Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:09

Link do produktu: https://salongrilli.pl/napoleon-grill-gazowy-rogue-pro-425-grill-gazowy-z-palnikiem-bocznym-sizzle-zone-z-plancha-i-szpatul-p-2171.html



NAPOLEON Grill gazowy Rogue PRO 425 Grill gazowy z palnikiem bocznym Sizzle Zone Szary (RP425SIBPCH-2-PL)

Cena	**5 999,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**RP425SIBPCH-2-PL**
Kod EAN	**0629162155115**

Opis produktu

Grill gazowy Napoleon Rogue® PRO 425 na propan - profesjonalne grillowanie w Twoim ogrodzie

Napoleon Rogue® PRO 425 to **nowoczesny grill gazowy na propan**, stworzony dla osób, które oczekują maksymalnej wydajności, precyzji i stylu. Ten elegancki model w kolorze szarym łączy **moc 16,4 kW**, solidną konstrukcję oraz innowacyjne technologie Napoleon, oferując wyjątkowe doświadczenie grillowania w ogrodzie, na tarasie lub większym balkonie.

Grill wyposażono w **trzy palniki główne ze stali nierdzewnej**, które zapewniają równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni rusztu. Dzięki temu bez problemu przygotujesz soczyste steki, delikatne ryby, warzywa, a także dania wymagające dłuższego pieczenia czy wędzenia. **Całkowita powierzchnia grillowania 4574 cm²** oraz główny ruszt o wymiarach **60 × 46 cm** gwarantują komfort nawet podczas grillowania dla większej liczby gości.

Sercem grilla są **legendarne ruszty WAVE™ ze stali nierdzewnej o grubości 7,5 mm**, które doskonale akumulują ciepło, zapewniają charakterystyczne ślady grillowania i zapobiegają spadaniu jedzenia. Uzupełnia je **ruszt do podgrzewania ze stali nierdzewnej**, idealny do utrzymywania temperatury gotowych potraw lub podgrzewania dodatków.

Jednym z największych atutów modelu Rogue® PRO 425 jest **boczny palnik na podczerwień SIZZLE ZONE™**, osiągający ekstremalnie wysoką temperaturę. Pozwala on błyskawicznie obsmażyć steki, tworząc idealną, chrupiącą skórkę przy zachowaniu soczystego wnętrza. Palnik boczny świetnie sprawdzi się także do przygotowywania sosów, dodatków czy dań na patelni.

Grill gazowy Napoleon Rogue® PRO 425 korzysta z niezawodnego systemu zapłonu **JETFIRE™**, który uruchamia palniki natychmiast – bez użycia baterii. **Termometr ACCU-PROBE™** wbudowany w pokrywę umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury, co jest kluczowe przy pieczeniu i grillowaniu metodą pośrednią. Wysoka pokrywa pozwala przygotowywać większe kawałki mięsa, takie jak pieczenie czy całe kurczaki.

Stylowe wykończenie z **czarnej emalii porcelanowej i trwałej powłoki proszkowej** nie tylko nadaje grillowi nowoczesny wygląd, ale także ułatwia czyszczenie i chroni urządzenie przed warunkami atmosferycznymi. Komfort użytkowania podnoszą **podświetlane na biało pokrętła**, zintegrowany **otwieracz do butelek** oraz **blokowane kółka samonastawne**, które zapewniają stabilność i łatwe przemieszczanie grilla.

Napoleon Rogue® PRO 425 na gaz propan to **wszechstronny grill gazowy klasy premium**, idealny zarówno dla początkujących, jak i zaawansowanych miłośników grillowania. To niezawodne centrum kulinarne, które pozwala grillować, smażyć, piec i wędzić – zawsze z perfekcyjnym efektem.

W komplecie z **planchą i szpatułmi (**70030 i 56093)

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