



PREMIUM BBQs



BARBECUES & ACCESSOIRES
2024



Éditorial.....	03
Notre histoire.....	04 - 05
Technologie.....	06
JETFIRE™.....	07
SIZZLE ZONE™ infraroodbrander.....	08 - 09
Grilles cuisson WAVE™.....	10 - 11
Kofta d'agneau à la turque.....	12 - 13
La série Phantom™.....	14 - 17
Cuisson à la broche.....	18
Ailes de poulet miel Sriracha.....	19
La série Freestyle™.....	20 - 23
La série Rogue®.....	24 - 31
La série Prestige®.....	32 - 35
Cuisson au SIZZLE ZONE™.....	36
Comment griller le steak parfait?.....	37
La série Prestige® PRO™.....	38 - 41
La Série Oasis™ Compact.....	42 - 43
Les TravelQ™.....	44 - 47
Les barbecues charbon Professional.....	48 - 51
Charcoal Professional serie.....	52 - 55
Cuisson à la plancha.....	56
Accessoires.....	57 - 65
Shortcake à la fraise au barbecue.....	66 - 67
Qualité et garantie.....	68 - 69

CHERS AMIS DU BARBECUE,

C'est avec beaucoup d'impatience que nous vous présentons le catalogue Napoleon® 2024!

Vous allez découvrir non seulement nos produits existants, mais également nos nouveaux barbecues et accessoires afin d'améliorer vos compétences en matière de grillades.

En plus de découvrir nos fantastiques produits, nous avons préparé une sélection de techniques de grillades qui vous permettront de vous améliorer mais également d'impressionner vos familles et amis!

En plus de vous fournir des produits de très haute qualité, créer des souvenirs mémorables est également une de nos plus grande priorité! Les meilleurs moments sont ceux que nous pouvons partager ensemble!

**Cordialement,
Votre équipe Napoleon®**



HISTOIRE

MADE IN CANADA

L'histoire de Napoleon® Grills avec la famille Schroeter commence en 1976 par la création de leur société Wolfgang Schroeter. Cette année là, ils fondent une petite entreprise de construction de garde-corps en acier à Barrie, en Ontario, au Canada. A cette époque, personne n'aurait pu prévoir le succès incroyable que connaîtra Wolf Steel Ltd dans les années à venir avec ses modèles de cheminées et de barbecues Napoleon®.



**UNE QUALITÉ
DE RENOMMÉE
MONDIALE**



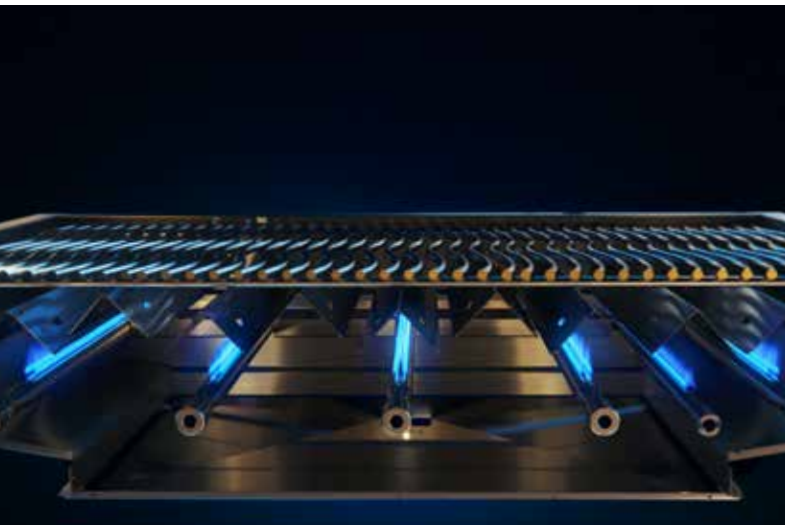
PASSION POUR LE FEU

Napoleon® est une entreprise certifiée ISO 9001:2015 avec une surface de production de plus de 186.000 mètres carrés et plus de 2000 employés. En Amérique du Nord, Napoleon® est la plus grande société privée à fabriquer des cheminées et des chaudières à bois et à gaz de haute qualité. Et puis des barbecues au gaz et au charbon ainsi que des produits destinés aux espaces extérieurs. La croissance rapide de Napoleon® est la conséquence directe de la conscience de l'entreprise, de l'importance de qualité sans compromis dans la fabrication de produits et dans la prestation d'un service honnête et fiable à la clientèle.

Les facteurs clés du succès: outre le haut niveau d'innovation auquel nous nous sommes engagés, nos clients sont situés au coeur de nos préoccupations dans toutes les phases de développement de produits. Chez Napoleon®, nous ne sommes satisfaits que si les utilisateurs sont contents. Il ne s'agit pas seulement du barbecue en lui-même, mais également de toute l'expérience liée à ce moment: la préparation des repas, la dégustation...

Qu'y a-t-il plus beau que de partager son temps avec ses amis et sa famille au cours de la préparation de délicieux plats et d'y vivre des moments inoubliables?

TECHNOLOGIE



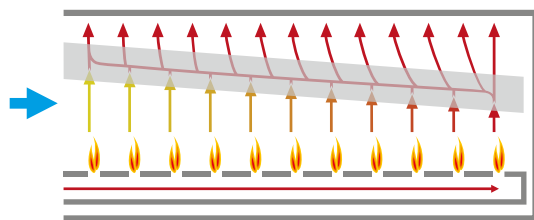
LA CHALEUR, BIEN RÉPARTIE

Les caches-brûleurs à deux niveaux permettent une circulation de la chaleur jusqu'aux grilles de façon uniforme, permettant d'éviter des points chauds concentrés.

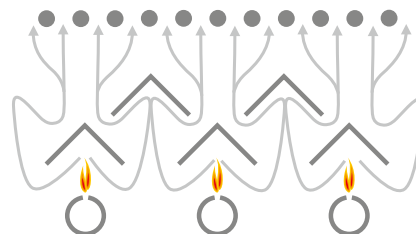
Leur efficacité n'est pas due seulement à la hauteur de ces cache-brûleurs, mais également à leur inclinaison, du front vers l'avant, ce qui permet de déplacer l'air chaud vers l'avant lorsque cette partie se refroidit.

De plus, les cache-brûleurs permettent d'éviter des flambées de gaz, car elles redirigent les coulées de gras ou de jus, permettant des grillades en toute sécurité et en donnant à votre nourriture une saveur plus intense.

Pour plus d'explications, voir les schémas ci-dessous.



Les cache-brûleurs qui sont légèrement orientés vers le haut, transportent l'air plus chaud de l'arrière vers l'avant et rééquilibrent ainsi la différence de température.



Les cache-brûleurs les plus élevés redirigent l'air chaud provenant des brûleurs, de sorte que l'espace entre les brûleurs du barbecue soit aussi bien chauffé.

UNE IDÉE LUMINEUSE

L'allumage du brûleur de gaz de Napoleon® s'effectue d'une manière fiable à travers le système d'allumage Napoleon® JETFIRE™. Ici, chaque brûleur est allumé individuellement par une forte éjection de flamme d'une vanne de gaz séparée. De cette façon, les brûleurs sont allumés d'une manière fiable, même dans des conditions météorologiques extrêmes – ainsi, appuyer désespérément sur un allumage piézoélectrique infructueux appartient au passé.

Une technologie innovante mise en oeuvre uniquement sur les barbecues Napoleon®.



BRÛLEUR INFRAROUGE SIZZLE ZONE™

CHAUD, PLUS CHAUD, SIZZLE ZONE™

Le charbon de bois est la manière de cuisson infrarouge que nous connaissons tous: les briquettes incandescentes diffusent leur énergie infrarouge aux grillades, qui sont chauffées de manière ciblée avec de délicieux arômes de rôtis sont produits ainsi qu'une croûte pleine de saveur.

Dans le cadre de la technologie de gaz, les brûleurs infrarouges SIZZLE ZONE™ de Napoleon® offrent les avantages suivants: chaque brûleur contient des milliers d'orifices de sortie de gaz, qui chauffent la surface céramique jusqu'à ce qu'elle commence à avoir des reflets rouges dûs à la chaleur. En fait, le rayonnement infrarouge ne réchauffe pas l'air ambiant, mais la chaleur entre en contact directement avec les grillades et pénètre en profondeur. En outre, une zone de chaleur constante est créée, qui est beaucoup plus facile à contrôler que la chaleur générée par le feu de charbon de bois.

Des brûleurs infrarouges de Napoleon® produisent des températures extrêmement élevées et ils sont ainsi parfaitement adaptés à la préparation des steaks juteux, des hamburgers et d'autres viandes. Toutefois, le SIZZLE ZONE™ peut être également utilisée comme un brûleur latéral. Elle est pareille à une surface de cuisson en céramique où vous pouvez préparer des recettes de wok délicieuses.





BBQ AVEC UNE SIZZLE ZONE™ NORMALE

Freestyle™ 365 DSIB
Freestyle™ 425 DSIB
Freestyle™ 425 DSIB-Phantom™

BBQ AVEC UNE GRANDE SIZZLE ZONE™

Rogue® SE 425-1
Rogue® SE 425-1-Phantom™
Rogue® SE 525-1
Rogue® SE 625-1

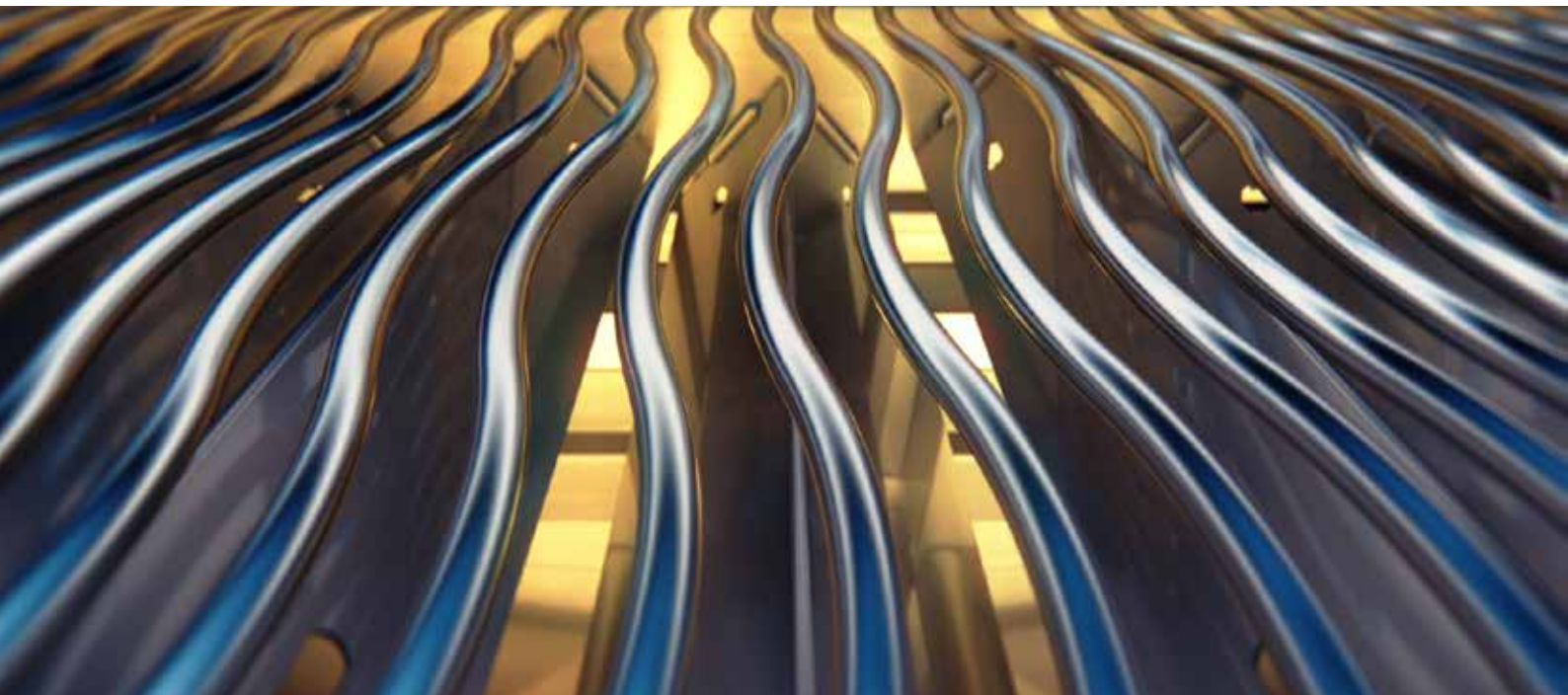
Prestige® 500-3
Prestige® 500-3-Phantom™
Prestige® 665-1

Prestige PRO™ 500-3
Prestige PRO™ 665-3
Prestige PRO™ 825-3

GRILLES DE CUISSON WAVE™

SUR LA MÊME LONGUEUR D'ONDE

La forme unique des grilles de cuisson WAVE™ est une forme attractive, spécifique à la marque Napoleon®. Toutefois, la forme de vague ne fournit pas seulement un aspect attirant, mais elle présente également des avantages fonctionnels très pratiques: les grilles de barbecue incurvées assurent une distribution plus uniforme de la chaleur. En outre, elles empêchent le glissement des grillades à travers la grille et leur chute. Une fois de plus, ce petit détail fait du barbecue Napoleon® un barbecue de haute performance.



ÉQUIPEMENT STANDARD

Le système d'allumage JETFIRE™ et la grille de cuisson WAVE™ font partie de l'équipement standard des séries de barbecues à gaz. Les cache-brûleurs à deux étages sont également disponibles pour tous les barbecues à gaz, à l'exception des modèles des séries Travel Q™ et Freestyle™.

**GRILLES DE CUISSON
EN FONTE EMAILLÉE
WAVE™**



**GRILLES
EN ACIER
INOXYDABLE
WAVE™**



**GRILLES EN INOX
MOULÉ WAVE™**



INGREDIENTS

- 0.7 kg** agneau haché
- 0.7 kg** boeuf haché
- 1** oignon, coupé en petits dés
- 5** gousses d'ail, émincées
- 20 g** persil plat frais, haché
- 2 cs.** (8 g) menthe fraîche, hachée
- 1 cs.** (4 g) sumac moulu
- 1 cc.** (2 g) cannelle
- 1 cc.** (2 g) cardamome moulue
- ½ cs.** (3 g) cumin
- 1 cc.** (2 g) muscade
- 1 cs.** (18 g) gros sel
- ½ cc.** (2 g) poivre moulu

ASSAISONNEMENT ZAATAR

- 1 cs.** (1 g) thym séché moulu
- 1 cs.** graines cumin
- 1 cs.** graines coriandre
- 1 cs.** graines sésame
- 1 cs.** sumac moulu
- 1 cc.** gros sel

DIP TAHINI

- 180 ml** tahini
- 2** gousses d'ail, émincées
- Le jus de **2** citrons
- ½ cc.** (1 g) cumin moulu
- 80 ml** eau

A SERVIR AVEC

- Dip tahini
- L'assaisonnement Zaatar pour l'accompagnement

- Pain pita ou naan
- Riz
- Légumes grillés

KOFTA D'AGNEAU À LA TURQUE

RECETTE BROCHETTE



TEMPS DE PRÉPARATION

45 min



TEMPS DE CUISSON

15 min



COUVERTS

6



DIFFICULTÉ

Facile



INSTRUCTIONS

1 Tout en gardant la viande la plus froide possible sans la congeler, mélangez-là avec l'oignon, ail, persil, menthe, cannelle, cumin, muscade, sel & poivre. Divisez ensuite la viande en 6 portions et enfiler la sur les brochettes en métal. Une fois sur la brochette, pressez la viande fermement formez un long cylindre plat.

CONSEIL DE PRO: Si vous n'avez pas l'accessoire, n'importe quelle sorte de brochettes fera l'affaire. Si vous utilisez des brochettes en bois, n'oubliez pas de les mettre 30mn dans l'eau avant de cuisiner.

2 Placez les brochettes sur un plateau au réfrigérateur, au minimum 30mn, au plus long une nuit. Cela permet à la viande de se raffermir et aux saveurs de se diffuser.

3 Pendant que la viande repose, combinez tahini, jus de citron & cumin. Fouettez les ingrédients en rajoutant de l'eau petit à petit, jusqu'à ce que le dip soit crémeux. Placez au réfrigérateur.

4 Réalisez l'assaisonnement au zaatar, en torréfiant les graines de cumin, coriandre & sésame dans une poêle sans rajouter de matière grasse à feu bas. Une fois les parfums bien développés, réduisez les en poudre. Combinez tout dans un bol ou une bouteille, et secouez jusqu'à ce que tout soit mélangé.

5 Une fois prêt à cuisiner, préchauffez les brûleurs sur haute température. Déposez les brochettes sur les grilles et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles commencent à marquer sur l'extérieur, environ 6mn par côté.

6 Servez vos kofta d'agneau avec une pita moelleuse, le dip au tahini, du riz, et n'oubliez pas d'ajouter une pincée de votre zaatar fait maison.

Avec cette recette unique et pleine de saveurs, changez du classique burger au barbecue. Quels sont les assaisonnements que vous utilisez dans vos plats afin de les rendre uniques & innovants ? Partagez vos recettes préférées, vos superbes grillades & les photos de vos plats préférés en utilisant les hashtags [#NapoleonEats](#) & [#NapoleonMoments](#).



PHANTOM

La série spéciale Phantom™ de Napoleon® présente quatre modèles de barbecues particulièrement attirants: le TravelQ™ PRO285X Phantom™, le Rogue® SE425 Phantom™, le Prestige® 500 Phantom™ et le Freestyle 425 Phantom™ sont disponible en finition noire. Un look qui reste dans les esprits.

Les modèles Phantom™ ne sont pas seulement impressionnants de par leur apparence - tous les modèles possèdent une grille de réchaud - et dans le cas du Rogue® 425SE Phantom™, du Prestige® 500 Phantom™ et du Freestyle 425 Phantom™, avec un design multifonction unique.

Autre caractéristique phare du Prestige® 500 Phantom™ : les grilles en inox moulé pour la zone principale de cuisson mais également le SIZZLE ZONE™. De l'acier inoxydable moulé de haute qualité: une nouveauté chez Napoleon®. Le Rogue® 425SE Phantom™ et le Freestyle 425 Phantom™ reçoivent également une amélioration : en plus des grilles principales, le SIZZLE ZONE™ possède aussi de solides grilles en acier inoxydable.

Afin d'optimiser davantage les barbecues de la série spéciale Phantom™, les couvercles des modèles Rogue® 425SE Phantom™, Prestige® 500 Phantom™ et Freestyle 425 Phantom™ possèdent une finition noire satinée, permettant un nettoyage facile.



Phantom™ TravelQ™ PRO285X



Phantom™ Freestyle 425



Phantom™ Rogue® SE425-1



Phantom™ Prestige® 500-3



CARACTÉRISTIQUES PHANTOM™



Finition noir mat pour un look furtif



thermomètre **ACCU-PROBE™** avec finition noir mat



Grille de réchauffement multifonction inclu (RSE425PHM / P500PHM / F425PHM)



Système d'allumage **JETFIRE™**



DIFFERENTES TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON A LA BROCHE

Une des techniques de cuisson qui a gagné en popularité ces dernières années est la cuisson à la broche. De grosses pièces de viande, des poulets entiers mais également des fruits et des légumes peuvent être parfaitement utilisés sur la rôtissoire. La viande est „embrochée“ sur une tige, placée dans le barbecue et tourne doucement grâce au moteur. Cela permet à la nourriture de cuire de façon uniforme, à une température constante, et même sur une plus longue durée. Comme la nourriture cuit avec le couvercle fermé, elle reste parfaitement juteuse.

CONSEIL DE PRO: Grâce aux accessoires adaptés, il est même possible de préparer des accompagnements tels que des frites, du popcorn, des ailes de poulet et bien plus encore.

Découvrez une délicieuse recette sur la page suivante pour démarrez votre aventure brochée!

INGREDIENTS

- 1 kg** ailes de poulet fendues
- 1 cs.** sel
- 2 cc.** levure
- 2 cc.** paprika moulu
- 1 cc.** poivre fraîchement moulu
- 1 cc.** sucre

SAUCE

- 2 cs.** huile sésame
- 4** gousses d'ail, émincées
- un cube de gingembre, râpé
- 3 cs.** sriracha
- 6 cs.** miel
- 1 cs.** jus de citron vert
- 2 cs.** sauce soja
- 2 cs.** maïzena
- 2 cs.** eau

DIP

- 250 ml** yaourt
- 30 g** concombre, coupé en tranches
- 1** gousse ail, émincée
- 1 cs.** jus citron vert
- Sel **au goût**

AILES DE POULET MIEL SRIRACHA

RECETTE A LA BROCHE



TEMPS DE PRÉPARATION

5 min



TEMPS DE CUISSON

65 min



COUVERTS

4 à 6



DIFFICULTÉ

Facile

INSTRUCTIONS

- 1 La veille, mélangez les ailes avec du sel et de la levure. Placez sur une lèchefrite sur du papier cuisson, et laissez-les sécher 1 heure dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à les cuire.
- 2 Mélangez yaourt, concombre, sucre, jus de citron vert et sel. Mixez et placez au réfrigérateur.
- 3 Une fois prêt à griller, préchauffez votre barbecue à 175°. Assaisonnez les ailes de poulet avec le paprika, le sel, le poivre et le sucre. Remplissez le panier à rôtissoire Napoleon de ces ailes de poulet.
- 4 Laissez les ailes de poulet rôtir pendant 60 minutes, ou bien jusqu'à ce que leur température interne indique 71°.
- 5 Réalisez la sauce en faisant chauffer l'huile de sésame sur feu doux dans une casserole. faites revenir le gingembre et l'ail jusqu'à ce que leur parfum se dégage, puis ajoutez sriracha, miel, jus de citron vert et sauce soja. Laissez mijoter gentiment. Mélangez la maïzena et l'eau, les rajoutant ensuite à la sauce, et mélangez jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- 6 Enlevez les ailes de poulet du barbecue et mélangez-les au ¾ de la sauce. Placez-les ensuite dans un plat directement au dessus des brûleurs afin de les faire croustiller.
- 7 Servez les ailes de poulet arrosé du restant de sauce et de dips froids.

Les ailes de poulet miel sriracha à la broche cochent toutes les cases lorsqu'il s'agit de finger food au barbecue: collantes, sucrées et légèrement épicées. Quelle est votre recette favorite pour un jour de match ? Partagez vos recettes préférées, vos superbes grillades & les photos de vos plats préférés en utilisant les hashtags [#NapoleonEats](#) & [#NapoleonMoments](#).





FREESTYLE

Qu'on soit en été ou en hiver, vous pouvez toujours compter sur votre FREESTYLE™. Ce barbecue n'a aucune limite culinaire. Une soirée barbecue classique avec vos amis et de bons steaks juteux ? Bien sûr ! Ou pourquoi ne pas déguster un petit-déjeuner rustique avec une omelette et du bacon à la plancha ? Un snack rapide - peut être des dattes entourées de bacon ? De délicieux desserts comme un crumble à la pomme tiède est également une possibilité. Tout est possible avec FREESTYLE™!

FREESTYLE™ est la gamme de produits Napoleon® pour les enthousiastes du barbecue souhaitant passer au niveau supérieur. Six produits différents, avec des caractéristiques variées, adaptées à vos exigences personnalisées et votre style d'amis pour une haute qualité de grillades. Du modèle robuste d'entrée de gamme au modèle plus cossu possédant des caractéristiques possédées uniquement par le segment premium. Cette année, FREESTYLE™ 365 SIB est même encore monté en gamme, grâce à l'ajout d'une porte afin d'accéder plus facilement à la bouteille!

Tous les barbecues à gaz FREESTYLE™ possèdent la qualité habituelle Napoleon®: une cuve en fonte d'aluminium, des grilles de cuisson WAVE™ en fonte émaillée, un thermomètre de couvercle ACCU-PROBE™, et le système d'allumage JETFIRE™. Et tout ceci réuni avec un design excitant mêlant forme et fonction dans la meilleure tradition Napoleon®.



Freestyle™ 365P6T



Freestyle™ 365 SBP6T



Freestyle™ 365 DSIBP6T



Freestyle™ 425 SBP6T



Freestyle™ 425 DSIBP6T



CARACTÉRISTIQUES FREESTYLE™



Système d'allumage
JETFIRE™



Thermomètre **ACCU-PROBE™**
avec aspect carbone



Grilles **WAVE™** en fonte émaillée



Brûleur latéral infrarouge
SIZZLE ZONE™

ACCESSOIRES ASSORTIS



Housse
#61444



Kit rôtissoire (H.D.) Heavy Duty
#69302



Plancha revêtement porcelaine
émaillée
#56426



Tapis protecteur en silicone
#70122





ROGUE®

Ce Rogue combine des fonctions innovantes, un équipement détaillé et design élégant.

La qualité et les caractéristiques innovantes sont une priorité absolue pour ce Rogue®. Par exemple, ce modèle est doté d'une cuve résistante et durable en fonte d'aluminium pour un nettoyage facile et du système breveté de distribution de la chaleur Napoleon® pour un développement uniforme de la température.

En outre, le barbecue Rogue® est équipé de brûleurs solides en acier inoxydable, du système d'allumage fiable JETFIRE™, du thermomètre de couvercle ACCU-PROBE™ très précis et d'un récipient à graisse qui peut être retiré par l'avant.

En plus, le Rogue RB est livré avec une rôtissoire gratuite ! Pour cela, la série Rogue® vous offre un excellent rapport qualité-prix.



RB 425 RSB-1
(Rôtissoire Incluse)



CARACTÉRISTIQUES ROGUE®



Deux tablettes latérales
rabattables



Grilles **WAVE™** en fonte émaillée



Thermomètre **ACCU-PROBE™**



Brûleur latéral
(RB425RSBPK-1)

ACCESSOIRES ASSORTIS



Housse
#61427



Kit rôtissoire (H.D.) Heavy Duty
#69912
(incluse avec le RB425RSBPk-1)



Plancha revêtement
porcelaine émaillée
#56036



Poêle en fonte avec becs verseurs,
ø24cm
#56053





ROGUE^{SE}

Les éditions spéciales de la série Rogue®, qui portent le label SE, sont un must. Ces 3 modèles de Rogue®SE possèdent un brûleur infrarouge, la SIZZLE ZONE™, non seulement sur le côté mais aussi à l'arrière. Le brûleur arrière, conjointement avec le couvercle très haut fera de vous un véritable spécialiste des grillades à la broche. Que vous vouliez faire rôtir un poulet ou un cochon de lait, vous êtes assuré d'obtenir une viande délicieusement croustillante.

Et il y a plus encore: les modèles SE sont équipés de boutons de commande éclairés avec des LED, sans oublier un décapsuleur pratique. Vous êtes ainsi parfaitement préparé pour les BBQ en soirée.



Rogue® SE425RSIBPK-1-A
(Rôtissoire Incluse)



Rogue® SE525RSIBPK-1-A



Rogue® SE425RSIBPSS-1



Rogue® SE525RSIBPSS-1



Rogue® SE625RSIBPSS-1



Scannez ce QR-Code ou rendez-vous
sur www.napoleon.com pour
découvrir les prix

CARACTÉRISTIQUES ROGUE® SE



Système de repartition
de la chaleur à 2 niveaux
en acier inoxydable



Brûleur arrière infrarouge
en acier inoxydable



Boutons de commande éclairés



Grand brûleur latéral
infrarouge **SIZZLE ZONE™**

ACCESSOIRES ASSORTIS



Housse
RSE425 #61427 / RSE525 #61527 /
RSE625 #61627



Kit rôtissoire (H.D.) Heavy Duty
#69912



Plancha revêtement
porcelaine émaillée
#56036



Dutch oven avec couvercle double
fonction poignée, ø28cm / 6L
#56059







Les principales caractéristiques de la gamme Prestige® sont une finition irréprochable et des équipements de pointe. Ces barbecues offrent à leur propriétaires la garantie d'un produit tout en inox, à la fois solide et construit pour défier le temps, avec un design et une finition impeccables.

Outre l'aspect extérieur, vous disposerez aussi de caractéristiques techniques de pointe, comme le brûleur infrarouge latéral de la SIZZLE ZONE™ et le brûleur infrarouge arrière, qui vous permettront de passer d'excellents moments de grillade. Les boutons de commande SAFETY GLOW™ indiquent avec un témoin de couleur que l'alimentation en gaz est correcte.



Prestige® 500-3 Acier inoxydable



Prestige® 500-3 Noir



Prestige® 500-3 Anthracite



Prestige® 665 Acier inoxydable



Prestige® 665 Anthracite



CARACTÉRISTIQUES PRESTIGE



Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable



Grand brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™**



Boutons de commande avec l'éclairage de LED **SAFETY GLOW™**



Tablette latérale rabattable avec le Prestige® 500

ACCESSOIRES ASSORTIS



Housse
P500 #61500 / P665 #61665



Kit rôtissoire (H.D.) Heavy Duty
P500 #69232 / P665 #69632



Plancha revêtement
porcelaine émaillée
#56069



Pare-vent pour SIZZLE ZONE™
(grande)
#71301



DIFFERENTES TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON AU SIZZLE ZONE™

METHODE 1

La cuisson directe est le fait de faire griller la viande à très haute température. Vous pouvez réaliser une cuisson directe parfaite en utilisant le Sizzle Zone, vous permettant d'avoir une délicieuse croûte des deux cotés de la viande. Celle-ci est ensuite cuite en indirect entre 100 et 130° jusqu'à ce que la température à coeur souhaitée soit atteinte.

CONSEIL DE PRO: En utilisant cet effet, attention à ne pas trop pousser la réaction de maillard et trop caraméliser la viande!



METHODE 2

Cuisson inversée : cette méthode était initialement utilisée en gastronomie, car elle permet de préparer la viande et de la finir rapidement si nécessaire. Cette méthode est irremplaçable sur un barbecue. La viande est grillée en indirect à basse température entre 100 et 130° jusqu'à ce que la température à coeur soit atteinte. Elle est ensuite grillée sur le SIZZLE ZONE™ afin d'y ajouter le marquage typique et obtenir la réaction de maillard.



COMMENT GRILLER LE STEAK PARFAIT

RECETTE SIZZLE ZONE™



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min



TEMPS DE CUISSON

25 min



COUVERTS

1+



DIFFICULTÉ

Facile

INGREDIENTS

Entrecôte

Votre assaisonnement pour steak favori

INSTRUCTIONS

1 Préchauffez votre barbecue entre 150 et 175° pour la partie cuisson indirecte. Si possible, surélevez la grille de votre brûleur latéral. Allumez votre brûleur SIZZLE ZONE™, préchauffant sur haute température. En cas de cuisson inversée, vous pouvez assaisonner votre ou vos steaks maintenant. Gros sel, poivre frais, ail en poudre sont les plus simples, mais des épices spécial steaks ou autres mélanges fonctionnent tout autant.

2 Une fois le barbecue préchauffé pendant au moins 10-15 minutes, il est temps de saisir les steaks. Placez les steaks sur la SIZZLE ZONE™, environ 60 secondes de chaque côté. Si vous essayez de les soulever de la grille mais qu'ils restent attachés, continuez de les saisir jusqu'à ce qu'ils se détachent aisément. Afin d'obtenir le marquage en carré, tournez votre steak de 45° et continuez à saisir pendant 60 secondes. Retournez les steaks et répétez l'opération de l'autre côté. N'oubliez pas de saisir les bords également.

CONSEIL DE PRO: Quand vous essayez de soulever les steaks et qu'ils attachent, laissez-les un peu plus longtemps. Ils devront être saisis plus longtemps pour se détacher.

3 Une fois saisis, placez les steaks sur la surface de cuisson principale, en utilisant une chaleur indirecte pour finir de les cuisiner tranquillement. Utilisez une sonde de température permettant d'atteindre la température idéale. Finissez la cuisson entre 5 et 25 minutes, selon l'épaisseur et la cuisson désirée.

4 Placez les steaks sur une planche et laissez-les reposer 5 minutes avant de servir.

5 Servez-les avec vos accompagnements préférés, que ça soit des pommes de terre, une belle salade, ou des légumes!







Une technologie sophistiquée et un design parfait sont les valeurs clés de la série Prestige PRO™, avec ses accents chromés et sa construction de haute qualité en acier inoxydable. Le barbecue Prestige PRO™ n'est pas seulement beau à regarder: épatez vos invités avec le steak parfait, ou créez de délicieux repas en utilisant le kit rôti. En d'autres mots, la série Prestige PRO™ représente l'expérience ultime du barbecue.



Prestige PRO™ 500-3
(Rôtissoire Incluse)



Prestige PRO™ 665-3
(Rôtissoire Incluse)



Prestige PRO™ 825-3
(Rôtissoire Incluse)



Scannez ce QR-Code ou rendez-vous
sur www.napoleon.com pour
découvrir les prix

CARACTÉRISTIQUES PRESTIGE PRO



Brûleur arrière infrarouge
en acier inoxydable



Espace de grillade éclairé par
une lampe halogène incorporée



Bouton de contrôle **SAFETY GLOW™**
ajustable, multicolores



Éclairage de proximité

ACCESSOIRES ASSORTIS



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



Plancha revêtement
porcelaine émaillée
#56069



Plat céramique avec couvercle
#70151



Wok en acier inoxydable, ø 30,5cm
#70028





Nouveauté Napoleon, l'Oasis Compact! LA solution ultime pour une cuisine d'extérieur complète. Cette cuisine d'extérieur est disponible avec un Prestige 500 encastrable, ou un BIG32 de la série 700, et inclus un brûleur latéral Sizzle Zone encastré, un meuble pour le barbecue, un meuble deux tiroirs, un meuble pour bouteille de gaz, et un plan de travail en céramique Marazzi



ODK105P500P



ODK105BIG32P-1
(Rôtissoire Incluse)



CARACTÉRISTIQUES OASIS COMPACT



Module encastré OASIS™ inclus



Plan de travail
céramique Marazzi



Housse incluses pour le barbecue
et SIZZLE-ZONE™



Rôtissoire Incluse
(ODK105BIG32P-1)





Une liberté réelle et illimitée - avec les barbecues de la série TravelQ™, vous pouvez organiser votre barbecue n'importe où. Tous les modèles TravelQ™ sont équipés de nos reconnaissables grilles WAVE™ en fonte émaillée. Les grilles garantissent une répartition de la chaleur qui se manifeste par une chaleur durable. Le barbecue est facile à utiliser et repousse les limites grâce à ses options de transport bien pensées et à sa capacité de cuisson efficace. Ainsi, votre barbecue à gaz mobile devient un compagnon fidèle pour toutes les aventures.

Le TravelQ™ PRO285E montre définitivement que l'époque où les barbecues électriques étaient considérés comme des barbecues à faible puissance est révolue. Avec son ample puissance de 2.200 watts, son couvercle en aluminium spécialement isolé il est possible d'atteindre des températures allant jusqu'à environ 300°C. Une puissance suffisante pour un barbecue de qualité. Le TravelQ électrique est un véritable enrichissement pour tout balcon et peut être utilisé pour des barbecues sans souci dans des endroits où le gaz ou le charbon de bois ne peuvent être utilisés. La facilité de nettoyage ajoute également au plaisir de la grillade. En effet, les spirales de chaleur et l'insert émaillé de la chambre de grillade peuvent être retirés du barbecue. Les résistances et les grilles de cuisson émaillées peuvent être facilement retirées du barbecue.



TravelQ™ 240



TravelQ™ PRO285



TravelQ™ PRO285E



TravelQ™ PRO285X



CARACTÉRISTIQUES TRAVELQ



Système d'allumage
JETFIRE™



2 brûleurs en acier inoxydable
(Hors TQ240)



Grilles **WAVE™** en fonte émaillée



Couvercle extra-haut
pour grandes pièces
(série PRO seulement)

ACCESSOIRES ASSORTIS



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



Rôtissoire TravelQ™ en inox
#69282



Plancha pour TravelQ™-serie #56080



Chariot pliant pour TravelQ™ PRO
(PRO285-STAND-CE)







Pour compléter la gamme, nous avons présenté le **barbecue charbon Kettle Premium**, disponible en Ø 47 cm et Ø 57 cm. Ces Kettle charbon possèdent une cuve et un couvercle au nouveau look moderne, et des vannes de ventilation protégées des intempéries. Ces barbecues ont une grille populaire et qualitative en acier inoxydable avec une charnière.

Le **barbecue charbon Kettle Premium** avec ses grilles en acier inoxydable de Ø 37 cm termine la gamme avec son poids léger et sa portabilité, parfait pour les amateurs de barbecue nomade. Un panier à charbon divisé permet de cuisiner en utilisant une technique de cuisson directe ou indirecte. Ce design stable avec ces quatre pieds en fera un allié parfait pour griller en toute sécurité, et les clapets de fermeture sur le couvercle assurera un transport facile et sécurisé.

Le nouveau **système Vortex** améliore la circulation de l'air en forçant l'air entrant depuis le fond du barbecue vers le haut en deux flux d'air pour une meilleure convection dans le barbecue. Ceci fournit une circulation idéale de la fumée et une meilleure cuisson indirecte comme la nourriture est cuite de façon uniforme.



Premium Portable 14"



Premium Kettle 18"



Premium Kettle 22"



CARACTÉRISTIQUES PREMIUM KETTLE BARBECUE CHARBON



Grille en acier inoxydable



Système de ventilation de précision en acier inoxydable



Embout de cuve isolante



Système de distribution de la chaleur vortex

ACCESSOIRES ASSORTIS



Housse
Ø47 #61914 / Ø57 #61915



Plancha pour Charbon de Bois,
Ø57 cm #56083



Gants en cuir
(1 paire) #62147



Anneau de fumage #67145







Les **barbecues charbon Kettle PRO** sont disponibles en 3 modèles. Un modèle sur pieds est disponible en deux tailles, en Ø 47 cm et Ø 57 cm, ainsi qu'un **modèle sur chariot** possédant de nombreuses caractéristiques.

Le barbecue Kettle PRO possède un couvercle avec un revêtement porcelaine émaillée, des vannes de ventilation ajustables sur le couvercle et la cuve, ainsi qu'un thermomètre intégré. Il possède de surcroît des poignées anti-chaud et un cendrier amovible. Le modèle chariot inclus une tablette rabattable solide en thermolaqué afin d'empêcher les rayures et les reflets du soleil.

Les grilles de cuisson sont LE point fort de la série charbon Kettle PRO car elles sont faites entièrement en fonte émaillée. La fonte émaillée est le matériau le plus populaire en matière de barbecue, grâce à sa rétention de la chaleur et conductivité. Ajoutez à cela l'iconique motif WAVE™ et un marquage impressionnant, et vous aurez des repas qui seront un régal pour les yeux également. Introuvable sur d'autres barbecues, la série Kettle PRO de Napoleon permet aux grilles en fonte d'être positionnées sur trois hauteurs différentes, permettant à son utilisateur de se servir de la chaleur du charbon de bois plus efficacement en fonction du type de cuisson effectué.

La série charbon Kettle PRO offre des fonctionnalités supplémentaires en incorporant des supports et trous pour y ajouter une rôtissoire. La rôtissoire peut être rangée sur le modèle chariot, tandis que sur les modèles sur pieds, les trous peuvent être refermés pour empêcher une déperdition de chaleur. Vous trouverez également des emplacements pour y insérer des sondes de température afin d'atteindre la cuisson parfaite.



Pro Kettle 18"



Pro Kettle 22"



Pro Cart Kettle 22"



Pro 605 CSS



Scannez ce QR-Code ou rendez-vous
sur www.napoleon.com pour
découvrir les prix

CARACTÉRISTIQUES PRO KETTLE BARBECUE CHARBON



Grille en fonte émaillée **WAVE™**
hauteur ajustable sur 3 niveaux



Couvercle avec une charnière
d'angle modernisée



Ceinture d'extension PRO en acier
inoxydable pour rôtissoire



Système de distribution
de la chaleur vortex

ACCESSOIRES ASSORTIS



Housse
Ø47 #61914 / Ø57 #61915 /
PRO CART #61916 / PRO605 #61605



Kit rôtissoire charbon
#69242



Grilles pour kettle Ø57 cm
#56083



Paniers charbon
#67400



DIFFERENTES TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON A LA PLANCHA

Qui ne se rappelle pas de la plancha lors de ses dernières vacances? En Méditerranée, de délicieux poissons, fruits de mer et bien plus encore sont préparés sur une plancha. Ces grandes plaques en fonte émaillée sont extrêmement thermoconductrices, distribuant la chaleur de façon uniforme sur la plancha entière. La plancha est idéale pour une cuisson à haute température.



ACCESSOIRES

DES ACCESSOIRES ADAPTÉS POUR **CHAQUE** BARBECUE

LE NOUVEAU ACCU-PROBE™ PRO SANS FIL



- 2 sondes sans fil
5.5mm d'épaisseur
- Ecran facilement lisible
- Portée de 80m
- Batterie Lithium Ion rechargeable (USB-C)
10mn de recharge = 48h de fonctionnement
- Se connecte en Bluetooth
- Double sonde, pour température à coeur
& dans le barbecue
jusqu'à 100° à coeur, 300° dans le barbecue
- Napoleon Home App
Compatible iOS & Android

70111



Nettoyant BBQ 3-en-1
10234



Protecteur BBQ
10235



Nettoyant super
puissant
10236



Brosse abrasive
62003



Brosse de BBQ en laiton
62062

Brosse de BBQ en inox
62063



Brosse de nettoyage en inox
62052



Kit de nettoyage avec 3 éléments
pour l'espace de grillade
62045



Brosse de BBQ PRO en inox
avec grattoir **62035**



Set PRO de BBQ en inox (3pcs)
70034



PRO pince à barbecue inox 15 cm
55011



Ensemble de 3 ustensiles
pour TravelQ™-Serie
70024



Kit à Plancha, 2 pièces
70030



Plaque de grillade en
céramique avec un
porte-poulet **70150**



Poêle à grillade Drop-in
pour le Rogue, Prestige et
le Prestige PRO
56055



Plancha revêtement ø 57cm
barbecues charbon **56083**



Plancha revêtement porcelaine
émaillée **56069**



Kit spécial „pizza“
90002



Pierre à pizza rectangulaire
70008



Four à pizza en Inox,
à partir de Rogue 425 **71200**



Spatule à pizza PRO
70003



Plateau à charbon de
bois et fumaison
67732



Napoleon® cheminée
d'allumage triangulaire
67801



Anneau de fumage
67745



Briquette premium Napoleon®
5KG, **67103**, 10KG, **67104**



Moule à muffins, ø24cm
56061



Plat céramique
avec couvercle
70151



Plateau à crevettes en fonte
67734



Presse à viande/burger en fonte
56056





INGREDIENTS

1.200 à 1.600 g de fraises,
coupées en deux

60 g sucre brun

1 citron, zesté

¼ citron, pressé

2 cc. vanille

½ shot bourbon (en option)

Pincée de sel

2 cs. maïzena

BISCUITS CREAM CHEESE

360 g farine

2 cc. levure

170 g beurre salé froid, en cube

180 ml lait

¼ citron, pressé

85 g miel

230 g cream cheese frais, en cube

CRÈME FOUETTÉE AU BOURBON

350 ml crème fouettée, très froide

15 ml bourbon

2 cc. vanille

SHORTCAKE À LA FRAISE AU BBQ

RECETTE DESSERT



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min



TEMPS DE CUISSON

45 min



COUVERTS

6+



DIFFICULTÉ

Moyenne

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le barbecue à 190° en préparant pour une chaleur indirecte. Placez un bol en verre ou en métal au freezer.
- 2 Appliquez de l'huile de coco ou du beurre au pinceau sur l'intérieur de votre poêle en fonte.
- 3 Lavez les fraises, enlevez les pédoncules et coupez les en deux, en quatre pour les plus grosses. Ajoutez le sucre, le jus d'1/4 de citron, le shot de bourbon, la vanille, la Maïzena, le sel et la moitié du zest de citron. Placez le tout dans poêle en fonte & réservez.
- 4 Pressez le 1/4 citron dans le lait, et laissez reposer quelques minutes pendant que vous préparez le reste
- 5 En utilisant une passoire, tamisez et mélangez la farine et la levure. En utilisant une fourchette, un couteau à pâtisserie ou vos mains, ajoutez le beurre et émiettez jusqu'à obtenir de grosses miettes.
- 6 Ajoutez le miel au fouet au mélange avec le lait, puis ajoutez à la préparation de farine. Mélangez avec une cuillère, jusqu'à ce que la pâte se forme, puis malaxez-la avec vos mains jusqu'à formation d'une balle. Utilisez vos mains pour ajouter le cream cheese à la pâte. Attention à ne pas trop malaxer.
- 7 Aplatissez la pâte sur une épaisseur d'environ 1,5cm sur une surface farinée, et utilisez un emporte-pièce pour former des cercles. Placez les biscuits sur les fraises, jusqu'à ce que la poêle en soit recouvert ou que toute la pâte ait été utilisée. S'il vous reste de la pâte, placez les biscuits sur une feuille de papier cuisson.
- 8 Faites cuire l'ensemble sur le barbecue en chaleur indirecte, pour environ 45minutes, ou jusqu'à ce que le mélange avec les fraises ait épaissi, ou que les biscuits sur le dessus soient dorés. Faites cuire les biscuits supplémentaires 20-25mn en utilisant une chaleur indirecte.
- 9 Juste avant de retirer le shortcake à la fraise du barbecue, préparez la crème fouettée au bourbon. Enlevez le bol du freezer, ajoutez la crème liquide très froide, la vanille et le bourbon. En utilisant un batteur, faites monter l'ensemble sur vitesse moyenne-haute jusqu'à ce qu'un bec d'oiseau se forme. Placez au réfrigérateur.
- 10 Servez chaud, avec de la crème glacée et la crème fouettée au bourbon.

Ce shortcake à la fraise avec la crème fouettée bourbon sera délicieux. Les fraises sont sirupeuses et l'on détecte légèrement la touche de bourbon, alors que la crème fouettée apporte un coup de fouet. Ce dessert sera parfait pour terminer la journée. Partagez vos recettes dessert favorites sur Facebook et Instagram en utilisant les hashtags [#BBQDessert](#) et [#NapoleonMoments](#).





President's Limited Lifetime Warranty

Pour PRESTIGE®/PRO™

Durée de vie

(Pièces en fonte d'aluminium / base en acier inoxydable, couvercle en acier inoxydable, couvercle émaillés en porcelaine, grilles de cuisson en acier inoxydable)

Une garantie complète de 10 ans

et après 50 % de réduction sur toute la durée de vie

(Brûleurs tubulaires en acier inoxydable, grilles de cuisson en fonte émaillée)

Une garantie complète de 5 ans

et après 50 % de réduction sur toute la durée de vie

(Cache-brûleurs en acier inoxydable, brûleur arrière infrarouge, brûleur infrarouge en céramique [grille de protection exclue])

2 ans

(Tous les autres pièces, à l'exception des piles et des lampes)



15 Years Limited Warranty

Pour Rogue® et PRO605CSS

15 ans

(Pièces en fonte d'aluminium / base en acier inoxydable, couvercle en acier inoxydable, couvercle émaillé en porcelaine, grilles de cuisson en acier inoxydable)

Une garantie complète de 10 ans

et après 50% de réduction jusqu'à la 15ème année

(Brûleurs tubulaires en acier inoxydable)

Une garantie complète de 5 ans

et après 50% de réduction jusqu'à la 15ème année

(Cache-brûleurs en acier inoxydable, grilles de cuisson en fonte émaillée, brûleur infrarouge en céramique [grille de protection exclue])

2 ans

(Tous les autres pièces, à l'exception des piles et des lampes)



10 Year Limited Warranty

Pour TravelQ™ 240, TravelQ™ PRO series (incl. PRO285/PRO285E) et FREESTYLE™

10 ans

(Pièces en aluminium moulé / base acier inoxydable, couvercle en acier inoxydable, couvercle revêtement porcelaine émaillée)

Une garantie complète de 5 ans

et après 50% de réduction jusqu'à la 10ème année

(Couvercle en acier peint, brûleurs tubulaires en acier inoxydable, grilles de cuisson en fonte émaillée)

2 ans

(Tous les autres pièces, à l'exception des piles et des lampes)



10 Year Limited Warranty

Pour les Barbecues au Charbon de Bois

10 ans

(Couvercle et base émaillés en porcelaine)

Une garantie complète de 5 ans

et après 50% de réduction jusqu'à la 10ème année

(Système de contrôle d'air, Grilles en acier inoxydable, grilles de cuisson en fonte émaillée)

2 ans

(Tous les autres pièces)

**GARANTIE LIMITÉE À VIE
DE PRESIDENT
POUR PRESTIGE®/PRO™**



Les brûleurs tubulaires en acier inoxydable ont une garantie complète de 10 ans et après 50% de réduction sur toute la durée de vie.

**15 ANS DE GARANTIE LIMITÉE
POUR ROGUE® ET PRO605CSS**



Les brûleurs tubulaires en acier inoxydable ont une garantie complète de 10 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 15ème année.

**10 ANS DE GARANTIE LIMITÉE
POUR TRAVELQ™ 240,
TRAVELQ™ PRO 285 SERIES
(INCL. PRO285/PRO285E)
ET FREESTYLE™**



Les brûleurs tubulaires en acier inoxydable ont une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 10ème année.

**GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS
POUR LES BARBECUES
AU CHARBON DE BOIS**



Le système de contrôle d'air a une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 10ème année.



Les grilles de cuisson en fonte émaillée ont une garantie complète de 10 ans et après 50% de réduction sur toute la durée de vie.



Les grilles de cuisson en fonte émaillée ont une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 15ème année.



Les grilles de cuisson en fonte émaillée ont une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 10ème année.



Grilles en acier inoxydable et les grilles de cuisson en fonte émaillée ont une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 10ème année.



Les cache-brûleurs en acier inoxydable ont une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction sur toute la durée de vie.



Les cache-brûleurs en acier inoxydable ont une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 15ème année.



Le couvercle en acier peint a une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 10ème année.



Tous les brûleurs infrarouge ont une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction sur toute la durée de vie.



Le brûleur infrarouge en céramique (grille de protection exclue) a une garantie complète de 5 ans et après 50% de réduction jusqu'à la 15ème année.



PREMIUM BBQs

Wolf Steel Europe B.V.

De Riemsdijk 22
4004 LC Tiel, The Netherlands
+31 (0)88 588 66 55

belgium@napoleon.com
facebook.com/napoleongrillsbelgium
Instagram: napoleongrillsbelgium

napoleon.com

Sous réserve d'erreurs d'impression et de rédaction. Approbation par « Intertek Testing Services » : conforme à la norme CE-EN498. En raison de l'amélioration continue des produits, les modifications sans préavis apportées aux données techniques et à la conception sont réservées. Lisez toutes les instructions d'installation et d'exploitation dans le Manuel d'utilisation, et veuillez respecter toutes les réglementations applicables locales et nationales applicables en matière de construction et d'incendie. Les fonctionnalités des appareils peuvent varier suivant le modèle. Napoleon® est une marque déposée de Wolf Steel Ltd. Il peut y avoir des différences avec les illustrations et les couleurs présentées ici.