



Voici les grils de la série Signature 2011 de Vermont Castings

SAVOIR-FAIRE DE  
QUALITÉ SUPÉRIEURE.  
CUISSON PRÉCISE.

## DISTINGUEZ-VOUS AVEC UNE CONCEPTION DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Lorsque vous allumez un gril Vermont Castings, vous obtenez davantage que de la puissance. Vous obtenez un produit de qualité supérieure conçu pour donner des résultats précis afin de faire de chaque repas en plein air une fête. Nos grils de la série Signature possèdent tous les atouts, des plus récentes caractéristiques pratiques au style époustouflant. Peu importe ce que vous cuisinez, vous vous distinguerez avec un magnifique gril de la nouvelle série Signature.



## LA QUALITÉ SIGNATURE EN CHAQUE GRIL

Le système Signature FlavorSeal vous permet d'obtenir des résultats étonnants de par des températures constantes et une distribution uniforme de la chaleur qui permettent de retenir les saveurs et les jus.

### VOICI LE SYSTÈME SIGNATURE FLAVORSEAL



#### CUISSON PLUS ÉGALE

Vermont Castings, en tant que spécialiste en matière de fonte, offre les **GRILLES EN FONTE RECOUVERTES DE PORCELAINE** de la meilleure qualité. La fonte permet de redistribuer la chaleur afin d'offrir une cuisson uniforme, des températures constantes et des marques de grillage, comme au restaurant, qui donnent une magnifique présentation. Elles sont arrondies d'un côté pour permettre la cuisson d'aliments juteux, comme les hamburgers et les biftecks, et aplaties de l'autre côté pour permettre de retirer facilement les aliments tendres, comme les fruits de mer. En outre, les grilles réversibles sont durables et faciles à nettoyer.



#### CUISSON DE TYPE CONVECTION

Les **EMBOUTS EN FONTE EXCLUSIFS** et la **CHAMBRE DE CUISSON EXCESSIVEMENT PROFONDE** permettent de conserver la chaleur afin de retenir les saveurs et les jus tout en offrant des aliments étonnamment juteux. La surface lisse simplifie le nettoyage.

**EXCLUSIF**



#### PRÉVIENT LES POUSSÉES DE FLAMME

Pour une cuisson saine, les **PLAQUES DE BRÛLEUR SIGNATURE** sont conçues pour rediriger le gras et les jus loin des flammes, ce qui permet de distribuer la chaleur uniformément sur toute la surface de cuisson et de contrôler la température de manière optimale.



## PERFORMANCE, COMMODITÉ ET STYLE SOPHISTIQUÉS

### CONTROLE DE PRÉCISION, TOUTE L'ANNÉE

Le taux de puissance idéal pour obtenir la cuisson la plus uniforme se situe entre 95 et 110 BTU au pouce carré. Tous les grils de notre série Signature se situent non loin de cet intervalle; la série 501 offre une puissance optimale de 104 BTU au pouce carré. Nos grils chaufferont donc plus rapidement et vous permettront de mieux maîtriser le niveau de cuisson, et ce, toute l'année. Vous serez en mesure de cuire ce bifteck à point à la perfection, même dans les climats les plus froids.

### ALLUMAGE FACILE ET SÉCURITAIRE

Offert sur tous les grils de notre série Signature, le **système d'allumage EasyFlame** n'utilise qu'une source unique pour allumer tous les brûleurs, ce qui assure l'allumage sécuritaire et constant de chacun d'entre eux et empêche les poussées de flamme à l'allumage. Contrairement à la plupart des autres grils, vous pouvez allumer n'importe quel brûleur du premier coup pour une commodité optimale.



### CONCEPTION EN ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Fabriqués de véritable acier inoxydable 304 de qualité supérieure, les grils de notre série Signature\* résistent mieux à la rouille que les grils fabriqués d'acier inoxydable de moindres qualités. En outre, ils offrent une présentation élégante et moderne.

### COMMANDES FACILES À VOIR

Le superbe écran DEL éclaire les commandes de chaque gril de la série Signature, ce qui en facilite l'utilisation de jour comme de nuit.

\*À l'exception du modèle 310.



### LA CAPACITÉ DE FAIRE CUIRE UNE GRANDE VARIÉTÉ D'ALIMENTS

Tous les grils de notre série Signature offrent une performance puissante. Nos grils offrent une gamme de BTU allant jusqu'à 102 500 et la capacité d'utiliser quatre méthodes de cuisson différentes : grillage, cuisson au four, au tournebroche (rôtissoire) et au fumage. Par conséquent, vous pouvez obtenir les résultats que vous voulez pour tout type d'aliments, de la surlonge grillée aux légumes tendrement grillés.

### ASSEZ D'ESPACE POUR FAIRE GRILLER 36 HAMBURGERS À LA FOIS\*\*

La série 501, qui offre jusqu'à 990 pouces carrés de surface de cuisson, vous permet de faire cuire davantage d'aliments à la fois! En outre, tout cet espace vous permet de faire griller des biftecks d'un côté du gril pendant que vous faites griller des légumes à basse température de l'autre côté. Ils feront de vos réunions familiales et de vos fêtes une réussite!

\*\*Selon des galettes d'environ 4 pouces de diamètre.

### DE NOMBREUSES FAÇONS DE GRILLER

**GRILLEZ** — La méthode de grillage direct est idéale pour les biftecks, les viandes ou les légumes. Les plaques de brûleur des grils Vermont Castings sont spécialement conçues pour prévenir les poussées de flamme.

**CUISEZ** — Afin d'obtenir des résultats semblables à la cuisson au four, utilisez la méthode de cuisson indirecte, en allumant un côté du gril et en disposant les aliments de l'autre côté. Les embouts en fonte exclusifs permettent d'obtenir des résultats optimaux en conservant la chaleur.

**ROTISSEZ** — Retenez les jus et les saveurs à l'aide de la cuisson à la rôtissoire. Nos brûleurs à rôtisserie infrarouges permettent de rôtir lentement afin d'obtenir une cuisson pratique de rôtis, de dinde et bien plus encore avec un minimum d'efforts.

**FUMEZ** — Utilisez la boîte de fumage et la méthode de cuisson indirecte pour ajouter de la saveur à vos poissons, biftecks, côtes levées, poulet et plus, et obtenir cette saveur fumée inoubliable!

# 501



SÉRIE 501 ENCASTRÉE



## SÉRIE 501 SIGNATURE

Ce gril à cinq brûleurs, qui possède des caractéristiques que vous ne trouverez pas dans les modèles vendus à prix concurrentiels, offre la meilleure combinaison de style, de puissance et de valeur. Vous aurez la possibilité de cuire tout ce que vous voudrez avec la performance que l'on retrouve dans les restaurants. Aussi offert en modèle encastré, vous pouvez personnaliser sa présentation afin qu'il réponde à vos goûts personnels. Votre famille et vos amis aimeront se rassembler autour de cet ajout sensationnel à votre décor extérieur.

### Il comporte :

- Le système FlavorSeal Signature
- 5 brûleurs
- Jusqu'à 102 500 BTU
- 990 pouces carrés Surface totale de cuisson
- 104 BTU au pouce carré
- Conception en véritable acier inoxydable 304, y compris la chambre de cuisson
- Brûleur et ensemble à rôtisserie
- Brûleur latéral de 15 000 BTU
- Lumière de gril
- Plateaux à condiment, plateaux latéraux et porte-serviettes

401



SÉRIE 401 EN ÉMAIL NOIR

### SÉRIE 401 SIGNATURE

Les quatre brûleurs, qui fournissent jusqu'à 69 000 BTU, offrent la puissance qui répond à tous vos besoins, que vous serviez des hamburgers à une foule ou des biftecks pour un agréable repas pour deux. En outre, ses caractéristiques pratiques, comme la lampe DEL pivotante ou l'ensemble à rôtisserie compris, facilitent la cuisson au grill de jour comme de nuit.

#### Il comporte :

- Le système FlavorSeal Signature
- 4 brûleurs
- Jusqu'à 69 000 BTU
- 753 pouces carrés Surface totale de cuisson
- 110 BTU au pouce carré
- Brûleur et ensemble à rôtisserie
- Conception en véritable acier inoxydable 304
- Lumière de grill
- Plateaux à condiment, plateaux latéraux et porte-serviettes

# 301 & 310



SÉRIE 310



SÉRIE 301

**Qualifié de n° 1  
par un magazine  
d'intérêt général  
de premier rang\***

\*Selon la catégorie des grils de taille moyenne de 2010, la série 300.



Série 301 encastrée

## SÉRIE 301 ET 310 SIGNATURE

Nos deux modèles à trois brûleurs offrent la commodité de notre allumage EasyFlame, commandes DEL et performance puissante. En outre, la série 301 offre une conception en véritable acier inoxydable et des plateaux pratiques. Et, pour une touche de style supplémentaire, il est offert en modèle encastré pour que vous puissiez le personnaliser à votre goût!

### La série 301 comporte :

- Le système FlavorSeal Signature
- 3 brûleurs
- Jusqu'à 55 500 BTU
- 673 pouces carrés Surface totale de cuisson
- 92 BTU au pouce carré
- Brûleur à rôtisserie
- Conception en véritable acier inoxydable 304
- Plateaux à condiment, plateaux latéraux et porte-serviettes

### La série 310 comporte :

- Le système FlavorSeal Signature
- 3 brûleurs
- Jusqu'à 40 500 BTU
- 673 pouces carrés Surface totale de cuisson
- 92 BTU au pouce carré

## CHOISISSEZ LE GRIL DE LA SÉRIE SIGNATURE QUI VOUS CONVIENT!



Qualifié de n° 1  
par un magazine  
d'intérêt général  
de premier rang\*

Modèle	310	301
Couleurs offertes	■ Émail noir	■ Émail noir ■ Acier inoxydable
<b>PERFORMANCE</b>		
Système FlavorSeal Signature	Oui	Oui
Système d'allumage EasyFlame	Oui	Oui
Brûleurs principaux	3 (véritable acier inoxydable 304)	3 (véritable acier inoxydable 304)
BTU principaux	40 500	40 500
Brûleur à rôtisserie	—	<b>Oui, 15 000 BTU</b>
Brûleur latéral	Optional	Optional
Nombre total de BTU	40 500	<b>55 500</b>
Surface totale de cuisson	673 pouces carrés	673 pouces carrés
BTU au pouce carré	92	92
<b>QUALITÉ ET STYLE</b>		
Conception en véritable acier inoxydable 304	—	<b>Oui</b>
Grilles en fonte recouvertes de Porcelaine	Oui	Oui
Plaques de brûleur en véritable acier inoxydable 304	Oui	Oui
Conception de la chambre de cuisson	Porcelaine émaillée	Porcelaine émaillée
<b>COMMODITÉ</b>		
Ensemble à rôtisserie	En option	En option
Lumière de gril	En option	En option
Porte-serviettes	—	<b>Oui</b>
Plateaux à condiment	—	<b>Oui (véritable acier inoxydable 304)</b>
Plateaux latéraux	Oui, peints en noir	<b>Oui (véritable acier inoxydable 304)</b>
Portes frontales	Amovibles, peintes en noir	<b>Françaises (véritable acier inoxydable 304)</b>
Boîte à fumage	En option	<b>Oui</b>

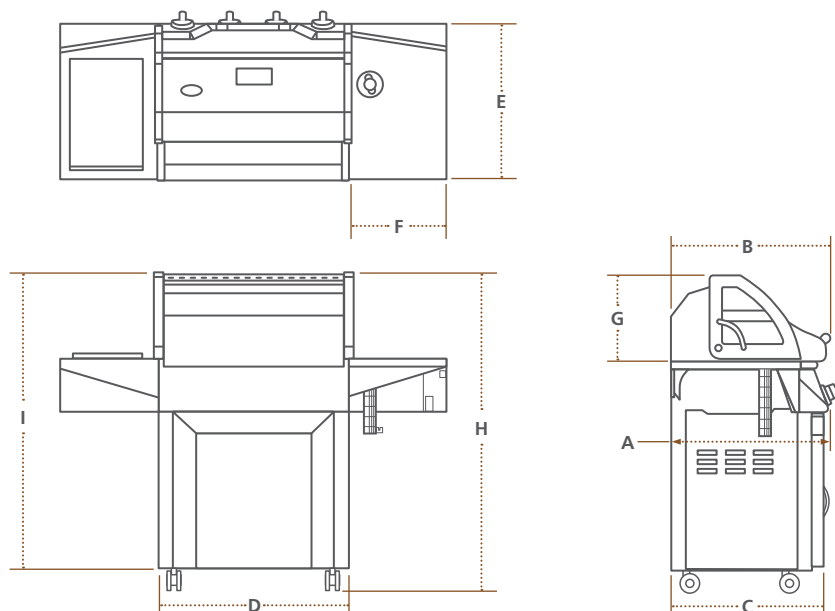
\*Selon la catégorie des grils de taille moyenne de 2010, la série 300.  
Le texte en **GRAS** indique une version améliorée de la caractéristique.



Modèle	401	501
Couleurs offertes	■ Émail noir ■ Acier inoxydable	■ Émail noir ■ Acier inoxydable
<b>PERFORMANCE</b>		
Système FlavorSeal Signature	Oui	Oui
Système d'allumage EasyFlame	Oui	Oui
Brûleurs principaux	<b>4 (véritable acier inoxydable 304)</b>	<b>5 (véritable acier inoxydable 304)</b>
BTU principaux	<b>54 000</b>	<b>67 500</b>
Brûleur à rôtisserie	Oui, 15 000 BTU	Oui, <b>20 000 BTU</b>
Brûleur latéral	En option	<b>Oui, 15 000 BTU</b>
Nombre total de BTU	<b>69 000</b>	<b>102 500</b>
Surface totale de cuisson	<b>753 pouces carrés</b>	<b>990 pouces carrés</b>
BTU au pouce carré	<b>110</b>	<b>104</b>
<b>QUALITÉ ET STYLE</b>		
Conception en véritable acier inoxydable 304	Oui	Oui
Grilles en fonte recouvertes de Porcelaine	Oui	Oui
Plaques de brûleur en véritable acier inoxydable 304	Oui	Oui
Conception de la chambre de cuisson	Porcelaine émaillée	<b>Véritable acier inoxydable 304</b>
<b>COMMODITÉ</b>		
Ensemble à rôtisserie	<b>Oui</b>	Oui
Lumière de gril	<b>Oui</b>	Oui
Porte-serviettes	Oui	Oui
Plateaux à condiment	Oui (véritable acier inoxydable 304)	Oui (véritable acier inoxydable 304)
Plateaux latéraux	Oui (véritable acier inoxydable 304)	Oui (véritable acier inoxydable 304)
Portes frontales	Françaises (véritable acier inoxydable 304)	Françaises (véritable acier inoxydable 304)
Boîte à fumage	Oui	Oui

Le texte en **GRAS** indique une version améliorée de la caractéristique.

## DIMENSIONS DU GRIL



Modèle	310	301	401	501
a. Profondeur (du devant à l'arrière au niveau du haut du chariot)	24,8 po	24,8 po	24,8 po	24,8 po
b. Profondeur (du devant du couvercle à l'arrière, y compris la poignée)	23,9 po	23,9 po	23,9 po	23,9 po
c. Profondeur (du devant à l'arrière au niveau du bas du chariot)	23,4 po	23,4 po	23,4 po	23,4 po
d. Largeur (d'un côté à l'autre au bas du chariot)	26,4 po	26,4 po	29,4 po	38,4 po
e. Profondeur (du devant à l'arrière du plateau latéral)	24,6 po	24,6 po	24,6 po	24,6 po
f. Largeur du Plateau Latéral	15,1 po	15,1 po	15,1 po	15,1 po
g. Hauteur du couvercle	13,4 po	13,4 po	13,4 po	13,4 po
h. Hauteur du grill (y compris les roulettes)	49,4 po	49,4 po	49,4 po	49,4 po
i. Hauteur du grill (sans les roulettes)	47,8 po	47,8 po	47,8 po	47,8 po

Modèle	301 encastré*	501 encastré*
Profondeur de la chambre de cuisson	24 po	24 po
Hauteur de la chambre de cuisson	9,375 po	9,375 po
Largeur de la chambre de cuisson	31,5 po	43,5 po
Profondeur du brûleur latéral	18,25 po	18,25 po
Hauteur du brûleur latéral	10 po	10 po
Largeur du brûleur latéral	12,625 po	12,625 po
Hauteur de la porte	18,75 po	18,75 po
Largeur de la porte	28,75 po	28,75 po

\*Les dimensions encastrées fournies se rapportent aux dimensions de la structure des matériaux non combustibles. Veuillez consulter le manuel d'utilisation pour connaître les mesures exactes et les instructions pour l'installation.

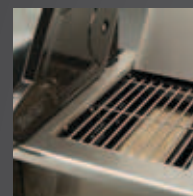
## PERSONNALISEZ VOTRE GRILLE À L'AIDE D'ACCESSOIRES

Ne manquez pas de jeter un coup d'œil aux accessoires offerts. Des brûleurs de cuisinière aux brûleurs à griller, vous serez en mesure de personnaliser votre grill pour qu'il réponde à vos besoins.



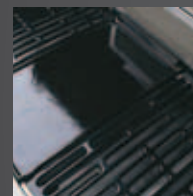
### Brûleur latéral de 15 000 BTU

Pour ceux qui aiment tout cuisiner à l'extérieur, ce brûleur latéral vous permet de cuisiner au grill comme sur votre cuisinière. Cela vous permettra de diminuer les allers retours vers la cuisine et améliorera votre expérience au grill.



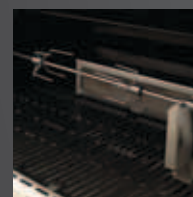
### Brûleur à griller infrarouge

Cet accessoire utilise un rayonnement infrarouge pour chauffer et griller la viande à haute température afin de retenir les saveurs et les jus. Cela vous permettra d'apprécier la polyvalence de deux technologies de grillage en une, tout en cuisinant plusieurs aliments à différentes températures.



### Plaque à frire

Quelqu'un veut déjeuner? La plaque à frire facilite la cuisson d'aliments comme les crêpes et le bacon.



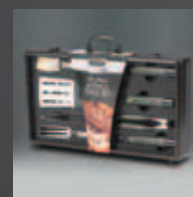
### Ensemble à rôtisserie

Offert comme accessoire pour nos séries 310 et 301, l'ensemble à rôtisserie comprend le moteur pour rôtissoire et la tige hexagonale, spécialement conçus pour faire rôtir des aliments comme des grosses dindes. Le contrepoids de la rôtissoire permet de rôtir uniformément et d'améliorer la performance de cuisson.



### Housse de grill

Pour une protection supérieure, cette housse spéciale protège le grill contre les éléments, toute l'année. L'aération permet à l'humidité de s'échapper et empêche ainsi l'apparition de moisissure.



### Coffret de quatre ustensiles de cuisine

Fabriqué avec le même savoir-faire délicat que nos grills, ce coffret d'ustensiles vous offre tout ce dont vous avez besoin en un seul emballage pratique.



Votre dépositaire Vermont Castings :

Pour éviter toute blessure personnelle ou tout dommage matériel, le produit décrit dans cette brochure doit être installé, opéré et entretenu en stricte conformité avec les directives de l'emballage et tous les codes du bâtiment et de prévention des incendies en vigueur. Communiquez avec les responsables des bâtiments et des incendies locaux relativement aux exigences en matière de restrictions et d'inspection de l'installation. Toutes les photographies et tous les dessins de la brochure sont à des fins illustratrices seulement. Ils ne sont pas conçus pour remplacer les directives contenues dans l'emballage de l'appareil et ne devraient pas être utilisés à cette fin. L'apparence et les spécifications du produit sont sujettes à changer sans préavis. © 2010 Monessen Hearth Systems Co. 10733 10/10