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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/napoleon-grill-gazowy-rogue-pro-s-425-z-palnikiem-rozna-i-palnikiem-bocznym-sizzle-zone-stal-szlache-p-2085.html



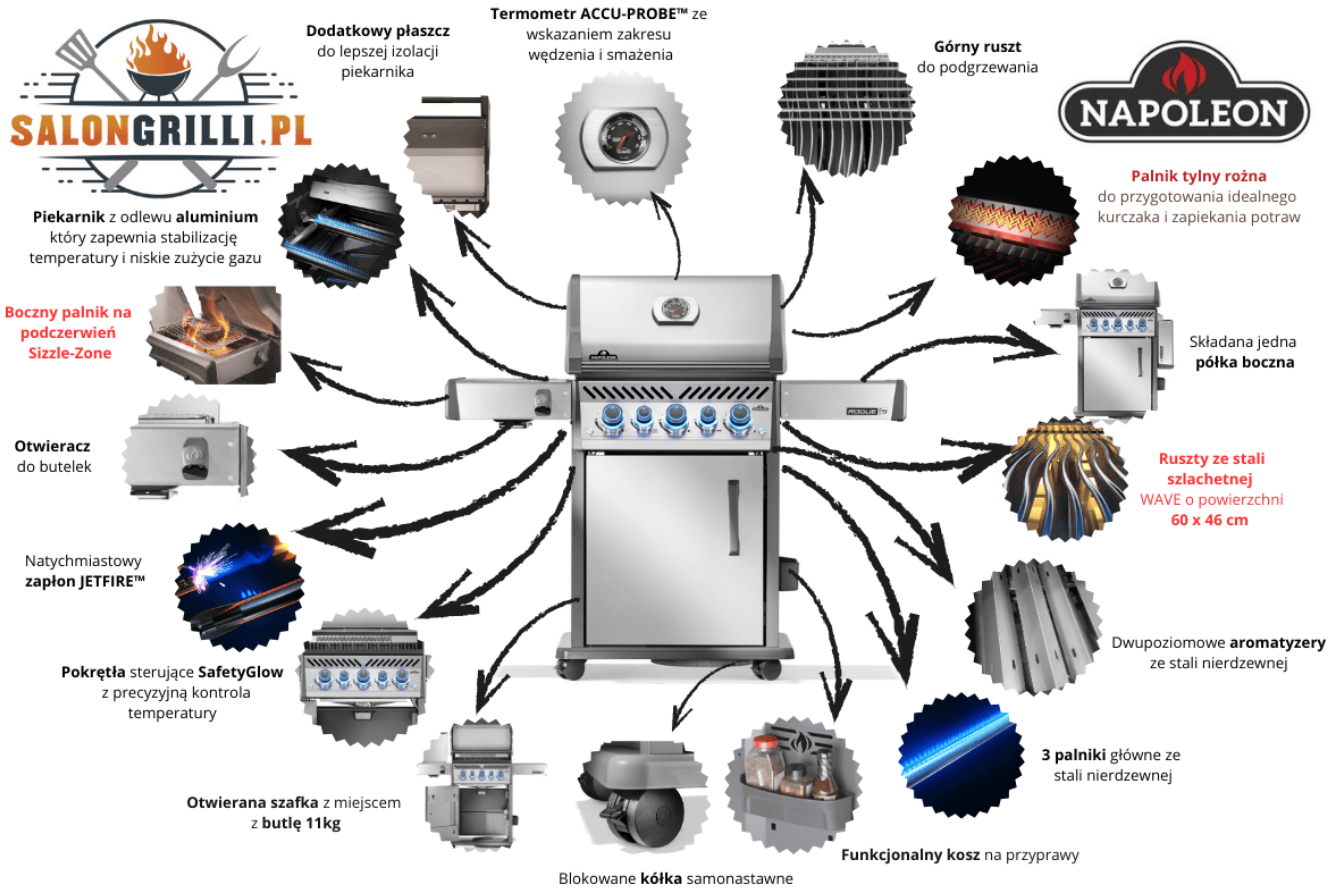
NAPOLEON Grill gazowy Rogue PRO-S 425 z palnikiem rożna i palnikiem bocznym Sizzle Zone Stal Szlachetna (RPS425RSIBPSS-2-PL)

Cena	**6 499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**RPS425RSIBPSS-2-PL**
Kod EAN	**0629162152794**

Opis produktu

Grill Gazowy Rogue PRO-S 425 – Doskonałość w Każdym Detalu

Grill gazowy **Rogue PRO-S 425** marki Napoleon to prawdziwy majstersztyk technologii i designu, stworzony dla wymagających miłośników grillowania. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, łączy trwałość, funkcjonalność i elegancję, co czyni go doskonałym wyborem na każdą okazję – od rodzinnych obiadów po wykwintne przyjęcia na świeżym powietrzu. Dzięki zaawansowanym funkcjom, takim jak boczny palnik na podczerwień SIZZLE ZONE™, tylny palnik rożna na podczerwień oraz precyzyjna kontrola temperatury, grill ten oferuje niezrównane możliwości kulinarne.



Główne cechy:

- **20,7 kW** - imponująca moc gwarantuje szybkie nagrzewanie i wydajne grillowanie nawet przy pełnym obciążeniu.
- **3 palniki główne ze stali nierdzewnej** - zapewniają równomierny rozkład ciepła i długą żywotność urządzenia.
- **Całkowita powierzchnia grillowania 4574 cm²** - idealna do przygotowania posiłków dla całej rodziny lub większej grupy gości.
- **Główna powierzchnia grillowania 60 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.
- **Ruszt do podgrzewania** - 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.

Moc, precyzja i pełna kontrola grillowania - Rogue PRO-S

Napoleon **Rogue PRO-S** to grill stworzony dla tych, którzy oczekują maksymalnej mocy, perfekcyjnej kontroli temperatury i niezawodnej jakości. Wyposażony w wydajne palniki ze stali nierdzewnej oraz dodatkowy palnik boczny na podczerwień SIZZLE ZONE, oferuje nie tylko szybkie nagrzewanie, ale też możliwość profesjonalnego obsmażania steków w bardzo wysokiej

temperaturze.

Równomierny rozkład ciepła w całej komorze sprawia, że:

- potrawy pieką się idealnie na całej powierzchni rusztu,
- mięso pozostaje soczyste i aromatyczne,
- możesz grillować różne dania jednocześnie bez mieszania smaków.

Precyzyjne, podświetlane pokrętła pozwalają na dokładne sterowanie temperaturą w każdej strefie grilla. Dzięki temu Rogue PRO-S świetnie sprawdzi się zarówno do delikatnego grillowania ryb i warzyw, jak i do intensywnego smażenia burgerów, steków czy karkówki.

To grill, który daje Ci pełną swobodę - od niskiej temperatury do wolnego BBQ, aż po ekstremalne obsmażanie na palniku podczerwieni. Rogue PRO-S łączy w sobie **moc, technologię i komfort**, które zamieniają każde grillowanie w prawdziwe kulinarne show

Ruszty WAVE - znak rozpoznawczy marki Napoleon w wersji 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. 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.

Dodatkowy płaszcz pokrywy piekarnika - lepsza izolacja i perfekcyjne efekty pieczenia.

Dodatkowy płaszcz pokrywy w grillu to rozwiązanie, które znacząco poprawia komfort i jakość grillowania. **Podwójna konstrukcja pokrywy działa jak izolacja termiczna - skutecznie zatrzymuje ciepło wewnątrz komory, zapewniając stabilną temperaturę i równomierne pieczenie potraw.**

Dzięki temu grill szybciej się nagrzewa i dłużej utrzymuje zadaną temperaturę, co przekłada się na mniejsze zużycie gazu oraz lepszą kontrolę nad całym procesem przygotowywania dań. Potrawy pieką się równomiernie z każdej strony - są soczyste w środku i idealnie zrumienione na zewnątrz.

Dodatkowy płaszcz pokrywy poprawia również bezpieczeństwo użytkowania, ograniczając nagrzewanie się zewnętrznej powierzchni oraz zwiększając trwałość konstrukcji. To rozwiązanie, które docenią zarówno miłośnicy klasycznego grillowania, jak i fani pieczenia, rożna czy slow BBQ.

Więcej kontroli, lepsza efektywność i profesjonalne rezultaty - wszystko dzięki dopracowanej, podwójnej pokrywie grilla.

Komfort użytkowania i łatwe czyszczenie



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!



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. Specjalnie zaprojektowana przestrzeń pozwala bezpiecznie przechowywać butlę wewnątrz grilla, jednocześnie zapewniając do niej łatwy dostęp w przypadku wymiany lub regulacji.

Solidne drzwi gwarantują wygodne otwieranie, a stabilna konstrukcja skutecznie chroni butlę przed czynnikami zewnętrznymi. Zamknięta szafka nie tylko poprawia komfort codziennego użytkowania, ale także **nadaje grillowi schludny, estetyczny wygląd**, podnosząc walory wizualne całego urządzenia i utrzymując porządek w strefie grillowania.

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.

Dlaczego warto wybrać Napoleon Rogue PRO-S?

- **Moc i wydajność** - palniki ze stali nierdzewnej + SIZZLE ZONE™ do 800 °C
- **Profesjonalne grillowanie** - równomierne ciepło, soczyste mięso, chrupiąca powierzchnia
- **Precyzyjna kontrola temperatury** - pokrętła Safety Glow, regulacja strefowa
- **Wszechstronność** - tylny palnik gazowy, ruszt do podgrzewania
- **Trwałość i jakość** - solidna konstrukcja, podwójny płaszcz pokrywy, stal nierdzewna
- **Komfort użytkowania** - aromatyzery, łatwe czyszczenie, ergonomia
- **Praktyczne detale** - otwieracz do butelek, półki boczne, blokowane kółka

Napoleon Rogue PRO-S to grill dla osób, które oczekują najwyższej jakości, niezawodności i perfekcyjnego smaku potraw, a jednocześnie chcą zachować oszczędność miejsca. Idealny wybór dla wymagających użytkowników - do codziennego grillowania i wyjątkowych spotkań w ogrodzie.

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