



PREMIUM BBQs



**GRILLE I AKCESORIA**  
**2025**



Wstęp .....	<b>03</b>
Nasza historia.....	<b>04</b>
Technologia.....	<b>05</b>
Palnik do steków SIZZLE ZONE™ .....	<b>06</b>
Faliste ruszty WAVE™ .....	<b>07</b>
Przepis na gulasz w stylu koreańskim z kimchi i kalafiora .....	<b>08- 09</b>
Grille elektryczne.....	<b>10- 13</b>
Grillowanie na rożnie .....	<b>14</b>
Przepis na wędzoną Picahnę z różną.....	<b>15</b>
Grille Freestyle™ .....	<b>16 - 19</b>
Grille Rogue® .....	<b>20 - 23</b>
Grille Rogue® PRO .....	<b>24 - 27</b>
Grille Rogue® PRO-S .....	<b>28 - 31</b>
Grille Prestige® .....	<b>32 - 35</b>
Metody grillowania na palniku SIZZLE ZONE™ .....	<b>36</b>
Przepis na stek idealny .....	<b>37</b>
Grille Prestige® PRO™ .....	<b>38 - 41</b>
Grille Phantom™ .....	<b>42 - 45</b>
Kuchnie zewnętrzne Oasis™ Compact .....	<b>46 - 49</b>
TravelQ™ - idealny grill na wyprawę .....	<b>50 - 53</b>
Grille węglowe PREMIUM.....	<b>54 - 57</b>
Grille węglowe PRO .....	<b>58 - 61</b>
Grillowanie na planchy .....	<b>62</b>
Akcesoria do grillowania.....	<b>63 - 71</b>
Przepis na ogromne ciastko w rondlu.....	<b>72 - 73</b>
Przegląd kolekcji grilli.....	<b>74 - 77</b>
Okresy gwarancyjne .....	<b>78 - 79</b>



## **DRODZY PRZYJACIELE I MIŁOŚNICY GRILLOWANIA,**

Z wielką radością prezentujemy Wam nowy katalog marki Napoleon na rok 2025!

Dzięki niemu nie tylko poznacie nasze istniejące już produkty, lecz także nowe grille i akcesoria, z którymi z łatwością możecie poszerzyć swój wachlarz możliwości kulinarnych.

Dodatkowo zaprezentujemy Wam kilka ciekawych propozycji na pyszny posiłek z grilla przyprawiony odrobiną ciekawej, ale jakże przydatnej wiedzy na temat różnych technik grillowania. Wybraliśmy przepisy, dzięki którym możesz nie tylko udoskonalić swoje umiejętności, ale także zaimponować swoim bliskim!

Zawsze staramy się dostarczać produkty najwyższej jakości, koncentrując się przy tym na tworzeniu niezapomnianych momentów spędzonych z Rodziną i Przyjaciółmi. Jesteśmy pewni że wspólne przygotowywanie posiłków i spożywanie go razem z najbliższymi to chwile, które warto pamiętać i pielęgnować

Z niecierpliwością czekamy na niesamowite dania i wspomnienia, które jeszcze przed Wami!

**Gorące pozdrowienia,  
Zespół Napoleon® Grille Polska**



# NASZA HISTORIA

## MADE IN CANADA

Historia naszych grilli sięga 1976 roku, kiedy Wolfgang Schroeter, niewielki producent stali zaczął wytwarzać stalowe balustrady w Barrie, Ontario, Kanada. W tamtym czasie nikt nawet nie mógł sobie wyobrazić niesamowitej przyszłości, jaka czeka Wolf Steel Ltd od 2005 roku - rozpoczęcia produkcji grilli pod marką Napoleon®.



## PASJA DO OGNIA

Napoleon® to firma posiadająca w Kanadzie certyfikat ISO 9001:2000, mająca ponad 186 000 metrów kwadratowych powierzchni fabrycznej i ponad 2000 współpracowników. Jesteśmy największym w Ameryce Północnej prywatnym producentem wysokiej jakości grilli na gaz i węgiel a także pieców na gaz i kominków. Szybki rozwój firmy Napoleon® jest bezpośrednim wynikiem naszej bezkompromisowej jakości produkcji, innowacyjności oraz uczciwej i niezawodnej obsługi klienta. Głównym czynnikiem przyczyniającym się do naszego sukcesu jest to, że to klient i jego zadowolenie jest w centrum wszystkich naszych działań. W Napoleonie jesteśmy usatysfakcjonowani, gdy użytkownicy są pod wrażeniem nie tylko samych grilli, ale i przygotowywanych na nich niesamowitych posiłków. Co może być lepszego od dzielenia się pysznymi przepisami na grilla i cennym czasem z przyjaciółmi i rodziną? A to właśnie zapewnią Wam nasi grillmasterzy na stronach tego katalogu! Ugrillujecie idealnego steka, pyszny gulasz z kimchi i kalafiora, który zachwyci najwybredniejszego smakosza, a na koniec coś dla młodszych grillmasterów - duże ciastko w rondlu! Wszystko to w prostych i przejrzystych przepisach, z wykorzystaniem grilli, kilku przydatnych narzędzi i oczywiście technologii dostępnej w grillach Napoleon®. Wszystkiego ognistego!



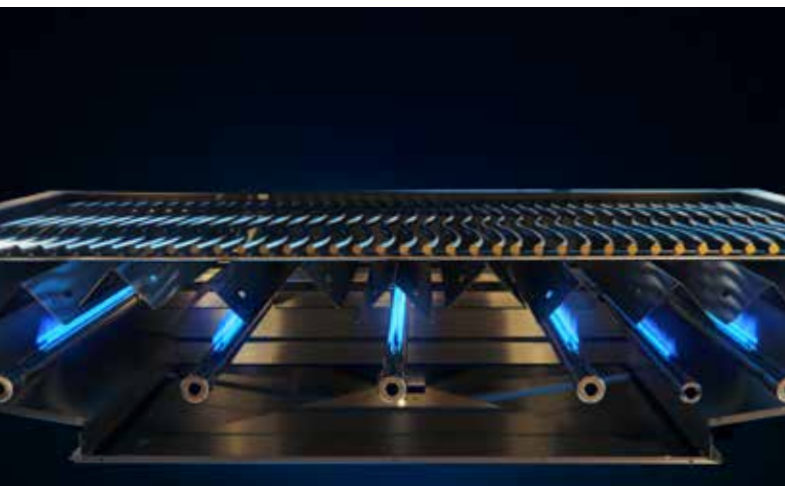


# TECHNOLOGIA

## RÓWNOMIERNIE ROZPROWADZONE CIEPŁO

Dwupoziomowe szyny aromatyzujące umożliwiają równomierną cyrkulację ciepła wewnątrz grilla z obu stron rusztów, zapobiegając powstawaniu płomieni i nadając potrawom aromat pochodzący z kapiących na szyny, soków i tłuszczu. O ich skuteczności decyduje nie tylko odpowiednia wysokość „daszków”, ale także ich pozycja wznosząca się od tyłu do przodu, co umożliwia przepływ naturalnie cieplejszego powietrza z tylnej części grilla do przedniej, gdzie jest chłodniej.

Co więcej, szyny aromatyzujące ograniczają pojawienie się płomienia gazowego, ponieważ odprowadzają kapiący tłuszcz lub soki do tacki ociekowej, chroniąc przed nimi palnik gazowy, dzięki czemu grillowanie jest bezpieczniejsze i nadaje potrawom lepszy, intensywniejszy smak.



## JETFIRE - BŁYSKAWICZNE ROZPALENIE

Zapalenie grilla gazowego Napoleon® jest łatwe dzięki unikalnemu, innowacyjnemu systemowi zapłonu Napoleona JETFIRE. Inicjuje on zapłon każdego z palników silnym podmuchem płomienia z oddzielnego wylotu gazu. Bezpieczny zapłon piezoelektryczny zapewnia odpalenie iskrą każdego pojedynczego palnika, nawet w ekstremalnych warunkach pogodowych.

JETFIRE to innowacyjna technologia wykorzystywana tylko w grillach Napoleon®



# PALNIKI SIZZLE ZONE™

## CIEPŁO, GORAĆO, SIZZLE ZONE™

Metoda pieczenia z wykorzystaniem węgla drzewnego jest tradycyjną formą grillowania na podczerwień, którą wszyscy znamy: rozżarzone brykiety emitują energię podczerwieni podgrzewając jedzenie, nadając pyszny dymny smak apetycznej strukturze potraw.

Dzięki palnikom na podczerwień SIZZLE ZONE™ firmy Napoleon® uzyskasz powyższy efekt grillowanych dań, dzięki sprawdzonej technologii gazowej: każdy palnik wyposażony jest w tysiące wylotów gazu, które rozgrzewają ceramiczną powierzchnię aż do czerwoności. Powstające ciepło działa na otaczające powietrze wnikając bezpośrednio i głęboko w żywność. Tak powstaje spójny obszar termiczny, który w porównaniu z ogniem węglowym jest znacznie łatwiejszy do kontrolowania.

Palniki na podczerwień Napoleon® wytwarzają ekstremalnie wysokie temperatury, dzięki czemu idealnie nadają się do przygotowania soczystych steków, burgerów i innych dań. SIZZLE ZONE™ może być również używany jako palnik boczny, a w połączeniu z ceramiczną płytą grzewczą zapewnia doskonały sposób na przygotowanie pysznych frytek w - uwaga – woku.

SIZZLE ZONE znajdziecie w naszych grillach z serii Freestyle, Rogue® PRO™, Rogue® PRO-S, Prestige® oraz Prestige® PRO.





# FALISTE RUSZTA WAVE™

## NA TYCH SAMYCH FALACH

Legendarny popalowany kształt rusztów WAVE™ nadaje potrawom atrakcyjny wzór przypiekania, który można znaleźć tylko w grillach Napoleon®. Ale falisty kształt to nie tylko wygląd. Praktyczną zaletą falistej powierzchni jest równomierne rozprowadzanie ciepła oraz zapobieganie wpadaniu mniejszych kawałków przygotowywanych potraw między ruszta, w żar płomieni. Ponownie - takie drobne szczegóły sprawiają, że grill Napoleon® jest grillem Napoleon®.

EMALIOWANE  
DWUSTRONNE  
ŻELIWNE RUSZTA  
WAVE™



STALOWE RUSZTA  
WAVE™ ZE STALI  
SZLACHETNEJ

ODLEWANE  
DWUSTRONNE  
RUSZTA WAVE™  
ZE STALI  
SZLACHETNEJ



### SKŁADNIKI

- 1 duży kalafior
- 1 łyżka koreańskiej pasty gochujang
- 2 łyżki wegańskiego jogurtu
- 1 łyżka jasnego sosu sojowego
- 1 łyżka soku z limonki
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu

### GULASZ KIMCHI

- 200g pokrojonego w kostkę tofu (my użyliśmy wędzonego)
- 1 średnia cebula pokrojona w kostkę
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 200g wegańskiego kimchi
- 300ml bulionu warzywnego
- ½ pęczka cebulki dymki
- 50ml oleju warzywnego

### OZDOBA NA KALAFIORA

- 1 łyżka pieczonego sezamu
- ½ łyżeczki czarnego sezamu
- 1 łyżka sosu sojowego Kejap Manis
- 1 łyżka wegańskiego jogurtu
- 3 cebulki dymki pokrojone na plasterki



# GULASZ Z KIMCHI I KALAFIORA W STYLU KOREAŃSKIM



## CZAS PRZYGOTOWANIA

30 minut



## CZAS GRILLOWANIA

20 minut



## PORCJA DLA

4 OSÓB



## POZIOM TRUDNOŚCI

EASY

### INSTRUKCJA

**1** Rozgrzej swojego grilla do ok. 200C

**2** Zmieszaj składniki marynaty i obficie pomaluj nimi ugotowanego na parze kalafiora. Upewnij się, że marynata dostała się również między różyczki. Umieść kalafiora na grillu i grilluj przez około 20 minut na średniej temperaturze. Poznasz, że jest gotowy, gdy będzie ciemny oraz będzie wyglądać na skarmelizowanego. Sprawdź ostrym nożem, który powinien bez przeszkód się w nim zanurzyć.

**3** Podczas, gdy kalafior piecze się na grillu, możemy przygotować gulasz z kimchi. Do patelni przeznaczonych na grilla, przykładowo żeliwnej, dodaj olej oraz tofu i grilluj bezpośrednio nad głównym palnikiem dopóki nie będzie chrupiące. Przetóż do innego naczynia i odstaw.

**4** Na patelnię dodaj cebulę oraz czosnek i podsmażaj dopóki nie zrobią się przezroczyste, przez 7-8 minut. Dodaj kimchi i mieszaj przez 2-3 minuty, dodając bulion warzywny. Na koniec, dodaj tofu i wszystko wymieszaj.

**5** Ściągnij patelnię z rusztu. Delikatnie wypchnij kimchi z jej środka, uważnie przenieś kalafiora z blaszki i umieść go w pustym centrum naczynia.

**6** Udekoruj kalafiora: oblej jogurtem i kecap manis, następnie oprósz sezamem. Finalnie, dodaj cebulki. Zabaw się i stwórz przepiękną wegańską kompozycję. Danie będzie idealnie smakować z ugotowanym na parze ryżem jaśminowym.

Podzielcie się z nami swoimi ulubionymi przepisami – razem z waszymi historiami o świetnie zgrillowanym jedzeniu i zdjęciami Waszych posiłków z grilla na naszych mediach społecznościowych, takich jak Instagram czy Facebook. Nie zapomnijcie użyć hashtagów [#MagiaGrillowania](#) i [#NapoleonGrillePolska](#). Udanego grillowania!







## GRILLE ELEKTRYCZNE

Wejdź z Nami w przyszłość ekologicznego grillowania. Atrakcyjny wygląd, jakościowe funkcje i środowiskowa świadomość - Napoleon® dumnie ogłasza wprowadzenie pierwszego pełnowymiarowego elektrycznego grilla - Rogue® EQ™. Razem z nim Napoleon ustala nowe standardy i łączy przełomową technologię z ekologicznym podejściem do życia. To odpowiedź Napoleona na prośby dotyczące dużego i mocnego grilla elektrycznego wyposażonego w najnowsze grillowe technologie. Ta innowacja powołuje do życia przyjaznego dla środowiska grilla na świeżym powietrzu dla tych, którzy nie chcą iść na kompromis z jakością i wydajnością. Razem z Rogue® EQ™ Napoleon wprowadza

TravelQ PRO285 EX, łącząc doświadczenie grillowania elektrycznego grilla PRO285 i mobilność PRO285X.



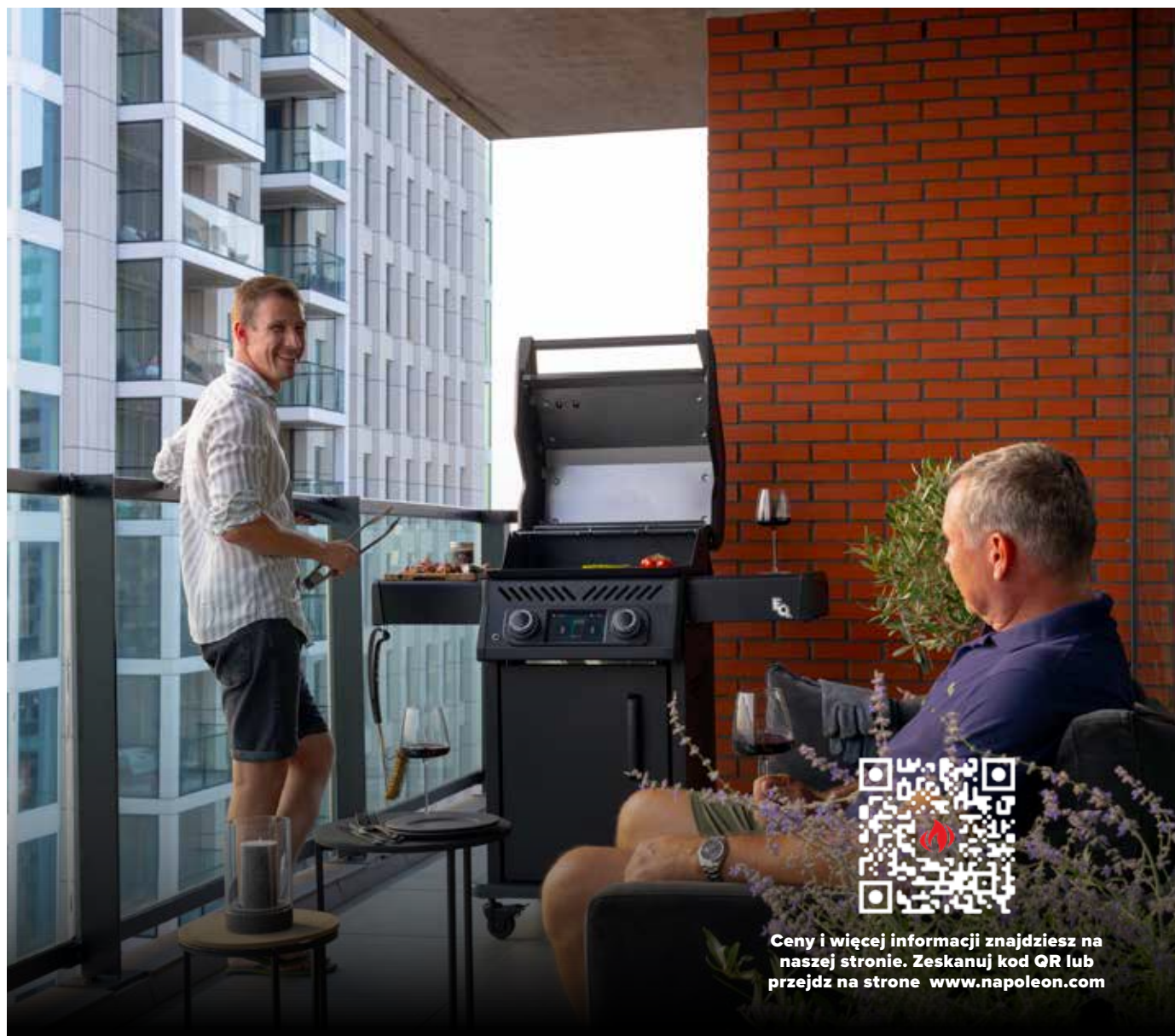
Rogue EQ™



TravelQ™ PRO285EX



TravelQ™ PRO285E



## FUNKCJE ELEKTRYCZNEGO GRILLA



Rogue® EQ™  
Duży wyświetlacz 17,8 cm (7")



Rogue® EQ™ Spirale grzewcze  
4500 W mocy



PRO285E Spirala grzewcza  
2200 W mocy



PRO285E Wbudowany  
termometr **ACCU-PROBE™**



## PRZYDATNE AKCESORIA



Pokrowiec do Rogue® EQ™  
#61366



Dwustronna żeliwna  
płyta dla Rogue® EQ™  
#56365



Pokrowiec dla  
PRO285E #61286  
PRO285EX #61288



Plancha dla TravelQ™ PRO285E i  
PRO285EX #56080



# RÓŻNE TECHNIKI GRILLOWANIA

## GRILLOWANIE NA ROŻNIE

Jedną z technik grillowania, która stała się popularna w ostatnich latach jest grillowanie na rożnie. W połączeniu z nim mogą być idealnie wykorzystane duże kawałki mięsa, całe kurczaki, ale również owoce i warzywa. Jedzenie jest „nadziane” na rożen, umiejscowione w grillu i obracane przez zautomatyzowany silnik. To umożliwia żywności równomierne pieczenie, w stałej temperaturze nawet przez dłuższy okres czasu. Dodatkowo, dzięki technice grillowania na rożnie, potrawa pozostaje soczysta.

**WSKAZÓWKA:** Z pomocą dodatkowych akcesoriów do rożna możesz przygotować dodatki, takie jak frytki, popcorn, skrzydełka i wiele innych.

**Na następnej stronie znajdziesz przepyszny przepis, z którym rozpoczniesz swoją przygodę z grillowaniem na rożnie!**

### SKŁADNIKI

**1** Picanha ( udziec wołowy) z tłuszczem, sól i świeżo zmielony pieprz

### BRAZYLIJSKI SOS SALSA

**3 średnie** pomidory

**1** zielona papryka

**1 mała** biała cebula

**½ kubka (125ml)** oliwy z pierwszego tłoczenia

**2 łyżki do ¼ kubka (63ml)** białego octu winnego, sól  
Pieprz pokrojona kolendra dla smaku 2 łyżki wody



# PODWĘDZONA PICANHA Z ROŻNA



## CZAS PRZYGOTOWANIA

15 min



## CZAS GRILLOWANIA

40 min



## PORCJA DLA

4 osób



## POZIOM TRUDNOŚCI

łatwy

### INSTRUKCJA

**1** Usuń ruszt z grilla i wstaw skrzynkę wędzarniczą na palnik. Wypełnij swoimi ulubionymi zrębkami drewna. Włącz palnik znajdujący się pod skrzynką wędzarniczą, ustawiając go na niską temperaturę. Używając tylnego palnika, rozgrzej grill na ok. 150C.

**2** Z mięsa odetnij błony i pozbądź się dodatkowego tłuszczu zwisającego na końcach. Podziel picanhę na 6cm, grube kawałki. Dopraw je według upodobań solą i świeżo zmielonym pieprzem. Możesz użyć także swojej ulubionej przyprawy do steków. Odstaw do odleżenia.

**3** Nabij steki na rożen uzyskując kształt litery „C” z warstwą tłuszczu na zewnątrz. Zamontuj szpadę do grilla i włącz silnik. Grilluj picanhę przez 30-40 minut lub do momentu, w którym termometr pokaże około 54C wewnątrz steka.

**4** Podczas, gdy picanha się grilluje, przygotuj brazylijską salsę. Pomidory, paprykę i cebulę pokrój w kostkę. Wymieszaj z olejem, octem i dla smaku dopraw solą i pieprzem. Udekoruj lub zmieszaj tak dużo kolendry, ile potrzebujesz.

**5** Wyjmij picanhę z grilla i odstaw na chwilę zanim ją pokroisz i podasz. Możesz podać ją w stylu Churrasco, pokrojoną bezpośrednio z rożna lub jak steki, ściągając ją całkowicie i podając gościom, by pokroili je sami, według uznania.

**6** Na wierzch dodaj brazylijską salsę i podaj z ryżem i fasolkami, frytkami lub z twoim ulubionym dodatkiem.

Uczta dla zmysłów - ta podwędzona picanha na pewno zadowoli twoją rodzinę i bliskich. Grillując na rożnie, wykorzystując podwędzanie dla smaku, nic nie może pójść nie tak. Jaki jest twój ulubiony przepis na grilla? Podziel się przepisami, historiami z grillowania i zdjęciami na naszych mediach społecznościowych, takich jak Facebook czy Instagram. Nie zapomnij użyć hashtagów #MagiaGrillowania i #NapoleonGrillePolska. Udanego grillowania!









# GRILLE FREESTYLE™

Zero ograniczeń podczas grillowania! Czy to zimą, czy latem, możesz liczyć na grille serii FREESTYLE™ przez cały rok. Ten grill nie ma żadnych kulinarnych ograniczeń. Klasyczny wieczór z przyjaciółmi i soczystym stekiem? Oczywiście! Proste śniadanie z omeletem i bekonem z planchy? Dlaczego nie! Niezła, szybka przekąska - daktyle owinięte bekonem? Wszystko, co możesz chcieć przygotować na grillu, jest możliwe z serią FREESTYLE™!

Freestyle™ to seria grilli Napoleon® dla entuzjastów grillowania, którzy chcą zrobić pierwszy krok w swojej napoleońskiej podróży. Trzy i cztero-palnikowe grille w różnej konfiguracji – od solidnego modelu podstawowego Freestyle™ 365 po topowy model Freestyle™ 425 z palnikiem na podczerwień SIZZLE ZONE™.

Wszystkie grille gazowe Freestyle™ oferują oczywiście najwyższą jakość Napoleona®: trwałą komorę grilla wykonaną z odlewane aluminium, żeliwne ruszty WAVE™ pokryte porcelaną, wbudowany termometr ACCU-PROBE™ oraz niezawodny system zapłonowy JETFIRE™. Wytrzymałe koła pozwalają na swobodne przemieszczanie grilla, a łatwe do złożenia boczne półki z wieszakami na narzędzia i otwieraczem do butelek sprawiają, że grill Freestyle pasuje do Twojego stylu życia i przestrzeni.

Twój grill – Twoje zasady!



Freestyle™ 365PGT



Freestyle™ 365 SBPGT



Freestyle™ 365 DSIBPGT



Freestyle™ 425 PGT



Freestyle™ 425 SBPGT



Freestyle™ 425 DSIBPGT



## CECHY SERII FREESTYLE



system błyskawicznego zapłonu **JETFIRE™**



wbudowany termometr **ACCU-PROBE™**



Żeliwny ruszt falisty **WAVE™**  
pokryty porcelaną



Boczny palnik na podczerwień **SIZZLE ZONE™**



## PRZYDATNE AKCESORIA



Pokrowiec  
#61444



Zestaw różna  
#69302



Dwustronna żeliwna płyta  
#56426



Silikonowa mata na półkę boczną  
#70122









## GRILLE ROGUE®

Seria Rogue® łączy innowację, wszechstronność, funkcjonalność i nowoczesność czarnego designu! Wysokiej jakości grille gazowe Rogue® oferujemy z dużą różnorodnością rozmiarów i funkcji.

W serii Rogue® jakość i innowacyjne funkcje są bardzo ważne. Wszystkie modele wyposażone są w łatwą w czyszczeniu komorę z odlewu aluminiową, a opatentowany system dystrybucji ciepła Napoleon® zapewnia równomierny rozkład temperatury w całym ruszcie.

Ponadto, we wszystkich grillach Rogue® standardem są palniki ze stali nierdzewnej, niezawodny system zapłonu JETFIRE, wbudowany termometr ACCU-PROBE oraz frontowa tacka ociekowa na tłuszcz.

Cała seria Rogue® ma wyjątkową zaletę: doskonały stosunek jakości do ceny.



Rogue® 365-2



Rogue® 425-2



RB 425 RSB-2



## CECHY SERII ROGUE®



Składane półki boczne



Żeliwny ruszt falisty **WAVE™**



Wbudowany termometr  
**ACCU-PROBE™**



Palnik boczny  
(RB425RSBPk-2)



## PRZYDATNE AKCESORIA



Pokrowiec  
#61426 and #61427



Zestaw różna #69912  
(na wyposażeniu modelu  
RB425RSBPK)



Emaliowana żeliwna placha  
#56036



Żeliwna patelnia, ø24cm  
#56053









## GRILLE ROGUE® PRO

Modele Rogue® PRO są równie dobrze wyposażone, jak pozostałe modele tej serii, ale ponadto posiadają legendarny SIZZLE ZONE™ - palnik boczny na podczerwień, osiągający temperaturę nawet do 800°C który doskonale sprawdza się do grillowania steków. Palnik boczny posiada łatwy w użytkowaniu ruszt ze stali nierdzewnej, natomiast ruszt główny wykonany jest z żeliwa. Grille ROGUE PRO posiadają podświetlane pokręta, które rozświetlą wasze wieczorne grillowanie. Wbudowany otwieracz butelek także może się przydać.

Grille Rogue® PRO są dostępne w wersji czarnej lub inox, w modelu 425, czyli z rusztem głównym w rozmiarze 60 x 46 cm.



Rogue® PRO 425-2



Rogue® PRO 425-2



## CECHY SERII ROGUE® PRO



Składana półka z prawej strony grilla



Faliste ruszta żeliwne **WAVE™**



Termometr **ACCU-PROBE™**



Duży palnik **SIZZLE ZONE™** z rusztem ze stali nierdzewnej



## PRZYDATNE AKCESORIA



Pokrowiec  
#61427



Zestaw różna  
#69913



Emaliowana żeliwna dwustronna  
płyta #56426



SIZZLE ZONE™ Przeciwwiatrowa  
osłona palnika bocznego (duża)  
#71301







## GRILLE ROGUE® PRO-S

Seria ROGUE® PRO-S przewyższa serię ROGUE PRO: grille PRO-S mają nie tylko SIZZLE ZONE™ - boczny palnik na podczerwień, lecz także tylny palnik różna, który również działa na zasadzie podczerwi. W połączeniu w wysoką pokrywę, te grille to zdecydowanie mistrzowski wybór do grillowania na różnie.

Wszystkie grille ROGUE® PRO-S zawierają podświetlane pokrętła Napoleon® SafetyGlow™, które informują o tym, czy grill jest włączony i gotowy na kolejną grillową przygodę.

Rogue - grille z charakterem!



**Rogue® PRO-S 425**  
(z zestawem różna)



**Rogue® PRO-S 525**



**Rogue® PRO-S 625**



**Rogue® PRO-S 425**



**Rogue® PRO-S 525**



**Rogue® PRO-S 625**



## CECHY SERII ROGUE® PRO-S



Wytrzymała komora grillowa z odlewu aluminium



Tyłny palnik różna na podczerwień wykonany ze stali nierdzewnej



Pokręta **SAFETY GLOW™** z oświetleniem LED



Duży palnik **SIZZLE ZONE™** z rusztem **WAVE™** ze stali nierdzewnej



## PRZYDATNE AKCESORIA



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



Zestaw różna  
#69912



Emaliowana żeliwna plancha  
#56036



Kociołek żeliwny, ø24cm / 4,5L  
#56062









# GRILLE PRESTIGE®

Przyszłość grillowania już tu jest. Przedstawiamy zupełnie nową serię grilli PRESTIGE. Zaprojektowana na nowo, seria PRESTIGE® prezentuje całkowicie nowy styl. Wszystkie grille PRESTIGE® zawierają ulepszony system błyskawicznego zapłonu JETFIRE 2.0, który gwarantuje niezawodny zapłon za każdym razem. Ponadto, nowe, duże i wytrzymałe koła z regulacją wysokości, większy i mocniejszy palnik Sizzle Zone 3.0, nowe palniki, nowa konstrukcja – wszystko w tych grillach jest nowe!

Chcesz pójść o krok dalej ze swoim doświadczeniem grillowym? Nasze modele PRESTIGE® CONNECTED zapewnią ci jedyną w swoim rodzaju kontrolę. Podłącz swojego grilla do naszej aplikacji NAPOLEON HOME przez Wi-Fi lub Bluetooth i monitoruj temperaturę oraz stan twoich potraw w czasie rzeczywistym.

Modele CONNECTED posiadają 5-calowy ekran LCD, który zapewnia przejrzysty podgląd, tego co dzieje się wewnątrz twojego grilla. Jednocześnie możesz podłączyć aż 3 sondy, co umożliwi ci kontrolowanie temperatury 3 różnych dań jednocześnie. Dodatkową funkcją aplikacji jest możliwość sprawdzenia poziomu gazu znajdującego się w butli – twój Prestige sam powie Tobie kiedy kończy się gaz w butli!

Wisienką na torcie jest to, że model PRESTIGE® 500 CONNECTED jest również dostępny w wykończeniu Phantom.

W grillach PRESTIGE® każdy szczegół ma znaczenie.



Prestige® 500 Connected



Prestige® 500 Connected



Prestige® 665 Connected



Prestige® 500



Prestige® 500



Ceny i więcej informacji znajdziesz na naszej stronie. Zeskanuj kod QR lub przejdź na stronę [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

## PRESTIGE FEATURES



Wbudowany termometr  
**ACCU-PROBE™**



Duży palnik **SIZZLE ZONE™**  
z rusztem **WAVE™** ze stali  
nierdzewnej



Regulowana wysokość  
kółka z regulacją wysokości



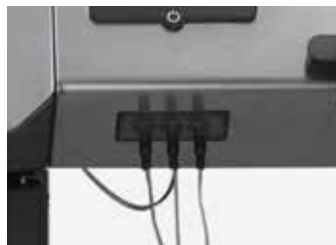
Otwieracz do butelek



## CECHY SERII PRESTIGE CONNECTED



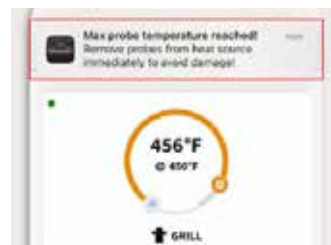
Połączenie przez aplikację  
Napoleon Home



3 sondy w komplecie



5-calowy ekran LCD



Monitoring grillowania



# TECHNIKI GRILLOWANIA STEKÓW

## NA SIZZLE ZONE™

### METODA KLASYCZNA

Grillowanie bezpośrednio to grillowanie mięsa bezpośrednio nad źródłem ciepła z wykorzystaniem wysokiej lub bardzo wysokiej temperatury. Możesz to z powodzeniem zrobić za pomocą palnika SIZZLE ZONE™, który umożliwia stworzenie pięknej przypieczonej skórki. Opiecz mięso po obu stronach (karmelizacja) a następnie grilluj je w niższej temperaturze w trybie grillowania pośredniego w temperaturze około 100 do 130°C aż do osiągnięcia odpowiedniej temperatury wewnątrz steka. Nie zapomnij o odpoczynku mięsa po zakończonym grillowaniu.

**WSKAZÓWKA:** Korzystając z tej metody, uważaj, aby nie przesadzić z temperaturą i czasem grillowania, wykorzystaj termometr aby uzyskać idealny efekt kulinarny



### METODA ODWRÓCONA

Grillowanie odwrócone. Pierwotnie stosowano głównie tą metodę w gastronomii, ponieważ metoda ta pozwala w bezpieczny sposób przygotować również duże kawałki mięsa, zarówno te z kością (T-bone, Tomahawk) jak i bez kości. Ale metoda ta jest bardzo przydatna również podczas domowego grillowania.

Mięso jest grillowane na pośrednim ogniu w niskich temperaturach od około 100 do 130 °C, aż do osiągnięcia żądanej temperatury wewnątrz steka. Następnie mięso przekładamy w strefę grillowania bezpośredniego lub na palnik SIZZLE ZONE™ w celu karmelizacji i osiągnięcia charakterystycznych śladów rusztu na mięsie.





# PRZEPIS NA STEKA IDEALNEGO

## SIZZLE ZONE™ PRZEPIS



**CZAS przygotowania**

10 min



**CZAS GRILLOWANIA**

25 min



**PORCJA DLA**

1+



**POZIOM TRUDNOŚCI**

łatwy

### SKŁADNIKI

Steki pokrojone na kawałki

Sól, pieprz, ulubione przyprawy

### PRZYGOTOWANIE

**1** Rozgrzej grill do temperatury od 150 ° C do 170 ° C, przygotowując się do grillowania pośredniego. Podnieś ruszty palnika bocznego do górnej pozycji. Zapal boczny palnik SIZZLE ZONE™ na podczerwień, podgrzewając go do wysokiego poziomu. Dobrze dopraw steki ulubioną przyprawą. Gruboziarnista sól, świeży pieprz, suszony czosnek są najprostsze, jednak równie dobrze sprawdzają się przyprawy do steków i inne proste mieszanki przypraw.

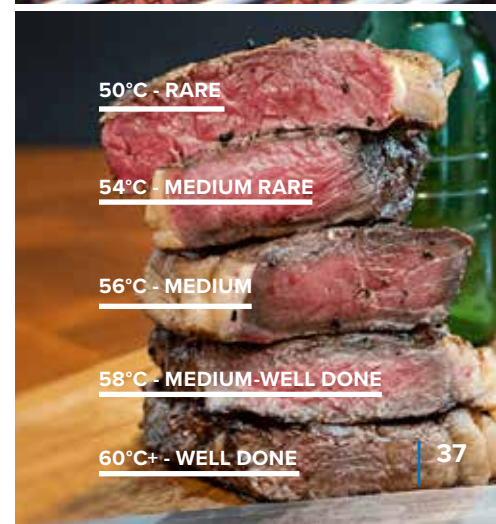
**2** Po nagraniu grilla przez co najmniej 10 do 15 minut nadszedł czas, aby obsmażyć stek(i). Umieść steki na palniku podczerwieni, smażąc je przez około 20-30 sekund z jednej strony. Jeśli spróbujesz podnieść steki (stecki), powinny po tym czasie łatwo odchodzić od rusztu, jeżeli tak się nie dzieje kontynuuj jeszcze chwilę smażenie, aż łatwo odejdą, kontroluj kolor steka aby nie dopuścić do zbytowego przypieczenia. Aby uzyskać charakterystyczne ślady (romby), obróć stek (stecki) o 45° i kontynuuj smażenie przez kolejne 20-30 sekund. Odwróć stek (stecki) i powtórz po drugiej stronie. Nie zapomnij też przysmażyć krawędzi, korzystając przy tym ze szczypców do grilla

**3** Po usmażeniu przenieś stek (stecki) na główny ruszt, używając pośredniego grillowania, aby dokończyć grillowanie. Użyj termometru do grilla, aby uzyskać idealną temperaturę. Grilluj w strefie pośredniej przez kilka minut, w zależności od grubości i pożądanej temperatury końcowej wewnątrz - wykorzystaj grafikę obok z poradą jaką temperaturę wewnątrz powinieneś uzyskać do osiągnięcia wybranego stopnia wypieczenia, pamiętaj iż podczas odpoczynku, po wyjęciu z grilla, temperatura mięsa może urosnąć o kilka stopni.

**4** Potóż stek (stecki) na desce lub talerzu na co najmniej 5 minut przed podaniem.

**5** Podawaj steki z ulubionymi dodatkami, niezależnie od tego, czy są to ziemniaki, duża i liściasta sałatka, czy cokolwiek innego.

Bardzo łatwo jest wypracować swój sposób i opanować metodę na idealnego steka za pomocą SIZZLE ZONE™ na podczerwień.™ Jak wiele rzeczy, praktyka i znajomość sprzętu czyni mistrza, podobnie jest z Twoim grillem Napoleon. Co przygotujesz na początek sezonu grillowego czyli majówkę? Dziel się z Nami, zostawiając komentarze, zdjęcia, a nawet przepisy w swoim ulubionym serwisie społecznościowym. Po prostu użyj hashtagu [#MagiaGrillowania](#) i [#NapoleonGrillePolska](#).









## GRILLE PRESTIGE® PRO™

Technologia na najwyższym poziomie i doskonały design to kluczowe cechy serii Prestige® PRO: chromowane detale i wysokiej jakości konstrukcja ze stali nierdzewnej podkreślają jej elegancką linię. Grille Napoleon® Prestige PRO to nie tylko doskonała prezencja: poczęstuj bliskich perfekcyjnymi stekami właśnie z tego grilla lub twórz wykwintne dania z dołączonym zestawem różna. Innymi słowy grille Prestige® PRO zapewnią Tobie najwyższą jakość grillowania.



Prestige PRO™ 500-3



Prestige PRO™ 665-3



Prestige PRO™ 825-3



Ceny i więcej informacji znajdziesz na naszej stronie. Zeskanuj kod QR lub przejdź na stronę [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

## PRESTIGE PRO FEATURES



Tylny palnik na podczerwień ze stali nierdzewnej



Oświetlenie wewnętrzne grilla



Pokręta **SAFETY GLOW™** przyciemnianym wielokolorowym oświetleniem LED



Wyświetlacz logo **NAPOLEON®** z czujnikiem ruchu



## PRZYDATNE AKCESORIA



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



Przeciwwiatrowa osłona palnika  
bocznego #71301



Emaliowana żeliwna dwustronna  
płyta #56041



Wok ze stali nierdzewnej  
#70028









## GRILLE PHANTOM™

Napoleon® Phantom™ - grille o wyjątkowo nieprzeciętnym designie: głębokim i ciemnym, matowo – czarnym wykończeniu z funkcjami premium. Z pewnością przykuwają wzrok!

Jednak Modele PHANTOM nie imponują jedynie wyglądem. Wszystkie modele Phantom™ są dostarczane z dołączonym rusztem do podgrzewania; PRO285X w wersji standardowej a Freestyle 425 , Rogue® SE425 i Prestige® 500 w wersji multifunkcyjnej.

Co warto podkreślić, wyróżnikiem Phantom™ Prestige® 500 są odlewane ze stali nierdzewnej ruszty - zarówno w głównej strefie gotowania, jak i w strefie SIZZLE ZONE™.

Wysokiej jakości stal nierdzewna jako solidny żeliwny ruszt - absolutny TOP w ofercie Napoleona®. Aby jeszcze bardziej udoskonalić grille limitowanej edycji Phantom™, pokrywy modeli Phantom™ Rogue® SE425, Phantom™ Prestige® 500 i Phantom™ Freestyle 425 mają gładkie, satynowe czarne wykończenie, co ułatwia czyszczenie.

Jeśli Batman ma grilla, to na pewno jest to PHANTOM!



Phantom™ TravelQ™ PRO285X



Phantom™ Freestyle 425



Phantom™ Rogue® PRO-S 425



Phantom™ Prestige® 500 Connected



## CECHY SERII PHANTOM™



Matowe wykończenie



Wbudowany termometr  
**ACCU-PROBE™** z matowym  
czarnym wykończeniem



Wielofunkcyjny ruszt górny  
(PRO-SPHM / P500PHM / F425PHM)



System błyskawicznego zapłonu  
**JETFIRE™**









## KOMPLETNE KUCHNIE ZEWNĘTRZNE OASIS™ COMPACT

Jesteśmy podekscytowani możliwością zaprezentowania Państwu innowacji w serii kuchni zewnętrznych Napoleon® Oasis™ Compact.

Naszym celem było stworzenie prawdziwie wszechstronnej kuchni zewnętrznej, gotowej do działania od razu po rozpakowaniu.

Oasis™ Compact są dostępne z grillami Prestige 500 lub BIG32 z serii 700. Zawsze w bocznym palniku na podczerwień SIZZLE ZONE™ i szafkami - z szufladami pod grillem, szafką z koszem na śmieci i ręcznik papierowy oraz szafką na butlę gazową. Dopełnieniem zestawu jest kamienny blat Marazzi, fabrycznie dopasowany do wymiarów kuchni.

**W tym roku kuchnie Oasis™ Compact zaskakują także designem: po raz pierwszy dostępna jest wersja z grillem BIG32 w wyjątkowo modnym, matowym czarnym wykończeniu.**



ODK105-P500P



ODK105-BIG32P-1

(Dołączony zestaw różna)



ODK105-BIG32PMK-1

(Dołączony zestaw różna)



Ceny i więcej informacji znajdziesz na naszej stronie. Zeskanuj kod QR lub przejdź na stronę [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

## CECHY OASIS COMPACT



Wyposażona w szafki Oasis™



Elegancki kamienny blat Marazzi w komplecie



Pokrowiec na grilla i palnik w komplecie



Zestaw różna w komplecie (z grillem BIG32)











## TRAVELQ™ SERIE

Prawdziwa, nieskończona wolność: TravelQ™ to nieskrępowana radość grillowania gdziekolwiek chcesz! Wszystkie modele TravelQ™ są wyposażone w równomiernie rozprowadzający ciepło, pokryty porcelaną żeliwny ruszt falisty WAVE™. Modele 285 posiadają 2 osobne palniki gazowe dzięki czemu możesz grillować zarówno bezpośrednio jak i pośrednio, co szczególnie jest istotne przy bardziej wymagających potrawach. Ergonomia oraz wyrafinowane rozwiązania technologiczne ułatwiają transport, a efektywność grillowania wyznacza nowe standardy w podróży. Niewielki przenośny grill stanie się wielkim partnerem w każdej przygodzie.

Model TravelQ PRO285E podkreśla fakt, że czasy, w których grille elektryczne były uważane za słabsze - po prostu minęły. Dzięki mocy 2200W, specjalnie izolowanej pokrywie i emaliowanej misie grillowej na ruszcie osiąga się temperaturę do 300°C – wystarczającą ilość ciepła, aby zapewnić grillowane potrawy z pysznymi śladami grilla. Elektryczny TravelQ stanowi prawdziwe wzbogacenie każdego balkonu lub sprawdzi się w sytuacjach, w których gaz lub węgiel drzewny nie są możliwe do użycia. Nasze grille turystyczne są również proste w czyszczeniu, ponieważ spiralę grzejną i emaliowaną wkładkę izolacyjną misy można łatwo wyjąć.



TravelQ™ 240



TravelQ™ 285



TravelQ™ 285X



TravelQ™ PRO285



TravelQ™ PRO285E



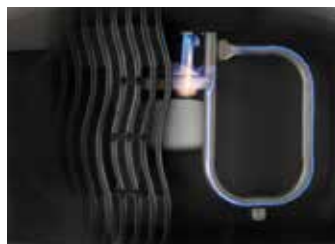
TravelQ™ PRO285X



## CECHY SERII TRAVELQ



Niezawodny system zapłonu



Dwa palniki ze stali nierdzewnej



Żeliwny dwuczściowy ruszt falisty  
**WAVE™**



Wysoka pokrywa umożliwiająca  
grillowanie większych potraw  
(seria PRO)



## PRZYDATNE AKCESORIA



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



Zestaw różna z przystawką do pizzy  
#69282



Płyta żeliwna #56080



Stojak do TravelQ™ PRO  
(PRO285-STAND-CE)









## GRILLE WĘGLOWE PREMIUM

Kompaktowe kuliste grille węglowe Napoleon® to funkcjonalność i nowoczesna stylistyka. Z łatwością grilluj i piecz powoli na rożnie lub podwędzaj, dodając ulubione zrębki wędzarnicze i drewnienka do płonącego węgla drzewnego. Podczas grillowania na węglu drzewnym niezbędna jest kontrola ciepła przez przepływ powietrza. Regulowane otwory wentylacyjne ułatwiają sterowanie przepływem powietrza w celu precyzyjnej kontroli temperatury, a górne otwory wentylacyjne, chronioną również przed czynnikami atmosferycznymi, jak deszcz i wiatr.

Poręczny grill NK 14 z rusztem ze stali nierdzewnej idealnie uzupełnia serię grilli węglowych: jest lekki i przenośny. To doskonały wybór dla tych, którzy lubią jeść w podróży. Podzielony pojemnik grillowy ułatwia grillowanie niezależnie od techniki. Stabilna budowa z czterema nóżkami pozwala używać go gdziekolwiek, a zatrzaski na pokrywie zapewniają bezpieczny transport.

Ruszty ze stali nierdzewnej szybko się nagrzewają i wymagają niewielkiej konserwacji i są wyposażone w zawiasy, aby umożliwić łatwe dodawanie węgla drzewnego. Natomiast system wirowego zarządzania ciepłem „Vortex” usprawnia konwekcję w grillu, przyspieszając rozgrzanie grilla do czerwoności, a także większe oszczędności paliwa. Dzięki temu jedzenie jest równomiernie przygotowane z każdej strony.



**Grill węglowy  
NK14K-LEG**



**Grill węglowy  
NK18K-LEG**



**Grill węglowy  
NK22K-LEG**



Ceny i więcej informacji znajdziesz na naszej stronie. Zeskanuj kod QR lub przejdź na stronę [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

## CECHY SERII GRILLI WĘGLOWYCH



Ruszt z ze stali nierdzewnej



Ułatwiający precyzyjną kontrolę przepływu powietrza szyber dolny



Stabilna konstrukcja na 4 aluminiowych nogach



System zarządzania ciepłem Vortex



## PRZYDATNE AKCESORIA



Pokrowiec  
Ø47 #61914 / Ø57 #61915



Płyta żeliwna do grilli o średnicy  
Ø57 cm #56083



Rękawice z naturalnej skóry  
#62147



Stalowa obręcz i dyfuzor do grilli  
węglowego #67745









## CHARCOAL PROFESSIONAL SERIES

Niezależnie od tego, czy jesteś amatorem czy profesjonalistą, grillowanie na węglu drzewnym zawsze będzie miało pewien urok. Portfolio Napoleon® obejmuje modele spełniające najwyższe wymagania, od „wszystkomającego”, bardzo dużego modelu Charcoal Professional ze stali nierdzewnej po nową serię kulistych grilli węglowych.

Ruszty do grillowania to absolutny hit. Seria PRO wyposażona jest w ruszt wykonany w całości z żeliwa. Grillowanie na takim grillu jest znacznie łatwiejsze ze względu na utrzymywanie ciepła tego materiału. Nawet częste otwieranie grilla nie wpływa znacząco na obniżenie się temperatury rusztu. Utrzymanie stałej temperatury od 70 do 400°C jest naprawdę łatwe. Pofalowany charakterystyczny wzór WAVE i imponujące ślady przypieczeń na przygotowanych perfekcyjnie potrawach będą ucztą dla Ciebie i Twoich gości.

W przeciwieństwie do większości innych grilli węglowych, modele Napoleon PRO Charcoal umożliwiają podnoszenie i opuszczanie rusztów na trzech różnych wysokościach, co pozwala Tobie na jeszcze efektywniejsze wykorzystanie ciepła z węgla drzewnego, w zależności od sposobu grillowania.

Linia PRO Charcoal zapewnia zwiększoną funkcjonalność poprzez wbudowaną obręcz przystosowaną do zamontowania różna, dodatkowo wyposażoną w specjalne otwory do przeprowadzenia przewodu od termometru. Pomyśleliśmy także o wieszakach na akcesoria, solidnym haku na komin do rozpalania, oraz uchwycie do przechowywania nieużywanego różna. Grille Napoleon PRO są wyposażone w odporne na ciepło, chłodne uchwyty i wyjmowany pojemnik na popiół, regulowaną pokrywę pokrytą emalią porcelanową oraz wbudowany termometr



**Grill węglowy  
PRO18K-LEG**



**Grill węglowy  
PRO22-LEG**



**Grill węglowy  
PRO22K-CART**



**Grill węglowy  
PRO605CS**



Ceny i więcej informacji znajdziesz na naszej stronie. Zeskanuj kod QR lub przejdź na stronę [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

## CECHY GRILLI WĘGLOWYCH PRO



Regulowany na 3 wysokościach ruszt żeliwny **WAVE™**



Solidny zawias utrzymujący pokrywę grilla



Stalowa obręcz umożliwiającą zamontowanie różna



System zarządzania ciepłem Vortex



## MATCHING ACCESSOIRES



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



Zestaw różna obrotowego  
#69242



Żeliwna płyta do grilli o średnicy  
Ø57 cm #56083



Kosze na węgiel drzewny  
#67400

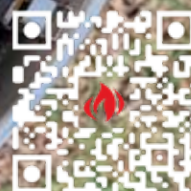




# RÓŻNE TECHNIKI GRILLOWANIA

## GRILLOWANIE NA PLANCHY

Jak przygotować idealne ryby, owoce morza, warzywa z grilla lub tradycyjne jajko sadzone smakujące jak te, które serwują najlepszych restauracjach? Grillując je na Napoleonie! Śródziemnomorskie owoce morza, ryby i wiele innych produktów przygotujesz na tak zwanej planchy. Te duże, emaliowane żeliwne płyty są niezwykle przydatne przy grillowaniu, wymagających pełnego rusztu, drobnych produktów. Ponadto pełna żeliwna płyta ma ogromną zaletę, utrzymuje wysoką temperaturę wewnątrz grilla i na swojej powierzchni, dlatego idealnie nadaje się do grillowania w wysokich temperaturach.



Ceny i więcej informacji znajdziesz na naszej stronie. Zeskanuj kod QR lub udaj się na [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



# AKCESORIA DO KAŻDEGO GRILLA

## ODKRYJ NASZĄ NOWĄ SERIĘ ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH



Płyn do czyszczenia  
wnętrza grilla, 500ml  
**10240**



Płyn do czyszczenia  
rusztów, 500ml  
**10241**



Płyn do czyszczenia powierzchni  
ze stali nierdzewnej, 500ml  
**10242**



Płyn do czyszczenia powierzchni  
emaliowanych, 500ml  
**10243**



Trzyrzędowa szczotka do grilla z włosiem z mosiadzu **62062**

Trzyrzędowa szczotka do do grilla z włosiem stalowym **62063**



Mosiężna szczotka do grilla z drewnianą rączką **62028**



Zestaw narzędzi do czyszczenia grilla gazowego **62045**



Szczotka do grilla ze stali nierdzewnej **62035**





3-elementowy zestaw  
narzędzi do grillowania ze  
stali szlachetnej - seria PRO  
**70034**



Szczypce ze stali  
nierdzewnej - seria PRO **55011**



3-częściowy zestaw do grillowania  
seria TravelQ™ **70024**



Elastyczna szpatułka  
**70040**



Startowy zestaw akcesoriów  
dla miłośników pizzy  
**90002**



Prostokątny kamień do  
pieczenia  
**70008**



Nakładany piec do pizzy ze  
stali szlachetnej do grilli gazowych  
**71200**



Łopata do pizzy ze składaną  
rączką - seria PRO  
**70003**





Dwustronna żeliwna płyta grillowa do grilli Freestyle i Rogue **56426**



Brytfanna do grillowania **56055**



Dwustronna emaliowana płyta żeliwna do grilla węglowego 22" **56083**



Dwustronna żeliwna płyta grillowa do grilli Prestige i Prestige Pro 500 **56041**



Żeliwna taca do grilli gazowych na węgiel drzewny i zrębki wędzarnicze  
**67732**



Okrągły komin do rozpalania grilla  
**węglowego 67802**



Koszyki na węgiel drzewny  
do grilli kulistych  
**67400**

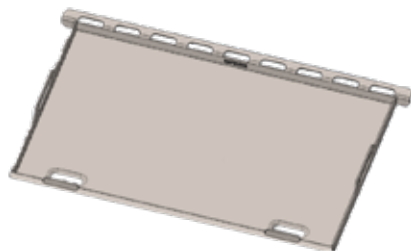


Napoleon® Premium  
Brykiet/Węgiel drzewny  
10KG, **67104**, 7KG, **67105**





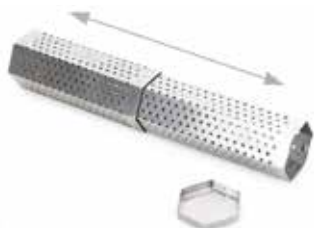
Aluminiowe wkłady do tacy ociekowej  
**62070** for P500 **62071** for P665



Stalowa plancha do grilli  
**56093** Rogue® 425 **56094** Rogue®  
525 Prestige®/Prestige® Pro 500



Stalowa płyta grillowa do  
grill węglowych 18" i 22"  
**56099**



Tuba wędzarnicza TravelQ  
**67075**





Żeliwna forma do muffinek  
**56061**



Żeliwna płyta grillowa na palnik  
**SIZZLE ZONE™**  
Mała **56081** Duża **56082**



Żeliwny stojak do pieczenia  
krewetek **67734**

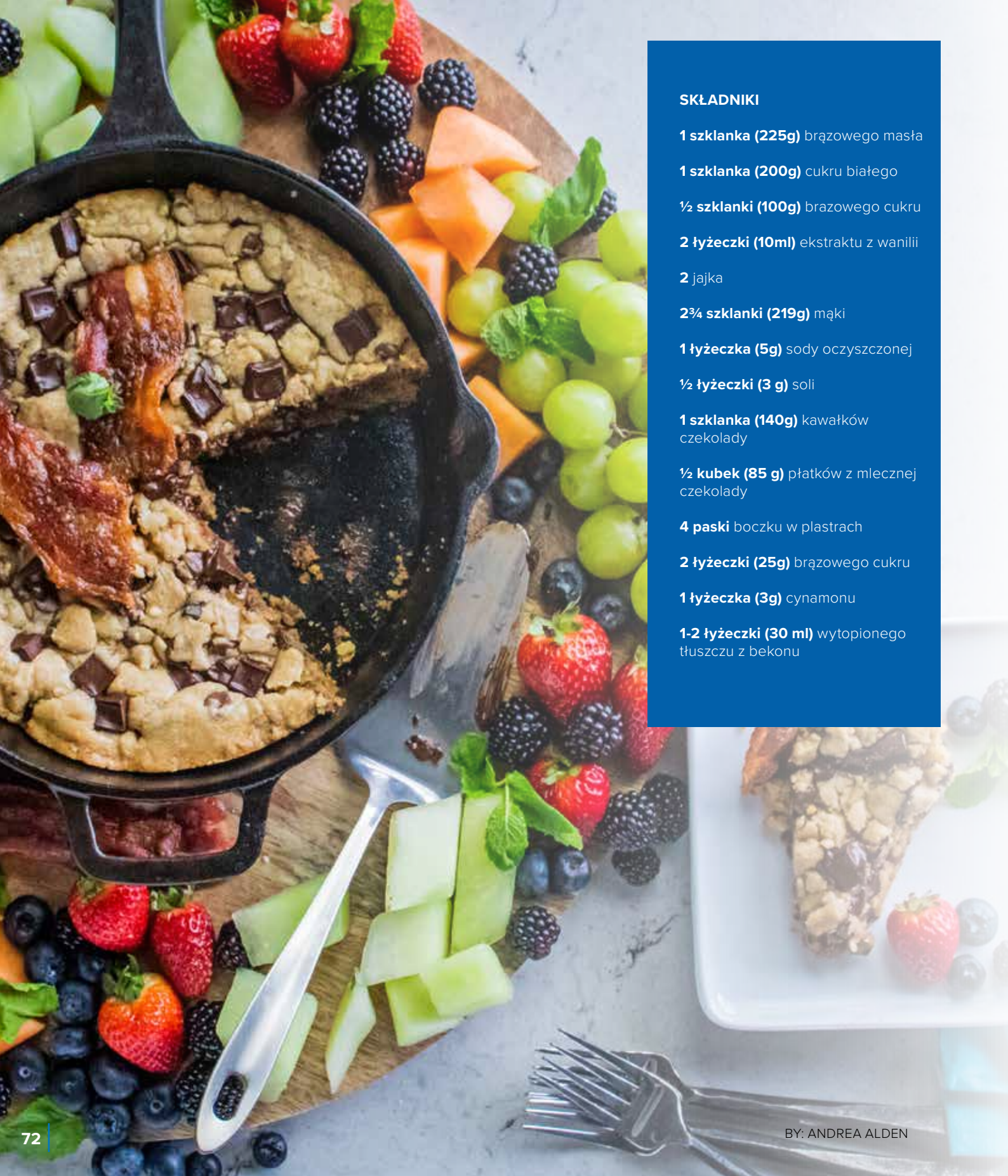


Żeliwna prasa do mięsa  
**56056**









## SKŁADNIKI

**1 szklanka (225g)** brązowego masła

**1 szklanka (200g)** cukru białego

**½ szklanki (100g)** brązowego cukru

**2 łyżeczki (10ml)** ekstraktu z wanilii

**2** jajka

**2¾ szklanki (219g)** mąki

**1 łyżeczka (5g)** sody oczyszczonej

**½ łyżeczki (3 g)** soli

**1 szklanka (140g)** kawałków  
czekolady

**½ kubek (85 g)** płatków z mlecznej  
czekolady

**4 paski** boczku w plastrach

**2 łyżeczki (25g)** brązowego cukru

**1 łyżeczka (3g)** cynamonu

**1-2 łyżeczki (30 ml)** wytopionego  
tłuszcza z bekonu



# OGROMNE CIASTECZKO Z RONDLA

## PRZEPIS NA DESER



**CZAS PRZYGOTOWANIA**

20 min



**CZAS GRILLOWANIA**

30 min



**ILUŚĆ OSÓB**

4+



**POZIOM TRUDNOŚCI**

Średnia



### INSTRUKCJA

**1** Odmierz potrzebną ilość palonego masła i poczekaj, aż osiągnie temperaturę pokojową. Używając miksera ręcznego lub stojącego ubijaj masło i cukier przez 3 do 5 minut, aż masa stanie się lekka i puszysta.

**2** Wyłącz mikser i zeskrób boki, a następnie ustaw mikser na niskie obroty, dodaj jajka i wanilię, mieszając po każdym dodaniu.

**3** W osobnej misce wymieszaj mąkę, sodę oczyszczoną i sól. Mieszając, upewnij się, że wszystko jest równomiernie rozłożone. Dodaj je do masy maślanej, mieszaj, aż wszystko się połączy. Wmieszaj czekoladę, uważając, aby nie przemieszać.

**4 Opcjonalnie** odstaw ciasto do lodówki na 24 do 72 godzin. Im na dłużej odstawisz ciasto (do 3 dni), tym głębszy będzie smak.

**5** Przed pieczeniem ciasteczka połóż boczek na spodzie rondla. Piecz boczek przez około 15 do 20 minut w temperaturze ok. 190°C, aż będzie prawie chrupiący. Ostrożnie wylej tłuszcz z boczku, a następnie wymieszaj brązowy cukier i cynamon. Posyp boczek, wstaw z powrotem do piekarnika lub na grilla na kolejne 3 do 5 minut, aż boczek będzie w pełni upieczony i chrupiący. Osusz na papierowym ręczniku, uważając, aby nie przywarł do ciasta.

**6** Rozgrzej grilla do 190°C, używając wszystkich palników ustawionych na średnio-niską temperaturę.

**7** Posmaruj żeliwny rondel tłuszczem z boczku. Rozprowadź ciasto na patelni, tak aby równo pokryło dno.

**8** Wyłącz palniki pod rusztem w miejscu, w którym będziesz stawiać żeliwną patelnię i zamknij pokrywą. Piecz ciasteczko przez 15 do 30 minut, aż środek będzie prawie gotowy. Nabierz odpowiedniej konsystencji, gdy ostygnie. Jeśli jednak wolisz bardziej „solidne” ciasteczko, możesz piec je do 30 minut, o ile boki nie zaczną się przypalać.

**9** Zdejmij żeliwny rondel z grilla i pozwól mu odpocząć i ostygnąć przez co najmniej 5 minut, zanim pokruszysz kandyzowany boczek na wierzchu, posypując go płatkami soli. Następnie pokrój i podaj. Podawaj ze świeżymi owocami, lodami, bitą śmietaną lub ulubionymi dodatkami.

Co świętujesz, robiąc ten przepis na gigantyczny deser z ciasteczek z patelni. Podziel się swoimi ulubionymi deserami z grilla na naszym Facebooku i Instagramie, używając hashtagów [#MagiaGrillowania](#) i [#NapoleonGrillePolska](#)



## PRZEGLĄD KOLEKCJI GRILLI NAPOLEON



### Rogue EQ™

- 2 grzałki 4,5 kW
- 4500 W
- Powierzchnia rusztu: 51 x 45 cm
- Wymiary: 121 x 64 x 121 cm



### TravelIQ™ PRO285EX

- 2200 W
- Powierzchnia rusztu: 54 x 37 cm
- Wymiary: 112 x 50 x 93 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### TravelIQ™ PRO285E

- 2200 W
- Powierzchnia rusztu 54 x 37 cm
- Wymiary: 74 x 47 x 38 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### Freestyle™ 365

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 12 kW
- Powierzchnia rusztu: 51 x 45 cm
- Wymiary: 124 x 64 x 116 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### Freestyle™ 365 SB

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 12 kW
- Palnik kuchenki bocznej 3 kW
- Powierzchnia rusztu: 51 x 45 cm
- Wymiary: 124 x 64 x 116 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### Freestyle™ 365 DSIB

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 13,6 kW
- Palnik kuchenki bocznej 3kW
- Powierzchnia rusztu: 51 x 45 cm
- Wymiary: 124 x 64 x 116 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### Freestyle™ 425

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 12 kW
- Palnik boczny SIZZLE ZONE™ 3 kW
- Powierzchnia rusztu: 51 x 45 cm
- Wymiary: 124 x 64 x 116 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### Freestyle™ 425 SB

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 13,6 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 132 x 64 x 116 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### Freestyle™ 425 DSIB

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 13,6 kW
- Palnik boczny SIZZLE ZONE™ na podczerwień 3 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 132 x 64 x 116 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### R3655PK-2

- 2 palniki ze stali nierdzewnej 10,5 kW
- Powierzchnia rusztu: 51 x 46 cm
- Wymiary: 122 x 64 x 123 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### R425PK-2

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 14,25 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 130 x 64 x 123 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



### RB 425 RSB-2

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 14,25 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Palnik kuchenki bocznej 3 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 130 x 64 x 123 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™





#### Rogue<sup>®</sup> PRO 425

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 14,25 kW
- Palnik SIZZLE ZONETM 4,5 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 130 x 64 x 123 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



#### Rogue<sup>®</sup> PRO 425

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 14,25 kW
- Palnik SIZZLE ZONETM 4,5 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 130 x 64 x 123 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



#### Rogue<sup>®</sup> PRO-S 425

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 14,25 kW
- Palnik SIZZLE ZONETM 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 140 x 64 x 123 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



#### Rogue<sup>®</sup> PRO-S 425

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 14,25 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™
- na podczerwień 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 140 x 64 x 123 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej



#### Rogue<sup>®</sup> PRO-S 525

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 16,6 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 73 x 45 cm
- Wymiary: 154 x 64 x 123 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



#### Rogue<sup>®</sup> PRO-S 525

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 16,6 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 73 x 45 cm
- Wymiary: 154 x 64 x 123 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej



#### Rogue<sup>®</sup> PRO-S 625

- 5 palników ze stali nierdzewnej 20,75 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 73 x 45 cm
- Wymiary: 154 x 64 x 123 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej



#### Rogue<sup>®</sup> PRO-S 625

- 5 palników ze stali nierdzewnej 20,75 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 73 x 45 cm
- Wymiary: 154 x 64 x 123 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



#### Prestige<sup>®</sup> 500 (Connected)

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 14 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 71 x 46 cm
- Wymiary: 167 x 67 x 130 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 8,5 mm



#### Prestige<sup>®</sup> 500 (Connected)

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 14 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 71 x 46 cm
- Wymiary: 167 x 67 x 130 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 8,5 mm



#### Prestige<sup>®</sup> 665 (Connected)

- 5 palników ze stali nierdzewnej 17,5 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 94 x 46 cm
- Wymiary: 188 x 67 x 130 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 8,5 mm



#### Prestige PRO™ 500

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 16 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5,5 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4 kW
- Powierzchnia rusztu: 71 x 46 cm
- Wymiary: 169 x 65 x 131 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 9,5 mm



#### Prestige PRO™ 665

- 5 palników ze stali nierdzewnej 19 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5,5 kW
- Duży boczny palnik na podczerwień SIZZLE ZONE™ o mocy 4 kW
- Dedykowany palnik do podwędzania 2,5 kW
- Powierzchnia rusztu: 94 x 46 cm
- Wymiary: 195 x 65 x 130 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 9,5 mm



#### Prestige PRO™ 825

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 15,2 kW
- Strefa SIZZLE ZONE™ 7,6 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5,5 kW
- Innowacyjny dwustopniowy palnik boczny o mocy 5,3 kW
- Dedykowany palnik do podwędzania 2,5 kW
- Powierzchnia głównego grilla: 72 x 46 cm + 47 x 46 cm SIZZLE ZONE™
- Wymiary: 239 x 64 x 130 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 9,5 mm



#### Phantom™ TravelQTM PRO285X

- 2 palniki ze stali nierdzewnej 4,1 kW
- Powierzchnia rusztu: 54 x 37 cm
- Wymiary: 112 x 51 x 101 cm | 23 kg
- Ruszty żeliwne WAVE™



#### Phantom™ Freestyle 425

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 13,6 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 3 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 132 x 64 x 116 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej



#### Phantom™ Rogue® PRO-S 425

- 3 palniki ze stali nierdzewnej 14,25 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ na 4,5 kW
- Tylony palnik różna 5 kW
- Powierzchnia rusztu: 60 x 45 cm
- Wymiary: 140 x 64 x 123 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej



#### Phantom™ Prestige® 500 Connected

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 16 kW
- Palnik SIZZLE ZONE™ 4,5 kW
- Tylony palnik różna ze stali nierdzewnej 5,7 kW
- Powierzchnia rusztu: 71 x 46 cm
- Wymiary: 167 x 67 x 130 cm
- Ruszty WAVE™ z odlewu stali nierdzewnej



#### TravelQ™ 240

- 1 palnik ze stali nierdzewnej 2,6 kW
- Powierzchnia rusztu: 49 x 34,1 cm
- Wymiary: 66 x 47 x 37 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



#### TravelQ™ PRO 285

- 2 palniki ze stali nierdzewnej 4,1 kW
- Powierzchnia rusztu: 54 x 37 cm
- Wymiary: 74 x 47 x 38 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



#### TravelQ™ PRO 285X

- 2 palniki ze stali nierdzewnej 4,1 kW
- Powierzchnia rusztu: 54 x 37 cm
- Wymiary: 112 x 50 x 93 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™





#### Oasis™ Compact 105 BIP500

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 14 kW
- Palnik boczny SIZZLE ZONE™ serii 700 o mocy do 3 kW (BIB10IRPSS)
- Tylny palnik rożna ze stali nierdzewnej 5,3 kW
- Powierzchnia rusztu: 71 x 46 cm
- Wymiary: 224,5 cm x 78,2 cm x 126,6 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 7,5 mm



#### Oasis™ Compact 105 BIG32

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 14 kW
- Palnik boczny SIZZLE ZONE™ serii 700 o mocy do 3 kW (BIB10IRPSS)
- Tylny palnik rożna ze stali nierdzewnej 5,3 kW
- Powierzchnia rusztu: 74,6 x 45,4 cm
- Wymiary: 224,5 cm x 83 cm x 129,1 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 9,5 mm



#### Black Oasis™ Compact 105 BIG32

- 4 palniki ze stali nierdzewnej 14 kW
- Palnik boczny SIZZLE ZONE™ serii 700 o mocy do 3 kW (BIB10IRPPMK)
- Tylny palnik rożna ze stali nierdzewnej 5,3 kW
- Powierzchnia rusztu: 74,6 x 45,4 cm
- Wymiary: 224,5 cm x 83 cm x 129,1 cm
- Ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 9,5 mm



#### Grill węglowy NK14K-LEG

- Średnica rusztu: Ø 37 cm
- Wymiary: 36 x 36 x 45,5 cm
- Ruszt ze stali nierdzewnej



#### Grill węglowy NK18K-LEG

- Powierzchnia rusztu: Ø 47 cm
- Wymiary: 53 x 62 x 97 cm
- Ruszt ze stali nierdzewnej



#### Grill węglowy NK22K-LEG

- Powierzchnia grilla: Ø 57 cm
- Wymiary: 59 x 71 x 104 cm
- Ruszt ze stali nierdzewnej



#### Grill węglowy PRO18K-LEG

- Średnica rusztu: Ø 47 cm
- Wymiary: 53 x 63 x 100 cm
- 3-poziomowy, regulowany ruszt żeliwny WAVE™



#### Grill węglowy PRO22K-LEG

- Średnica rusztu: Ø 57 cm
- Wymiary: 59 x 72 x 107 cm
- 3-poziomowy, regulowany ruszt żeliwny WAVE™



#### Grill węglowy PRO22K-CART

- Średnica rusztu: Ø 57 cm
- Wymiary: 84 x 75 x 111 cm
- 3-poziomowy, regulowany ruszt żeliwny WAVE™



#### Grill węglowy PRO 605 CSS

- Powierzchnia rusztu: 86 x 46 cm
- Wymiary: 171 x 63 x 121 cm
- Ruszty żeliwne WAVE™



## Dożywnia Ochrona Gwarancyjna

Dla PRESTIGE®/PRO™

### Dożywnia

(oznacza okres gwarancji wynoszący 30 lat)

(odlewy aluminiowe / podstawa ze stali nierdzewnej, pokrywa ze stali nierdzewnej, pokrywa emaliowana porcelaną, ruszty ze stali nierdzewnej)

**10 lat, plus 50% zniżki dożywnia**

(palniki rurowe ze stali nierdzewnej, żeliwne ruszty pokryte porcelaną)

**5 lat, plus 50% zniżki dożywnia**

(szyny aromatyzujące ze stali nierdzewnej, palniki różna na podczerwień ze stali nierdzewnej, ceramiczne palniki na podczerwień (bez ekranu))

**2 lata**

(wszystkie inne części z wyjątkiem baterii i żarówek)



## 15 lat gwarancji

Dla Rogue® oraz PRO605CSS

### 15 lat gwarancji

(odlewy aluminiowe / podstawa ze stali nierdzewnej, pokrywa ze stali nierdzewnej, pokrywa emaliowana porcelaną, ruszty ze stali nierdzewnej)

**10 lat gwarancji, plus 50% zniżki pogwarancyjnej przez kolejne 5 lat**

(palniki rurowe ze stali nierdzewnej)

**5 lat gwarancji, plus 50% zniżki pogwarancyjnej przez kolejne 10 lat**

(szyny aromatyzujące ze stali nierdzewnej, żeliwne ruszty pokryte porcelaną, ceramiczne palniki na podczerwień (bez ekranu))

**2 lata**

(wszystkie inne części z wyjątkiem baterii i żarówek)



## 10 lat gwarancji

Dla TravelQ™ 240, serii TravelQ™ PRO (w tym PRO285/PRO285E) oraz FREESTYLE™

### 10 lat gwarancji

(odlewy aluminiowe / podstawa ze stali nierdzewnej, pokrywa ze stali nierdzewnej, pokrywa emaliowana porcelaną, ruszty ze stali nierdzewnej)

**5 lat, plus 50% zniżki do 10 lat**

(pokrywa aluminiowa, palniki rurowe ze stali nierdzewnej, żeliwne ruszty pokryte porcelaną)

**2 lata**

(wszystkie inne części z wyjątkiem baterii i żarówek)



## 10 lat gwarancji

Dla kulistych grilli węglowych

### 10 lat gwarancji

(pokrywka i misa z emalii porcelanowej)

**5 lat, plus 50% zniżki do 10 lat**

(system kontroli powietrza)

**3 lata, plus 50% zniżki do 10 lat**

(ruszty chromowane i ruszty emaliowane porcelaną)

**2 lata**

(wszystkie inne części)



**DOZYWOTNIA OCHRONA  
GWARANCYJNA  
DLA PRESTIGE®/PRO™**

**10 LAT** | WYMIANA PALNIKÓW  
50% SUGEROWANEJ CENY DETALICZNEJ

Palniki ze stali nierdzewnej są objęte gwarancją na pełną wymianę przez 10 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**10 LAT** | RUSZTY POWLEKANE  
PORCELANA  
50% SUGEROWANEJ CENY DETALICZNEJ

Żeliwne ruszty powlekane porcelaną objęte są 10-letnią gwarancją obejmującą pełną wymianę. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**5 LAT** | AROMATYZERY  
ZE STALI NIERDZEWNEJ  
50% SUGEROWANEJ CENY DETALICZNEJ

Aromatyzery ze stali nierdzewnej są objęte gwarancją na pełną wymianę przez 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**5 LAT** | PALNIKI ROŻNA  
NA PODCZERWIEN  
50% SUGEROWANEJ CENY DETALICZNEJ

Żeliwne ruszty powlekane porcelaną objęte są gwarancją na pełną wymianę przez 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**15 LAT OCHRONY  
GWARANCYJNEJ  
DLA ROGUE® ORAZ PRO605CSS**

**10 LAT** | WYMIANA PALNIKÓW  
3 LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Palniki ze stali nierdzewnej są objęte gwarancją na pełną wymianę przez 10 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**5 LAT** | AROMATYZERY  
ZE STALI NIERDZEWNEJ  
10LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Aromatyzery ze stali nierdzewnej są objęte gwarancją na pełną wymianę przez 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**5 LAT** | RUSZTY POWLEKANE  
PORCELANA  
10LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Żeliwne ruszty powlekane porcelaną objęte są 5-letnią gwarancją obejmującą pełną wymianę. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**5 LAT** | PALNIKI ROŻNA  
NA PODCZERWIEN  
10LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Ceramiczne palniki na podczerwień (bez ekranu) są objęte gwarancją na pełną wymianę przez 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**10 LAT OCHRONY  
GWARANCYJNEJ  
DLA TRAVELQ™ 240, SERII  
TRAVELQ™ PRO ORAZ  
FREESTYLE™**

**5 LAT** | POKRYWY  
ZE STALI LAKIEROWANEJ  
5LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Pokrywy ze stali lakierowanej są objęte gwarancją na pełną wymianę przez okres 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**5 LAT** | WYMIANA PALNIKÓW  
5 LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Palniki ze stali nierdzewnej są objęte gwarancją na pełną wymianę przez 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**5 LAT** | RUSZTY POWLEKANE  
PORCELANA  
5LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Żeliwne ruszty powlekane porcelaną objęte są gwarancją na pełną wymianę przez 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**10 LAT OCHRONY  
GWARANCYJNEJ  
DLA KULISTYCH GRILLI  
WĘGLOWYCH**

**5 LAT** | PRO AIR CONTROL SYSTEM  
5 LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Systemy PRO Air Control są objęte gwarancją na pełną wymianę przez okres 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.

**5 LAT** | RUSZTY POWLEKANE  
PORCELANA  
5LAT 50% SUGEROWANEJ CENY DET.

Żeliwne ruszty powlekane porcelaną objęte są gwarancją na pełną wymianę przez 5 lat. Później części zamienne są dostępne za 50% sugerowanej ceny detalicznej przez pozostałą część okresu gwarancyjnego.



PREMIUM BBQs

Napoleon® na facebooku:



Napoleon® na youtube:



Napoleon® na instagram:



[napoleon.com](http://napoleon.com)

Przedstawiona oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Z powodu stałego ulepszania naszej oferty, dane techniczne produktów mogą różnić się od zawartych w katalogu. Zastrzegamy sobie możliwość pomyłek redakcyjnych i drukarskich. Przeczytaj dokładnie wskazówki dotyczące montażu i instrukcję obsługi dołączone do naszych produktów. Napoleon® jest zarejestrowanym znakiem handlowym przez Wolf Steel Ltd. Wszystkie materiały zawarte w katalogu są własnością firmy Wolf Steel Europe B.V., kopiowanie oraz rozpowszechnianie bez zgody właściciela jest zabronione.