



SÉRIE DE GRILS FREESTYLE^{MC}

PERFORMANCE EXCEPTIONNELLE. CONCEPTION COMPACTE.

**CHAQUE
DÉTAIL
COMPTE.**



**AUCUN DÉTAIL N'EST
TROP INSIGNIFIANT.**

DÉCOUVREZ CE QUI FAIT LA RENOMMÉE DES PRODUITS NAPOLEON.



Chez Napoleon, nous comprenons que chaque détail est important. Nous savons que même les plus petits détails peuvent faire une grande différence lorsque vous préparez vos plus belles grillades.



SÉRIE DE GRILS FREESTYLE^{MC}

Des saveurs intenses dans un format compact.



FREESTYLE

Modèles offerts :
F425DMK-1
F365DMK-1
FL365MK-1

FREESTYLE PRO

Modèles offerts :
FP425DSIBMK-1
FP365DSIBMK-1



SÉRIE FREESTYLE^{MC} PRO

Le Freestyle^{MC} PRO de Napoleon^{MD} offre des performances exceptionnelles dans un format compact, idéal pour les terrasses, les maisons en rangée et les petites cours. Conçu avec la qualité caractéristique de Napoleon, il est doté du puissant brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE^{MD} qui permet de saisir les aliments en quelques secondes, comme au restaurant. La préparation de grillades au quotidien est facilitée grâce au système d'allumage JETFIRE^{MC} et à la chaleur uniforme fournie par les brûleurs durables en acier inoxydable et contrôlée par la jauge de température ACCU-PROBE^{MC}. Compact, pratique et polyvalent, le Freestyle^{MC} PRO permet de réaliser de délicieuses grillades où que vous soyez.

FREESTYLE^{MC} PRO

365 | 425



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE^{MD}



Grilles de cuisson WAVETM emblématiques



Tablette latérale rabattable



Allumage instantané JETFIRE^{MC}



Jauge de température ACCU-PROBE^{MC}



Roues robustes et tout-terrain



Diffuseurs en acier inoxydable



Ouvre-bouteille intégré

FREESTYLE^{MC} PRO 425

GAZ NATUREL OU PROPANE
48 000 BTU

SURFACE DE CUISSON TOTALE
664 PO²

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION
4 BRÛLEURS

BRÛLEUR LATÉRAL SIZZLE ZONE^{MD}
93 PO²



FP425DSIBMK-1



BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE^{MD}

Il chauffe jusqu'à 1800 °F en moins de 30 secondes, pour une cuisson rapide à feu vif comme au restaurant.

GRILLES DE CUISSON WAVETM EMBLÉMATIQUES EN FONTE ÉMAILLÉE

Les grilles résistantes à la rouille diffusent la chaleur uniformément grâce au motif WAVE^{MC} emblématique de Napoleon. Le motif ondulé empêche les aliments de tomber à travers les grilles et crée nos marques de grillade distinctes.

ÉCONOMIE D'ESPACE

La tablette latérale rabattable avec crochets à ustensiles intégrés permet de ranger le gril à l'écart ou dans des espaces restreints, ce qui est idéal pour les balcons, les maisons en rangée et les petites terrasses.

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE^{MC}

Technologie améliorée à une étincelle avec pont d'allumage pour un allumage fiable, rapide et simple.

BRÛLEURS EN ACIER INOXYDABLE

La conception robuste leur confère une longue durée de vie tout en permettant une cuisson rapide et uniforme des aliments.

DIFFUSEURS EN ACIER INOXYDABLE

Offrent des performances durables pour que vous puissiez continuer à cuisiner en toute confiance.

GRILLE DE RÉCHAUD

Elle augmente votre espace de cuisson et garantit que chaque élément de votre repas peut être servi à la température idéale.

FREESTYLE^{MC} PRO 365

GAZ NATUREL OU PROPANE
43 000 BTU

SURFACE DE CUISSON TOTALE
585 PO²

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION
3 BRÛLEURS

BRÛLEUR LATÉRAL SIZZLE ZONE[®]
93 PO²



FP365DSIBMK-1





SÉRIE FREESTYLE^{MC}

Le Freestyle^{MC} de Napoleon^{MD} est un modèle compact et peu encombrant doté de fonctionnalités de luxe qui est idéal pour les terrasses, les balcons et les petites cours et qui vous offre une valeur imbattable. Le système d'allumage fiable JETFIRE^{MC} allume les brûleurs instantanément, tandis que la jauge de température ACCU-PROBE^{MC} garantit une chaleur constante et un contrôle précis. Les grilles de cuisson WAVE^{MC} en fonte émaillée emprisonnent les jus et produisent des marques de grillade parfaites à chaque fois. Le Freestyle^{MC} apporte simplicité, style et plaisir à la préparation de vos grillades au quotidien.

FREESTYLE^{MC} 425

GAZ NATUREL OU PROPANE
38 000 BTU

SURFACE DE CUISSON TOTALE
571 PO²

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION
4 BRÛLEURS



F425DMK-1



GRILLES DE CUISSON WAVE^{MC} EMBLÉMATIQUES EN FONTE ÉMAILLÉE

Les grilles résistantes à la rouille diffusent la chaleur uniformément grâce au motif WAVE^{MC} emblématique de Napoleon. Le motif ondulé empêche les aliments de tomber à travers les grilles et crée nos marques de grillade distinctes.

ÉCONOMIE D'ESPACE

Les tablettes latérales rabattables avec crochets à ustensiles intégrés permettent de ranger le grill à l'écart ou dans des espaces restreints, ce qui est idéal pour les balcons, les maisons en rangée et les petites terrasses.

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE^{MC}

Technologie améliorée à une étincelle avec pont d'allumage pour un allumage fiable, rapide et simple.

BRÛLEURS EN ACIER INOXYDABLE

La conception robuste leur confère une longue durée de vie tout en permettant une cuisson rapide et uniforme des aliments.

DIFFUSEURS EN ACIER INOXYDABLE

Offrent des performances durables pour que vous puissiez continuer à cuisiner en toute confiance.

ROUES ROBUSTES ET TOUT-TERRAIN

Déplacez votre grill Freestyle^{MC} au cœur de l'action sans crainte. Les roues tout-terrain permettent de déplacer le grill sur toutes sortes de surfaces, des terrasses à la pelouse, et tout ce qui se trouve entre les deux.

GRILLE DE RÉCHAUD

Elle augmente votre espace de cuisson et garantit que chaque élément de votre repas peut être servi à la température idéale.

FREESTYLE^{MC} 365 | 425



Grilles de cuisson WAVE^{MC} emblématiques en fonte émaillée



Tablettes latérales rabattables



Allumage instantané JETFIRE^{MC}



Jauge de température ACCU-PROBE^{MC}



Roues robustes et tout-terrain



Brûleurs en acier inoxydable



Diffuseurs en acier inoxydable



Ouvre-bouteille intégré

FREESTYLE^{MC} 365

GAZ NATUREL OU PROPANE
33 000 BTU

SURFACE DE CUISSON TOTALE
495 PO²

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION
3 BRÛLEURS

GAZ NATUREL OU PROPANE
30 000 BTU

SURFACE DE CUISSON TOTALE
495 PO²

PRÉPAREZ VOS GRILLADES À LA PERFECTION
2 BRÛLEURS



F365DMK-1

FL365MK-1



	Nombre de brûleurs principaux	BTU des brûleurs principaux	BTU du brûleur latéral	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)
Freestyle^{MC} PRO										
FP425DSIBNMK-1	4	38 000	10 000	48 000	425 po ²	93 po ²	146 po ²	664 po ²	43 po	61 po
FP425DSIBPMK-1	4	38 000	10 000	48 000	425 po ²	93 po ²	146 po ²	664 po ²	43 po	61 po
FP365DSIBNMK-1	3	33 000	10 000	43 000	365 po ²	93 po ²	130 po ²	588 po ²	39 po	61 po
FP365DSIBPMK-1	3	33 000	10 000	43 000	365 po ²	93 po ²	130 po ²	588 po ²	39 po	61 po
Freestyle^{MC}										
F425DNMK-1	4	38 000	-	38 000	425 po ²	-	146 po ²	571 po ²	33 po	61 po
F425DPMK-1	4	38 000	-	38 000	425 po ²	-	146 po ²	571 po ²	33 po	61 po
F365DNMK-1	3	33 000	-	33 000	365 po ²	-	130 po ²	495 po ²	30 po	61 po
F365DPMK-1	3	33 000	-	33 000	365 po ²	-	130 po ²	495 po ²	30 po	61 po
FL365NMK-1	2	30 000	-	30 000	365 po ²	-	130 po ²	495 po ²	30 po	61 po
FL365PMK-1	2	30 000	-	30 000	365 po ²	-	130 po ²	495 po ²	30 po	61 po

COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



**BROSSE À GRIL AVEC
FILAMENTS DE PALMYRE**

GABR001



**BROSSE À GRIL AVEC FILAMENTS
EN ACIER INOXYDABLE**

GABR002



SPATULE

GATL003



PINCES

GATL004



**BROSSE À GRIL AVEC
FILAMENTS EN LAITON**

GABR003



**ENSEMBLE DE TROIS
USTENSILES**

GATL002



**PAQUET DE 5 PLATEAUX
D'ÉGOUTTEMENT**

62007



**NETTOYANT POUR GRIL
INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR**

62042/62044



SPATULE À PIZZA

70003



PIERRE À PIZZA

70084



PLATEAU À PIZZA

56066



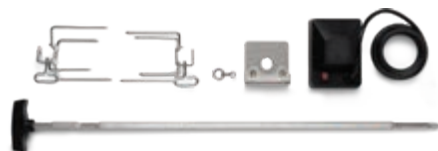
**PLANCHE À DÉCOUPER
EN BAMBOU**

70113



PANIER POUR RÔTISSOIRE

64000



RÔTISSOIRE ROBUSTE

69301



TRANSFORMEZ VOTRE GRIL

Transformez facilement votre grill avec notre plancha accessoire en acier inoxydable de qualité. Idéale pour saisir et faire sauter les aliments, cette plancha offre une grande surface de cuisson pratique. Vous pouvez saisir parfaitement un bifteck, cuire des hamburgers juteux, préparer un déjeuner complet, et plus encore. Profitez d'une expérience de cuisson fiable grâce à la conception en acier inoxydable épais et à la répartition uniforme de la chaleur. De plus, les collecteurs de graisse intégrés recueillent les écoulements pour faciliter le nettoyage. Économisez de l'espace et de l'argent en transformant votre grill existant en plancha en un clin d'œil.



PLANCHA ACCESSOIRE EN FONTE

56365



PLANCHA ACCESSOIRE EN ACIER INOXYDABLE

56093



POÊLE À FRIRE EN FONTE

56053



COCOTTE EN FONTE

56059



COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La technologie infrarouge est novatrice, utilisant une énergie rayonnante similaire à celle du soleil. Les ondes à basse fréquence de la partie invisible du spectre lumineux se propagent du brûleur infrarouge directement à vos aliments, sans chauffer l'air ambiant.

Les brûleurs infrarouges de Napoleon sont conçus avec des tuiles de céramique dotées de milliers d'orifices de flamme espacés également, qui chauffent la céramique jusqu'à une température de 1800 °F en quelques secondes, produisant une énergie infrarouge rayonnante. Cette chaleur intense **SIZZLE ZONE^{MD}** permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur.

Le résultat? Des repas délicieux et juteux en moins de temps. Préparer le repas parfait est rapide et facile à chaque fois.

EXCELLENTE RÉTENTION DE LA SAVEUR ET DES JUS

L'énergie rayonnante est transmise directement aux aliments, et non à l'air, ce qui permet une cuisson rapide et une meilleure conservation du poids des aliments.

PLUS EFFICACE

Puisque l'infrarouge chauffe directement les aliments, et non pas l'air ambiant, il est beaucoup plus simple de cuisiner sur le gril toute l'année.

LE CHOIX ENVIRONNEMENTAL!

Cuire vos aliments avec le système de cuisson infrarouge de Napoleon peut réduire votre consommation de gaz jusqu'à 50 %.

Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoleon

PRÊT À GRILLER EN 30 SECONDES



CUISSINEZ LE BIFTECK PARFAIT À L'INFRAROUGE.

1. Amenez le steak à température ambiante, épongez-le et assaisonnez-le généreusement de sel et de poivre.
2. Préchauffez votre brûleur infrarouge pendant une minute environ.
3. Placez votre steak sur la grille préchauffée.
4. Faites saisir 1 à 2 minutes, tournez 90 degrés et continuez à saisir pendant 1 à 2 minutes.
5. Retirez et laissez reposer pour un steak saignant à mi-saignant, ou poursuivez la cuisson à chaleur indirecte sur le gril principal jusqu'à obtention de la cuisson désirée.

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 12 à 16 oz (340 à 454 g).



napoleon.com

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

TÉLÉPHONE : 514 737-6294



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
napoleonproducts

Détaillant autorisé

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. Les produits et les couleurs peuvent différer légèrement des illustrations. Napoleon est une marque de commerce du Groupe Wolf Steel inc. et est utilisée sous licence.



Imprimé au Canada
ADBRN2-FREE-1-FR - 09/2025