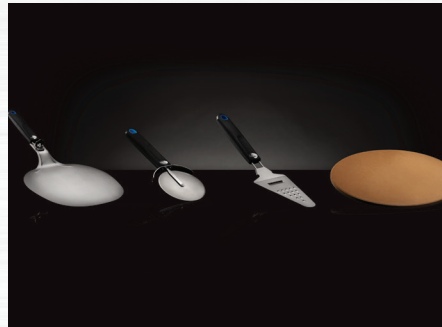


# COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



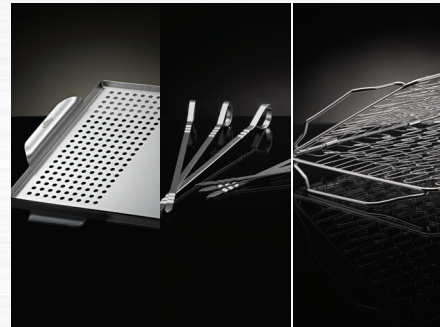
**GRANDE BROSSSE À GRIL À FILAMENTS CONTINUS AVEC GRATTOIR**

62055



**ENSEMBLE DE DÉPART POUR AMATEURS DE PIZZA**

90002



**ENSEMBLE DE DÉPART CHOIX SANTÉ**

90003



**BOÎTIER À COPEAUX DE BOIS EN ACIER INOXYDABLE**

67013



**ENSEMBLE DE 3 USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE**

70034



**CHARBON DE BOIS PREMIUM BLACKSTONE**

67101



**8 BROCHETTES EN ACIER INOXYDABLE**

70015



**ENSEMBLES DE RÔTISSOIRE**



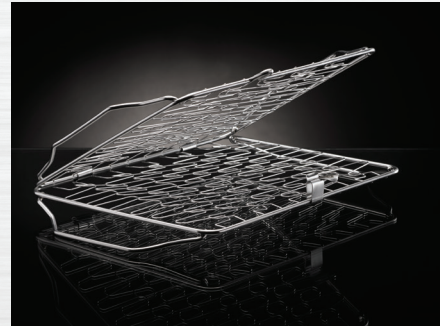
**WOK EN ACIER INOXYDABLE**

56026



**BROSSSE À GRIL EN FIBRES NATURELLES AVEC GRATTOIR**

62053



**PANIER DE CUISSON EXTENSIBLE**

57012



**BAC À CHARBON DE BOIS / FUMAISSON EN FONTE**

67732





**ENSEMBLE DE PLANCHE À DÉCOUPER ET  
COUTEAU HAUT DE GAMME**

70039



**PIERRE À CUISSON RECTANGULAIRE**

70008



**PANIER POUR RÔTISSOIRE**

64000



**ENSEMBLE DE DÉPART POUR FUMAISSON  
AVEC COPEAUX DE BOIS**

67020



**GRANDE BROSSE À GRIL AVEC  
FILAMENTS EN LAITON**

62056



**ENSEMBLE DE 2 USTENSILES**

70032

## LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT



### CUISSON DIRECTE VS CUISSON INDIRECTE

**Cuisson directe** Cette méthode de cuisson fait appel à tous les brûleurs et les aliments sont cuits directement au-dessus de la flamme. Idéale pour faire saisir les biftecks, les autres viandes et les légumes. Garder le couvercle fermé réduit le temps de cuisson, et le centre de vos aliments cuit plus rapidement qu'avec le couvercle soulevé. Tout ce qui est inférieur à deux pouces d'épaisseur devrait être cuit par la méthode directe. Ces aliments sont généralement ceux qui bénéficient d'une cuisson rapide sur un gril chaud. Les brûleurs avant-arrière ont été conçus pour offrir un contrôle précis de la chaleur et fonctionnent de façon indépendante.

**Cuisson indirecte** La cuisson indirecte est semblable à la cuisson au four. Les aliments sont cuits au-dessus du brûleur qui n'est pas allumé. Il suffit d'allumer certains des brûleurs – allumez un côté à feu élevé et faites cuire les aliments de l'autre côté. Les aliments cuiront de manière plus uniforme puisqu'ils ne sont pas exposés à la chaleur directe des brûleurs. Cette méthode est excellente pour les pièces de viande plus difficiles à cuire comme les pointes de poitrine et les côtes qui nécessitent une cuisson lente à chaleur basse ou moyenne. La méthode indirecte vous permet de travailler à des températures plus modérées (275° à 350°) et permet aussi l'ajout d'une pipe à boucane pour donner davantage de saveur aux aliments. La méthode indirecte procure d'excellents résultats à tout coup pour la cuisson de divers plats : volailles, gibiers, dindes, rôtis, jambons, pains, légumes et combinaisons d'aliments. Vous n'avez pas besoin de tourner les aliments et il est possible de les cuire directement sur les grilles ou sur une plaque de cuisson.

**Cuisson au charbon de bois** Une exclusivité de Napoléon! Les bacs à charbon de bois optionnels vous permettent d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Avec le charbon de bois, vous pouvez opter pour une méthode de cuisson directe ou indirecte.

**Cuisson à la rôtissoire** La cuisson à la rôtissoire permet de sceller les jus à l'intérieur des aliments tout en brunissant l'extérieur de ceux-ci. Utilisez cette méthode de cuisson pour les grosses pièces de viande comme les rôtis, les volailles ou les gigots d'agneau. Il y a plusieurs avantages avec ce mode de cuisson. Les viandes sont généralement plus tendres et cuisent lentement dans leur propre jus. Cette cuisson convient aux grils munis d'un brûleur arrière infrarouge et constitue la méthode de cuisson qui demande le moins de surveillance. Le brûleur arrière a l'avantage d'être une source de chaleur directe qui cuit les aliments uniformément.

### Cuisson sur le brûleur de cuve infrarouge

Vous désirez préparer le bifteck parfait? La chaleur intense de 1800 degrés saisit instantanément la viande et emprisonne les jus à l'intérieur. Les plus grosses pièces de viande peuvent être déplacées du côté des brûleurs de cuve tubulaires afin de poursuivre la cuisson.

**Fumaison** Placez des copeaux de bois humides dans la pipe à boucane et déposez-la au-dessus du brûleur gauche, puis allumez le brûleur. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Cette méthode fait appel à la cuisson indirecte. Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour rehausser davantage la saveur.

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grils Napoléon sur [napoleongrills.com](http://napoleongrills.com).



# LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Une exclusivité de Napoléon! Vous désirez les avantages du gaz, mais le goût spécifique du charbon de bois? Pas de problème! Les briquettes dans le bac à charbon de bois de Napoléon s'allument facilement avec le brûleur à gaz. Aucune essence à briquet n'est requise!

Le bac à charbon de bois optionnel vous permet d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec vos brûleurs à gaz. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner au charbon de bois!

Avant de commencer à vous servir du bac à charbon de bois, vous devrez déterminer la quantité nécessaire pour votre repas. Environ une couche pour les biftecks ou les hamburgers et deux couches pour les rôtis ou les volailles. Placez suffisamment de briquettes dans le bac. Allumez le(s) brûleur(s) en dessous du bac à charbon de bois et laissez chauffer à feu vif jusqu'à ce que les briquettes rougeoient, puis éteignez le(s) brûleur(s). Laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches en surface. À l'aide d'un ustensile à long manche, étendez les briquettes uniformément dans le bac.



## VOUS DÉSIREZ CETTE DÉLICIEUSE SAVEUR FUMÉE?

Profitez de ce goût exquis de viande fumée en utilisant votre propre grill et en mettant en pratique quelques conseils de Napoléon. Lorsque vous utilisez un grill à gaz, il est préférable de faire tremper les copeaux dans la pipe à boucane vendue chez les détaillants Napoléon. Ceci empêche votre grill de se remplir de cendres et de bloquer les orifices du brûleur. Si vous vous servez d'un bac à charbon de bois, vous pouvez déposer les copeaux directement sur les charbons déjà allumés ou dans la section à copeaux de bois du bac.

Remplissez la pipe en acier inoxydable de copeaux de bois. Placez la pipe dans l'eau au moins une demi-heure. Placez la pipe au-dessus du brûleur gauche et allumez-le. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Cette méthode fait appel à la cuisson indirecte de fumaison.

Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Pour obtenir le maximum de saveur, ajoutez des copeaux de bois frais imbibés à quelques reprises durant la cuisson ou utilisez deux pipes.





# COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La découverte et la maîtrise du feu ont créé la possibilité de préparer et de cuire la viande. Depuis ce temps, nous nous sommes efforcés d'améliorer le goût et de perfectionner l'expérience de la grillade. La cuisson à l'infrarouge diffère par le type de chaleur émise et le temps réduit pour cuire les aliments. Cette cuisson utilise une énergie radiante très intense semblable à celle que dégage le soleil. Les ondes électromagnétiques à haute fréquence, qui font partie de la zone invisible du spectre de lumière, se déplacent de la source infrarouge vers les aliments. Les grils à infrarouge de Napoléon utilisent des brûleurs en céramique comportant des milliers d'orifices espacés de façon égale pour générer un rayonnement infrarouge. La céramique absorbe l'énergie de la flamme, puis rayonne et fait monter la température à un incroyable 1800 °F. Cette chaleur remarquable et intense permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur. Les résultats sont sans équivoque : des aliments tout à fait succulents et savoureux cuits en peu de temps! La technologie de cuisson à l'infrarouge de Napoléon vous permet de préparer, rapidement et simplement, un repas parfait à tout coup!

## Polyvalent

Des biftecks aux fruits de mer, du poisson aux légumes, cuisinez comme un vrai professionnel!

## Excellente rétention de la saveur et des jus

L'infrarouge procure la chaleur nécessaire pour emprisonner les jus et il requiert peu ou pas de temps de préchauffage. L'énergie radiante atteint la viande

de façon plus directe et ne réchauffe que très peu d'air. Ce faisant, les aliments cuisent très rapidement et ils conservent davantage leur poids. Les aliments qui cuisent dans leur propre jus sont plus succulents, tendres et savoureux.

## Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoléon

## Plus efficace

L'infrarouge chauffe la matière et non l'air; ainsi, les aliments cuisent deux fois plus vite qu'avec les brûleurs traditionnels, tout en utilisant moins de combustible. 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!

Puisque les brûleurs infrarouges sont prêts à être utilisés en moins d'une minute et que les temps de cuisson sont grandement réduits, cuire vos aliments avec le système de cuisson infrarouge de Napoléon peut réduire votre consommation de gaz jusqu'à 50 %.

NAPOLÉON  
LES EXPERTS  
EN GRILS À GAZ  
ET EN GRILS INFRAROUGES

# 0→1800° PRÊT À GRILLER EN 30 SECONDES



## COMMENT CUIRE LE BIFTECK PARFAIT À L'INFRAROUGE

1. Soulevez le couvercle du gril ou du brûleur latéral.
2. Allumez le brûleur infrarouge.
3. Réchauffez le gril une minute.
4. Placez le bifteck épais et juteux sur la grille.
5. Attendez de deux à trois minutes, tournez le bifteck à l'aide d'une pince. (N'utilisez pas de fourchette, car elle percerait la viande et tous les jus emprisonnés par l'infrarouge s'écouleraient.)
6. Attendez deux à trois autres minutes, puis fermez le brûleur en tournant le bouton de commande.
7. Votre bifteck a une cuisson médium-saignant.
8. Bon appétit!

### 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 340 à 454 g (12 à 16 oz), selon la coupe.



# ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT

**P500RSIB** AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE ET UN BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™

Couvercle équilibré, économiseur d'espace **LIFT EASE™** disponible en quatre finis

Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 7,5 mm

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

Grand tiroir d'égouttement accessible par l'avant

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

Le modèle au propane comprend un anneau stabilisateur de bonbonne

Rôtissoire robuste avec contrepoids, deux fourches et un brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant

Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage

Tablettes latérales en acier inoxydable avec plateaux à condiments. La tablette droite est rabattable pour le rangement et comprend des vis de fixation optionnelles

Portes en acier inoxydable avec poignées renforcées qui servent également de porte-serviettes

Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur **JETFIRE™**

Roulettes verrouillables **EASY ROLL™**



| SPÉCIFICATIONS  | P665RSIB                  | P665                      | P500RSIB                  | P500RB                    | P500                      |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Couvercle équilibré LIFT EASE™  | S                         | S                         | S                         | S                         | S                         |
| * Couleur de couvercle  | a.i. / n                  | a.i. / n / g              | a.i. / n                  | a.i. / n                  | a.i. / n                  |
| Jauge de température ACCU-PROBE™  | S°                        | S                         | S                         | S                         | S                         |
| Allumeur électronique   | S                         | -                         | S°                        | S°                        | -                         |
| Système d'allumage JETFIRE™   | S                         | S                         | S                         | S                         | S                         |
| Allumeur de brûleur arrière   | S                         | -                         | S                         | S                         | -                         |
| Brûleurs de cuve en acier inoxydable  | 4                         | 4                         | 4                         | 4                         | 4                         |
| Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable                              | -                         | -                         | S                         | S                         | -                         |
| Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™                                     | -                         | -                         | S                         | -                         | -                         |
| Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 7,5 mm        | S                         | S                         | S                         | S                         | S                         |
| Boutons de commande EASY SET™   | S                         | S                         | S                         | S                         | S                         |
| Boutons de commande NIGHT LIGHT™ à DEL en couleurs avec fonction SafetyGlow | S                         | S                         | S                         | S                         | S                         |
| Plateau d'égouttement amovible  | S                         | S                         | S                         | S                         | S                         |
| Tablette(s) latérale(s) rabattable(s)                                       | -                         | -                         | S                         | S                         | S                         |
| Garantie à Vie Limitée de Napoléon  | S                         | S                         | S                         | S                         | S                         |
| ACCESSOIRES   | P665                      | P665                      | P500RSIB                  | P500RB                    | P500                      |
| Rôtissoire robuste - 2 fourches   | -                         | -                         | S                         | S                         | -                         |
| Bac à charbon de bois   | O                         | O                         | O                         | O                         | O                         |
| Housse robuste  | O                         | O                         | O                         | O                         | O                         |
| DÉBITS (BTU)  | P665                      | P665                      | P500RSIB                  | P500RB                    | P500                      |
| Brûleurs de cuve tubulaires   | 60 000                    | 60 000                    | 48 000                    | 48 000                    | 48 000                    |
| Brûleur latéral   | 13 000                    | -                         | 14 000                    | -                         | -                         |
| Brûleur arrière infrarouge  | 18 000                    | -                         | 18 000                    | 18 000                    | -                         |
| Total   | 99 000                    | 60 000                    | 80 000                    | 66 000                    | 48 000                    |
| DIMENSIONS  | P665                      | P665                      | P500RSIB                  | P500RB                    | P500                      |
| Largeur totale en pouces (cm) tablettes levées / tablettes pliées           | 64 ¼ (168) / 53 ¼ (136 ½) | 64 ¼ (168) / 53 ¼ (136 ½) | 64 ¼ (168) / 41 ¼ (104 ¾) | 64 ¼ (168) / 41 ¼ (104 ¾) | 64 ¼ (168) / 41 ¼ (104 ¾) |
| Profondeur totale en pouces (cm)  | 26 ¼ (67)                 | 26 ¼ (67)                 | 26 ¼ (67)                 | 26 ¼ (67)                 | 26 ¼ (67)                 |
| Hauteur totale en pouces (cm) couvercle fermé / couvercle ouvert            | 50 ¼ (127) / 57 (145)     | 50 ¼ (127) / 57 (145)     | 50 ¼ (127) / 57 (145)     | 50 ¼ (127) / 57 (145)     | 50 ¼ (127) / 57 (145)     |

S = standard O = optionnel \* Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, n = noir, g = gris charbon ° Brûleur arrière et latéral



# NAPOLÉON CÉLÈBRE PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE CONSACRÉS À LA CONCEPTION DE PRODUITS DE CONFORT AU FOYER



7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3  
24 Napoleon Rd., Barrie, Ontario, L4M 0G8  
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514 737-6294  
napoleon.com  
info@maxiflamme.com

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. Napoléon est une marque de commerce déposée du Groupe Wolf Steel inc. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada  
ADBPR-FR 1/2019