

NAPOLEON®

ГРИЛИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

ЭКСПЕРТЫ ПО ГАЗОВОМУ И ИНФРАКРАСНОМУ ГРИЛЛИНГУ



NAPOLEON®
GOURMET GRILLS
SINCE 1976

Компания «Наполеон» – семейное канадское предприятие. Владельцы компании – два поколения семьи Шрё-тер - поддерживают высокие стандарты качества и производительности, разрабатывая и изготавливая лишь **самые лучшие и надежные грили, камины и продукцию для пикников на открытом воздухе**. Каждый член семьи принимает непосредственное участие в оперативной деятельности компании.

Бренд Napoleon® отличают передовые технологии, высочайшая надежность, гармоничный дизайн и непревзой-денный сервис. Грили Napoleon® создают все условия для того, чтобы процесс приготовления пищи был столь же приятным, как и изумительные блюда, которые на них готовятся.



История

Все началось в 1976 году, когда Вольфганг Шрётер (Wolfgang Schroeter) – молодой инженер, получивший высшее техническое образование в Германии, открыл небольшой завод по изготовлению стальных деталей в г. Бэрри (провинция Онтарио, Канада). Через некоторое время компания «Wolf Steel Ltd.», названная в честь основателя, разработала и выпустила свою первую дровяную печь. Она представляла собой цельнолитую чугунную печь с двумя дверцами и была изготовлена на производственной площади в девяносто пять квадратных метров.

В 1981 году появился бренд Napoleon®, а вместе с ним одностворчатая стеклянная дверца из жаростойкой стеклокерамики – первая в своей отрасли. Это было важным достижением компании Wolf Steel Ltd., и за следующие несколько лет спрос на дровяные печи Napoleon® распространился далеко за границы провинции Онтарио на остальную часть Канады, в Соединенные Штаты Америки, Европу и Великобританию. С тех пор предприятие постоянно стремится к достижению безупречного качества, функциональности и стиля всей выпускаемой продукции, объединяющей в себе немецкую надежность и канадское качество.

В настоящий момент компания «Napoleon»® сертифицирована по стандарту ISO9001 – 2008, имеет в штате более 700 сотрудников и функционирует на собственных производственных площадях (более 228 600 квадратных метров), расположенных на территории Канады, США и Китая. В Северной Америке она является крупнейшим частным производителем высококачественных дровяных и газовых каминов, изысканных газовых и угольных грилей, продукции для пикников на открытом воздухе, декоративных водопадов и полного ассортимента отопительного и вентиляционного оборудования.

На следующих страницах Вы откроете для себя функциональность, красоту и безупречность стиля Napoleon® – идеальное дополнение к отдыху на открытом воздухе.



Napoleon Appliance Corp., Barrie



Wolf Steel Corporate Office, Barrie



Wolf Steel Manufacturing, Barrie



Wolf Steel, Montreal



Wolf Steel USA



Guangzhou Napoleon Steel, China

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ ГРИЛЕЙ
NAROLEON® ГАРАНТИРУЕТ ВАМ
БЕЗУПРЕЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ!**

1

**Грилинг на инфра-
красной горелке
SIZZLE ZONE™**

Хотите приготовить незабываемый стейк? Этот метод идеально подходит для приготовления сочного нежного мяса. SIZZLE ZONE™- керамическая горелка, имеющая 10 000 равномерно распределенных отверстий, вырабатывает жар температурой 980 °С благодаря инфракрасной технологии Naroleon®. Мясо обжаривается мгновенно, причем весь сок остается внутри. Более крупные куски мяса можно передвинуть в зону обычного гриля и продолжить «доводить» его до желаемой степени прожарки. Каков же результат? Невероятно нежный и сочный стейк с неповторимым вкусом!

ИНФРАКРАСНАЯ ГОРЕЛКА
**SIZZLE
ZONE™**



2

**Приготовление на
чугунном противне
«A LA PLANCHA»™**

Под планчей принято понимать технику приготовления на раскаленной чугунной поверхности преимущественно рыбных, но так же овощных и мясных блюд, почти без жира и с максимальным сохранением полезных веществ. Приготовленные в собственном соку продукты, не теряют своего оригинального, свежего и натурального, как и вся средиземноморская кухня, вкуса. Противень раскаляют до высокой температуры, посыпают крупной морской солью, добавляют несколько капель масла и быстро выкладывают на него рыбу, мясо, морепродукты или овощи. Они готовятся в течение нескольких минут и сразу же подаются на том же самом противне, который еще долго не остывает и при необходимости позволяет «доготавливать» еду уже за столом.



3

**Приготовление
в стиле
«ТЕППАН-ЯКИ»**

Данная техника приготовления пищи позволяет готовить полезные для здоровья блюда и предлагает неограниченное количество возможностей. Тяжелая пластина из нержавеющей стали быстро прогревается при включении газовой горелки. При постоянном переворачивании мясо, овощи или рыба никогда не подгорают и получаются очень вкусными, хрустящими и сочными.



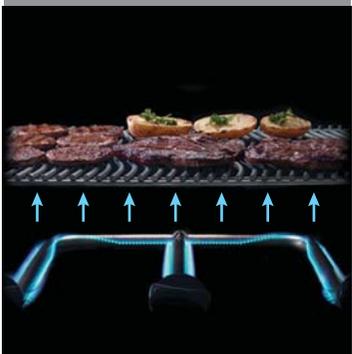
8

**ОСНОВНЫХ
СПОСОБОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД НА
ГАЗОВЫХ ГРИЛЯХ
NAROLEON®**

4

«Прямой» гриллинг

В случае применения данного метода стейки и другие мясные, рыбные или овощные блюда обжариваются непосредственно над включенными горелками. Методом «прямого» гриллинга следует готовить любые продукты толщиной менее 5см. Как правило, они готовятся недолго и становятся лишь аппетитнее при быстром зажаривании на раскаленном гриле. Данный метод предполагает обработку при температуре от 230° до 340°С. Можно сократить время приготовления блюда, закрыв крышку, при этом продукт прогревается быстрее, чем с открытой крышкой, оставаясь при этом сочным.



5

«Непрямой» или «Косвенный» гриллинг

«Непрямой» гриллинг аналогичен запеканию. Продукты размещаются в стороне от источника жара. Включите горелку на максимум с одной стороны гриля, а пищу готовьте на другой стороне гриля под закрытой крышкой. Продукты прогреваются более равномерно, так как на них не воздействует жар горелок напрямую. По своей сути этот метод превращает ваш гриль в духовку на открытом воздухе. «Косвенный» гриллинг выполняется при более умеренной температуре (от 160°С до 180°С), что позволяет достичь великолепно результата при приготовлении цыплят, дичи, индейки, жаркого, окорока, овощей, или их комбинаций.



6

Копчение

Копчение придает блюду неповторимый аромат. При умеренной температуре приготовления увлажненная древесная стружка вырабатывает дым, медленно проникающий в мясо, птицу или рыбу, и придает им пикантный аромат копченой древесины. Положите влажную древесную щепу в коптильную трубку, поместите ее над левой горелкой и включите горелку. Положите блюдо на решетку над правой горелкой, но не включайте ее. Таким образом Вы готовите пищу «косвенным» методом. Продолжайте коптить под закрытой крышкой в течение нескольких часов. Для наиболее сильного аромата во время приготовления пищи можно добавлять свежую древесную щепу несколько раз.



7

Гриллинг на вращающемся вертеле

Гриллинг на вращающемся вертеле подрумянивает пищу снаружи, создавая аппетитную и хрустящую корочку. Длительное обжаривание при постоянном вращении сохраняет блюдо сочным и нежным. Данный метод требует гораздо меньшего внимания, чем любой другой способ приготовления пищи. Готовьте на вертеле большие куски мяса (например, жаркое, дичь или ножки ягненка). Наиболее эффективно Вы сможете использовать его в случае, если в Вашей модели гриля предусмотрена задняя горелка.



8

Приготовление пищи на углях

Уникальное решение компании «Наполеон»! Все газовые грили Napoleon® могут быть дополнительно оснащены чугунным лотком для использования древесного угля. Установив лоток над горелками и включив их, через несколько минут вы получите раскаленные угли, а вместе с ними и традиционный гриллинг на древесных углях в Вашем газовом барбекю Napoleon®. При приготовлении пищи на углях возможно применение как «прямого», так и «непрямого» способов гриллинга.



АНАТОМИЯ ИДЕАЛЬНОГО ГАЗОВОГО ГРИЛЯ



АНАТОМИЯ ИДЕАЛЬНОГО УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ

- 
- 1 - Рассеиватель тепла из нержавеющей стали, направляющий жар от угля в разные стороны и распространяющий его равномерно по всему объему гриля
- 2 - Прочная стальная решетка-колосник для древесного угля
- 3 - Эргономичная не нагреваемая ручка крышки
- 4 - Датчик температуры ACCU-PROBE™ и нержавеющее вентиляционное отверстие для регулировки потоков воздуха
- 5 - Эргономичная откидная крышка на петлях
- 6 - Чугунная барбекю решетка Ø 57 см. с поднимающимися боковинами, для быстрого и удобного доступа к углю при «косвенном» методе приготовления. Высота барбекю решетки над углем регулируется в 3-х положениях.
- 7 - Складывающееся пристолье комфортной высоты из нержавеющей стали
- 8 - Регулируемые вентиляционные отверстия, обеспечивающие приток воздуха
- 9 - Съемный зольник большой емкости из толстостенной стали
- 10 - Устойчивая стол-тележка, окрашенная порошковой краской
- 11 - Всесезонные колеса со стопорами

ОВОЩНОЙ ГРИЛЬ - САЛАТ С ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

Сначала приготовьте заправку: смешайте в миске оливковое масло, вино Shiraz, бальзамический уксус, дижонскую горчицу и розмарин. Посолите и добавьте черный перец крупного помола по вкусу.

Смешайте все овощи в большой емкости с плотно закрывающейся крышкой.

Вылейте в емкость с овощами половину заправки, закройте крышку и поставьте в холод на 1 час, изредка перемешивая для равномерного маринования.

Разогрейте гриль до умеренно высокой температуры.

Извлеките овощи из маринада и выложите их на решетку гриль. Готовьте овощи, периодически переворачивая и изредка поливая их маринадом, пока овощи слегка не подпекутся и не станут мягкими (около 6-8 минут с каждой стороны).

Снимите овощи с гриля, немного охладите и нарежьте их крупными кусками. Перемешайте с оставшейся заправкой на основе бальзамического уксуса с красным вином, посолите и добавьте черный перец крупного помола по вкусу. Красиво выложите на сервировочную тарелку и посыпьте сверху натертым овечьим сыром и мелко нарезанным свежим розмарином.

Ингредиенты:

- 250 мл (1 чашка) оливкового масла
- 60 мл (¼ чашки) красного вина Shiraz
- 60 мл (¼ чашки) бальзамического уксуса
- 30 мл (2 ст. л.) дижонской горчицы
- 15 мл (2 ст. л.) мелко нарезанного свежего розмарина
- соль и черный перец крупного помола по вкусу
- 1 крупная луковица сорта «Видалия» или сладкая луковица, очищенная и нарезанная кольцами
- 2 зеленых цукини – разрезанных вдоль пополам
- 8 больших шампиньонов
- 3 сладких перца (разных цветов), разрезанных пополам, без плодоножек и семян
- 1 пучок спаржи (очищенной)
- 250 мл (1 чашка) натертого овечьего сыра
- 5 мл (1 ч. л.) мелко нарезанного свежего розмарина

(8 порций)



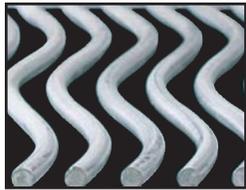
 Proudly Made in Canada

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**



PRESTIGE® PT750

> 29,2 кВт | 7 Горелок
PT750RSBI



Решетка для гриля WAVE™ из нержавеющей стали



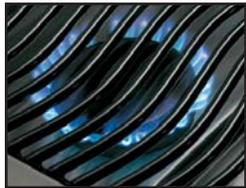
Пластины-испарители из нержавеющей стали



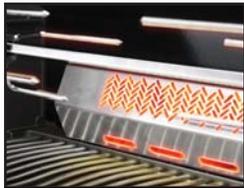
Сдвоенные нижние инфракрасные горелки SIZZLE ZONE™



Выдвижной ящик



Боковая конфорка



Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали

1 - Двухзонный гриль со сдвоенными нижними инфракрасными горелками SIZZLE ZONE™



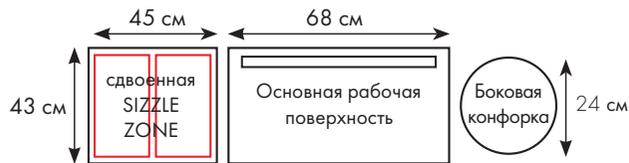
2 - Двустенная откидная крышка LIFT EASE™

3 - Задняя горелка для вертела

4 - Боковая конфорка

6 - Удобный выдвижной ящик

5 - Просторная конструкция основания для размещения баллона с пропаном и хранения кухонных принадлежностей



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®



ЭКОНОМЯЩАЯ ПРОСТРАНСТВО КРЫШКА LIFT EASE™

Двустенная крышка изящной формы LIFT EASE™ от Napoleon® плавно откидывается назад, не занимая дополнительного места с тыльной стороны гриля. Ее конструкция сберегает максимум тепла и обеспечивает приготовление ароматной пищи как в духовке, а экономия пространства безусловно является дополнительным преимуществом в использовании площади вашего патио или веранды.

Рецепт от Napoleon®

Ингредиенты:

- 2 бочка молодого барашка (5–7 ребер в каждом)

Маринад:

- 1 баночка (300 мл) соуса «Тандури»
- 125 мл (½ чашки) измельченной свежей мяты
- 60 мл (¼ чашки) оливкового масла
- 30 мл (2 ст. л.) сока лайма

Райта:

- 1 небольшая красная луковица, нарезанная мелкими кубиками
- ½ огурца без семян, очищенного и нарезанного мелкими кубиками
- 1 зубчик свежего измельченного чеснока
- 250 мл (1 чашка) йогурта без добавок
- 30 мл (2 ст. л.) сока лайма
- 15 мл (1 ст. л.) измельченной свежей мяты
- соль и черный перец крупного помола по вкусу

(2–4 порции)



 Proudly Made in Canada

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**



КАРЕ ЯГНЕНКА В СОУСЕ ТАНДУРИ

Острым тяжелым ножом разрежьте бочка ягненка вдоль каждого ребра, формируя отбивные толщиной примерно 2-3 см. В чашу среднего размера влейте соус «Тандури», добавьте измельченную свежую мяту, оливковое масло, сок лайма. Положите в нее отбивные, хорошо перемешайте, накройте крышкой и оставьте для маринования на 2-3 часа, периодически помешивая.

Смешайте в чаше среднего размера красный лук, нарезанный кубиками огурец, измельченный чеснок, йогурт, сок лайма и мяту. Приправьте по вкусу солью и перцем крупного помола. Накройте крышкой и поставьте на холод.

Разогрейте гриль до умеренно высокой температуры.

Достаньте отбивные, удалив излишки маринада, и переложите их на решетку гриля. Обжарьте по 2 – 3 минуты с каждой стороны, постоянно поливая маринадом.

Подавайте сразу с Райтой.

PRESTIGE® PRO600

> 27,7 кВт | 6 Горелок
PRO600RSIB



Решетка для гриля WAVE™ из нержавеющей стали



Пластины-испарители из нержавеющей стали



Система электроподжига



Встроенное ведро для льда



Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™



Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали



2 - Приобретаемый отдельно вертел с балансиром и 4-мя зажимами для приготовления блюд с использованием задней горелки

1 - Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™

7 - Отсек для баллона с пропаном

6 - Основание гриля со «скрытым» размещением колес EASY ROLL™ с надежными фиксаторами

3 - Двустенная, экономящая пространство, откидная крышка LIFT EASE™ из нержавеющей стали

4 - Гриль-система усиленного типа из нержавеющей стали

5 - Боковые пристолья из нержавеющей стали с поручнями для полотенец, интегрированной емкостью для льда с разделочной доской и встроенными крючками для кухонных принадлежностей



ИНФРАКРАСНАЯ ГОРЕЛКА
SIZZLE ZONE™

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ НА ГАЗОВОМ ГРИЛЕ

Специальный чугунный лоток позволит Вам использовать древесный уголь для приготовления любимых блюд в газовых грилях Napoleon®, что придаст продуктам аромат дыма. Необходимо лишь снять пластины-испарители, установить лоток с углем и включить газовую горелку на полную мощность до тех пор, пока уголь не раскалится. Более подробное описание можно найти на странице 26.



КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ В СОЕВОМ ЖЕЛЕ С ВАСАБИ

Насухо промокните куриные бедра бумажным полотенцем. Приправьте их по своему вкусу специями для курицы. Разогрейте гриль до умеренно высокой температуры.

Для приготовления желе налейте растительное и кунжутное масло в кастрюлю среднего диаметра и нагрейте до умеренно высокой температуры. Примерно 3 – 4 минуты обжаривайте чеснок и имбирь в масле на сильном огне до тех пор, пока они не станут мягкими и ароматными. Помешивая, введите соевый соус, мед и рисовый уксус. Доведите до кипения, убавьте огонь до медленного и проварите в течение 10 минут. Снимите с огня и добавьте порошок Васоби. Отставьте в сторону и охладите.

Слегка посыпьте бедра панировочной смесью и положите на гриль.

Обжарьте куриные бедра по 2 – 3 минуты с каждой стороны. Переложите их на верхнюю (вспомогательную) решетку гриля, убавьте температуру гриля до умеренной и закройте крышку. Запекайте куриные бедра 20 – 30 минут в режиме «непрямого» нагрева, обильно поливая их желе каждые 10 минут.

Посыпьте цыпленка семенами кунжута. Подавайте с маринованным имбирем и порцией желе в виде гарнира.

Ингредиенты:

- 12 куриных бедрышек с кожей и косточками
- 30 мл (2 ст. л.) специй для курицы
- 60 мл (¼ чашки) подрумяненных на огне семян кунжута
- 125 мл (½ чашки) маринованного имбиря

Соевое желе с васоби:

- 30 мл (2 ст. л.) растительного масла
- 5 мл (1 ч. л.) кунжутного масла
- 4 измельченных зубчика чеснока
- 15 мл (1 ст. л.) мелко нарезанного имбиря
- 125 мл (½ чашки) соевого соуса
- 60 мл (¼ чашки) меда
- 30 мл (2 ст. л.) рисового уксуса
- 15 мл (1 ст. л.) порошка Васоби
- соль и черный перец крупного помола по вкусу

(6 порций)



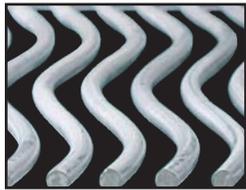
 Proudly Made in Canada

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**

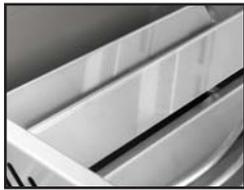


PRESTIGE® PRO500

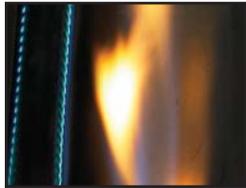
> 22,5 кВт | 6 Горелок
PRO500RSIB



Решетка для гриля WAVE™ из нержавеющей стали



Двухуровневые пластины-испарители из нержавеющей стали



Система мгновенного поджига JETFIRE™



Встроенное ведро для льда



Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™



Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали

2 - Приобретаемый отдельно вертел с балансиром и 4-мя зажимами для приготовления блюд с использованием задней горелки

1 - Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™

8 - Четыре толстостенные долговечные трубчатые горелки из нержавеющей стали, с перекрестным зажиганием

7 - Отсек для баллона с пропаном

6 - Основание гриля со «скрытым» размещением колес EASY ROLL™ с надежными фиксаторами

3 - Двустенная, экономящая пространство, откидная крышка LIFT EASE™ из нержавеющей стали

4 - Подсветка ручек i-Glow™ для более комфортного управления в темное время суток

5 - Боковые пристолья из нержавеющей стали с поручнями для полотенец, интегрированной емкостью для льда с разделочной доской и встроенными крючками для кухонных принадлежностей



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

ДОЛГОВЕЧНАЯ ГРИЛЬ-СИСТЕМА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Гриль-система для приготовления пищи усиленного типа обеспечивает равномерное распределение жара, как на максимальной, так и на минимальной мощности. Состоит из толстостенных трубчатых горелок, самоочищающихся пластин-испарителей, сокращающих вспышки пламени при обжаривании продуктов и решеток для гриля формы WAVE™, запатентованных компанией Napoleon®.

Ингредиенты:

- 2 x 125 г. сыра Бри
- 250 мл (1 чашка) клубники, нарезанной четвертинками
- 250 мл (1 чашка) свежих ягод (черники, малины или ежевики)
- 125 мл (½ чашки) малинового варенья
- 60 мл (¼ чашки) вина Sauvignon Blanc
- черный перец крупного помола по вкусу

(6 порций)

СЫР БРИ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ГРИЛЕ НА КЕДРОВОЙ ДОСКЕ, СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Вымочите кедровую доску Napoleon® в холодной воде в течение 1 часа.

Равномерно разложите кружки сыра Бри на предварительно вымоченной доске.

Смешайте все ягоды в чаше, добавьте белое вино, варенье и аккуратно перемешайте.

Добавьте черный перец крупного помола по вкусу.

Разогрейте гриль до умеренной температуры.

Равномерно выложите ложкой ягодную смесь поверх двух кружков сыра.

Положите доску на предварительно прогретый гриль и закройте крышку. Запекайте сыр Бри на доске в течение 10-12 минут либо до тех пор, пока по краям сыра не образуются пузырьки золотисто-коричневого цвета.

Во время приготовления изредка смачивайте кедровую доску водой, чтобы избежать ее перегрева.

Снимите доску с гриля. Подавайте сыр с ломтиками свежего багета или крекерами.



 Proudly Made in Canada

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**



PRESTIGE® P500

> 22,5 кВт | 6 Горелок
P500RSIB



Решетка для гриля WAVE™ из нержавеющей стали



Двухуровневые пластины-испарители из нержавеющей стали

8 - Приобретаемый отдельно вертел с балансиром и 4-мя зажимами для приготовления блюд с использованием задней горелки



Система мгновенного поджига JETFIRE™



Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали



Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™



Модель доступна в двух цветах

7 - Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™



37 см

71 см

45 см

6 - Отсек для баллона с пропаном

5 - Всесезонные колеса EASY ROLL™ с надежными фиксаторами

1 - Четыре толстостенные долговечные трубчатые горелки из нержавеющей стали, с перекрестным зажиганием

2 - Двустенная (из нержавеющей стали) либо одностенная (покрытая черной фарфоровой эмалью), экономящая пространство откидная крышка LIFT EASE™

3 - Боковые пристолья из нержавеющей стали с удобными лотками для приправ и крюками для кухонных принадлежностей

4 - Долговечная гриль-система из нержавеющей стали



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON

ДВУХУРОВНЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ-ИСПАРИТЕЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Разъединенные пластины-испарители из нержавеющей стали, размещенные на индивидуальных посадочных местах со смещением высоты, создают наиболее благоприятные условия для равномерного нагрева и распределения жара по всей рабочей поверхности.

СЭНДВИЧ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И СОУСОМ САЛЬСА ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ

Смешайте вино, сок одного апельсина, оливковое масло, измельченный свежий базилик, нарезанную свежую петрушку и специи для курицы. Хорошо перемешайте. Выложите в чашу куриные грудки, залейте маринадом, накройте крышкой и оставьте на один час, изредка перемешивая.

В чаше среднего размера смешайте огурец, помидоры, оливковое масло, лимонный сок и измельченный свежий базилик. Приправьте солью и черным перцем крупного помола по вкусу. Накройте крышкой и поставьте на холод.

Разогрейте гриль до умеренно высокой температуры.

Выньте грудки, удалив излишки маринада, приправьте специями для курицы по вкусу и выложите на решетку гриля. Обжаривайте грудки до полной готовности (10-15 минут).

Во время приготовления куриных грудок намажьте на хлеб (тосты) сливочное масло с измельченным чесноком. Положите хлеб на решетку гриля и подрумяньте его с одной стороны. Переложите тосты на тарелку запеченной стороной вверх и посыпьте каждый тост 1/4 чашки измельченного сыра моцарелла. Снова выложите тосты на решетку гриля и дайте сыру расплавиться.

Когда грудки будут полностью готовы, разложите их на тосты, выложите на тарелки и добавьте соус сальса и пророщенные бобы. Подавайте сразу.

Ингредиенты:

- 4 куриные грудки без кожи и костей
- 4 ломтика тостов
- 125 мл (½ чашки) сливочного масла с измельченным чесноком
- 250 мл (1 чашка) измельченного сыра моцарелла
- 250 мл (1 чашка) пророщенных бобов

Маринад:

- 60 мл (¼ чашки) вина Chardonnay
- сок 1 крупного апельсина
- 30 мл (2 ст. л.) оливкового масла
- 30 мл (2 ст. л.) измельченного свежего базилика
- 30 мл (2 ст. л.) измельченной свежей петрушки
- 30 мл (2 ст. л.) специй для курицы

Сальса из огурцов и томатов:

- 1 огурец без семян, нарезанный кубиками
- 2 очень спелых помидора, нарезанных кубиками
- 30 мл (2 ст. л.) оливкового масла
- сок 1 лимона
- 60 мл (¼ чашки) измельченного свежего базилика
- соль и черный перец крупного помола по вкусу
- душистые приправы для курицы (по желанию)

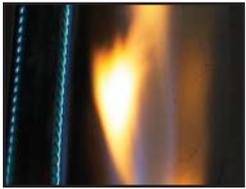
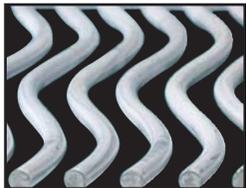
(4 порции)



 Proudly Engineered in Canada

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**



LEX**> 32,1 кВт | 7 Горелок
LEX730RSBI****Система мгновенного поджига JETFIRE™****Задняя керамическая инфракрасная горелка для вертела****Приобретаемый отдельно кухонный модуль (OD-KSM100)****Подсветка ручек управления i-Glow™****Решетка для гриля WAVE™ из нержавеющей стали****Встроенное ведро для льда****ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®****СИСТЕМА МГНОВЕННОГО ПОДЖИГА JETFIRE™**

Система JETFIRE™ от Napoleon® обеспечивает независимый поджиг каждой горелки с неизменно высокой надежностью. Система срабатывает одновременно с поворотом ручки управления горелкой и гарантирует надежный поджиг в любой момент.

БУРГЕР «НАПОЛЕОН» ИЗ ФИЛЕЙНОЙ ЧАСТИ ГОВЯДИНЫ

В большой чаше смешайте фарш, соус барбекю для стейка, специи для стейка, лук, чеснок, петрушку и дижонскую горчицу. Хорошо перемешайте.

Сформируйте двенадцать равных по размерам котлет весом около 110-120 г и толщиной 1,3 см каждая. Положите котлеты на противень, покрытый пергаментом, накройте крышкой и поставьте на холод на один час.

Разогрейте гриль до умеренно высокой температуры.

Слегка посыпьте каждую котлету панировочной смесью и приправьте специями для стейка по вкусу. Обжарьте их на гриле 4-5 минут с каждой стороны до полуготовности. Переложите котлеты на верхнюю (вспомогательную) решетку гриля и накройте каждую 2 ломтиками бекона и ломтиком сыра чеддер. Закройте крышку и дайте сыру расплавиться, а бекону разогреться (около 1 минуты).

Намажьте булочки для бургеров топленым маслом с разрезанной стороны и обжарьте на гриле, держа смазанной стороной вниз, до образования золотисто-коричневой хрустящей корочки. Уберите булочки с гриля, положите на каждую булочку одну котлету и украсьте томатом, салатом и нарезанным луком, а сверху накройте другой булочкой.

Подавайте сразу с салатом из шинкованной капусты и соусом для барбекю.

Ингредиенты:

- 1,4 кг фарша из филейной части говядины
- 60 мл (¼ чашки) соуса барбекю для стейка
- 30 мл (2 ст. л.) специй для стейка
- 1 мелко нарезанная белая луковичка
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 15 мл (1 ст. л.) измельченной свежей петрушки
- 15 мл (1 ст. л.) дижонской горчицы
- 12 ломтиков бланшированного бекона
- 6 ломтиков сыра Чеддер
- 6 булочек для бургеров
- 125 мл (½ чашки) топленого масла

(8 порций)



 Proudly Engineered in Canada

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**



LE3**> 22,2 кВт | 5 Горелок
LE485RSIB**

Встроенное освещение рабочей поверхности



Задняя керамическая инфракрасная горелка для вертела



Встроенное ведро для льда



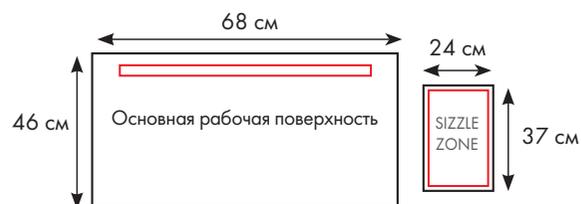
Подсветка ручек управления i-Glow™



Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™



Приобретаемый отдельно кухонный модуль (OD-KSM100)



7 - Боковые пристолья из нержавеющей стали с ручнями для полотенца и интегрированной емкостью для льда с разделочной доской

6 - Отсек для баллона с пропаном

**ИНФРАКРАСНАЯ ГОРЕЛКА
SIZZLE ZONE™****ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON****ИНФРАКРАСНЫЕ ГОРЕЛКИ**

В грилях Napoleon® применяются инфракрасные керамические горелки. Каждая горелка имеет более 10 000 равномерно распределенных мельчайших отверстий, пламя из которых поглощается керамической поверхностью. Эта поверхность быстро накаляется и, достигая температуры 980 °С, моментально поджаривает пищу, сохраняя ее сочной и ароматной. Более подробную информацию можно найти на странице 27.

Ингредиенты:

- 4 филе сёмги (по 280 – 340 г)
- 1/4 чашки (60 мл) специй для рыбы
- 1 крупная красная луковица, нарезанная мелкими кубиками
- 1/2 чашки (125 мл) мелко нарезанного зеленого лука
- 1/4 чашки (60 мл) измельченного свежего укропа
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 1/4 чашка (60 мл) чесночного соуса
- 8-10 свежих морских гребешков
- черный перец крупного помола по вкусу
- 1 лимон, нарезанный дольками

(4 порции)



 Proudly Engineered in Canada

ЗАПЕЧЕННАЯ НА КЕДРОВОЙ ДОСКЕ СЁМГА С МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ

Замочите кедровую доску Napoleon® в холодной воде на один час.

Разогрейте гриль до умеренно высокой температуры.

Хорошо натрите сёмгу специями и разложите на доске через равные промежутки.

В большой чаше смешайте красный лук, зеленый лук, укроп, чеснок, соус и специи. Хорошо перемешайте и распределите ровным слоем сверху на филе сёмги.

Острым ножом разрежьте морские гребешки на 4 части. Приправьте черным перцем крупного помола по вкусу.

Равномерно расположите на каждом куске семги 6-8 кусочков гребешков.

Осторожно положите доску на гриль и закройте крышку.

Запекайте до тех пор, пока сёмга не прожарится полностью, а морские гребешки не приобретут золотистый оттенок (12-15 минут). Во время приготовления изредка смачивайте кедровую доску водой, чтобы избежать ее перегрева.

Снимите доску с гриля. Подавайте блюдо, украсив его дольками лимона.

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**





Боковая конфорка



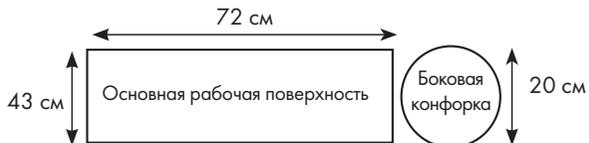
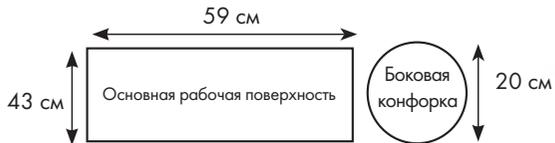
Система мгновенного поджига JETFIRE™



Встроенная открывалка для бутылок



Складные пристолья



СЕРИЯ TRIUMPH™

> 10,4 кВт | 3 Горелки
T325SB

> 14,4 кВт | 4 Горелки
T410SB

> 18,4 кВт | 5 Горелок
T495SB

3 - Крышка, покрытая черной фарфоровой эмалью

4 - Датчик температуры ACCU-PROBE™



2 - Складные пристолья, обеспечивающие компактное хранение

1 - Встроенная открывалка для бутылок

7 - Чугунная барбекю решетка с эмалированным покрытием формы WAVE™

5 - Боковая конфорка

6 - Отсек для баллона с пропаном



МОБИЛЬНОСТЬ

Все грили серии «Триумф» снабжены складывающимися боковыми пристольями, включая пристолье со встроенной конфоркой. Механизм имеет надежную фиксацию, что позволяет полноценно использовать пристолье в разложенном виде. Со сложенными пристольями гриль имеет наиболее компактную форму, что, в сочетании с всепогодными колесами EASY ROLL™, делает его максимально мобильным, облегчая перемещение и хранение.

КУХОННЫЙ МОДУЛЬ OD-KSM100



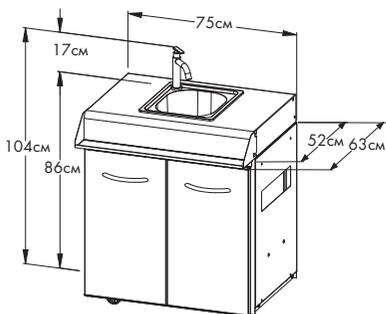
Удобная полка для хранения



Совместим с грилями серии LE и LEX



Раковина и смеситель из нержавеющей стали

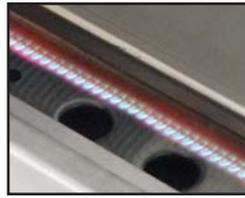


ТОЛСТОСТЕННЫЕ ГОРЕЛКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Оптимальное расположение толстостенных газовых горелок из промышленной нержавеющей стали во всех моделях грилей Napoleon® гарантирует точную регулировку равномерно распределенного по всей рабочей поверхности жара и, в случае необходимости, обеспечивает независимое использование каждой зоны приготовления пищи. Это является важным фактором при «прямом» и «непрямом» методах гриллинга.

ЯХТЕННЫЙ ГРИЛЬ **MARINE™**

> 3.1 кВт | 1 Горелка
PTSS165



Горелка и пластина-испаритель из нержавеющей стали



Дорожная сумка



Три вида дополнительно приобретаемых подставок-держателей

3 - Откидная, запираемая защелкой крышка

2 - Для более длительного срока службы конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали марки 304

1 - Толстенная долговечная трубчатая горелка из нержавеющей стали

8 - Складные ножки

7 - Не требует сборки

6 - Фиксируемый съемный поддон-жирсорбник

5 - Надежный пьезо-поджиг

4 - Используйте одно-разовые газовые баллончики 430 г - 460 г или опциональный комплект для подключения к стандартным газовым баллонам



44 см

23 см

Основная рабочая поверхность

ЗАЩИТНЫЕ ЧЕХЛЫ **NAROLEON®**

Для защиты и сохранения внешнего вида Вашего гриля можно использовать оригинальные чехлы от компании **Naroleon®** специально разработанные для каждой модели. Чехлы **Naroleon®** изготовлены из прочных синтетических материалов, и надежно убергут Ваш барбекю от пыли, влаги и атмосферных осадков. Кроме того, использование чехла сэкономит время, затрачиваемое на уход перед эксплуатацией гриля.

КОМПОНЕНТЫ ЛЕТНИХ КУХОНЬ **NAPOLEON® OASIS™**



IM – CEP

Декоративная завершающая панель



IM – 45T

Соединительная панель под углом 45 градусов



IM – WSF

Пристенный ограничитель



IM – 2DC

Тумба с 2-мя выдвигаемыми ящиками



IM – 3DC

Тумба с 3-мя выдвигаемыми ящиками



IM – WDC

Тумба для мусора с держателем для бумажных полотенец



IM –UGC485/500/600/605

Тумба-основание гриля с 2-мя выдвигаемыми ящиками



IM – UDC

Тумба универсальная с дверцей



IM – UTC

Тумба для хранения баллона с пропаном

BIPRO-500

IM-3DC

IM-UGC500

IM-CEP

Конфигурация OASIS™ – 100

BILEX-485

IM-45T

IM-45T

Конфигурация OASIS™ – 200

IM-UTC

IM-CEP

IM-CEP

IM-WDC

IIM-UGC485



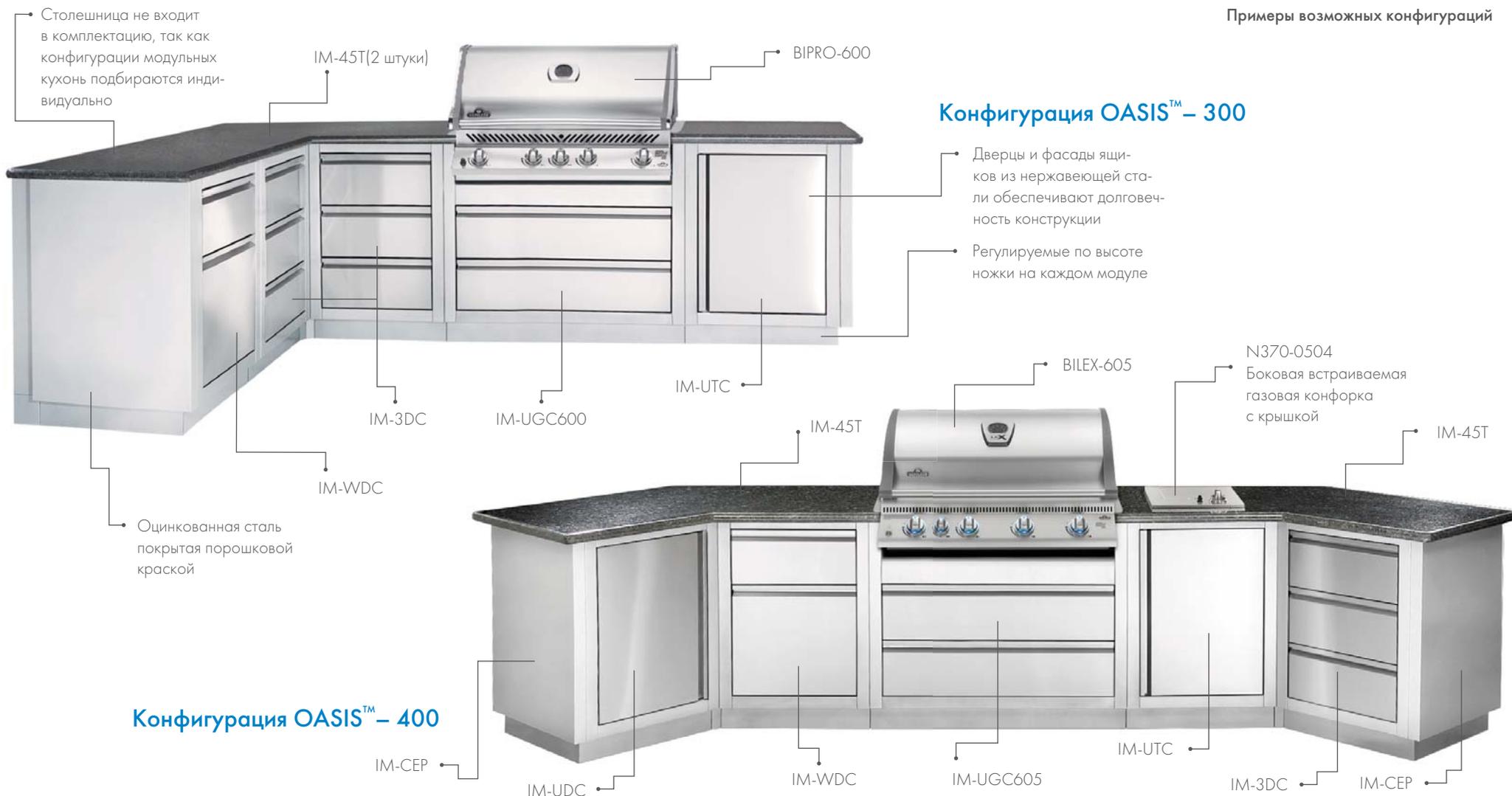
Встраиваемый газовый гриль BILEX-485
4 горелки | 18,4 кВт
Общая площадь приготовления: 4 380 см²
Задняя инфракрасная горелка для вертела
Решетки WAVE™ 7,0 мм
Подсветка ручек i-Glow™



Встраиваемый газовый гриль BILEX-605
5 горелок | 24,5 кВт
Общая площадь приготовления: 5 480 см²
Нижняя инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™
Задняя инфракрасная горелка для вертела
Подсветка ручек i-Glow™

ЛЕТНИЕ МОДУЛЬНЫЕ КУХНИ NAPOLEON® OASIS™

Примеры возможных конфигураций



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON



Встраиваемый газовый гриль BIPRO-500
 5 горелок | 18,8 кВт
 Общая площадь приготовления: 4 903 см²
 Задняя горелка для вертела
 Решетки WAVE™ 9,5 мм
 Подсветка ручек i-Glow™



Встраиваемый газовый гриль BIPRO-600
 5 горелок | 24 кВт
 Общая площадь приготовления: 5 948 см²
 Нижняя инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™
 Задняя горелка для вертела
 Решетки WAVE™ 9,5 мм

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ НА ГАЗОВЫХ ГРИЛЯХ NAPOLEON®

Использование древесного угля - традиционный и хорошо известный способ приготовления пищи. Он вызывает чувство ностальгии по запаху дыма, который мы все полюбили уже много лет назад. Раскаленные угли передают инфракрасную энергию приготавливаемой пище, почти не высушивая ее. Компания Napoleon® гордится тем, что является экспертом по газовому и инфракрасному гриллингу, но, оставаясь преданным поклонником всех возможных способов приготовления на гриле, знает, что процесс обжаривания на углях и запах дыма невозможно заменить. В связи с этим, мы дополнили наш газовый гриль возможностью использования древесного угля.

Хотите получить удобство газового гриля и ощутить аромат дыма тлеющего угля?

Нет проблем! Лоток для угля Napoleon® легко разжигается при включении газовой горелки. Перед началом использования лотка, опреде-

лите необходимое количество угля для приготовления пищи (приблизительно один слой – для стейков и бургеров и два слоя – для жаркого или цыплят). Насыпьте уголь в лоток и сложите в форме конуса. Уберите пластины-испарители, установите лоток с углем и включите газовую горелку на полную мощность до тех пор, пока уголь не раскалится, а затем выключите газовую горелку. Дайте углям прогореть до тех пор, пока они не начнут покрываться пеплом. Равномерно распределите угли по лотку. Закройте крышку, подождите 5 минут и начинайте готовить!

Используя газовый гриль Napoleon® с чугунными лотками для угля, Вы сможете насладиться ароматом дыма, но с более легким розжигом и равномерным прогревом.



Хотите добавить пикантного дымка?

Насладитесь восхитительным запахом копченых блюд благодаря своему грилю, дополнительным аксессуарам и советам от компании Napoleon®. Вы можете использовать чугунные лотки для угля со специальным отсеком для древесной щепы (не забудьте замочить щепу минимум за 30 минут до начала использования). Так же для вашего удобства компания Napoleon® предлагает использовать специальную коптильную трубку из нержавеющей стали. Наполните коптильную трубку древесной щепой и погрузите в воду хотя бы на полчаса. Затем поместите коптильную трубку над левой горелкой и зажгите ее. Положите продукты над правой горелкой, но не включайте ее. Вы применяете метод «непрямого» нагрева/копчения. Продолжайте копчение под закрытой крышкой в течение нескольких часов.

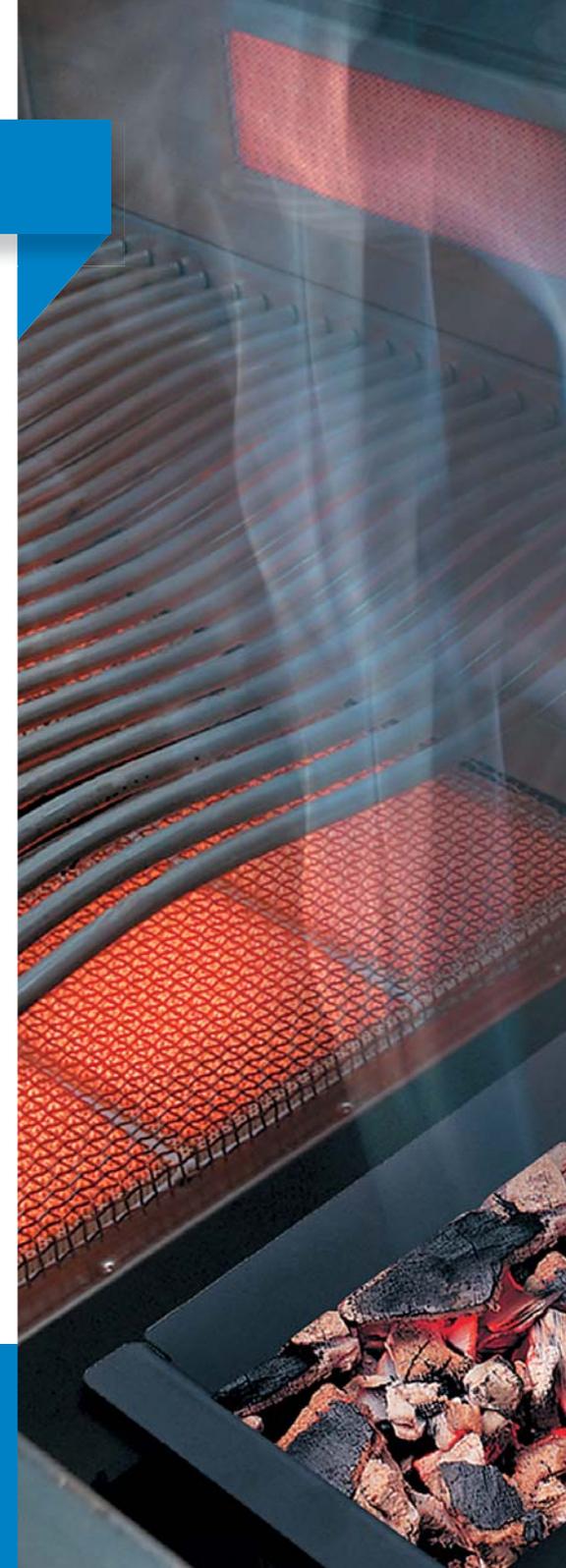
Для получения наиболее сильного аромата во время приготовления пищи можно добавлять свежую, предварительно замоченную щепу несколько раз.

Немного поэкспериментируйте и найдите вариант, который подойдет именно Вам.



ГРИЛЛИНГ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ГОДА

Залогом успешного всепогодного гриллинга является его рациональное использование. В холодное время года пользуйтесь встроенным в крышку гриля датчиком температуры, во избежание потерь тепла, связанных с постоянным открыванием крышки для определения степени готовности пищи. Используйте вспомогательную решетку для сохранения температуры уже приготовленной пищи до завершения процесса гриллинга.



КАК РАБОТАЕТ ИНФРАКРАСНЫЙ ГРИЛЬ?

С тех пор как человек подчинил себе огонь, он старается улучшить вкус и усовершенствовать процесс приготовления пищи на гриле. Инфракрасный гриль – это всего лишь связь между видом продукта, прогревом и временем. Инфракрасный гриль использует энергию излучения с высокой эффективностью, во многом напоминающую солнечную. Высокочастотные электромагнитные волны из невидимой части оптического спектра распространяются от источника инфракрасного излучения и воздействуют на пищу.

В инфракрасных грилях Napoleon® применяются керамические горелки. На каждой горелке имеются тысячи равномерно распределенных мельчайших отверстий, пламя из которых поглощается керамической поверхностью. Эта поверхность моментально накаляется и в результате достигает температуры 980 °С. Сильный жар инфракрасной горелки SIZZLE ZONE™ быстро подрумянивает еду, сохраняя ее сочность и аромат. Результат очевиден – вы получаете сочное и ароматное блюдо за ощутимо меньшее время приготовления, при этом отпадает необходимость использования древесного угля и утилизации золы. Технология приготовления пищи на инфракрасном гриле Napoleon® всегда ускоряет и облегчает процесс приготовления превосходных блюд.

Универсальность

Почувствуйте себя профессионалом в приготовлении любых продуктов: от мяса и морепродуктов до сыра и овощей.

Превосходное сохранение аромата и сока

Инфракрасный гриль с небольшим временем разогрева дает моментальный сильный жар, необходимый для удержания сока. Энергия инфракрасного излучения действует непосредственно на пищу и почти не нагревает воздух. Таким образом, блюдо готовится очень быстро, что позволяет сохранить больший вес продукта. Пища, сохранившая свою сочность, получается более нежная и вкусная.

Высокая эффективность

Инфракрасные горелки прогревают продукт, а не воздух, поэтому время приготовления пищи (по сравнению с ее приготовлением на традиционных горелках) сокращается вдвое и потребление топлива уменьшается. Поскольку инфракрасный гриль прогревает непосредственно блюдо, а не воздух вокруг него, готовить пищу на гриле можно круглый год!

НАДЕЖНОСТЬ

Если проводить тщательную проверку гриля дважды в год: весной и осенью, то Вы будете наслаждаться безотказной работой гриля много лет. При невозможности проведения проверок два раза в год, обязательно осматривайте гриль весной - непосредственно перед началом сезона - периодом наибольшей нагрузки на гриль.

Выбор в пользу окружающей среды

Поскольку инфракрасные горелки разогреваются до максимума меньше чем за минуту, и время приготовления гриля существенно уменьшается, приготовление пищи с передовой инфракрасной технологией Napoleon® способно сократить потребление газа до 50%.

Потребление

ГРИЛЛИНГ НА ОБЫЧНОМ
ГАЗОВОМ ГРИЛЕ

ИНФРАКРАСНЫЙ ГРИЛЛИНГ
NAPOLEON®

Потребление газа и времени приготовления пищи на инфракрасной горелке Napoleon® вдвое меньше, чем на традиционном газовом гриле.

Рецепт превосходного стейка на инфракрасном гриле

Выберите кусок мяса достаточной степени мраморности – чем больше внутри тонких жировых прожилок, тем более ароматным и сочным будет ваш стейк. Идеальная толщина стейка – около 3,8 – 5 см, а примерный вес каждого куска – от 340 до 450 г, в зависимости от типа вырезки.

1. Поднимите крышку гриля или боковой инфракрасной горелки.
2. Включите инфракрасную горелку.
3. Прогрейте ее в течение одной минуты.
4. Положите стейк на решетку.
5. Подождите две-три минуты и переверните стейк щипцами (не используйте вилку и не протыкайте стейк, т.к. он может потерять свою сочность).
6. Подождите еще две-три минуты и выключите гриль.
7. Вы получили стейк «слабой прожарки». При необходимости его можно «довести» до желаемой степени прожарки.

Приятного аппетита!

Рецепт от Napoleon®

Ингредиенты:

- 1 лопатка свиного окорока, с костью или без нее
- 1 стакан коричневого сахара
- 1 стакан вина «Портвейн»
- ½ стакана мелких панировочных сухарей
- ¼ стакана джема

Для приготовления данного блюда Вам понадобятся:

- 1 пакет древесной щепы
- 2 коптильных трубки Napoleon #67011

(8 порций)



 Proudly Engineered in Canada

— NAPOLEON —
**EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING**



КОПЧЕНЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК

Подвесьте свиной окорок на два дня в сухом прохладном помещении, обеспечивающем хорошее проветривание. Идеальный вариант - воспользоваться винным погребом.

Подготовьте гриль для «непрямого» гриллинга: сложите угольные брикеты кольцом, оставив посередине пустое пространство. Заполните две трубки для копчения #67011 предварительно замоченной на ночь древесной щепой. Разожгите уголь и дайте ему прогореть до тех пор пока он не покроется тонким слоем пепла (примерно 20 минут).

Смажьте ветчину небольшим количеством растительного масла. Затем плотно оберните ее фольгой. Прокोलите фольгу в нескольких местах, чтобы дым проникал внутрь. Переложите окорок на решетку гриля, так чтобы все соки стекали на поддон-жиросборник. Вы так же можете закрепить окорок на вертеле, разместив под ним алюминиевый лоток-жиросборник #62008. Коптите ветчину в течение двух часов, периодически проверяя состояние щепы.

Уберите окорок с гриля и снимите с него фольгу. Сделайте на коже и жире ромбообразные надрезы.

Смешайте коричневый сахар, вино «Портвейн», панировочные сухари и джем. Обильно смажьте ветчину получившейся глазурью и выложите на гриль еще на 90 минут. Во время приготовления не забывайте периодически смазывать ветчину глазурью.

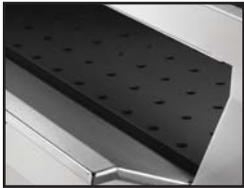
УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ PRO-605



Регулировка притока воздуха



Регулировка высоты поддона с дровами/углем



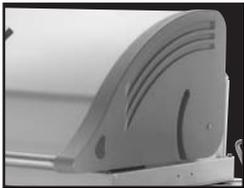
Фронтальная дверца для добавления древесного угля



Задняя съемная угольная горелка для вертела



Чугунная барбекю решетка формы WAVE™



Откидная крышка LIFT EASE™

3 - Двустенная, экономящая пространство, откидная крышка LIFT EASE™ из нержавеющей стали со встроенным датчиком температуры ACCU-PROBE™

2 - Угольный лоток делится на 3 секции для использования метода «непрямого» гриллинга

1 - Регулировка притока воздуха, обеспечивает интенсивность и контроль нагрева в разных режимах приготовления

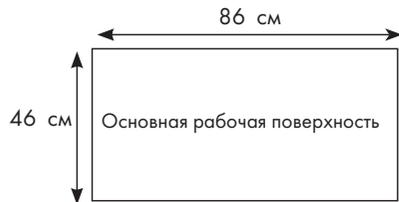


4 - Задняя съемная угольная горелка для вертела

5 - Регулируемый по высоте поддон для угля обеспечивает жар различной интенсивности

6 - Фронтальная дверца для быстрого доступа к поддону с углем

7 - Просторная конструкция основания для размещения кухонных принадлежностей



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON®

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КАК В ДУХОВКЕ

Гриль Napoleon® можно использовать в качестве традиционной духовки или конвекционной печи. В закрытом положении, плотно прилегающие крышки грилей, обеспечивают надежную защиту от ветра и бережно сохраняют тепло. Вы сможете испечь даже хлеб, торт или пиццу под крышкой Вашего гриля. Для приготовления пищи как в конвекционной печи выполняются те же действия, что и для приготовления пищи методом «непрямого» нагрева

КУРИНОЕ ТАКО

Приготовьте маринад для куриных грудок:

Смешайте вино Sauvignon Blanc, оливковое масло, измельченный чеснок, кинзу и перчик Халапеньо. Хорошо перемешайте.

Положите куриные грудки в емкость, добавьте маринадную смесь и накройте крышкой.

Маринуйте в течение 1 часа, изредка перемешивая.

Приготовьте соус Сальса:

Нарежьте мелкими кубиками помидоры, сладкий перец, лук, перчик Халапеньо. Добавьте измельченную свежую кинзу, сок лайма, оливковое масло и хорошо перемешайте. Накройте крышкой и поставьте на холод.

Приготовьте сливочный соус:

Смешайте в чаше среднего размера сметану, измельченную свежую кинзу, измельченный чеснок, зеленый лук и сок лайма. Хорошо перемешайте и посолите. Добавьте черный перец крупного помола по вкусу. Накройте крышкой и поставьте на холод. Нагрейте гриль до умеренно высокой температуры.

Извлеките куриные грудки из маринада и выложите на решетку гриля. Обжаривайте куриные грудки на гриле до полной готовности (10-15 минут). Нарежьте под углом каждую куриную грудку тонкими ломтиками толщиной 0,6 см.

Делаем Тако:

Положите около ¼ части измельченного салата на дно каждой лепешки и полейте соусом Сальса. Выложите несколько кусочков куриной грудки, нарезанный кубиками авокадо, зеленый лук и полейте сливочным соусом с кинзой и соком лайма.

Ингредиенты:

- 4 куриные грудки без кожи и костей
- 8 жестких лепешек «Тортилья» в виде кормашка

Маринад:

- 125 мл (½ чашки) вина Sauvignon Blanc
- 30 мл (2 ст. л.) оливкового масла
- 30 мл (2 ст. л.) измельченного чеснока
- 30 мл (2 ст. л.) измельченной свежей кинзы
- 1 мелко порезанный перчик Халапеньо

Соус сальса:

- 3 спелых помидора среднего размера
- 1 сладкий перец (желтый или оранжевый) разрезанный пополам, без плодоножек и семян
- 1 луковица сорта Видалия
- 1 перчик Халапеньо без семян, нарезанный мелкими кубиками (по желанию)
- 30 мл (2 ст. л.) измельченной свежей кинзы
- сок 1 лайма
- 15 мл (1 ст. л.) оливкового масла
- креольско-каджунская приправа (по желанию)

Сливочный соус с кинзой и соком лайма:

- 250 мл (1 чашка) сметаны
- 30 мл (2 ст. л.) измельченной свежей кинзы
- 30 мл (2 ст. л.) измельченного чеснока
- 2 шт. мелко нарезанного зеленого лука
- сок 1 лайма
- соль и черный перец крупного помола по вкусу

Гарнир:

- 500 мл (2 чашки) измельченных листьев салата Айсберг
- 1 спелый авокадо, нарезанный кубиками
- 3 шт. мелко нарезанного зеленого лука
- 1 лайм, нарезанный дольками

(4 порции)

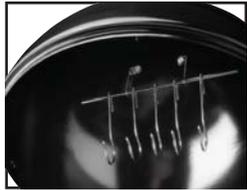
 Proudly Engineered in Canada

— NAPOLEON —
EXPERTS IN
GAS & INFRARED
GRILLING



УГОЛЬНЫЙ СМОКЕР APPOLO™

Водяная угольная гриль-коптильня «3 в 1»
AS300K



Перекладина с пятью крючками для крепления продуктов



Оptionальный дополнительный ярус (PNA90007)



Регулируемые вентиляционные отверстия



Плотно прилегающие дверцы на петлях



Прочная ручка крышки



Конструкция обеспечивающая мобильность



2 - Плотно прилегающие дверцы на петлях, обеспечивающие легкий доступ к емкости с водой и поддону с древесным углем

4 - В верхней крышке имеется горизонтальная перекладина с пятью крючками для крепления мяса, рыбы, ребрышек или сосисок

6 - Устройство «3 в 1», для использования в качестве сферического угольного гриля, а так же для влажного и сухого копчения

3 - Большое количество регулируемых приточно-вытяжных отверстий обеспечивают превосходный контроль температуры

5 - Каждый ярус имеет стальную решетку Ø 48 см

1 - Специальные отверстия для измерения температуры на каждом ярусе с помощью термощупа



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ PAROCEON™

ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ACCU-PROBE™

Используя датчик ACCU-PROBE™ можно быстро и безопасно определять температуру внутренней зоны гриля, не открывая крышку и не понижая температуру приготовления. Датчик температуры ACCU-PROBE™ имеет широкую шкалу измерения, включая идеальный диапазон температур, применяемый для обжарки и копчения.

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ NK22СК-L



Ненагреваемая ручка



Крепление крышки в 2-х положениях



Коррозионностойкое вентиляционное отверстие



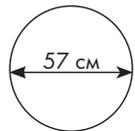
Рассеиватель тепла из нержавеющей стали



Решетка с поднимающимися боковинами



Оptionальный держатель принадлежностей (артикул 55100)



- 6 - Крепление для удобного подвешивания крышки в 2-х положениях
- 5 - Стальная барбекю решетка Ø 57 см с поднимающимися боковинами, для доступа к углю в процессе приготовления
- 4 - Прочная стальная решетка-колосник для углей
- 3 - Рассеиватель из нержавеющей стали, распространяющий жар от углей равномерно по всему очагу
- 2 - Съёмный зольник большой вместимости из толстостенной стали
- 1 - Всесезонные колеса



- 7 - Ненагреваемая ручка крышки с теплозащитным отражателем
- 8 - Датчик температуры ACCU-PROBE™ и нержавеющее вентиляционное отверстие
- 9 - Прочная конструкция крышки и очага, покрытые фарфоровой эмалью
- 10 - Система регулировки притока воздуха из нержавеющей стали
- 11 - Стальная полка, окрашенная порошковой краской



the original
INFRARED

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON

БАРБЕКЮ РЕШЕТКА С ПОДНИМАЮЩИМИСЯ БОКОВИНАМИ

Сферические угольные котлы Napoleon® комплектуются барбекю-решетками с поднимающимися боковинами. Решетка состоит из центральной неподвижной части, на которой готовятся продукты, и двух поднимающихся боковин. Такая конструкция обеспечивает свободный доступ к древесному углю, а так же дает возможность использования и замены копильной трубки, не снимая решетки и, тем самым, не прерывая процесс приготовления.



УГОЛЬНЫЕ ГРИЛИ NK22СК-C & PRO22K-LEG



Съемный зольник большой вместимости



Решетка с поднимающимися боковинами



Датчик температуры ACCU-PROBE™



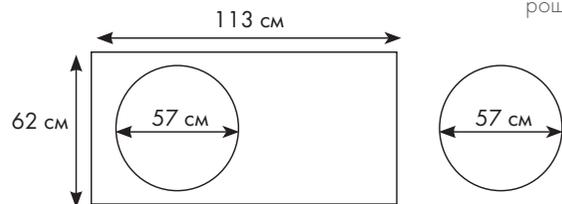
Рассеиватель тепла из нержавеющей стали



Эргономичная крышка на петлях



Боковая складная полка из нержавеющей стали



the original
INFRARED

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ NAPOLEON

СТАРТЕР ДЛЯ РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ

С помощью стартера для розжига древесных углей можно быстро и легко получить раскаленные угли. Положите смятую газету на колосник гриля, поставьте поверх газет стартер и засыпьте в него уголь. Подожгите газету через нижние отверстия и через несколько минут Вы получите готовые угли, подходящие для гриллинга. Стартер для розжига от Napoleon® освобождает вас от необходимости использования жидкости для розжига.



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ГРИЛЛИНГА



67731
Чугунный поддон для углей и щепы



67400
Комплект лотков-разделителей угля (2 шт.)



67800
"Стартер"-устройство для розжига древесных углей



67011 PRO
Трубка для копчения из нержавеющей стали



56040/56060
Двухсторонний чугунный гриль-противень "Планча"



56018 PRO
Противень "ТЕППАН-ЯКИ" для моделей 450/500/600/750



56011
Антипригарная подставка для запекания ребрышек с противнем



70009 PRO
Подставка для запекания ребрышек из нержавеющей стали



57010
Складная многофункциональная барбекю решетка



ВЫБОР СТЕЙКА

При покупке выбирайте стейк, который имеет равномерную толщину (приблизительно 3,5-5 см). Чем выше качество говядины, тем вкуснее будет стейк. Чтобы быстро приготовить соус, размешайте купленный в магазине соус для барбекю с мелко нарезанным перцем чили, добавьте немного Вустерширского соуса, немного уксуса, немного нарезанного свежего репчатого лука или чеснока. В процессе дальнейшего приготовления, при переворачивании, ни в коем случае не прокалывайте стейк - это способствует вытеканию мясного сока. Лучше воспользоваться щипцами.



56020

Вок с насадкой для приготовления курицы на банке с пивом



56021

Подставка для приготовления курицы на банке с пивом



56003

Чугунная сковорода со съемной ручкой



64007

Насадка на вертел "шампуры"



64003

Насадка на вертел "корзинка"



70016 PRO

Набор шампуров (6 шт.)



62008

Набор лотков жиро-сборников (36см. x 19,7см.)



65232/65332/65532/65412

Вертел с зажимами и электромотором



56025

Гриль-Вок с антипригарным покрытием

МАРИНАД

Перед тем, как приступить к приготовлению на гриле, замаринованное мясо рекомендуется промокнуть бумажным полотенцем или дать ему немного отстояться, чтобы маринад не начал капать на угли. Слишком влажное мясо сложно прожарить до «золотистой корочки», а в условиях испаряющейся влажности оно будет тушиться. При этом поверхность мяса не должна быть абсолютно сухой. Кроме того, с мяса следует удалить большие кусочки приправ, поскольку они могут «пригореть» и придать мясу горький вкус.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ГРИЛЛИНГА



55005 PRO

Кисть силиконовая из нержавеющей стали



70018

Кулинарная кисть силиконовая



55015

Щипцы из нержавеющей стали



70003 PRO

Лопатка для пиццы со складной ручкой



70010 PRO

Лопатка из нержавеющей стали



55207 PRO

Нож шеф-повара



70019

Набор кухонных принадлежностей (3 предмета)



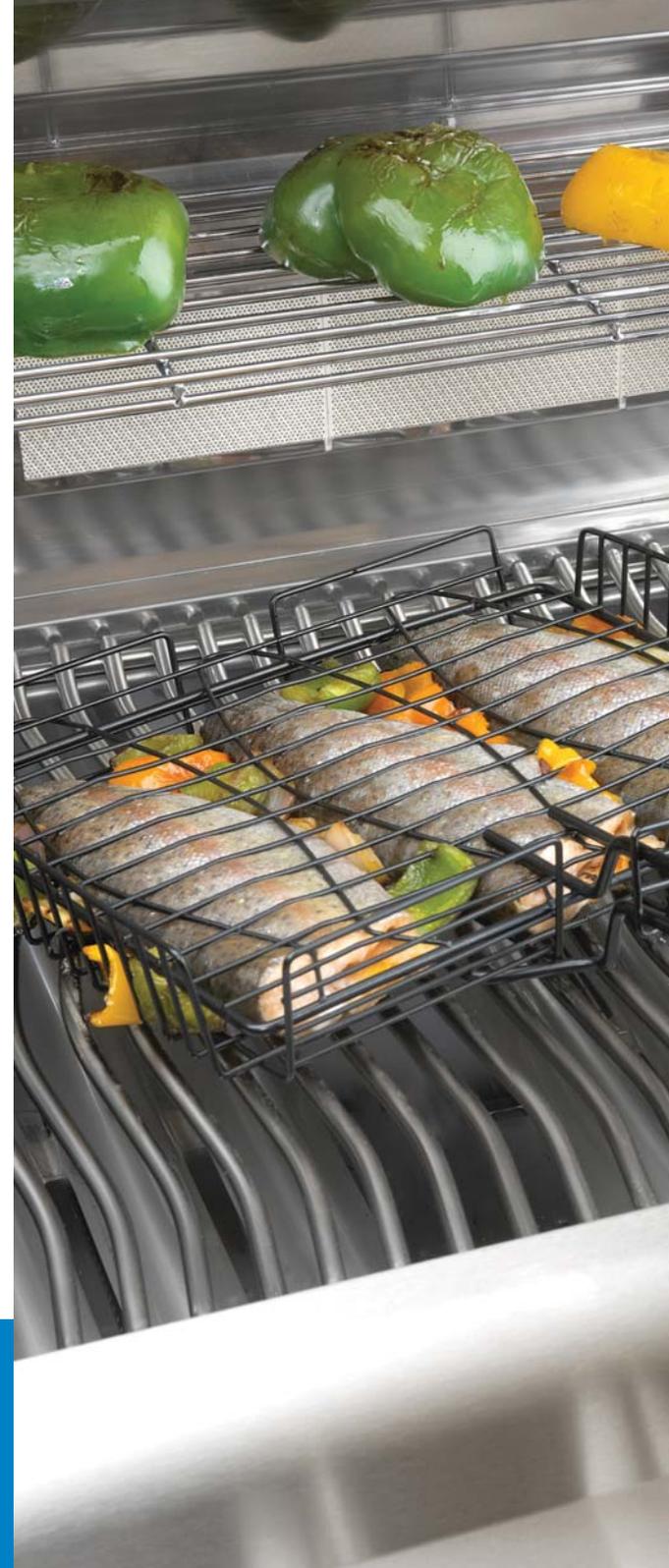
70011 PRO

Набор кухонных принадлежностей из нержавеющей стали (5 предметов)



55100

Держатель кухонных принадлежностей для гриля NK22CK-L



ГРИЛЛИНГ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

Для приготовления грибов или овощей, можно воспользоваться способом «гриллинг-перемешивания» в специальной гриль-воке. Большое количество отверстий в котором позволяет дыму и жару равномерно обволакивать продукты, придавая им особый аромат. Гриллинг-перемешивание нужно делать быстро и на сильном огне, чтобы свести потерю сока к минимуму. Блюда, приготовленные в воке, сохраняют максимум вкусовых свойств и не требуют специальной обработки продуктов, кроме нарезки небольшими кусочками.



62011
Трехсторонняя щетка для чистки решеток гриля



62035 PRO
Щетка из нержавеющей стали для чистки решеток гриля



62005
Щетка для чистки горелок



62028/62118
Щетки для чистки решеток гриля



55027
Кулинарный шприц для маринада



70004 PRO/70005 PRO
Мельница для перца и соли



62135 PRO
Кухонный фартук с открывалкой для бутылок



62140 PRO
Жаростойкие защитные перчатки для гриллинга



ЧЕХЛЫ
Защитные чехлы для всех моделей грилей

ПОДГОТОВКА ГРИЛЬ РЕШЕТОК

Секрет предотвращения пригорания продуктов к решетке гриля заключается в ее предварительной подготовке. Сначала необходимо прокалить решетку на огне, а затем смазать растительным маслом или удерживаемым щипцами куском свернутого бекона. Это так же придаст блюду дополнительный аромат. Смазывание является необязательным при гриллинге жирных кусков мяса (как, например, ребра) или овощей с гладкой кожурой (как, например, кукуруза)

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ГРИЛЛИНГА



70006 PRO

Беспроводной цифровой термометр



61010

Цифровой термометр



55206 PRO

Набор кухонных принадлежностей из нержавеющей стали (6 предметов)



70012 PRO

Разделочный набор (доска и 2 миски из нержавеющей стали)



70001 PRO

Набор для приготовления пиццы: камень, нож-колесо



70002 PRO

Камень керамический для пиццы, стойка с шампурами



55013 PRO

Щипцы из нержавеющей стали с авто-фиксатором



70023 PRO

Противень для жарки овощей из нержавеющей стали



62121

Устройство для захвата и извлечения решеток из гриля



Оригинальные аксессуары NAPOLEON – мощное и элегантное орудие для начинающих и продвинутых кулинаров. Используя их, вы без труда приготовите пиццу на камне, мясные ребрышки, шашлык, овощи и морепродукты, запечете цыпленка или жигу барашка.

ЖЕЛАЕМ ВАМ МНОЖЕСТВО БЕЗУПРЕЧНО ПРИГОТОВЛЕННЫХ, ИЗЫСКАННЫХ И НЕЗАБЫВАЕМЫХ ТРАПЕЗ!



ХАРАКТЕРИСТИКИ	Серия Prestigee*				LEX	LE 3	Серия Triumph™			Marine™	Угольные грили				
	PT-750	PRO-600	PRO-500	P-500	LEX-730	LE-485	T-495	T-410	T-325	PTSS 165	PRO-605	AS300K	NK22CK-C	PRO22K	NK22CK-L
Общее количество горелок (включая боковую и заднюю)	7	6	6	6	7	5	5	4	3	1	-	-	-	-	-
Экономящая пространство откидная крышка LIFT EASE™	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-
Двустиенная крышка из нержавеющей стали	S	S	S	S / -	S	S / -	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Цвет крышки	ss	ss	ss	ss / bk	ss	ss / bk	bk	bk	bk	ss	ss	bk	bk	bk	bk
Датчик температуры ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	S	S	S	S	S
Система электронного поджига	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Система мгновенного поджига JETFIRE™	-	-	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Встроенное освещение рабочей поверхности	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Система поджига задней горелки	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество инфракрасных нижних горелок SIZZLE ZONE™	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество нижних горелок из нержавеющей стали	3	4	4	4	4	3	4	3	2	1	-	-	-	-	-
Задняя горелка для вертела из нержавеющей стали	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Задняя керамическая инфракрасная горелка для вертела	-	-	-	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Боковая конфорка	S	-	-	-	S	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Боковая инфракрасная горелка SIZZLE ZONE™	-	S	S	S	-	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Барбекю решетки из нержавеющей стали формы WAVE™	9,5 мм	9,5 мм	9,5 мм	7,0 мм	7,0 мм	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чугунные барбекю решетки формы WAVE™	-	-	-	-	-	S	S	S	S	-	S	-	S	S	-
Вспомогательная решетка для подогрева	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	S	-	-	-	-
Встроенная емкость для льда с разделочной доской	-	S	S	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ручки управления EASY SET™	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Подсветка ручек управления i-Glow™	-	-	S	-	S	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Регулировка высоты поддона с углем	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-
Регулировка высоты барбекю решетки над углем	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	S	-
Съемный поддон – жиросборник	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	-	-	-
Складные боковые пристолья	-	-	-	-	-	-	S	S	S	-	-	-	-	-	-
Модификация для использования природного газа	НЕТ	ДА	ДА	ДА / НЕТ	НЕТ	ДА / НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	-	-	-	-	-
Ограниченная пожизненная гарантия	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	S	-	S	S	S
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ	PT-750	PRO-600	PRO-500	P-500	LEX-730	LE-485	T-495	T-410	T-325	PTSS 165	PRO-605	AS300K	NK22CK-C	PRO22K	NK22CK-L
Кухонный модуль с раковиной (OD-KSM100)	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вертел с 4-мя зажимами и электроприводом	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-
Вертел с 2-мя зажимами и электроприводом	-	-	0	0	-	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Чугунный лоток для использования углей	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Трубка для копчения	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МОЩНОСТЬ ГРИЛЯ (кВт)	PT-750	PRO-600	PRO-500	P-500	LEX-730	LE-485	T-495	T-410	T-325	PTSS 165	PRO-605	AS300K	NK22CK-C	PRO22K	NK22CK-L
Нижние инфракрасные горелки	8,2	-	-	-	4,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Нижние горелки из нержавеющей стали	12,3	16,0	14,0	14,0	19,2	14,4	16,0	12,0	8,0	3,1	-	-	-	-	-
Боковая конфорка либо горелка SIZZLE ZONE™	4,0	3,7	3,5	3,5	2,8	3,8	2,4	2,4	2,4	-	-	-	-	-	-
Задняя инфракрасная горелка	4,7	8,0	5,0	5,0	5,3	4,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Общая мощность гриля (кВт)	29,2	27,7	22,5	22,5	32,1	22,2	18,4	14,4	10,4	3,1	-	-	-	-	-
РАЗМЕРЫ И ВЕС	PT-750	PRO-600	PRO-500	P-500	LEX-730	LE-485	T-495	T-410	T-325	PTSS 165	PRO-605	AS300K	NK22CK-C	PRO22K	NK22CK-L
Основная поверхность для приготовления (см)	(45x43)+(68x43)	90x43	71x45	71x45	102x46	68x46	72x43	59x43	46x43	44x23	86x46	∅ 48	∅ 57	∅ 57	∅ 57
Вспомогательная поверхность для подогрева (см)	(45x23)+(68x23)	91x23	73x23	73x23	102x18	65x18	71x15	58x15	45x15	-	85x18	∅ 48	-	-	-
Боковая конфорка либо горелка SIZZLE ZONE™ (см)	∅ 24	24x37	24x37	24x37	∅ 24	24x37	∅ 20	∅ 20	∅ 20	-	-	-	-	-	-
Размер гриля ДхШхВ (см)	221x72x126	187x68x130	170x67x131	163x66x128	186x70x125	155x69x120	141x66x114	128x66x114	115x66x114	60x32x26	177x70x126	50x50x120	141x72x108	72x60x100	70x60x112
Вес (кг)	155	128	100	87	106	80	49	42	35	6	109	23	40	28	20

S = стандарт, 0 = опция, Цвета крышек: ss = нержавеющая сталь, bk = черный



Официальный дистрибьютор в России

ООО "Евро-Гриль"
109382 Москва
ул. Люблинская д. 141
Тел.: +7(495) 518 9400
info@eurogrill.ru

www.eurogrill.ru

Авторизованный дилер

Одобрено Intertek Testing Services на соответствие стандартам CE EN498. Все технические характеристики и дизайн могут быть изменены без предварительного уведомления в связи с постоянным совершенствованием продукции. Обратитесь к руководству пользователя для получения подробной информации по установке и эксплуатации, а также ознакомьтесь с местными и федеральными Строительными Нормами и Правилами. Не все функции доступны на всех моделях. Napoleon® является зарегистрированным товарным знаком принадлежащим "Wolf Steel Ltd." Изображения и цвет могут отличаться от показанных на рисунках.