

NAPOLEON

SÉRIE MIRAGE^{MD}

LES EXPERTS EN GRILS À GAZ ET EN GRILS INFRAROUGES



Mirage^{MD}
De Napoleon

napoleongrills.com

NAPOLEON[®]
LE GRIL DU GOURMET

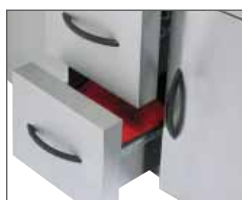
SÉRIE MIRAGE^{MD}

M730RSBI

Jusqu'à 107 000 BTU
7 brûleurs
Surface de cuisson : 1095 po²
Modèle encastré disponible



Bac à glace intégré



Tiroirs centraux
EASY SLIDE™



Système d'allumage
JETFIRE™



Brûleur de cuve
infrarouge



INFRAROUGE
**SIZZLE
ZONE**

CÔTELETTES DE PORC FARCIES

- 4 côtelettes de porc avec os, 2 po d'épaisseur (300 à 360 g, 10 à 12 oz)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à la cajun créole de Napoléon®

Farce

- 2 tranches de pain multigrains, grillées, refroidies, puis coupées en cubes de ½ po (environ 750 ml ou 3 tasses de cubes)
- 250 ml (1 tasse) de chair à saucisse, style déjeuner, hachée
- 125 ml (½ tasse) d'oignon blanc, haché finement
- 60 ml (¼ tasse) de céleri, haché finement
- 60 ml (¼ tasse) de Sauvignon blanc
- 60 ml (¼ tasse) de sauce à l'ail grillé de Napoléon®
- 125 ml (½ tasse) de fromage mozzarella râpé
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym frais, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauge fraîche, hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à la cajun créole de Napoléon®

BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE EN CÉRAMIQUE

Les ondes infrarouges du brûleur arrière en céramique saisissent rapidement les aliments et y emprisonnent les jus, leur donnant ainsi une tendreté et une saveur exceptionnelles. Vous obtenez donc de parfaites grillades et des rôtis comme au restaurant. (Rôtissoire robuste avec contrepoids, support en acier inoxydable et fourches disponible pour la plupart des modèles.)

SÉRIE MIRAGE^{MD}

M605RSBI

Jusqu'à 91 000 BTU
6 brûleurs
Surface de cuisson : 920 po²
Modèle encastré disponible



Dans un grand bol, combiner les cubes de pain, la chair à saucisse hachée, l'oignon et le céleri en dés, le Sauvignon blanc, la sauce à l'ail grillé de Napoléon[®], le fromage mozzarella râpé, le thym et la sauge hachés et les épices à la cajun créole de Napoléon[®]. Bien mélanger.

À l'aide d'un couteau bien affûté, faire une incision de 2 à 3 po de profondeur dans le côté de chaque côtelette afin de former une pochette au centre et en prenant soin de ne pas couper la côtelette de bord en bord.

Farcir chaque côtelette avec 1/2 à 3/4 de tasse du mélange, bien tasser la farce à l'intérieur de chaque côtelette. Assaisonner les côtelettes de porc avec les épices à la cajun créole de Napoléon[®], bien faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Placer les côtelettes farcies sur un plateau, couvrir et réfrigérer au moins une heure pour permettre à la farce de prendre.

Préchauffer le grill à feu moyen.

Faire griller les côtelettes de porc de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient grillées, retourner une fois pendant la cuisson. Enlever les côtelettes de la grille et les placer sur la grille supérieure, fermer le couvercle et laisser rôtir de 8 à 10 minutes de plus, en les retournant toutes les deux minutes et en les badigeonnant avec de la sauce à l'ail grillé de Napoléon[®], ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites et que la farce soit bien chaude. Retirer de la grille et laisser tiédir une ou deux minutes. Servir immédiatement accompagnées de sauce à l'ail grillé de Napoléon[®].

Donne 4 portions



Brûleur latéral de cuisinière



Brûleur arrière infrarouge en céramique



Bac à glace intégré



Technologie rétroéclairée i-GLOW™

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™

Le système JETFIRE™ de Napoléon[®] allume chacun des brûleurs individuellement pour un allumage fiable à TOUT coup.



SÉRIE MIRAGE^{MD}

M485RSIB

Jusqu'à 74 000 BTU
5 brûleurs
Surface de cuisson : 815 po²
Modèle encastré disponible



Brûleurs de cuve et arrière infrarouges

Couvercle à double paroi en acier inoxydable LIFT EASE™

Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

Bac à glace et planche à dépecer intégrés

Grilles de cuisson en tiges vaguées d'acier inoxydable

Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW™ qui permettent de cuisiner en soirée

Tablettes latérales et plateaux à condiments WRAP AROUND™

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane



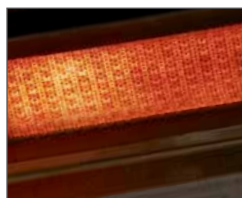
INFRAROUGE
SIZZLE ZONE™



Grilles de cuisson en tiges vaguées d'acier inoxydable



Système d'allumage JETFIRE™



Brûleur arrière infrarouge en céramique



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

CÔTELETTES D'AGNEAU TANDOORI AVEC TREMPETTE RAÏTA

- 2 carrés d'agneau à la française (5 à 7 côtelettes chacun)

Marinade

- 1 bocal de 300 ml de sauce à injection Tandoori de Napoléon®
- 125 ml (½ tasse) de menthe fraîche, hachée
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime

Trempette raïta

- 1 petit oignon rouge, en petits dés
- ½ concombre sans pépins, pelé et coupé en petits dés
- 1 gousse d'ail, hachée
- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 15 ml (1 c. à soupe) de menthe fraîche, hachée
- Sel et poivre noir grossièrement moulu, au goût

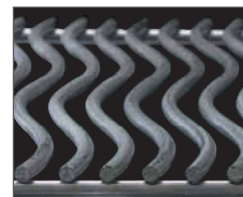
TECHNOLOGIE INFRAROUGE

La chaleur intense produite par la technologie infrarouge de Napoléon® emprisonne instantanément les jus afin de donner un goût délectable! Plus de 11 000 orifices émettent une chaleur de 1500 °F, ce qui permet de saisir les aliments de façon optimale.

SÉRIE MIRAGE^{MD}

M485RB

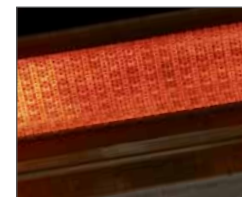
Jusqu'à 61 500 BTU
4 brûleurs
Surface de cuisson : 675 po²
Modèle encastré disponible



Grilles de cuisson en tiges vaguées d'acier inoxydable



Plaques de brûleur en acier inoxydable



Brûleur arrière infrarouge en céramique



Technologie rétroéclairée i-GLOW™

À l'aide d'un couteau bien affûté, découper entre chacun des os pour former des côtelettes d'environ ¾ po d'épaisseur.

Mettre la sauce à injection Tandoori de Napoléon[®], la menthe fraîche hachée, l'huile d'olive et le jus de lime dans un bol moyen et mélanger en fouettant. Placer les côtelettes dans un sac scellable, y verser la marinade, puis sceller le sac et placer au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures en retournant à l'occasion.

Dans un bol à mélanger de grandeur moyenne, combiner l'oignon rouge, le concombre en dés, l'ail émincé, le yogourt, le jus de lime et la menthe. Assaisonner, au goût, de sel et de poivre noir grossièrement moulu. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.

Préchauffer le gril à feu moyen-vif.

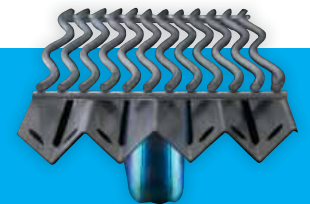
Retirer les côtelettes de la marinade. Secouer délicatement l'excédent de marinade et placer les côtelettes d'agneau sur la grille. Griller les côtelettes d'agneau 2 à 3 minutes par côté, pour une cuisson médium-saignant, en les badigeonnant continuellement avec de la marinade.

Retirer les côtelettes de la grille et laisser tiédir 1 minute. Servir immédiatement accompagnées de trempette raïta.

Donne 2 portions comme plat principal
Donne 4 à 6 portions comme entrée

SYSTÈME DE CUISSON ROBUSTE EN ACIER INOXYDABLE

Une chaleur uniforme et constante, de feu élevé à feu bas. Le système comprend des grilles de cuisson en tiges vaguées qui créent les marques de grillage distinctes à Napoléon[®], des plaques de brûleur autonettoyantes qui réduisent les poussées de flamme et des brûleurs durables qui fournissent une chaleur uniforme et un contrôle précis.



SÉRIE MIRAGE^{MD}

M605RBCSS

Surface de cuisson : 845 po²



Bac à charbon de bois ajustable



Porte d'accès frontale



Récipient à charbon de bois arrière pour cuisson sur tournebroche



Portes d'alimentation en air

CUISSES DE POULET GLACÉES À LA SAUCE SOYA ET AU WASABI

- 12 cuisses de poulet, avec la peau, non désossées
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à côtes levées et poulet savoureux de Napoléon®

Sauce à glacer au soya et au wasabi

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
- 4 gousses d'ail, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre, haché finement
- 125 ml (½ tasse) de sauce soya
- 60 ml (¼ tasse) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de wasabi
- Sel et poivre grossièrement moulu, au goût
- 60 ml (¼ tasse) de graines de sésame grillées
- 125 ml (½ tasse) de gingembre mariné

COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Le couvercle équilibré LIFT EASE™ de Napoléon® permet un dégagement zéro à l'arrière du gril, ce qui vous laisse plus d'espace sur votre patio ou votre terrasse. Le couvercle étanche est conçu pour bien résister au vent. Ainsi, un maximum de chaleur est retenu à l'intérieur du couvercle à double paroi pour vous offrir une performance comme dans un four.



Assécher les cuisses de poulet en les épongeant avec des essuie-tout. Assaisonner le poulet avec les épices à côtes levées et poulet savoureux de Napoléon[®], en faisant pénétrer les épices dans la viande.

Afin de préparer la sauce à glacer, placer l'huile végétale et l'huile de sésame dans une casserole moyenne sur un feu moyen-vif. Sauter l'ail et le gingembre jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils dégagent leur parfum, soit environ 3 à 4 minutes. Ajouter, en remuant, la sauce soya, le miel et le vinaigre de riz. Amener à ébullition, réduire la chaleur et faire mijoter 10 minutes. Retirer du feu et incorporer, en fouettant, la poudre de wasabi. Laisser refroidir et réserver.

Préchauffer le gril à feu moyen-vif.

Vaporiser le poulet d'enduit de cuisson antiadhésif et placer sur la grille. Faire saisir les cuisses de poulet de 2 à 3 minutes par côté. Transférer les cuisses de poulet sur la grille supérieure, réduire la chaleur du gril à feu moyen, puis fermer le couvercle. Faire rôtir les cuisses de poulet de 20 à 30 minutes, en utilisant la chaleur indirecte, en les badigeonnant abondamment de sauce à glacer toutes les 10 minutes. Badigeonner les cuisses de poulet une dernière fois avec la sauce à glacer, puis retirer le poulet du gril.

Parsemer les cuisses de poulet de graines de sésame grillées, puis servir en les accompagnant de gingembre mariné et de sauce à glacer.

Donne 6 portions

SPÉCIFICATIONS	M730RSBI	M605RSBI	M485RSIB	M485RB	M605CSS
Couvercle équilibré LIFT EASE [®]	S	S	S	S	S
Jauge de température ACCU-PROBE [®]	S	S	S	S	S
Système d'allumage JETFIRE [®]	S	S	S	S	-
Allumeur de brûleur arrière	S	S	S	S	-
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	S	S	-	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	3	3	3	-
Brûleur arrière infrarouge en céramique	S	S	S	S	-
Récipient à charbon de bois arrière pour cuisson sur tournebroche	-	-	-	-	S
Brûleur latéral de cuisinière	S	S	-	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE [®]	-	-	S	-	-
Grilles de cuisson en tiges vagues d'acier inoxydable	S	S	S	S	-
Grilles de cuisson réversibles en fonte	-	-	-	-	S
Bac à glace et planche à dépecer intégrés	S	S	S	-	-
Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW [™]	S	S	S	S	-
Soupapes en laiton avec protecteur contre les insectes sur les venturis	S	S	S	S	-
Portes d'alimentation en air ajustables	-	-	-	-	S
Bac à charbon de bois ajustable	-	-	-	-	S
Porte d'accès frontale au charbon de bois	-	-	-	-	S
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S	-
Grille de réchaud	S	S	S	S	S
Plateaux à condiments et crochets à ustensiles	S	S	S	S	S
Cabinets de rangement latéraux	0	0	0	0	-
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S	S
ACCESSOIRES	M730RSBI	M605RSBI	M485RSIB	M485RB	M605CSS
Rôtissoire avec lumière halogène flexible	0	0	0	0	0
Bac à charbon de bois	0	0	0	0	0
Pipe à boucane	0	0	0	0	0
Housse robuste	0	0	0	0	0
DÉBITS (BTU)	M730RSBI	M605RSBI	M485RSIB	M485RB	M605CSS
Brûleurs de cuve infrarouges	16 000	16 000	-	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	64 000	48 000	48 000	48 000	-
Brûleur latéral	11 000	11 000	12 500	-	-
Brûleur arrière infrarouge	16 000	15 500	13 500	13 500	-
Total*	107 000	90 500	74 000	61 500	-
DIMENSIONS	M730RSBI	M605RSBI	M485RSIB	M485RB	M605CSS
Longueur totale (po)	76 1/2	70 1/4	63 1/2	63 1/2	69 3/4
Profondeur totale (po)	27 1/2	25	25	25	27 1/2
Hauteur totale (po)	49 1/2	50	50	50	49 1/2

S = Standard 0 = Optionnel * Peut inclure la grille de réchaud et le brûleur latéral (s'il y a lieu)

Autres produits Napoléon®



Foyers encastrés • Patioflame® • Foyers au gaz • Cascades d'eau • Poêles à bois
Ameublement extérieur • Foyers électriques • Foyers extérieurs • Accessoires de grill



- 7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3
- 214 Bayview Drive, Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
- 103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514-737-6294 • TÉLÉCOPIEUR : 514-344-9925
napoleongrills.com
info@maxiflamme.com

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 de Wolf Steel Ltée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRM 01/2012