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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/napoleon-grill-gazowy-prestige-500-z-palnikiem-do-stekow-i-do-rozna-p500vrsibpss-pl-p-2145.html



NAPOLEON Grill gazowy Prestige 500 z palnikiem do steków i do rożna stal szlachetna (P500VRSIBPSS-PL)

Cena	**8 999,00 zł**
Cena poprzednia	~~**9 999,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**P500VRSIBPSS-PL**
Kod EAN	**0629162151162**

Opis produktu

Grill gazowy Napoleon Prestige 500 z palnikiem rożna i palnikiem bocznym Sizzle Zone (P500VRSIBSS-PL) - nowoczesna technologia, moc i precyzja grillowania

Grill gazowy Napoleon Prestige 500 Connected RSIB to zaawansowane urządzenie klasy premium, które łączy **nowoczesne technologie, wysoką moc oraz elegancki design w matowej czerni**. Model zaprojektowany na sezon 2025 powstał z myślą o użytkownikach, którzy oczekują **maksymalnej kontroli nad grillowaniem, wszechstronności oraz perfekcyjnych efektów kulinarnych** zarówno podczas codziennego użytkowania, jak i większych spotkań w ogrodzie.

Grill wyposażony jest w **cztery palniki tubowe ze stali nierdzewnej o łącznej mocy 16 kW**, które zapewniają szybkie nagrzewanie oraz **równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni grillowania**. Dzięki możliwości tworzenia stref bezpośrednich i pośrednich możliwe jest jednoczesne przygotowywanie różnych potraw - od soczystych steków po warzywa i dodatki.

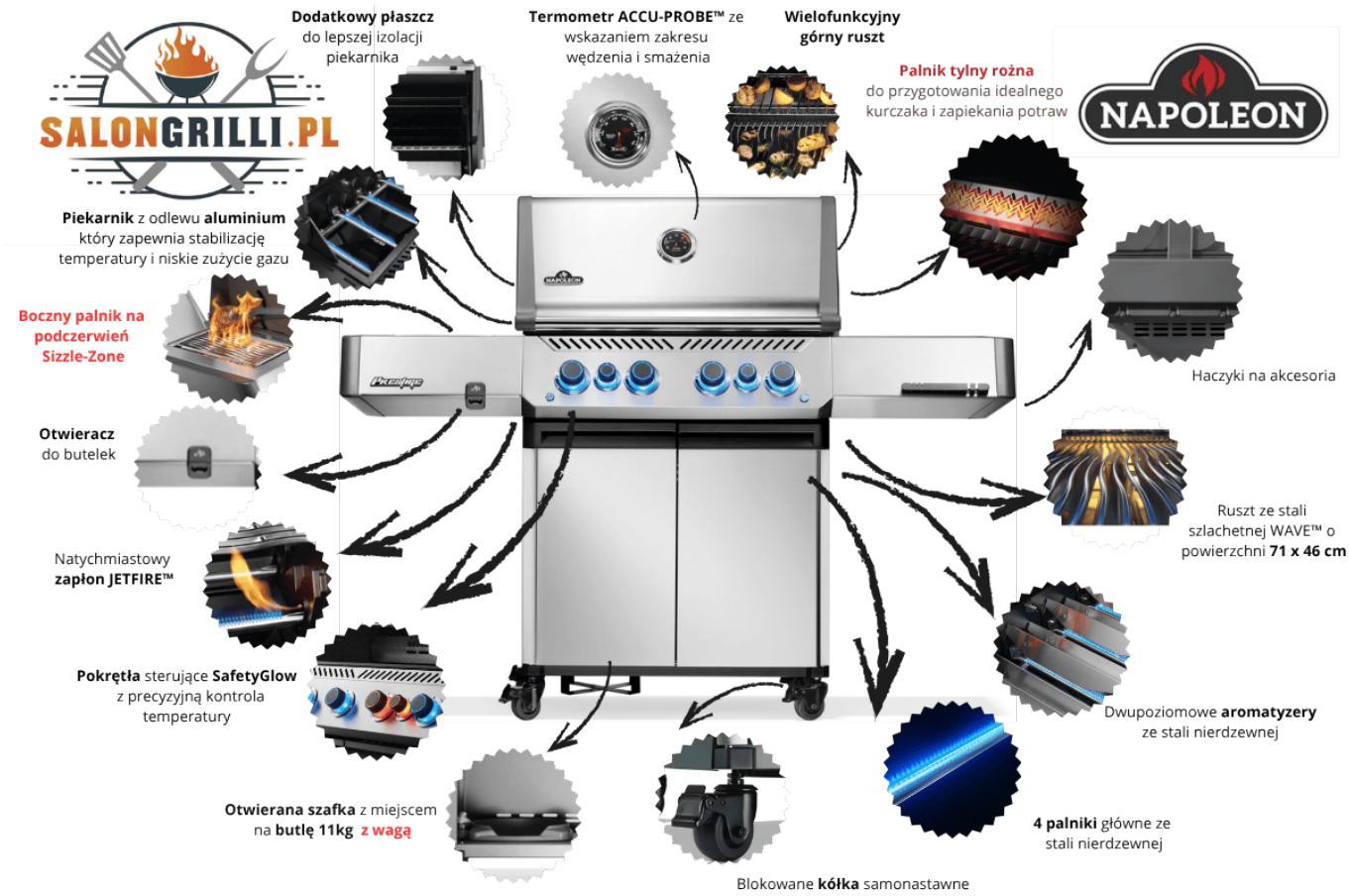
Jednym z kluczowych elementów grilla jest **boczny palnik Sizzle Zone™ o mocy 5 kW**, który osiąga temperaturę nawet **800°C**. Pozwala to na błyskawiczne obsmażanie mięsa i uzyskanie idealnej, chrupiącej skórki przy zachowaniu soczystego wnętrza. Palnik ten sprawdzi się również do smażenia oraz gotowania, zwiększając funkcjonalność całego urządzenia.

Grill posiada także **tylny palnik na podczerwień o mocy 5,7 kW**, który w połączeniu z rożnem umożliwia równomierne pieczenie większych kawałków mięsa, takich jak kurczak czy pieczeń. Technologia podczerwieni gwarantuje stabilne rozprowadzanie ciepła, co przekłada się na doskonały smak i aromat przygotowywanych potraw.

Za wygodę użytkowania odpowiada system zapłonu **Jetfire™**, który umożliwia szybkie i bezproblemowe uruchomienie każdego palnika za pomocą jednego przekręcenia pokrętła.

Napoleon Prestige 500 RSIB wyróżnia się także wyjątkowym wyglądem - stal szlachetna, nowoczesne wykończenie i dopracowane detale sprawiają, że grill doskonale wpisuje się w eleganckie przestrzenie ogrodowe i tarasowe.

To **grill gazowy premium z palnikiem IR, Sizzle Zone™**, który oferuje maksymalną wydajność, nowoczesne rozwiązania i szerokie możliwości kulinarne - od klasycznego grillowania po zaawansowane techniki BBQ.



Główne cechy:

- **27,7 kW** - imponująca moc gwarantuje szybkie nagrzewanie i wydajne grillowanie nawet przy pełnym obciążeniu.
- **Wyświetlacz LCD** - Funkcja łączności Wi-Fi i Bluetooth, wyświetlacz LCD, ostrzeżenie o wysokiej temperaturze, zdalne monitorowanie temperatury, asystent gotowania i monitorowanie zbiornika paliwa
- **4 palniki główne ze stali nierdzewnej** - zapewniają równomierny rozkład ciepła i długą żywotność urządzenia.
- **Główna powierzchnia grillowania 71 x 46 cm** - daje komfort swobodnego przygotowywania kilku potraw jednocześnie.
- **Legendarne ruszty ze stali szlachetnej WAVE** - doskonale utrzymują ciepło, nadając potrawom charakterystyczny, perfekcyjny wzór grillowania.
- **Palnik boczny (duży) na podczerwień SIZZLE ZONE do pieczenia, z rusztem ze stali nierdzewnej** - pozwala szybko osiągnąć ekstremalnie wysoką temperaturę, idealną do perfekcyjnego obsmażania steków.
- **Wysokiej jakości pokrętła SafetyGlow sterujące** - umożliwiają precyzyjne i wygodne ustawienie mocy płomienia.
- **Natychmiastowy zapłon JETFIRE** - gwarantuje szybkie, bezproblemowe i bezpieczne uruchamianie grilla za każdym razem.
- **Precyzyjna kontrola temperatury** - pozwala idealnie dopasować warunki grillowania do rodzaju potrawy.
- **Termometr ACCU-PROBE** - umożliwia dokładny odczyt temperatury bez konieczności otwierania pokrywy.
- **Aromatyzery ze stali szlachetnej** - stabilizują temperaturę i wzbogacają smak poprzez odparowywanie soków z potraw.
- **Blokowane kółka samonastawne** - zapewniają łatwe przemieszczanie grilla i stabilność w każdym miejscu.
- **Zintegrowany otwieracz do butelek** - zwiększa komfort użytkowania i sprawia, że grillowanie staje się jeszcze przyjemniejsze.
- **Wielofunkcyjna górna półka (ruszt)** - idealny do utrzymywania gotowych potraw w cieple lub przygotowywania dodatków.
- **Zamknięta konstrukcja wózka** - chroni elementy wewnętrzne i zapewnia estetyczny wygląd grilla.
- **Składane półki boczne** - pozwalają zaoszczędzić przestrzeń, zachowując jednocześnie wysoką funkcjonalność podczas grillowania.
- **Większa przestrzeń** - 6 zintegrowanych haczyków na narzędzia jest ukrytych, zapewniając więcej miejsca na bocznych półkach do przygotowywania i przechowywania.

Moc, precyzja i pełna kontrola grillowania - Napoleon Prestige

Napoleon Prestige to grill stworzony dla osób, które oczekują **maksymalnej mocy, perfekcyjnej kontroli temperatury**

oraz najwyższej jakości wykonania. Wyposażony w **wydajne palniki ze stali nierdzewnej** oraz **boczny palnik na podczerwień SIZZLE ZONE™**, oferuje szybkie nagrzewanie i możliwość profesjonalnego obsmażania steków w bardzo wysokiej temperaturze.

Dzięki zaawansowanej konstrukcji komory grillowania grill zapewnia **równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni rusztu**, co przekłada się na doskonałe efekty kulinarne:

potrawy grillują się równomiernie w każdej strefie,
mięso pozostaje soczyste i pełne aromatu,
możliwe jest jednoczesne przygotowywanie różnych dań bez przenikania smaków.

Precyzyjne, często **podświetlane pokrętła** umożliwiają dokładne sterowanie temperaturą, co daje pełną kontrolę nad każdym etapem grillowania. Dzięki temu Napoleon Prestige doskonale sprawdza się zarówno przy **delikatnym przygotowywaniu ryb i warzyw**, jak i przy intensywnym grillowaniu burgerów, steków czy karkówki.

To grill, który daje pełną swobodę działania - od **niskiej temperatury do technik slow BBQ**, aż po **ekstremalne obsmażanie na palniku podczerwieni**. Napoleon Prestige łączy w sobie **moc, technologię i komfort użytkowania**, tworząc urządzenie, które zmienia każde grillowanie w profesjonalne doświadczenie kulinarne.

Ruszty WAVE - znak rozpoznawczy marki Napoleon w wersji z odlewu ze stali szlachetnej

Ruszty WAVE to jeden z najbardziej charakterystycznych i cenionych elementów grilli Napoleon. W wersji wykonanej ze stali szlachetnej łączą w sobie wyjątkową trwałość, perfekcyjne przewodzenie ciepła oraz maksymalną wygodę użytkowania.

Dzięki swojej falistej konstrukcji ruszty:

- zapewniają równomierne rozprowadzanie i oddawanie ciepła,
- tworzą efektowny, charakterystyczny wzór grillowania, który wygląda jak z profesjonalnej restauracji,
- zapobiegają zsuwaniu się mniejszych kawałków jedzenia, takich jak warzywa, owoce morza czy drobne kawałki mięsa.

Stal szlachetna gwarantuje odporność na korozję, wysoką temperaturę i intensywne użytkowanie, dzięki czemu ruszty zachowują swoje właściwości przez wiele sezonów. Ich powierzchnia jest łatwa w czyszczeniu i higieniczna, co ma ogromne znaczenie przy regularnym grillowaniu.

To rozwiązanie dla tych, którzy oczekują od grilla nie tylko funkcjonalności, ale także perfekcyjnych efektów wizualnych i kulinarnych. Ruszty WAVE ze stali szlachetnej to połączenie technologii, stylu i niezawodności, z których słynie marka Napoleon.

Dwupoziomowe aromatyzery ze stali nierdzewnej - smak, który robi różnicę

Dwupoziomowe aromatyzery to serce systemu grillowania Napoleon. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpowiadają za równomierne rozprowadzanie ciepła oraz tworzenie tego wyjątkowego aromatu, którego oczekujesz od prawdziwego BBQ.

Kiedy soki i tłuszcze skapują na rozgrzane aromatyzery, natychmiast odparowują, unosząc intensywną chmurę zapachu, która przenika mięso, ryby i warzywa. Dzięki temu potrawy zyskują głęboki, grillowy smak - soczysty w środku i perfekcyjnie dopieczony na zewnątrz.

Dwupoziomowa konstrukcja:

- eliminuje tzw. „zimne strefy” na ruszcie,
- ogranicza ryzyko przypaleń i nagłych zapłonów tłuszczu,
- chroni palniki przed zabrudzeniem i przegrzewaniem.

Efekt? Grillowanie jest bardziej kontrolowane, bezpieczne i przewidywalne, a sprzęt dłużej zachowuje swoją sprawność. Aromatyzery Napoleon to rozwiązanie, które łączy **technologię, smak i trwałość**, dając Ci pełnię możliwości każdego grillowani.

System zapłonu JETFIRE

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 - mobilność bez kompromisów

Blokowane kółka samonastawne w grillach Napoleon to idealne połączenie wygody przemieszczania i pełnej stabilności podczas pracy. **Dzięki nim bez wysiłku przestawisz grill w dowolne miejsce** - na tarasie, w ogrodzie czy pod altaną – nawet jeśli masz do czynienia z solidną, cięższą konstrukcją.

Mechanizm samonastawny sprawia, że kółka automatycznie dopasowują się do kierunku ruchu, co ułatwia manewrowanie i precyzyjne ustawienie grilla tam, gdzie go potrzebujesz. Po zakończeniu przesuwania wystarczy zablokować kółka, aby urządzenie stało stabilnie i bezpiecznie, nawet na lekko nierównym podłożu.

To rozwiązanie, które zwiększa komfort użytkowania każdego dnia - grill jest zawsze tam, gdzie chcesz, a podczas grillowania masz pewność, że pozostanie dokładnie na swoim miejscu. **Mobilność, stabilność i bezpieczeństwo** w jednym, dopracowanym detalu.

Górny ruszt do podgrzewania

To praktyczne i funkcjonalne rozwiązanie, które wyraźnie podnosi komfort grillowania i organizację pracy przy grillu. Dodatkowa przestrzeń idealnie sprawdza się do odkładania gotowych potraw, utrzymywania ich w cieple oraz delikatnego podgrzewania pieczywa, warzyw czy dodatków przed podaniem.

Chowany ruszt górny umożliwia elastyczne zarządzanie przestrzenią grillową - gdy potrzebujesz większej powierzchni na ruszcie głównym, możesz go łatwo złożyć lub schować, a w razie potrzeby szybko ponownie wykorzystać jako dodatkową strefę roboczą. Chromowana powierzchnia cechuje się wysoką odpornością na temperaturę i korozję oraz jest wyjątkowo łatwa w czyszczeniu, co ułatwia utrzymanie grilla w idealnym stanie.

Większa i lepiej zorganizowana przestrzeń grillowania oznacza większą swobodę podczas przygotowywania posiłków dla rodziny i gości. To rozwiązanie pozwala jednocześnie podgrzewać kilka dań, zachować porządek i pracować sprawnie, zapewniając profesjonalny efekt grillowania oraz pełen komfort użytkowania.

Elegancka pokrywa i trwałe wykończenie



Elegancka pokrywa i trwałe wykończenie

Grill został zaprojektowany tak, aby harmonijnie łączyć nowoczesną estetykę z wysoką funkcjonalnością. Solidna konstrukcja zapewnia stabilność i bezpieczeństwo użytkowania, a powierzchnie malowane proszkowo oraz powłoki emalii porcelanowej gwarantują wyjątkową odporność na wysokie temperatury, wilgoć, promieniowanie UV oraz korozję. Dzięki zastosowaniu trwałych materiałów grill zachowuje nienaganny wygląd przez wiele lat, nawet przy intensywnym użytkowaniu i zmiennych warunkach atmosferycznych.

Pokrywa nie tylko skutecznie chroni wnętrze grilla, lecz także podkreśla jego elegancki, nowoczesny charakter, sprawiając, że urządzenie doskonale prezentuje się w ogrodzie, na tarasie czy patio. **Długotrwała ochrona powierzchni eliminuje problem rdzy, odprysków lakieru i odbarwień**, a utrzymanie grilla w idealnym stanie jest szybkie i bezproblemowe. To wykończenie, które łączy trwałość, styl i komfort użytkowania, podnosząc prestiż urządzenia i satysfakcję z codziennego grillowania.

Komfort użytkowania i łatwe czyszczenie

Grill został zaprojektowany z myślą o maksymalnej wygodzie codziennego użytkowania oraz łatwym utrzymaniu w czystości. Przemyślana konstrukcja zapewnia szybki i bezproblemowy dostęp do kluczowych elementów, dzięki czemu po zakończonym grillowaniu sprawnie usuniesz resztki tłuszczu i jedzenia. Gładkie powierzchnie, wysokiej jakości materiały oraz solidne wykończenie ograniczają przywieranie zabrudzeń, sprawiając, że **czyszczenie jest proste, szybkie i nie wymaga dużego wysiłku.**

Wytrzymałe komponenty odporne na wysokie temperatury, tłuszcz oraz zmienne warunki atmosferyczne gwarantują, że grill zachowa swoją funkcjonalność i estetyczny wygląd przez wiele sezonów. To urządzenie stworzone do regularnego grillowania, które łączy doskonałe efekty kulinarne z praktycznymi rozwiązaniami ułatwiającymi codzienną obsługę. Dzięki temu możesz w pełni skupić się na smaku potraw i przyjemności grillowania, zamiast na czasochłonnej konserwacji sprzętu.

Pokrętła Safety Glow - kontrola i bezpieczeństwo na pierwszy rzut oka

Grille Napoleon Rogue PRO-S zostały wyposażone w innowacyjne **pokrętła Safety Glow**, które łączą wygodę obsługi z pełnym bezpieczeństwem. Pokrętła podświetlają się, gdy palniki są włączone, dzięki czemu od razu widać, które strefy grilla są aktywne - nawet przy słabym oświetleniu, podczas wieczornego grillowania na tarasie.

Ergonomiczny kształt i precyzyjne oznaczenia pozwalają na **dokładne ustawienie temperatury**, zapewniając pełną kontrolę nad każdą strefą grillowania. Podświetlenie Safety Glow to także dodatkowy element bezpieczeństwa - minimalizuje ryzyko przypadkowego kontaktu z włączonymi palnikami, a jednocześnie nadaje grillowi nowoczesny, profesjonalny wygląd.

To rozwiązanie, które sprawia, że grillowanie Rogue PRO-S jest nie tylko efektywne i precyzyjne, ale też bezpieczne i wygodne, nawet po zmroku.

Otwierana szafka z miejscem na butlę gazową

Praktyczna, otwierana szafka z miejscem na **butlę gazową 11 kg (rekomendowana bez kołnierza)** to rozwiązanie stworzone z myślą o **wygodzie, bezpieczeństwie i estetyce użytkowania.** Specjalnie zaprojektowana przestrzeń pozwala na stabilne i bezpieczne przechowywanie butli wewnątrz grilla, zapewniając jednocześnie łatwy dostęp podczas jej wymiany lub regulacji.

Solidne drzwi zapewniają wygodne otwieranie, a stabilna konstrukcja chroni butlę przed czynnikami zewnętrznymi. Zamknięta szafka nie tylko zwiększa komfort codziennego użytkowania, ale także **poprawia estetykę grilla**, utrzymując porządek w strefie grillowania i nadając całości nowoczesny, uporządkowany wygląd.

Palnik infraredowy SIZZLE ZONE - maksymalna moc i perfekcyjne obsmażanie

Grill Napoleon **Rogue PRO-S** został wyposażony w wyjątkowy **palnik SIZZLE ZONE**, który osiąga temperaturę nawet **800°C** - taką moc wykorzystasz do profesjonalnego obsmażania steków, ryb czy warzyw, uzyskując idealną skorupkę i pełnię aromatu w zaledwie kilka minut.

Dzięki tej funkcji możesz:

- **zamknąć soki w mięsie** i uzyskać perfekcyjnie soczyste wnętrze,
- nadać potrawom **intensywny smak i efektowny grillowy wygląd**,
- pracować w ekstremalnej temperaturze bez ryzyka przypalenia dzięki precyzyjnej kontroli i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła.

SIZZLE ZONE w Rogue PRO-S to rozwiązanie dla prawdziwych pasjonatów grillowania, którzy chcą osiągać rezultaty jak w profesjonalnej restauracji, w komfortowych warunkach własnego ogrodu.

Tylny palnik gazowy – profesjonalne pieczenie w Twoim grillu

Tylni palnik gazowy w grillach marki **Napoleon** został zaprojektowany z myślą o miłośnikach perfekcyjnie dopieczonych mięs i zaawansowanych technik grillowania. Umieszczony z tyłu komory grillowej, generuje **intensywne i równomierne promieniowanie ciepła**, które jest idealne do przygotowania potraw na **rożnie obrotowym** oraz wolnego pieczenia większych kawałków mięsa.

Dzięki temu rozwiązaniu możesz:

- **przygotować soczyste kurczaki, pieczenie, żeberka czy udźce** bez bezpośredniego kontaktu z rusztem,
- **zachować naturalne soki mięsa**, podczas gdy nadmiar tłuszczu spływa do tacki ociekowej, minimalizując przypalenia i zadymienie,
- cieszyć się **chrupiącą skórką** i soczystym wnętrzem.

Najważniejsze zalety tylnego palnika:

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

Tylni palnik gazowy znacząco **rozszerza możliwości grilla**, pozwalając przygotowywać potrawy na poziomie restauracyjnym w warunkach domowych. To rozwiązanie docenią zarówno doświadczeni grill masterzy, jak i osoby, które chcą w pełni wykorzystać potencjał swojego grilla Napoleon.

Termometr Accu-Probe

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.

Otwieracz do butelek na półce bocznej - zawsze pod ręką

Grille Napoleon zostały wyposażone w praktyczny **otwieracz do butelek**, umieszczony bezpośrednio na **półce bocznej grilla**. Dzięki temu masz go zawsze pod ręką - idealnie w zasięgu podczas grillowania i przygotowywania posiłków.

Otwieracz pozwala szybko i wygodnie otworzyć butelkę bez konieczności szukania dodatkowych akcesoriów, co zwiększa komfort pracy i sprawia, że każda chwila przy grillu jest przyjemniejsza. To drobny, ale przemyślany detal, który łączy funkcjonalność i wygodę w profesjonalnym stylu marki Napoleon.

Palniki z krzyżowym zapłonem - niezawodność i ciągłość grillowania

System **krzyżowego zapłonu** w grillach Napoleon to inteligentne rozwiązanie, które zwiększa bezpieczeństwo i pewność działania palników. Jeśli któryś z palników nie zapali się lub przypadkowo zgaśnie, specjalne krzyżowe obręcze automatycznie przekazują płomień z sąsiedniego, działającego palnika.

Dzięki temu:

- grill uruchamia się szybko i bezproblemowo,
- palniki pozostają aktywne nawet w przypadku chwilowego zgaśnięcia jednego z nich,
- zachowana jest ciągłość pracy i równomierne nagrzewanie rusztu.

To rozwiązanie sprawia, że grillowanie jest bardziej niezawodne, bezpieczne i komfortowe - bez przestojów i bez nerwowego ponownego rozpalania.

Wymiary grilla:

Dlaczego warto wybrać Napoleon Prestige?

- **Moc i wydajność** - wydajne palniki ze stali nierdzewnej oraz **palnik SIZZLE ZONE™ do 800°C** gwarantują szybkie nagrzewanie i perfekcyjne obsmażanie steków
- **Profesjonalne grillowanie** - **równomierne rozprowadzanie ciepła** w całej komorze sprawia, że potrawy są soczyste w środku i idealnie przypieczone na zewnątrz
- **Precyzyjna kontrola temperatury** - **podświetlane pokrętła Safety Glow™** oraz możliwość regulacji strefowej pozwalają na pełną kontrolę nad każdym etapem grillowania
- **Wszechstronność** - **tylny palnik na podczerwień, rożen obrotowy oraz ruszt do podgrzewania** umożliwiają przygotowanie szerokiej gamy potraw – od slow BBQ po szybkie grillowanie
- **Trwałość i jakość premium** - solidna konstrukcja, **stal szlachetna oraz podwójna pokrywa** gwarantują długą żywotność i odporność na warunki atmosferyczne
- **Komfort użytkowania** - aromatyzery, łatwe czyszczenie oraz ergonomiczne rozwiązania sprawiają, że grillowanie jest wygodne i przyjemne
- **Praktyczne detale** - **półki boczne, miejsce na akcesoria, otwieracz do butelek i blokowane kółka** zwiększają funkcjonalność i mobilność urządzenia

Napoleon Prestige to **grill gazowy premium**, który łączy **moc, technologię i wszechstronność**, zapewniając profesjonalne efekty grillowania w każdych warunkach.

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