

NAPOLEON

SÉRIE ROGUE®

CUISINEZ DIFFÉREMMENT...
OPTEZ POUR UN ROGUE.



LA GAMME ÉLARGIE DE LA SÉRIE ROGUE®

ROGUE

ROGUE^{XT}

ROGUE^{SE}

425

525

625



625 5 BRÔLEURS
525 4 BRÔLEURS
425 3 BRÔLEURS

ROGUE



GARANTIE INTÉGRALE DE 15 ANS DE NAPOLÉON
POUR LES SÉRIES ROGUE®, ROGUE® XT & ROGUE® SE



R425

42 000 BTU

3 brûleurs principaux

Surface de cuisson totale : 18 po P x 23 ¾ po L



R525PK

48 000 BTU

4 brûleurs principaux

Surface de cuisson totale : 18 po P x 28 ¾ po L



gaz naturel ou propane
jusqu'à **48 000** BTU



cuisinez de délicieux repas
pour **32** personnes



cuisinez à la perfection
grâce aux **4** brûleurs

JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™

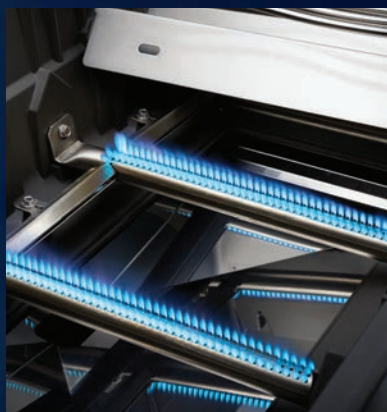
Vous donne une lecture instantanée de la température à l'intérieur de votre gril de façon sécuritaire, sans que vous ayez à soulever le couvercle. Cette jauge de température possède une large étendue de mesure allant de 0° à 370 °C (0° à 700 °F) qui indique aussi la zone de température idéale pour fumer et saisir les aliments.



ROGUE

CARACTÉRISTIQUES

ALLUMEUR EXCLUSIF AVEC PONT D'ALLUMAGE



Le pont d'allumage de Napoléon assure la fiabilité du système en permettant à chaque brûleur d'être allumé par le précédent, d'une seule opération. Il permet aussi aux brûleurs de se rallumer si le vent venait à éteindre l'un d'eux dans des conditions extrêmes.



Boutons de commande ergonomiques et robustes

Tout comme le volant d'une voiture, sa forme robuste et sa prise en main agréable rehaussent votre expérience de la grillade.



Couvercle profilé

Facile à soulever, il offre une rétention de la chaleur semblable à celle d'un four.



Crochets à ustensiles intégrés

Gardez les ustensiles à portée de main sur les crochets à ustensiles de chaque tablette latérale et laissez les tablettes libres pour préparer votre repas.



Chariot fermé

Le chariot fermé dissimule le réservoir de propane, ajoute de l'espace de rangement et assure une protection contre les intempéries.



Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en fonte émaillée

Ces grilles ondulées emblématiques permettent de bien saisir les aliments et sont réversibles pour retenir les jus de cuisson.



Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable

La configuration multiniveau assure une répartition uniforme de la chaleur et protège les brûleurs.



Cuve en fonte d'aluminium durable

La cuve offre une résistance supérieure à la rouille et bénéficie d'une nouvelle garantie intégrale de 15 ans.



Tablettes latérales rabattables avec revêtement de peinture en poudre noire

Grâce aux tablettes latérales rabattables, rangez votre gril et disposez de plus d'espace en cas de besoin.



Jauge de température ACCU-PROBE™ indiquant les plages de grillage à feu vif et de fumaison

Elle mesure avec précision la température de votre gril pour un contrôle optimal de la température lorsque vous cuisinez.



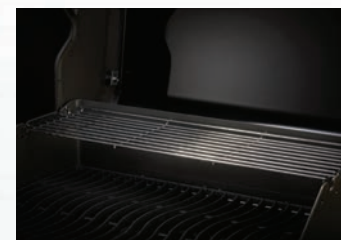
Anneau de retenue intégré pour réservoir de propane

Maintenez le réservoir de propane bien en place dans le cabinet grâce à ce dispositif de rangement simple et sécuritaire.



Allumage instantané JETFIRE™

Ce système d'allumage innovateur et facile à utiliser produit un jet de flamme qui allume chaque brûleur à gaz individuellement pour un allumage rapide.



Grande grille de réchaud plaquée chrome

La nouvelle grille de réchaud extra profonde vous offre une surface de cuisson supplémentaire plus grande.

LA SAVEUR DU CHARBON DE BOIS AVEC VOTRE GRIL À GAZ

Grâce au bac à charbon de bois optionnel de Napoléon, vous pouvez maintenant jumeler l'agrément et la saveur du charbon de bois à votre gril à gaz. Il suffit de remplacer les diffuseurs par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec votre brûleur à gaz.

ROGUE^{XT}

425



GARANTIE INTÉGRALE DE 15 ANS DE NAPOLÉON
POUR LES SÉRIES ROGUE®, ROGUE® XT & ROGUE® SE



RXT425

42 000 BTU

3 brûleurs principaux

Surface de cuisson totale : 18 po P x 23 ¾ po L



RXT425SIB

51 000 BTU

4 brûleurs principaux plus 1
brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

Surface de cuisson totale : 18 po P x 23 ¾ po L



Également disponible en noir



gaz naturel ou propane
jusqu'à **51 000** BTU



technologie infrarouge
SIZZLE ZONE™ exclusive
qui permet d'atteindre une
température de **1800°**

Prêt à griller en **30** secondes



cuisinez de délicieux repas
pour **26** personnes



cuisinez à la perfection
grâce aux **4** brûleurs

DIFFUSEURS À DEUX NIVEAUX EN ACIER INOXYDABLE

Toutes les graisses s'écoulant des aliments sont instantanément vaporisées sur les diffuseurs à deux niveaux pour se transformer en saveurs, et non pas en flambées.

* Consulter les pages 6 et 7 pour connaître toutes les caractéristiques du Rogue® XT.

ROGUE^{XT}

525 625



gaz naturel ou propane
jusqu'à **69 000** BTU



technologie infrarouge
SIZZLE ZONE exclusive
qui permet d'atteindre une
température de **1800°**

Prêt à griller en **30** secondes



cuisinez de délicieux repas
pour **39** personnes



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



Également disponible en noir



GARANTIE INTÉGRALE DE 15 ANS DE NAPOLÉON
POUR LES SÉRIES ROGUE®, ROGUE® XT & ROGUE® SE

RXT525SIB

57 000 BTU

4 brûleurs principaux plus
1 brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

Surface de cuisson totale : 18 po P x 28 ¾ po L



RXT625SIB

69 000 BTU

5 brûleurs principaux plus
1 brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

Surface de cuisson totale : 18 po P x 34 ¾ po L

BOUTONS DE COMMANDE ERGONOMIQUES ET ROBUSTES

Tout comme le volant d'une voiture, sa forme robuste et sa prise en main agréable rehaussent votre expérience de la grillade.



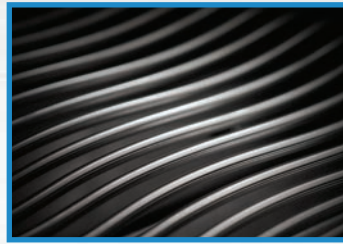
+ Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™ de 1800 °F

Préparez des viandes comme au steak house en créant une croûte caramélisée qui emprisonne les jus.



+ Couvercle profilé de haut format

Facile à soulever, il offre une rétention de la chaleur semblable à celle d'un four.



+ Grilles de cuisson en acier inoxydable

La forme ondulée emblématique assure un transfert de chaleur uniforme et empêche les petits aliments de tomber dans le gril. (modèles RXT en acier inoxydable seulement)



+ Chariot fermé à porte double

Le chariot fermé dissimule le réservoir de propane, ajoute de l'espace de rangement et assure une protection contre les intempéries. (2 portes sur les modèles 525 et 625)



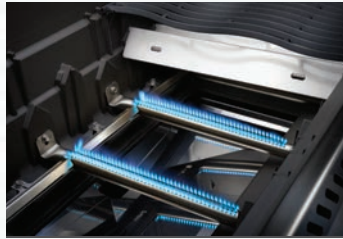
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en fonte émaillée

Ces grilles ondulées emblématiques permettent de bien saisir les aliments et sont réversibles pour retenir les jus de cuisson.



Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable

La configuration multiniveau assure une répartition uniforme de la chaleur et protège les brûleurs.



Cuve en fonte d'aluminium durable

La cuve offre une résistance supérieure à la rouille et bénéficie d'une nouvelle garantie intégrale de 15 ans.



Tablettes latérales rabattables avec revêtement de peinture en poudre noire

Grâce aux tablettes latérales rabattables, rangez votre gril et disposez de plus d'espace en cas de besoin.



Jauge de température ACCU-PROBE™ indiquant les plages de grillage à feu vif et de fumaison

Elle mesure avec précision la température de votre gril pour un contrôle optimal de la température lorsque vous cuisinez.



Anneau de retenue intégré pour réservoir de propane

Maintenez le réservoir de propane bien en place dans le cabinet grâce à ce dispositif de rangement simple et sécuritaire.



Allumage instantané JETFIRE™

Ce système d'allumage innovateur et facile à utiliser produit un jet de flamme qui allume chaque brûleur à gaz individuellement pour un allumage rapide.



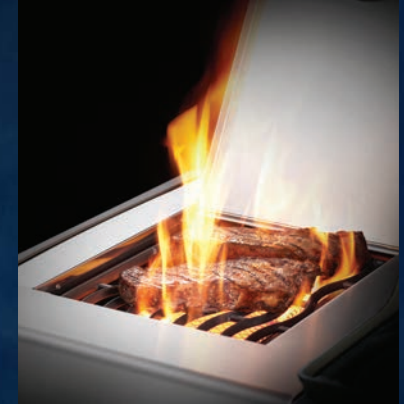
Boutons de commande ergonomiques et robustes

Tout comme le volant d'une voiture, sa forme robuste et sa prise en main agréable rehaussent votre expérience de la grillade.

ROGUE^{XT}

**MÊME QUE LE ROGUE
+ CARACTÉRISTIQUES
ADDITIONNELLES**

**BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE
SIZZLE ZONE™**



Les grils à infrarouge de Napoléon utilisent des brûleurs en céramique comportant des milliers d'orifices espacés de façon égale pour générer un rayonnement infrarouge. La céramique absorbe l'énergie de la flamme, puis rayonne et fait monter la température à un incroyable 1800 °F. Cette chaleur remarquable et intense permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur.

CUVE EN FONTE D'ALUMINIUM DURABLE

La cuve est pratiquement indestructible et elle offre une résistance supérieure à la rouille. Elle bénéficie d'une nouvelle garantie intégrale de 15 ans.



ROGUE^{SE}

425 525 625



gaz naturel ou propane
jusqu'à **88 000** BTU



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



cuisinez de délicieux repas
pour **39** personnes



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



GARANTIE INTÉGRALE DE 15 ANS DE NAPOLEÓN
POUR LES SÉRIES ROGUE®, ROGUE® XT & ROGUE® SE

RSE425RSIB

70 500 BTU

3 brûleurs principaux plus
1 brûleur latéral et 1 brûleur
arrière infrarouges SIZZLE ZONE™

Surface de cuisson totale :
18 po P x 23 ¾ po L



RSE525RSIB

76 500 BTU

4 brûleurs principaux plus 1
brûleur latéral et 1 brûleur
arrière infrarouges SIZZLE ZONE™

Surface de cuisson totale :
18 po P x 28 ¾ po L



RSE625RSIB

88 500 BTU

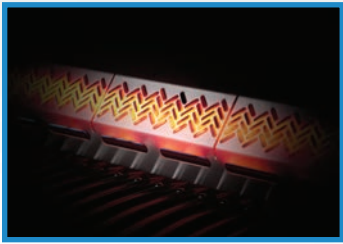
5 brûleurs principaux plus
1 brûleur latéral et 1 brûleur
arrière infrarouges SIZZLE ZONE™

Surface de cuisson totale : 18 po P x 34 ¾ po L



BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™

Saisir les aliments à feu vif est facile avec le brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™ intégré qui fournit un espace de cuisson supplémentaire à la surface de cuisson principale.



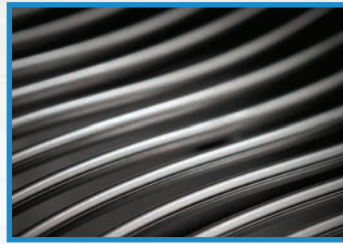
+ Brûleur arrière infrarouge

La chaleur infrarouge du brûleur pour la rôtissoire est idéale pour saisir à haute température et rôtir à la broche.



+ Grandes tablettes latérales rabattables avec ouvre-bouteille intégré

Profitez d'un espace de préparation supplémentaire avec des tablettes latérales plus grandes. La tablette latérale droite est rabattable sur les modèles SE.



+ Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable

La forme ondulée emblématique assure un transfert de chaleur uniforme et empêche les petits aliments de tomber dans le gril.



+ Boutons de commande rétroéclairés, ergonomiques et robustes

Ne soyez plus jamais dans l'obscurité avec les boutons de commande rétroéclairés qui permettent de cuisiner en soirée.



Grand brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™ de 1800 °F

Préparez des viandes comme au steak house en créant une croûte caramélisée qui emprisonne les jus.



Diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable

La configuration multiniveau assure une répartition uniforme de la chaleur et protège les brûleurs.



Cuve en fonte d'aluminium durable

La cuve offre une résistance supérieure à la rouille et bénéficie d'une nouvelle garantie intégrale de 15 ans.



Chariot fermé à porte double

Le chariot fermé dissimule le réservoir de propane, ajoute de l'espace de rangement et assure une protection contre les intempéries. (2 portes sur les modèles 525 et 625)



Couvercle profilé de haut format

Facile à soulever, il offre une rétention de la chaleur semblable à celle d'un four.



Anneau de retenue intégré pour réservoir de propane

Maintenez le réservoir de propane bien en place dans le cabinet grâce à ce dispositif de rangement simple et sécuritaire.



Allumage instantané JETFIRE™

Ce système d'allumage innovateur et facile à utiliser produit un jet de flamme qui allume chaque brûleur à gaz individuellement pour un allumage rapide.



Grande grille de réchaud plaquée chrome

La nouvelle grille de réchaud extra profonde vous offre une surface de cuisson supplémentaire plus grande.

ROGUE SE

**MÊME QUE LE ROGUE XT
+ CARACTÉRISTIQUES
ADDITIONNELLES**

**BRÛLEUR ARRIÈRE
INFRAROUGE**



L'infrarouge procure la chaleur nécessaire pour emprisonner les jus et il requiert peu ou pas de temps de préchauffage. L'énergie radiante atteint la viande de façon plus directe et ne réchauffe que très peu d'air.

COUVERCLE PROFILÉ

Facile à soulever, il offre une excellente rétention de la chaleur et des températures plus uniformes pour des résultats de cuisson parfaits. Les modèles RSE et RXT disposent d'un couvercle de haut format qui offre plus d'espace pour vos mets grillés.



COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



LAMPE DE GRIL

70049



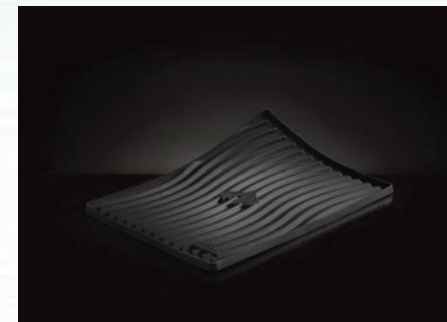
GANTS TACTILES MULTI-USAGES

62141 (P/M) 62142 (G) 62143 (TG / TTG)



THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE SANS FIL

70006



TAPIS POUR TABLETTE LATÉRALE

70122



PANIER POUR RÔTISSOIRE

64005



RÔTISSOIRE À POULET

56034



SUPPORT À PILONS DE POULET

56032



WOK

56027



ENSEMBLE DE BROCHETTERIE

64008



ENSEMBLE DE 2 CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

70046



ENSEMBLE D'USTENSILES POUR DÉJEUNER AVEC 4 ANNEAUX POUR ŒUF

70055



ENSEMBLE DE 3 USTENSILES POUR PLANCHA

70081



ENSEMBLE DE PLANCHE À DÉCOUPER ET DE BOLS

70012



LÈCHEFRITE EN ACIER INOXYDABLE AVEC PLANCHE À DÉCOUPER EN BAMBOU DE LUXE

56033



COUTEAU DE CHEF

55211



COUTEAU SANTOKU

55212



BROSSE À GRIL À TROIS RANGÉES AVEC FILAMENTS EN ACIER INOXYDABLE

62057



GRANDE BROSSE À GRIL À FILAMENTS CONTINUS AVEC GRATTOIR

62055



ENSEMBLE DE DÉPART POUR FUMAISSON AVEC COPEAUX DE BOIS

67020



BAC À CHARBON DE BOIS EN FONTE

67732



PLATEAU DE CUISSON EN FONTE

56008



POÊLE À FRIRE EN FONTE

56053



POÊLE À DESSERT EN FONTE

56054



CASSEROLE EN FONTE AVEC COUVERCLE

56051

LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

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

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

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



VOUS DÉSIREZ CETTE DÉLICIEUSE SAVEUR FUMÉE?

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

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

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



COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

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

Polyvalent

Des biftecks aux fruits de mer en passant par les légumes, cuisinez comme un vrai professionnel!

Excellente rétention de la saveur et des jus

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

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

Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoléon

Plus efficace

L'infrarouge chauffe la matière et non l'air; ainsi, les aliments cuisent deux fois plus vite qu'avec les brûleurs traditionnels, tout en utilisant moins de combustible. Puisque l'infrarouge chauffe directement les aliments, et non pas l'air ambiant, il est beaucoup plus simple de cuisiner sur le grill toute l'année.

Le choix environnemental!

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

NAPOLEON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

0→1800° PRÊT À GRILLER EN 30 SECONDES



COMMENT CUIRE LE BIFTECK PARFAIT À L'INFRAROUGE

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

CONSEIL :

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

| | Nombre de brûleurs principaux | BTU des brûleurs principaux | BTU du brûleur latéral | BTU du brûleur arrière | BTU total | Surface de cuisson principale | Surface de cuisson du brûleur latéral | Surface de la grille de réchaud | Surface de cuisson totale | Largeur en pouces (tablettes pliées) | Hauteur en pouces (couvercle ouvert) | Profondeur en pouces |
|------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------|------------------------|-----------|-------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| ROGUE® | | | | | | | | | | | | |
| R425PK-1 | 3 | 42 000 | - | - | 42 000 | 425 po ² | - | 145 po ² | 570 po ² | 51 | 47,5 (63) | 25 |
| R425NK-1 | 3 | 42 000 | - | - | 42 000 | 425 po ² | - | 145 po ² | 570 po ² | 51 | 47,5 (63) | 25 |
| R525PK-1 | 4 | 48 000 | - | - | 48 000 | 525 po ² | - | 185 po ² | 710 po ² | 56,5 | 47,5 (63) | 25 |
| ROGUE® XT | | | | | | | | | | | | |
| RXT425PSS-1 | 3 | 42 000 | - | - | 42 000 | 425 po ² | - | 145 po ² | 570 po ² | 51 (35) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT425NSS-1 | 3 | 42 000 | - | - | 42 000 | 425 po ² | - | 145 po ² | 570 po ² | 51 (35) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT425SIBPK-1 | 3 | 42 000 | 9000 | - | 51 000 | 425 po ² | 95 po ² | 145 po ² | 665 po ² | 51 (35) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT425SIBNK-1 | 3 | 42 000 | 9000 | - | 51 000 | 425 po ² | 95 po ² | 145 po ² | 665 po ² | 51 (35) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT425SIBPSS-1 | 3 | 42 000 | 9000 | - | 51 000 | 425 po ² | 95 po ² | 145 po ² | 665 po ² | 51 (35) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT425SIBNSS-1 | 3 | 42 000 | 9000 | - | 51 000 | 425 po ² | 95 po ² | 145 po ² | 665 po ² | 51 (35) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT525SIBPK-1 | 4 | 48 000 | 9000 | - | 57 000 | 525 po ² | 95 po ² | 185 po ² | 805 po ² | 60,5 (40,5) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT525SIBNK-1 | 4 | 48 000 | 9000 | - | 57 000 | 525 po ² | 95 po ² | 185 po ² | 805 po ² | 60,5 (40,5) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT525SIBPSS-1 | 4 | 48 000 | 9000 | - | 57 000 | 525 po ² | 95 po ² | 185 po ² | 805 po ² | 60,5 (40,5) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT525SIBNSS-1 | 4 | 48 000 | 9000 | - | 57 000 | 525 po ² | 95 po ² | 185 po ² | 805 po ² | 60,5 (40,5) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT625SIBPK-1 | 5 | 60 000 | 9000 | - | 69 000 | 625 po ² | 95 po ² | 215 po ² | 935 po ² | 66 (56) | 48,5 (63) | 25 |
| RXT625SIBNK-1 | 5 | 60 000 | 9000 | - | 69 000 | 625 po ² | 95 po ² | 215 po ² | 935 po ² | 66 (56) | 48,5 (63) | 25 |
| ROGUE® SE | | | | | | | | | | | | |
| RSE425RSIBPSS-1 | 3 | 42 000 | 14 000 | 14 500 | 70 500 | 425 po ² | 140 po ² | 145 po ² | 710 po ² | 55 (45) | 48,5 (63) | 25 |
| RSE425RSIBNSS-1 | 3 | 42 000 | 14 000 | 14 500 | 70 500 | 425 po ² | 140 po ² | 145 po ² | 710 po ² | 55 (45) | 48,5 (63) | 25 |
| RSE525RSIBPSS-1 | 4 | 48 000 | 14 000 | 14 500 | 76 500 | 525 po ² | 140 po ² | 185 po ² | 850 po ² | 60,5 (40,5) | 48,5 (63) | 25 |
| RSE525RSIBNSS-1 | 4 | 48 000 | 14 000 | 14 500 | 76 500 | 525 po ² | 140 po ² | 185 po ² | 850 po ² | 60,5 (40,5) | 48,5 (63) | 25 |
| RSE625RSIBPSS-1 | 5 | 60 000 | 14 000 | 14 500 | 88 500 | 625 po ² | 140 po ² | 215 po ² | 980 po ² | 66 (56) | 48,5 (63) | 25 |
| RSE625RSIBNSS-1 | 5 | 60 000 | 14 000 | 14 500 | 88 500 | 625 po ² | 140 po ² | 215 po ² | 980 po ² | 66 (56) | 48,5 (63) | 25 |

S = standard | O = optionnel | Couleurs : a.i. = acier inoxydable, k = noir | Brûleur latéral infrarouge : IR2 = brûleur infrarouge à 2 tuiles, IR3 = brûleur infrarouge à 3 tuiles
Grilles de cuisson : a.i. = acier inoxydable, Fonte = fonte émaillée | Grille de réchaud : C = plaquée chrome

| Diffuseur | Hauteur du couvercle | Couleur du couvercle | Couvercle à double paroi | Couleur du panneau de commande | Boutons éclairés | Couleur de la porte | Nombre de portes | Couleur des tablettes | Taille des tablettes | Type de brûleur latéral | Brûleur arrière | Grilles de cuisson | Combustible | Nombre de panneaux arrière | Plateau à condiments |
|-----------|----------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------|------------------|---------------------|------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|-------------|----------------------------|----------------------|
| a.i. | Bas | K | Non | K | Non | K | 1 | K | S | - | Non | Fonte | PL | 1 | 0 |
| a.i. | Bas | K | Non | K | Non | K | 1 | K | S | - | Non | Fonte | GN | 1 | 0 |
| a.i. | Bas | K | Non | K | Non | K | 2 | K | S | - | Non | Fonte | PL | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Non | a.i. | 1 | a.i. | S | - | Non | a.i. | PL | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Non | a.i. | 1 | a.i. | S | - | Non | a.i. | GN | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | K | Non | K | Non | K | 1 | K | S | IR2 | Non | a.i. | PL | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | K | Non | K | Non | K | 1 | K | S | IR2 | Non | a.i. | GN | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Non | a.i. | 1 | a.i. | S | IR2 | Non | a.i. | PL | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Non | a.i. | 1 | a.i. | S | IR2 | Non | a.i. | GN | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | K | Non | K | Non | K | 2 | K | Large | IR2 | Non | a.i. | PL | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | K | Non | K | Non | K | 2 | K | Large | IR2 | Non | a.i. | GN | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Non | a.i. | 2 | a.i. | Large | IR2 | Non | a.i. | PL | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Non | a.i. | 2 | a.i. | Large | IR2 | Non | a.i. | GN | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | K | Non | K | Non | K | 2 | K | Large | IR2 | Non | a.i. | PL | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | K | Non | K | Non | K | 2 | K | Large | IR2 | Non | a.i. | GN | 1 | 0 |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Oui | a.i. | 1 | a.i. | Large | IR3 | Oui | a.i. | PL | 2 | S |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Oui | a.i. | 1 | a.i. | Large | IR3 | Oui | a.i. | GN | 2 | S |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Oui | a.i. | 2 | a.i. | Large | IR3 | Oui | a.i. | PL | 2 | S |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Oui | a.i. | 2 | a.i. | Large | IR3 | Oui | a.i. | GN | 2 | S |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Oui | a.i. | 2 | a.i. | Large | IR3 | Oui | a.i. | PL | 2 | S |
| a.i. | Haut | a.i. | Oui | a.i. | Oui | a.i. | 2 | a.i. | Large | IR3 | Oui | a.i. | GN | 2 | S |

NAPOLÉON

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



napoleon.com

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

TÉLÉPHONE : 514 737-6294

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

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRRG-FR - 05/2021