Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:00

Link do produktu: https://salongrilli.pl/napoleon-grill-gazowy-phantom-rogue-pro-s-425-z-palnikiem-rozna-i-palnikiem-bocznym-sizzle-zone-czar-p-2084.html



NAPOLEON Grill gazowy Rogue 425 z palnikiem rożna, kuchenką boczną i rożnem w komplecie Czarny (RB425RSBPK-2-PL-R)

Cena	**3 999,00 zł**
Cena poprzednia	~~**4 599,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**RB425RSBPK-2-PL-R**
Kod EAN	**0629162151926**

Opis produktu

Grill Gazowy Napoleon Rogue® 425 RSB – Perfekcja Grillowania w Każdym Detalu

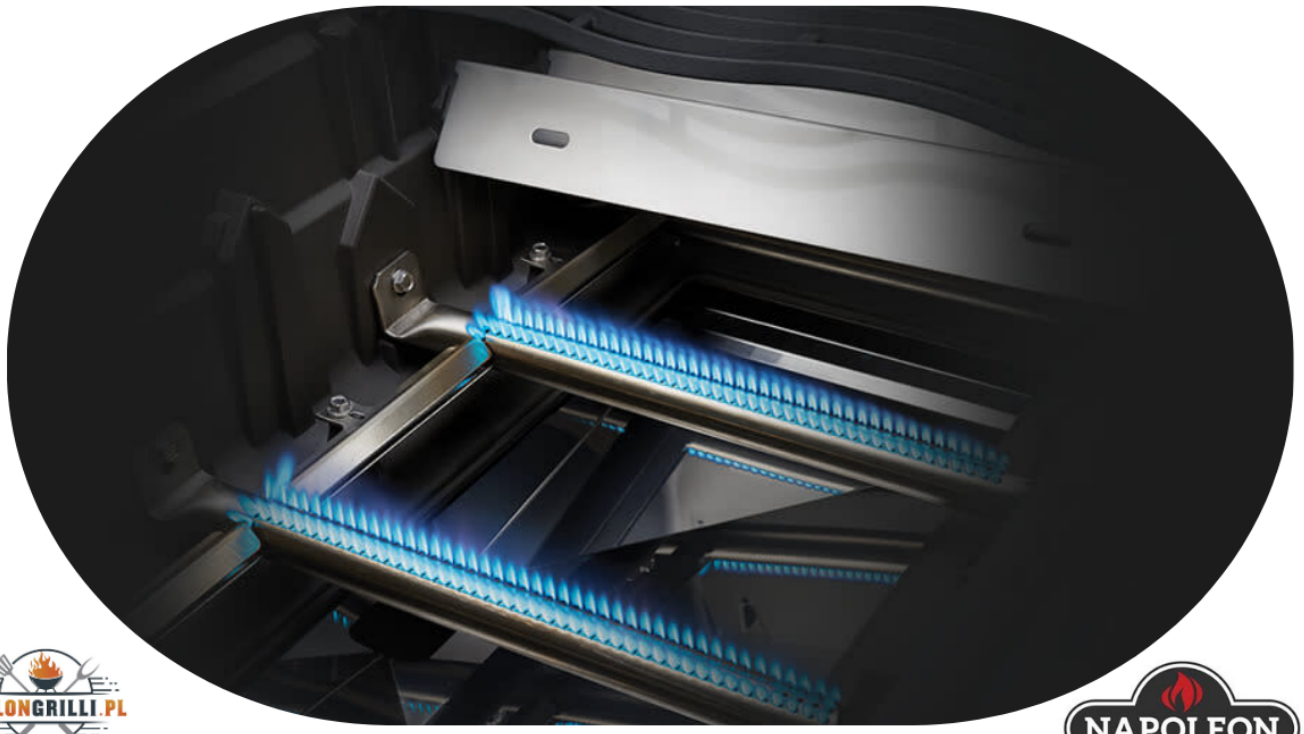
Szukasz wszechstronnego grilla gazowego, który łączy funkcjonalność, styl i niezawodność? **Napoleon Rogue® 425 RSB** to idealne rozwiązanie dla miłośników grillowania, którzy pragną osiągnąć najwyższą jakość i smak swoich potraw. Ten elegancki grill gazowy na propan oferuje zaawansowane funkcje, trwałą konstrukcję i wystarczającą powierzchnię grillowania, aby zaspokoić potrzeby zarówno rodzinnych obiadów, jak i większych spotkań towarzyskich.



Najważniejsze cechy:

- **Zasilanie gazem propan** - stabilne palniki, szybkie nagrzewanie i pełna kontrola temperatury.
- **Moc 14,9 kW** - duża łączna moc palników.
- **3 palniki główne ze stali nierdzewnej** - dwa wydajne palniki ze stali nierdzewnej gwarantują równomierne podgrzewanie potraw.
- **Duża powierzchnia grillowania** - 60 x 46 cm, idealna dla rodzin i spotkań w ogrodzie.
- **Żeliwne ruszty pokryte porcelaną** - zapewniają równomierne ciepło i efektowne ślady po grillowaniu.
- **Dwupoziomowe płytki do obsmażania ze stali nierdzewnej** - minimalizują ryzyko przypaleń i wzbogacają smak potraw.
- **Termometr Accu-Probe™** - precyzyjne monitorowanie temperatury dla idealnie upieczonych potraw.
- **System natychmiastowego zapłonu JETFIRE™** - szybkie i bezpieczne uruchamianie palników bez użycia baterii.
- **Blokowane kółka samonastawne** - łatwe przesuwanie grilla i stabilne ustawienie na każdym podłożu.
- **Chromowany ruszt do podgrzewania i chowany ruszt górny** - dodatkowa przestrzeń do utrzymania potraw w cieple.
- **Elegancka pokrywa i trwałe wykończenie** - odporne na warunki atmosferyczne powierzchnie malowane proszkowo i powlekane emalią porcelanową.
- **W zestawie z obrotowym rożnem ze stali nierdzewnej i palnikiem tylnym** - możliwość zrobienia idealnego kurczaka z rożna

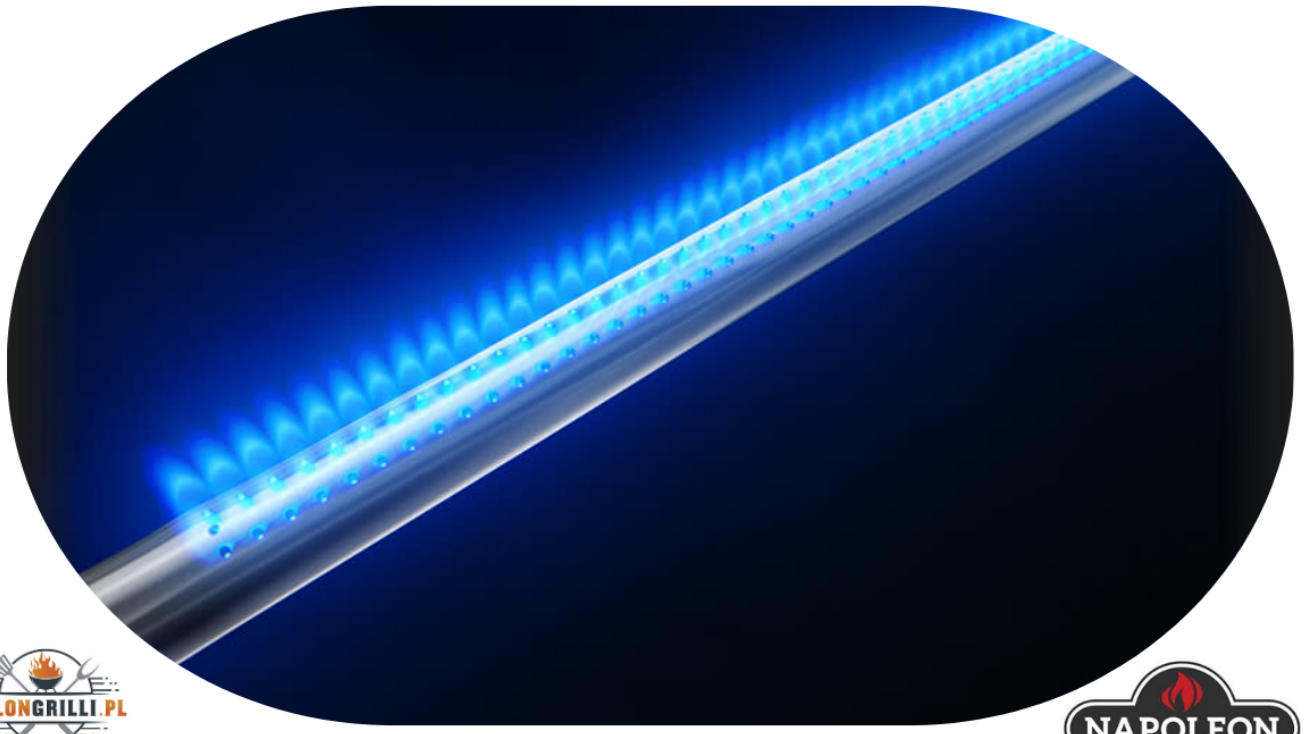
Zasilanie gazem propan!



Zasilanie gazem propan - to stabilne, pewne i niezwykle wygodne źródło energii, które sprawia, że grillowanie staje się prawdziwą przyjemnością. Dzięki propanowi nie musisz martwić się o dym, trudne rozpalanie węgla czy brudzenie przy przygotowywaniu potraw – wszystko działa szybko, sprawnie i bez zbędnego wysiłku. Gaz zapewnia **równomierne i natychmiastowe nagrzewanie**, co pozwala utrzymać stałą temperaturę w całej komorze grillowej, niezależnie od warunków atmosferycznych. Grill sprawdza się równie dobrze w upalne letnie dni, jak i podczas chłodniejszych wieczorów, a dzięki precyzyjnej regulacji temperatury możesz przygotowywać zarówno delikatne warzywa, które wymagają subtelnego podgrzania, jak i soczyste steki, ryby czy owoce morza, osiągając perfekcyjne efekty w każdym przypadku.

Dodatkowo, zasilanie gazem propan pozwala na szybkie rozpoczęcie grillowania – nie musisz długo czekać, aż ruszt osiągnie optymalną temperaturę. To rozwiązanie nie tylko oszczędza czas, ale też daje pełną kontrolę nad procesem gotowania, umożliwiając eksperymentowanie z różnymi technikami, aromatami i sposobami przyrządzania potraw. Dzięki temu każdy posiłek przygotowany na grillu jest nie tylko smaczny, ale też perfekcyjnie dopracowany pod względem konsystencji i aromatu.

Trzy palniki o łącznej mocy 12,3KW



Moc 12,3 kW - grill wyposażony w **trzy wydajne palniki wykonane ze stali nierdzewnej** to gwarancja nie tylko imponującej mocy, ale również długiej żywotności i wysokiej odporności na korozję. Stal nierdzewna zapewnia trwałość palników, które mogą pracować w wysokich temperaturach przez wiele sezonów, zachowując przy tym pełną wydajność.

Palniki generują **dynamiczne, równomierne podgrzewanie całej komory grillowej**, eliminując tzw. „zimne strefy", które często powodują nierównomierne pieczenie potraw. Dzięki temu każda potrawa, niezależnie od tego, czy leży bezpośrednio nad palnikiem, czy na dalszym końcu rusztu, piecze się tak samo równomiernie. Efekt? **Soczyste wnętrze mięsa, idealna konsystencja warzyw i apetycznie chrupiąca powierzchnia**, jak z profesjonalnego grilla.

Dodatkowo wysoka moc palników pozwala na szybkie osiągnięcie optymalnej temperatury, co skraca czas przygotowania potraw i daje pełną kontrolę nad grillowaniem – od delikatnego podgrzewania po intensywne obsmażanie. Takie rozwiązanie sprawia, że grillowanie jest nie tylko skuteczne, ale też przyjemne, wygodne i przewidywalne, niezależnie od tego, ile potraw przygotowujesz jednocześnie.

Duża powierzchnia grillowania 60 x 46 cm



Duża powierzchnia grillowania - 60 x 46 cm - to przestrzeń zaprojektowana z myślą o rodzinnych spotkaniach, spotkaniach z przyjaciółmi oraz większych imprezach w ogrodzie. Dzięki niej możesz jednocześnie przygotować różnorodne potrawy: soczyste steki, aromatyczne kiełbasy, chrupiące warzywa, delikatne ryby czy świeże pieczywo. Duża powierzchnia oznacza **więcej swobody przy układaniu potraw**, możliwość grillowania kilku rodzajów dań jednocześnie i skrócenie czasu oczekiwania na posiłek, co przekłada się na większą wygodę i przyjemność z gotowania.

Dodatkowo przestronny ruszt pozwala lepiej kontrolować temperaturę każdej potrawy - mięso i warzywa nie stykają się ze sobą, co zapobiega mieszaniu smaków i ułatwia równomierne pieczenie. To rozwiązanie idealne zarówno dla początkujących, którzy cenią komfort pracy, jak i dla doświadczonych grill masterów, którzy lubią eksperymentować z różnymi technikami grillowania. Duża powierzchnia grillowania sprawia, że każdy posiłek staje się prawdziwą ucztą, a czas spędzony przy grillu jest równie przyjemny, co smak przygotowanych dań.

Żeliwne ruszty pokryte porcelaną!

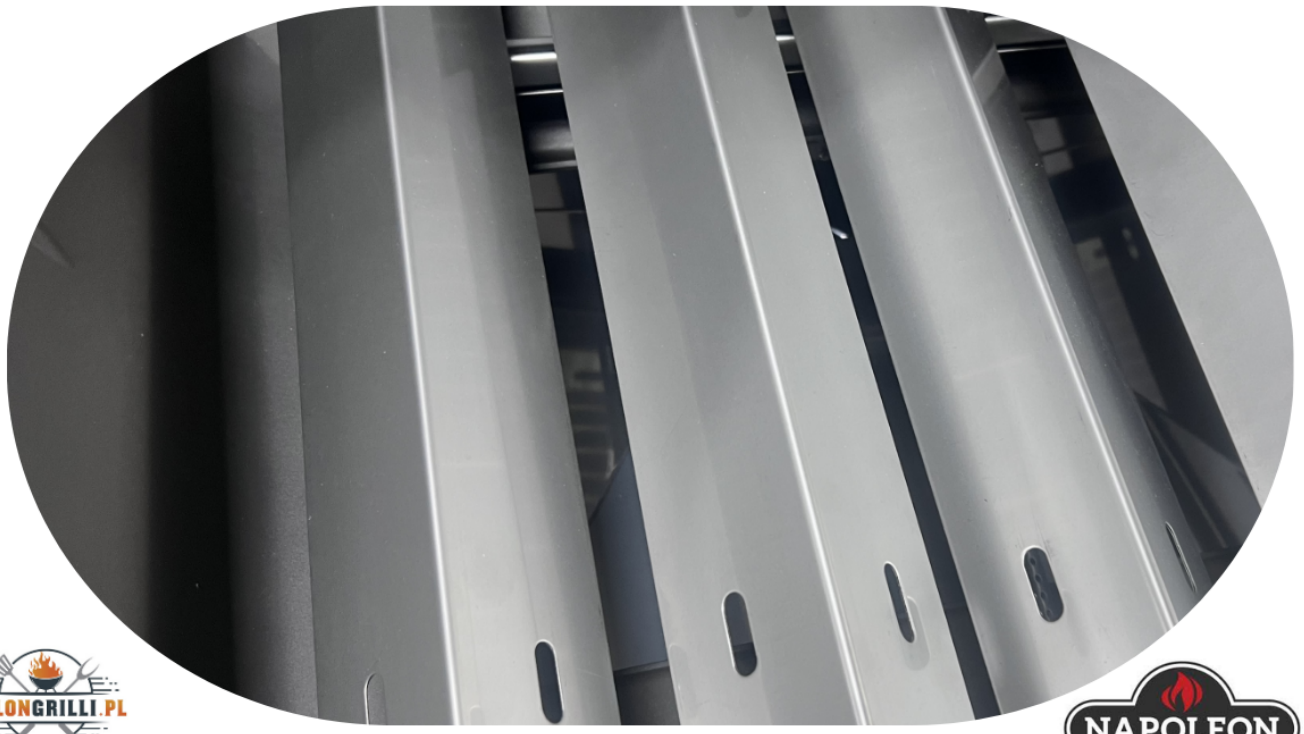


Żeliwne ruszty pokryte porcelaną - to element, który łączy funkcjonalność, trwałość i estetykę. Masywne ruszty wykonane z żeliwa doskonale akumulują ciepło, dzięki czemu zapewniają stabilną i równomierną temperaturę w całej strefie grillowania. Efekt? Każda potrawa piecze się w optymalnych warunkach, zachowując soczystość wnętrza i apetyczną chrupkość na zewnątrz.

Dodatkowo żeliwo pozostawia **charakterystyczne, wyraźne ślady grillowania**, które nie tylko wyglądają profesjonalnie i apetycznie, ale również wpływają na smak, nadając potrawom klasyczny aromat pieczonego mięsa. Powłoka porcelanowa pokrywająca ruszty zwiększa odporność na zarysowania i wysoką temperaturę, chroni przed korozją i znacznie ułatwia czyszczenie - nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Takie połączenie materiałów sprawia, że ruszty są wyjątkowo trwałe i odporne na uszkodzenia mechaniczne oraz wpływ czynników atmosferycznych, dzięki czemu grill zachowuje pełną funkcjonalność i estetykę przez wiele lat. To idealne rozwiązanie dla osób, które cenią sobie profesjonalny efekt grillowania w domowym ogrodzie, komfort użytkowania oraz niezawodność sprzętu.

Dwupoziomowe aromatyzery!



Dwupoziomowe aromatyzery ze stali nierdzewnej - to jeden z najważniejszych elementów, który znacząco podnosi komfort i jakość grillowania. Zaawansowany system dystrybucji ciepła powoduje, że tłuszcze i soki z potraw odparowują równomiernie, tworząc **intensywny, głęboki aromat**, który wnika w mięso, ryby i warzywa, nadając im niepowtarzalny smak i aromat charakterystyczny dla profesjonalnego BBQ.

Dzięki konstrukcji dwupoziomowej aromatyzery równomiernie rozprowadzają ciepło na całym ruszcie, minimalizując ryzyko przypaleń i niekontrolowanych zapłonów tłuszczu. To sprawia, że grillowanie staje się **bezpieczniejsze i bardziej przewidywalne**, a efekty są zawsze smaczne i spójne. Dodatkowo aromatyzery chronią palniki przed bezpośrednim kontaktem z tłuszczem, co wydłuża ich żywotność i ułatwia utrzymanie grilla w czystości.

To rozwiązanie, które łączy **bezpieczeństwo, wygodę i smak** – pozwala w pełni korzystać z możliwości grilla, wydobywając z potraw najlepsze aromaty, jednocześnie dbając o trwałość sprzętu i komfort użytkownika.

Termometr Accu-Probe™



Termometr Accu-Probe™ - to precyzyjny wskaźnik temperatury wbudowany w pokrywę grilla, który pozwala w pełni kontrolować proces grillowania bez konieczności ciągłego otwierania urządzenia. Dzięki niemu możesz śledzić temperaturę w komorze w czasie rzeczywistym, co zapewnia równomierne pieczenie potraw i pozwala uniknąć utraty ciepła spowodowanej częstym podnoszeniem pokrywy.

Precyzyjny odczyt temperatury oznacza, że zawsze wiesz, kiedy mięso, ryby, warzywa czy dodatki osiągnęły optymalny stopień wysmażenia. To nie tylko zwiększa komfort grillowania, ale także pozwala osiągnąć profesjonalne rezultaty - soczyste wnętrze, chrupiącą powierzchnię i pełnię smaku w każdej potrawie. Termometr Accu-Probe™ sprawia, że grillowanie staje się bardziej przewidywalne, dokładne i bezstresowe, a Ty możesz skupić się na przygotowywaniu potraw i przyjemności spędzania czasu przy grillu, zamiast na ciągłym kontrolowaniu temperatury.

Dodatkowo solidne wykonanie termometru gwarantuje jego trwałość i odporność na wysokie temperatury, dzięki czemu przez wiele sezonów będzie niezawodnym narzędziem każdego miłośnika grillowania.

System zapłonu JETFIRE™



System zapłonu JETFIRE™ - to niezawodne i natychmiastowe rozwiązanie, które gwarantuje błyskawiczny start grilla za każdym razem. Dzięki temu nie musisz martwić się o czasochłonne rozpalanie węgla czy długie oczekiwanie na osiągnięcie odpowiedniej temperatury - wystarczy jedno przekręcenie pokrętła, aby grill był gotowy do pracy.

Rozwiązanie działa **bez baterii, bez kabli i dodatkowych elementów**, co sprawia, że jest w pełni niezawodne i nie wymaga dodatkowej konserwacji. System JETFIRE™ zapewnia nie tylko komfort i wygodę, ale także bezpieczeństwo - zapłon jest kontrolowany, szybki i przewidywalny, minimalizując ryzyko niepożądanych zapłonów czy problemów podczas uruchamiania grilla.

Dzięki JETFIRE™ możesz **natychmiast przejść do grillowania**, niezależnie od warunków atmosferycznych i pory roku. To rozwiązanie idealne dla osób, które cenią sobie wygodę, szybkość działania i pełną kontrolę nad procesem grillowania, pozwalając skupić się wyłącznie na przyjemności przygotowywania potraw i spędzaniu czasu z rodziną oraz przyjaciółmi.

Blokowane kółka samonastawne



Blokowane kółka samonastawne - to rozwiązanie, które łączy **pełną mobilność z maksymalną stabilnością**. Dzięki nim grill można w prosty sposób przestawić w dowolne miejsce ogrodu, tarasu czy altany, bez konieczności dużego wysiłku. Niezależnie od tego, czy przenosisz grill na przygotowane przyjęcie, czy chowasz go pod zadaszeniem po użyciu, kółka ułatwiają manewrowanie nawet cięższym sprzętem.

Po ustawieniu grilla na miejscu, **kółka można bezpiecznie zablokować**, co gwarantuje stabilność i pewność, że urządzenie nie przesunie się podczas grillowania. Konstrukcja została zaprojektowana tak, aby zapewniała **stabilne i pewne położenie nawet na nierównym podłożu**, co zwiększa bezpieczeństwo użytkowania i komfort pracy. To praktyczne rozwiązanie pozwala łączyć mobilność, wygodę i bezpieczeństwo w jednym, dzięki czemu grillowanie staje się jeszcze bardziej komfortowe i przyjemne.

Chromowany ruszt do podgrzewania



Chromowany ruszt do podgrzewania i chowany ruszt górny - to praktyczne i funkcjonalne rozwiązanie, które znacząco zwiększa komfort grillowania. Dzięki nim masz dodatkową przestrzeń, idealną do **przechowywania już przygotowanych potraw**, utrzymywania ich w cieple lub delikatnego podgrzewania pieczywa, warzyw czy dodatków, zanim trafią na talerze gości.

Chowany ruszt górny daje możliwość elastycznego wykorzystania przestrzeni grilla - kiedy potrzebujesz większego miejsca na ruszcie głównym, możesz go łatwo zdjąć lub schować, a gdy przydaje się dodatkowa powierzchnia, szybko go ponownie użyć. Chromowana powierzchnia jest trwała, odporna na wysokie temperatury i łatwa w czyszczeniu, dzięki czemu utrzymanie grilla w idealnym stanie jest szybkie i wygodne.

Większa przestrzeń grillowa oznacza większą swobodę podczas przygotowywania posiłków dla rodziny i przyjaciół, umożliwiając jednoczesne podgrzewanie kilku dań, zachowanie porządku i sprawną organizację pracy przy grillu. To rozwiązanie, które łączy wygodę, funkcjonalność i profesjonalny efekt grillowania, pozwalając cieszyć się smakiem potraw i komfortem przygotowania.

Elegancka pokrywa i trwałe wykończenie



Elegancka pokrywa i trwałe wykończenie - grill został zaprojektowany tak, aby łączyć **wyjątkową estetykę z wysoką funkcjonalnością**. Solidna konstrukcja gwarantuje stabilność i bezpieczeństwo użytkowania, a powierzchnie malowane proszkowo oraz powłoki emalii porcelanowej zapewniają wyjątkową odporność na wysokie temperatury, wilgoć, promieniowanie UV i korozję. Dzięki tym materiałom grill zachowuje **nienaganny wygląd przez wiele lat**, nawet przy intensywnym użytkowaniu i kontaktach z czynnikami atmosferycznymi.

Pokrywa nie tylko chroni wnętrze grilla, ale także dodaje mu elegancji i nowoczesnego charakteru, sprawiając, że urządzenie prezentuje się efektownie w każdym ogrodzie, na tarasie czy patio. Długotrwała ochrona materiałów sprawia, że nie musisz martwić się o rdzę, odpryski lakieru czy odbarwienia, a utrzymanie grilla w idealnym stanie jest szybkie i wygodne. To wykończenie, które łączy **trwałość, styl i komfort użytkowania**, podnosząc prestiż sprzętu i satysfakcję z codziennego grillowania.

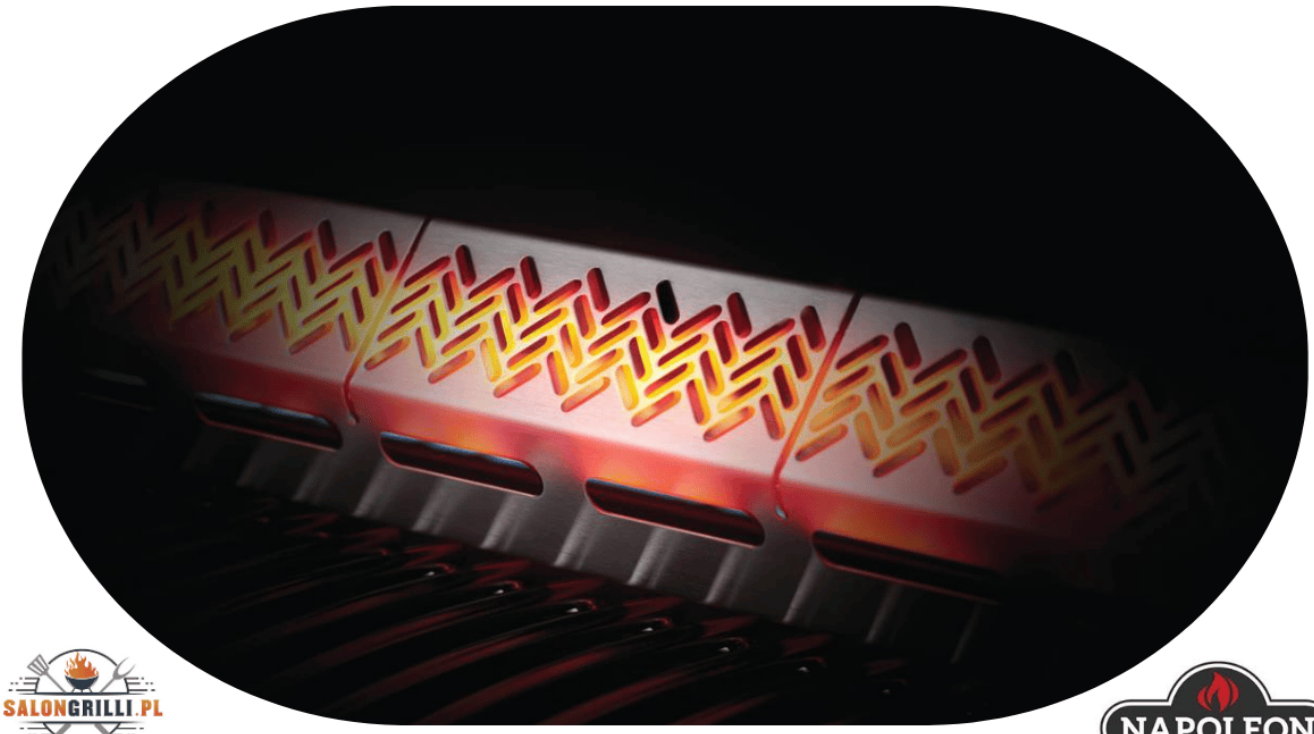
Komfort użytkowania i łatwe czyszczenie



Komfort użytkowania i łatwe czyszczenie - grill został zaprojektowany tak, aby codzienne korzystanie z niego było maksymalnie wygodne, a utrzymanie w czystości nie sprawiało żadnych problemów. Przemyślana konstrukcja ułatwia dostęp do wszystkich kluczowych elementów, dzięki czemu po zakończonym grillowaniu szybko usuniesz resztki tłuszczu i jedzenia. Gładkie powierzchnie, wysokiej jakości materiały oraz solidne wykończenie sprawiają, że zabrudzenia nie przywierają trwale, a czyszczenie jest szybkie, łatwe i nie wymaga dużego wysiłku.

Dodatkowo trwałe komponenty odporne na wysokie temperatury, tłuszcz i warunki atmosferyczne gwarantują, że grill zachowa swój świetny wygląd i funkcjonalność przez wiele sezonów. To urządzenie stworzone do regularnego użytkowania, które łączy perfekcyjne rezultaty grillowania z praktycznymi rozwiązaniami ułatwiającymi codzienną obsługę. Dzięki temu możesz skupić się na grillowaniu i przyjemności z przygotowywania potraw, zamiast na czasochłonnej pielęgnacji sprzętu.

Tylny gazowy palnik rożna na podczerwień



Tylny palnik gazowy - w grillu gazowym marki **Napoleon** to element stworzony z myślą o miłośnikach perfekcyjnie dopieczonych mięs i profesjonalnych technik grillowania. Umieszczony z tyłu komory grillowej, zapewnia intensywne i równomierne promieniowanie ciepła, idealne do **pieczenia na rożnie** oraz wolnego opiekania większych kawałków mięsa.

Palnik umożliwia przygotowanie soczystych kurczaków, pieczeni, żeberek czy udźców bez bezpośredniego kontaktu z rusztem. Dzięki temu mięso obraca się równomiernie, zachowując naturalne soki, a tłuszcz swobodnie ścieka do tacki ociekowej, co minimalizuje ryzyko przypaleń i nadmiernego zadymienia.

Najważniejsze zalety tylnego palnika:

- idealny do **rożna obrotowego** i dużych kawałków mięsa,
- równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni potrawy,
- chrupiąca skórka i soczyste wnętrze bez przesuszenia,
- niezależna regulacja płomienia dla pełnej kontroli temperatury,
- większa czystość grillowania i łatwiejsze utrzymanie grilla w czystości.

Tylny palnik gazowy znacząco zwiększa funkcjonalność grilla, pozwalając na przygotowywanie potraw na poziomie restauracyjnym w warunkach domowych. To rozwiązanie docenią zarówno doświadczeni Grill Masterzy, jak i użytkownicy, którzy chcą w pełni wykorzystać możliwości swojego grilla gazowego Napoleon.

Kuchenka boczna



Kuchenka boczna w grillu gazowym to praktyczne i niezwykle funkcjonalne rozwiązanie, które znacząco rozszerza możliwości przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Umożliwia jednoczesne grillowanie oraz gotowanie, podsmażanie czy podgrzewanie dodatków - bez konieczności opuszczania strefy grillowej.

Dzięki niezależnemu palnikowi gazowemu kuchenka boczna doskonale sprawdzi się do przygotowania sosów, marynat, warzyw, ziemniaków, makaronów czy zup. Pozwala również na szybkie podgrzanie wody lub utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze, co znacznie zwiększa komfort i tempo pracy podczas grillowania.

Najważniejsze zalety kuchenki bocznej:

- niezależna regulacja mocy palnika,
- możliwość gotowania i grillowania w tym samym czasie,
- idealna do sosów, dodatków i dań wymagających garnka lub patelni,
- oszczędność czasu i wygoda użytkowania,
- składana lub zamykana pokrywa, która po złożeniu pełni funkcję dodatkowej półki roboczej.

Solidna konstrukcja i odporne na wysoką temperaturę materiały gwarantują trwałość oraz bezpieczne użytkowanie przez wiele sezonów. Kuchenka boczna to idealne rozwiązanie dla osób, które chcą w pełni wykorzystać potencjał swojego grilla gazowego i przygotowywać kompletne posiłki w jednym miejscu.

Zestaw rożna w komplecie



W zestawie z obrotowym rożnem - Rożen w grillu gazowym to niezastąpione akcesorium dla miłośników soczystych, równomiernie dopieczonych potraw. Dzięki ciągłemu, powolnemu obrotowi mięso opieka się równomiernie z każdej strony, zachowując naturalne soki, aromat oraz idealną strukturę.

Rożen doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania kurczaka, kaczki, pieczeni, rolady mięsnej czy większych kawałków mięsa. Obracanie potrawy nad źródłem ciepła pozwala uzyskać chrupiącą, złocistą skórkę bez ryzyka przypaleń, a tłuszcz swobodnie ścieka do tacki ociekowej, co przekłada się na czystsze i zdrowsze grillowanie.

Najważniejsze zalety rożna:

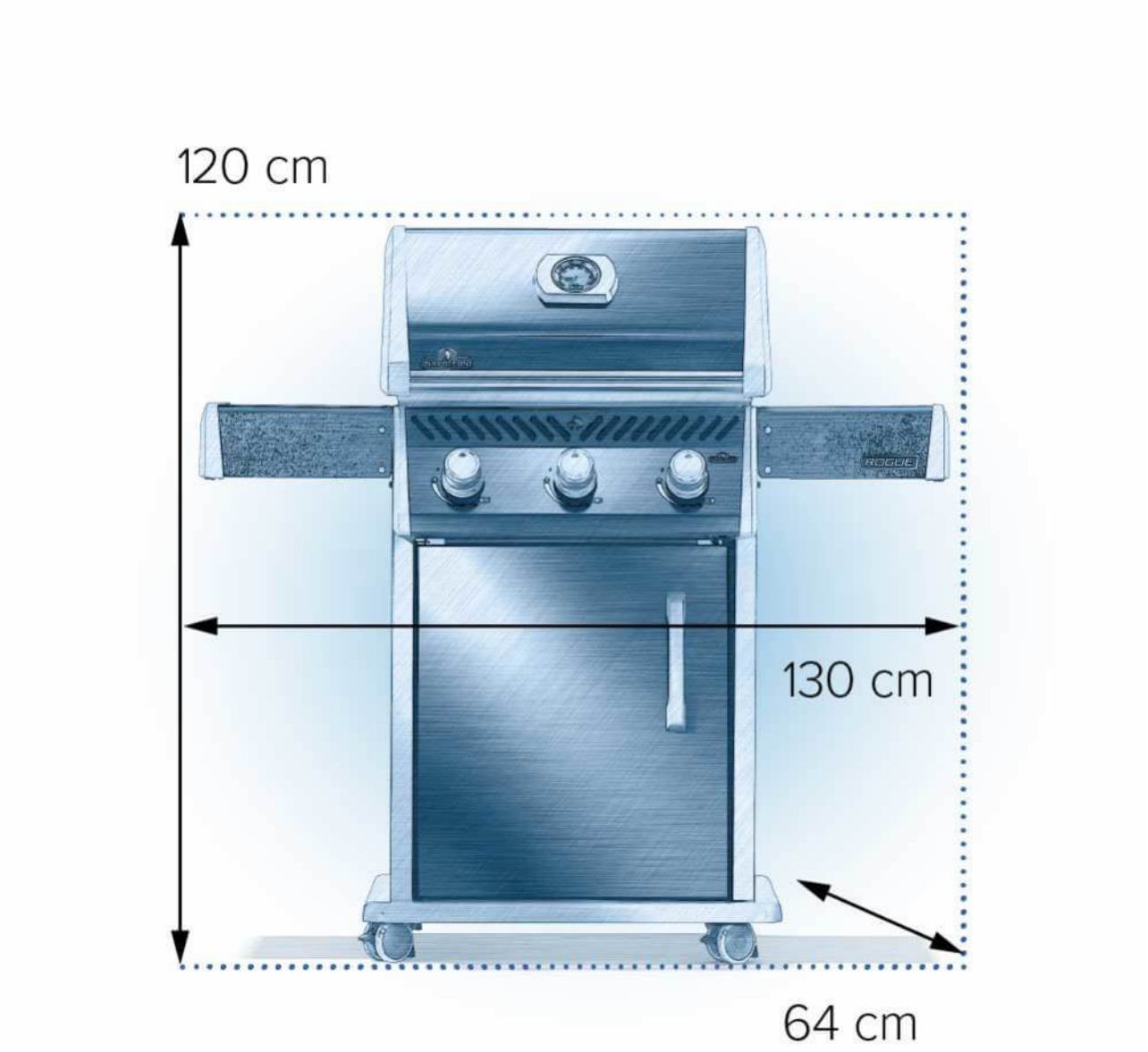
- równomierne pieczenie dzięki stałemu obrotowi,
- soczyste wnętrze i perfekcyjnie dopieczona powierzchnia,
- idealny do dużych kawałków mięsa i drobiu,
- stabilna konstrukcja i bezpieczne mocowanie potraw,
- cicha, wydajna praca silnika elektrycznego.

Rożen znacząco poszerza możliwości grilla gazowego, umożliwiając przygotowywanie potraw na poziomie restauracyjnym w domowych warunkach. To idealne rozwiązanie dla osób, które chcą w pełni wykorzystać potencjał swojego grilla i zaskoczyć gości efektownymi, doskonale przyrządzonymi daniami.

Otwierana szafka z miejscem na butlę!



Otwierana szafka z miejscem na butlę - otwierana, praktyczna szafka z miejscem na butlę gazową 11kg (najlepiej bez kołnierza) to idealne rozwiązanie dla każdego, kto ceni porządek, estetykę i wygodę podczas grillowania. Dzięki specjalnie zaprojektowanej przestrzeni butla pozostaje bezpiecznie ukryta wewnątrz urządzenia, a jednocześnie zawsze jest łatwo dostępna, gdy zajdzie potrzeba jej wymiany lub regulacji. Solidne drzwi zapewniają wygodne otwieranie, a stabilna konstrukcja chroni butlę przed czynnikami zewnętrznymi. To nie tylko funkcjonalne, ale także estetyczne rozwiązanie, które poprawia komfort użytkowania i podnosi walory wizualne całego grilla.



Dlaczego warto wybrać Napoleon Rogue® 325?

Grill **Rogue® 325** to idealne rozwiązanie dla pasjonatów grillowania, którzy cenią **wysoką jakość, trwałość i wygodę**. Żeliwne ruszty, stal nierdzewna i solidna konstrukcja gwarantują wieloletnie użytkowanie, a **zasilanie gazem propan** pozwala na grillowanie w dowolnym miejscu - od ogrodu po taras czy balkon. Dzięki temu grill Rogue® 325 sprawdzi się zarówno w codziennym użytkowaniu, jak i podczas wyjątkowych, kulinarnych spotkań z rodziną i przyjaciółmi.



Nazywam się **Michał Mirowski** i grillowanie jest dla mnie czymś znacznie więcej niż hobby – to część mojego życia, codzienna pasja i nieustanne źródło radości. Grilluję każdego dnia, bez względu na porę roku, pogodę czy okazję. Na moim tarasie pojawiły się już dziesiątki różnych grilli, które skrupulatnie testuję, sprawdzam i porównuję w realnych warunkach. Miałem okazję pracować na grillach najpopularniejszych marek, takich jak **Napoleon, Broil King i Weber**, a także na grillach ceramicznych, grillach na pellet oraz przy różnego rodzaju paleniskach ogrodowych. Znam ich mocne strony, słabości, możliwości i ograniczenia – nie z katalogów, ale z praktyki. Każdy grill sprawdzam pod kątem jakości wykonania, stabilności temperatury, wytrzymałości materiałów, wygody użytkowania i oczywiście smaku potraw, które dzięki nim powstają. Właśnie dlatego z pełnym przekonaniem **polecam grille Napoleon**, bo łączą solidność, przemyślane rozwiązania, moc, komfort i trwałość, której oczekuje się od sprzętu premium. Grillowanie to dla mnie nie tylko technika, ale też emocje, atmosfera, chwile z rodziną i przyjaciółmi, eksperymentowanie ze smakami i ciągłe doskonalenie umiejętności. Dzielę się doświadczeniem, bo chcę pokazać, że grillowanie może być codzienną przyjemnością, a odpowiednio dobrany sprzęt naprawdę robi różnicę. Jeśli szukasz szczerych opinii opartych na praktyce, inspiracji i realnej wiedzy o grillach, jesteś w dobrym miejscu – jestem grill masterem z prawdziwego zdarzenia i z pasją polecam to, co naprawdę działa.

15-Letnia Ochrona Gwarancyjna Firmy Napoleon

Firma NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu marki NAPOLEON będą pozbawione wad materiałowych i produkcyjnych od daty zakupu przez następujący okres:



Odlewy aluminiowe / podstawa ze stali nierdzewnej	15 lat
Pokrywa ze stali nierdzewnej	15 lat
Pokrywa Powlekana Emalią Porcelanową	15 lat
Ruszty ze stali nierdzewnej	15 lat
Palniki rurowe ze stali nierdzewnej	10 lat*
Wkładki zabezpieczające przed ogniem ze stali nierdzewnej	5 lat*
Ruszty żeliwne pokryte emalią porcelanową	5 lat*
Ceramiczny palnik na podczerwień (bez siatki)	5 lat*
Wszystkie pozostałe części	2 lat

***Plus 15.**
Pełnej gwarancji, plus 50% zniżki przez cały okres użytkowania

O marce Napoleon

GSPR - Dane kontaktowe dla produktów marki Napoleon:

- Napoleon – Wolf Steel Europe B.V.
- De Riemsdijk 22
- 4004LC – Tiel,
- The Netherlands
- eu.info@napoleon.com
- +31 85 588 655