

MONOLITH IST

FREIHEIT

MONOLITH-GRILL.EU DE 01/2019

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN



DIE KOMPLETTE OUTDOOR KÜCHE

ALLESKÖNNER

Der Monolith vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens. Grillen, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen, Räuchern – egal, ob du hohe Temperaturen zum perfekten Grillen deines Steaks benötigst, oder großes Grillgut über Stunden mit niedrigsten Temperaturen smoken willst – der Monolith liefert immer ein perfektes Ergebnis. Er eignet sich perfekt als Steinofen zum Backen von Pizza oder Brot. Der nutzbare Temperaturbereich liegt zwischen 70 °C und 400 °C.

EFFIZIENZ

Schnell zwei Steaks grillen? Kein Problem. Dank des Kamineffekts glüht die Holzkohle sehr schnell durch. Nach dem Grillen wird die Zu- und Abluft geschlossen. Durch die extrem gute Abdichtung des Grills erlischt die Holzkohle zudem in kürzester Zeit und kann so beim nächsten Mal wiederverwendet werden.

EFFEKTIV

Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie, um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen und zu halten. Du kannst im Niedrigtemperaturbereich mit einer 2,5 – 3 kg-Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden arbeiten (Monolith Classic). Durch den geringen Sauerstoffbedarf ist die Luftbewegung im Grill extrem gering, so trocknet das Fleisch nicht aus und bleibt schön saftig.

EINZIGARTIGES SYSTEM FÜR HOLZCHIPS

Das einzigartige System zur Zuführung von Smoke Pellets / Räucherholz ermöglicht es, dem Grillgut den typischen BBQ-Rauchgeschmack zu verleihen, ohne den Deckel anzuheben.

BESTES MATERIAL

Der Monolith besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik und Edelstahl. Das Gestell ist aus pulverbeschichtetem Stahl. Die praktischen Seitentische des Monilith Classic und Monolith LeChef sind aus Bambus gefertigt.

GERINGE AUSSENTEMPERATUR

Die Außentemperatur ist viel geringer, als bei einem Stahlgrill, so dass weniger Verletzungsgefahr durch Verbrennen besteht.

DÄMMUNG VOM FEINSTEN

Aufgrund der sehr guten Dämmung der schweren Keramik und der Möglichkeit zur Regulierung der Luftzufuhr lässt sich die Temperatur im Monolith kontrollieren, wie bei keinem anderen Grilltyp. Der Verbrauch von Holzkohle ist dabei 25 – 50 % geringer, als bei einem herkömmlichen Grill.

PFLEGELEICHT

Durch die extrem temperaturbeständige Keramik und die Verwendung von hochwertigem Edelstahl ist der Monolith sehr pflegeleicht und ermöglicht die Benutzung auch im Winter. Durch Pyrolyse ist die Reinigung sehr einfach.

LIMITED LIFETIME GARANTIE

(siehe Garantiebedingungen auf www.Monolith-grill.com)





GRILLEN, RÄUCHERN, BACKEN, KOCHEN, GAREN

Der Monolith ist Freiheit. Ein Keramikgrill, der alles verspricht: Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren. Genieße es, die Wahl zu haben. Genieße es, deine Gäste zu verblüffen. Genieße es, deinen Gaumen zu verwöhnen.

Der Monolith ist Design. Er verbindet Ästhetik und Funktionalität auf gekonnte Weise. Ein Gartenobjekt, das die Augen und den Gaumen gleichermaßen glücklich macht.

Der Monolith ist Tradition. Seit mehr als 3000 Jahren werden Keramiköfen dazu benutzt zu garen, zu grillen und zu räuchern. Aus dem in Japan seit Jahrhunderten bekannten Mushi-kamado entwickelte sich seit den 70er Jahren der Keramikgrill und startete seinen Siegeszug um die Welt.

ZAHLREICHE REZEPTIDEEN

findet ihr auf www.Monolith-grill.com/service/rezepte

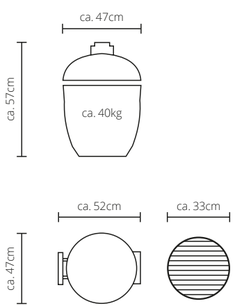
MONOLITH JUNIOR



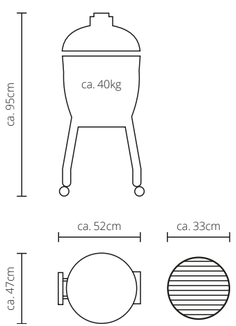
Der Kompakte. Der Monolith Junior ist mit einem Rostdurchmesser von 33cm das kleinste Modell aus unserem Sortiment. Trotz seiner kompakten Abmessungen meistert der Monolith Junior alle Anwendungsbereiche wie Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen mit Bravour. Seine Größe eignet sich ideal für die Verwendung auf dem Balkon oder dem Campingplatz. Auch in der Profi-Gastronomie ist er aufgrund seiner Größe sehr beliebt. Mit einem Gewicht von 43kg lässt er sich leicht transportieren. In Kombination mit dem Zusatz-Grillrost ist es möglich, diverse Speisen und Beilagen auch gleichzeitig zu Garen. Mit dem einzigartigen Chip-Feeder-System lassen sich über die Klappe im Korpus Räucherhölzer in die Glut geben, ohne den Deckel des Grills zu öffnen. Ergänzt durch Zubehör wie Gussrost oder Pizzastein lässt der Monolith Junior keine Wünsche offen.

Der Grill ist in den Farben schwarz und rot erhältlich. Lieferbar ist der Monolith Junior als Version mit Gestell, sowie ohne Gestell mit Keramikfüßchen für den Einsatz in der Gastro-Küche und zum Einbau in deine selbstgestaltete Außenküche.

OHNE GESTELL
ART NR. 201022-BLACK
ART NR. 201022-RED
UVP € 549,90



MIT GESTELL
ART NR. 201021-BLACK
ART NR. 201021-RED
UVP € 649,90



IDEAL FÜR
1 - 2 Personen

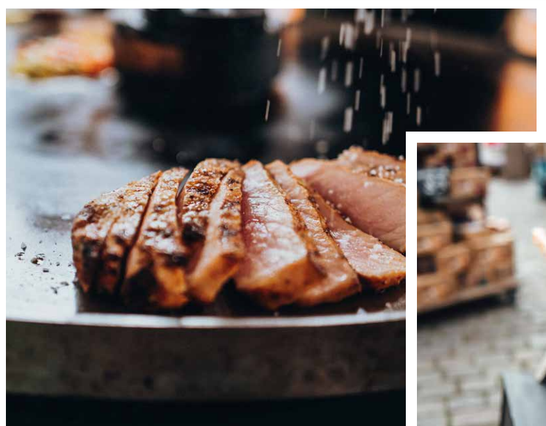
ROST
Ø 33cm

GEWICHT
43kg

ABDECKHAUBE JUNIOR

ART NR. 201028 UVP € 49,90







CLASSIC PRO-SERIE 1.0



Der Klassiker. Der Monolith Classic ist das beliebteste Grill-Modell aus unserem Sortiment. Mit einem Rostdurchmesser von 46cm ist der Monolith Classic die erste Wahl zum Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen für die ganze Familie und deine Freunde.
Die Grillfläche, die durch den Zusatz-Grillrost und die optionale 2. Rostebene erweitert werden kann, ist groß genug, um mehrere Gerichte und Beilagen gleichzeitig zu Garen.
Mit dem einzigartigen Chip-Feeder-System lassen sich über die Klappe im Korpus Räucherhölzer in die Glut geben, ohne den Deckel des Grills zu öffnen. Ergänzt durch umfangreiches Zubehör, wie Rotisserie, Gussrost, Pizzastein, Wokhalter & Wok oder Plancha wird der Monolith Classic zur vollwertigen Außenküche.

Der Grill ist in den Farben schwarz und rot erhältlich. Lieferbar als Version mit Gestell und Seitentischen aus Bambus, sowie ohne Gestell und Seitentischen mit Keramikfüßchenzum Einbau in unseren Buggy, unseren Teakholztisch oder deine selbstgestaltete Außenküche.

IDEAL FÜR
3-8 Personen

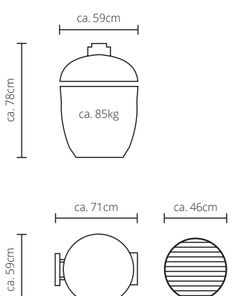
ROST
Ø 46cm

GEWICHT
85kg

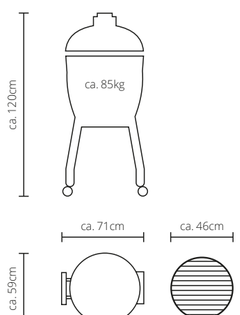
ABDECKHAUBE CLASSIC

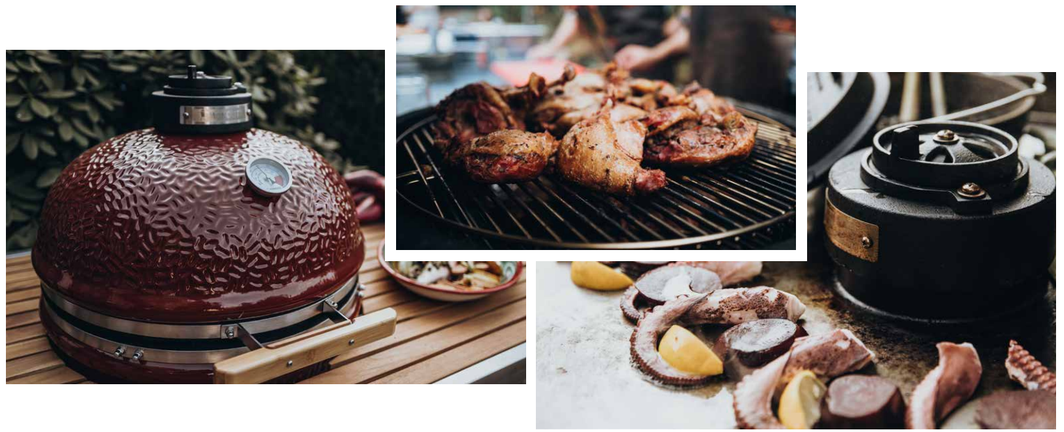
ART NR. 201010 UVP € 49,90

OHNE GESTELL
ART NR. 101001-BLACK
ART NR. 101001-RED
UVP € 1.259,90

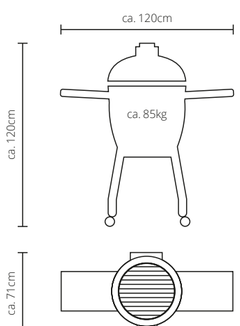


MIT GESTELL
ART NR. 101002-BLACK
ART NR. 101002-RED
UVP € 1.399,90

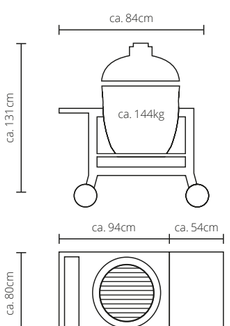




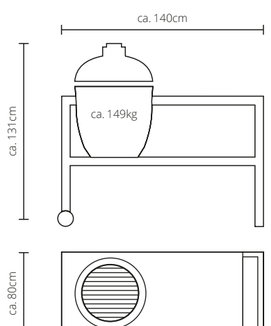
MIT SEITENTISCHE



MIT BUGGY



MIT TEAKHOLZTISCH



LeCHEF PRO-SERIE 1.0



Der Große. Der Monolith LeChef ist mit beeindruckenden 140 kg Gewicht das Schwergewicht aus unserem Lieferprogramm. Er eignet sich besonders zur Zubereitung von großen Fleischmengen, sowie zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen und Gerichte. Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen – alles ist möglich – in ungeahnten Dimensionen. Der Rostdurchmesser von 55 cm und die Erweiterung durch einen Zusatz-Grillrost und einer 2. Rostebene ermöglichen den Einsatz bei Caterings, Street Food-Events, Gastronomie- und Grillcompetitioneinsätzen, sowie größeren Feiern. Mit dem einzigartigen Chip-Feeder-System lassen sich über die Klappe im Korpus Räucherhölzer in die Glut geben, ohne den Deckel des Grills zu öffnen. Ergänzt durch umfangreiches Zubehör wie Gussrost, Pizzastein oder Plancha wird der Monolith LeChef zur ultimativen Außenküche.

Der Grill ist in den Farben schwarz und rot erhältlich. Lieferbar als Version mit Gestell und Seitentischen aus Bambus, sowie ohne Gestell und Seitentischen mit Keramikfüßchen zum Einbau in unseren Buggy oder deine selbstgestaltete Außenküche.

IDEAL FÜR
6+ Personen

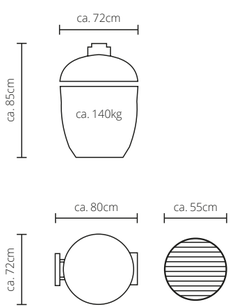
ROST
Ø 55cm

GEWICHT
140kg

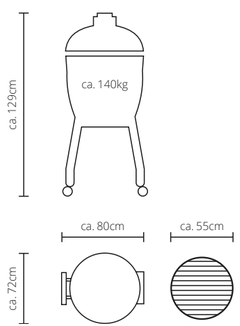
ABDECKHAUBE LeCHEF

ART NR. 201037 UVP € 69,90

OHNE GESTELL
ART NR. 101030-BLACK
ART NR. 101030-RED
UVP € 2.199,90

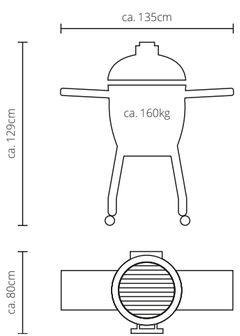


MIT GESTELL
ART NR. 101031-BLACK
ART NR. 101031-RED
UVP € 2.349,90

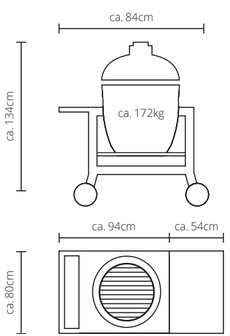




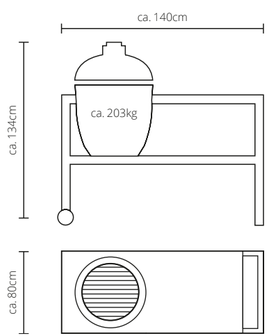
MIT SEITENTISCHE



MIT BUGGY



MIT TEAKHOLZTISCH





MONOLITH IST

FREIHEIT



MONOLITH BBQ-GURU

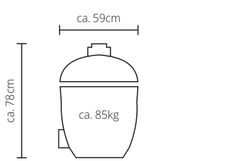
DER FORTSCHRITTLICHE. Die Monolith BBQ Guru Edition wurde in Zusammenarbeit mit unserem amerikanischen Partner BBQ Guru entwickelt. Gerade bei dem Monolith lässt sich die Temperatur auch sehr gut über eine elektronische Steuerung regeln. Deshalb entwickelten wir den Monolith Classic und LeChef mit integrierten Blower. Kein lästiges anbringen von Adaptern an der Zuluftöffnung. Die Garraumtemperatur wird über einen Temperaturfühler ermittelt und per Kabel an einen Controller weitergegeben. Dieser steuert den integrierten Blower, der über die eingeblasene Sauerstoffmenge die Glut reguliert. Der Controller erkennt auch, wenn der Deckel geöffnet wird und stellt für die Zeit der Öffnung die Luftzufuhr ein.

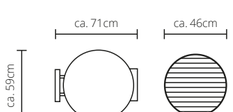
Der Grill ist in der Farbe schwarz erhältlich und in den Größen Classic und LeChef. Lieferbar als Version mit Gestell und Seitentischen aus Bambus, sowie ohne Gestell und Seitentischen mit Keramikfüßchen zum Einbau in unseren Buggy oder deine selbstgestaltete Außenküche.

CLASSIC

ART NR. 109001-BLACK
UVP € 1.549,90

ART NR. 109002-BLACK
UVP € 1.399,90

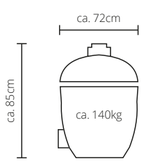


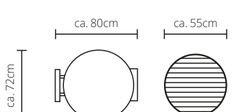


LE CHEF

ART NR. 109030-BLACK
UVP € 2.499,90

ART NR. 109031-BLACK
UVP € 2.349,90









CONTROLLER ZU BBQ GURU EDITION

Digi DX3 Controller Set BBQ Guru Ed.
Lieferumfang: Digi DX3 Controller inkl. Netzteil, Grillsonde, Spiralkabel, Kerntemperatursonde
ART NR. 209091 | UVP € 219,90

Cyber Cloud Control BBQ Guru Ed.
Lieferumfang: CyberQ Cloud Controller inkl. Netzteil, Grillsonde, Spiralkabel, Schutzbeutel, Kerntemperatursonde
ART NR. 209099 | UVP € 369,90



MONOLITH BASIC

DER MONOLITH BASIC ist eine abgespeckte Version des Classic Modells, somit bekommt das favorisierteste Grill-Modell einen kleinen Bruder. Der Basic hat wie der Classic einen Rostdurchmesser von 46 cm und bietet, wie alle Monolithen, die erste Wahl zum Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen. Qualitativ steht der Basic dem Classic in Nichts nach. Augenscheinlich markant ist sein verändertes Aussehen. So fehlt dem Basic das Monolith Chip-Feeder-System, des Weiteren wurden die Edelstahlbänder gegen pulverbeschichtete Stahlbänder getauscht. Die Grillfläche, die durch den optionalen Zusatz-Grillrost und die 2. Rostebene erweitert werden kann, ist groß genug, um mehrere Gerichte und Beilagen gleichzeitig zu Garen.

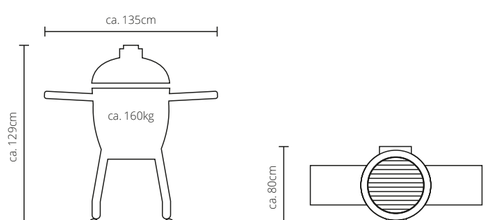
Ergänzt durch umfangreiches Zubehör, wie Rotisserie, Gussrost, Pizzastein, Wokhalter & Wok oder Feuerplatte wird der Monolith Basic zur vollwertigen Außenküche. Der Grill ist nur in der Farbe schwarz erhältlich. Lieferbar als Version mit Gestell und Seitentischen aus Bambus. Optionales Zubehör, Grilltools und Accessoires findest du auf unseren Zubehörseiten.

MIT GESTELL & SEITENTISCHE
ART NR. 201000-BASIC
UVP € 899,90

IDEAL FÜR
3-8 Personen

ROST
Ø 46cm

GEWICHT
160kg











MONOLITH PRO-SERIE 1.0

Der Monolith Pro ist die konsequente Weiterentwicklung der bewährten Monolith Classic und LeChef mit vielen Innovationen. Von Grillern – für Griller ! Durch das neue Grillrostsystem kann man nun mit ½ Rosten auf 4 Ebenen grillen. Gleichzeitig erlaubt der Einsatz von ½ Fettauffangschalen und ½ Deflektorsteinen ein gleichzeitigen Einsatz als direkt- und indirekt aufgebauten Grill. Die neue Firebox enthält ein Aschesammelsystem aus Edelstahl, bei dem sich die entstehende Asche, mit Hilfe der im Lieferumfang enthaltenen Schaufel, einfach entnehmen läßt.

PRO-SERIE 1.0 SMART GRID SYSTEM

Neues Grillrostsystem mit einmaliger Flexibilität und integrierten Fettauffangschalen. Metallrahmen, Ring & Griff, 2x Deflektorsteine, 2x Tropfschalen, 2x Grillroste

ART NR. 101011
CLASSIC
UVP € 159,90

ART NR. 101033
LeCHEF
UVP € 189,90

PRO-SERIE 1.0 FEUERBOX

Mehrteilige Feuerbox mit einzigartigem Ascheentnahmesystem, inklusive Metallrahmen und Aschefang

ART NR. 201017-C
UVP € 139,90

ART NR. 201017-L
UVP € 159,90



DIE DREI GARMETHODEN



DIREKTES GAREN



INDIREKTES GAREN



BACKEN





„Monolith ist für mich einzigartig in der Verarbeitung. Mit seiner langen Hitzespeicherung, macht er das Grillen, vor allem in großen Dimensionen bequem. Er ist vielseitig einsetzbar und außerdem einer der wenigen Grills, der optisch top da steht."

Mora Fütterer | mocuisine.de
Ja, ich grill – vegetarisch, EMF Verlag
© Volker Debus



"Das faszinierende am Monolith ist die genau Temperatur Steuerung von ganz unten beim Räuchern, über Niedrig Temperatur beim Lammrücken, bis hin zum Langzeit garen für's Die Beef Ribs, Backen bei 170 grad, und dann ganz nach oben für die Pizza! Auch die Optik in einer Outdoorküche ist top!"

Fabian Beck | becktogrill.de
Grillen Next Level, Heel Verlag | © Volker Debus





"Für mich ist der Monolith Grill ein unverzichtbares Item in meiner Küche, vielseitig wie kein anderes! Als eines meiner Lieblingsgeräte ist er jeden Tag im Einsatz und gibt mir beim Backen, indirektem Grillen oder Räuchern eine geschmackliche Vielfalt, für die uns unsere Gäste im pastavino in Miesbach schätzen."

Giuseppe Messina | giuseppemessina.de
Sous-vide goes BBQ, Heel Verlag | © Markus Gmeiner

"Als professioneller Koch und verrückter Grillfan war es Liebe auf den ersten Blick. Wie alle guten Dinge im Leben überraschte mich der Monolith nicht nur mit der perfekter Form, sondern auch mit der Fähigkeit, Versprechen zu halten. Ich war auf der Suche nach einer guten Qualität, Robustheit, einem Multitalent, das energieeffizient ist... Monolith liefert das alles!"

Robert Reinkemeyer | kakato.de
Keramisch Grillen in Perfektion, Heel Verlag
© Tobias Oehlke



BUGGY MIT SEITENTISCH

Der Monolith wird im Buggy aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl auf vier Gummipuffern gelagert und durch eine spezielle Halterung am Scharnier fixiert. Die großen Räder (Ø 26cm, zwei davon lenk- und feststellbar) ermöglichen einen beschädigungsfreien und sicheren Transport des Grills auch in unwegsamem Gelände. Der Monolith Buggy eignet sich so auch ideal für Grillteams, Street Food-Verkäufer, Restaurants und Catering. Zur Vergrößerung der Arbeitsfläche ist ein klappbarer Seitentisch aus Edelstahl und Teakholz erhältlich.

BUGGY MONOLITH

Maße (L x B x H): 80 x 74 x 80cm (ohne Griff),
94 x 74 x 80cm (mit Griff)
Gewicht: 45kg
ART NR. 201017-L LeCHEF
ART NR. 201017-C CLASSIC
UVP € 799,90



BUGGY SEITENTISCH MONOLITH

Passend zu Classic & LeChef
Maße (L x B x H): 50,5 x 80 x 9/25cm
(ohne/mit Scharnier und Feststeller)
Gewicht: 10kg
ART NR. 201018
UVP € 199,90

ABDECKHAUBEN BUGGY

Passend zu Classic & LeChef
ART NR. 201019
UVP € 129,90

TEAKHOLZTISCH

Verwandeln Sie Ihren Monolith Keramikgrill in eine mobile Outdoorküche mit Arbeitsflächen und Ablagen für Grillzubehör. Mit dem stabilen Tisch aus Edelstahl mit Ablagen aus Teakholz wird der Monolith Classic oder LeChef zur vollwertigen Außenküche. Der Tisch verfügt über ausreichend Fläche zum Vorbereiten der Grillgerichte und zum Abstellen von Zubehör. Zwei große Räder und eine Schiebestange machen den Tisch mobil. Der Tisch ist erhältlich für den Monolith Classic und den Monolith LeChef.

TEAKHOLZTISCH MONOLITH CLASSIC

Maße (L x B x H): 139 x 79,5 x 91cm
Gewicht: 64kg
ART NR. 201003-C
UVP € 999,90

TEAKHOLZTISCH MONOLITH LECHEF

Maße (L x B x H): 139 x 79,5 x 91cm
Gewicht: 63kg
ART NR. 201003-L
UVP € 999,90



ABDECKHAUBEN TEAKHOLZTISCH

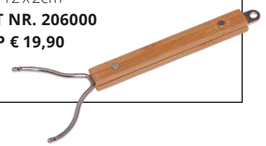
Passend zu Classic & LeChef
ART NR. 201014
UVP € 159,90







Maße (L x B x H):
20 x 12 x 2cm
ART NR. 206000
UVP € 19,90



GRILLROSTHEBER

Robuster Grillrostheber aus rostfreiem, poliertem Edelstahl mit Bambusgriff zum sicheren und einfachen Anheben und Entnehmen des Grillrostes.
Für Für Edelstahl- und Gusseisenroste geeignet.

Maße (L x B x H):
43 x 0,5 x 3cm (Spieße)
32 x 3,5 x 3,5cm (Halter)
ART NR. 206001
UVP € 29,90



GRILLSPIESSE & HALTERUNG

Dieses Set aus sechs breiten Spießen mit 2-teiliger Halterung aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl ist ideal für Schaschlik, Gemüse und Kebabs. Die scharfen Spitzen ermöglichen ein leichtes Aufspießen, die breite Form verhindert ein Verdrehen des Garguts. Die Spieße können in verschiedenen Positionen abgelegt werden, um ein gleichmäßiges Grillen aller Seiten zu ermöglichen.

Maße (L x B x H): 45 x 6,5 x 5cm
ART NR. 206002
UVP € 19,90



GRILLZANGE

Robuste Grillzange aus rostfreiem, poliertem Edelstahl mit ergonomischen Bambusgriffen zum Auflegen und Wenden des Grillguts. Der Verschlussmechanismus ermöglicht eine platzsparende Aufbewahrung.





PIZZA-CUTTER

Mit dem Pizza-Cutter lassen sich Pizzen und Flammkuchen schnell und einfach wie mit einem Wiegemesser zerteilen. Die Klinge aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl und der Bambusgriff sind leicht zu reinigen.

Maße (L x B x H):
35 x 11,5 x 2,5cm
ART NR. 206004
UVP € 19,90



PIZZA-HEBER

Der Pizzaheber aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl mit Bambusgriff ermöglicht ein müheloses Platzieren und Entnehmen von Pizzen und Flammkuchen auf dem Pizzastein. Durch den klappbaren Griff lässt er sich platzsparend verstauen.

Maße (L x B x H):
40 x 25 x 6cm (ohne Griff)
70 x 25 x 8cm (mit Griff)
ART NR. 206005
UVP € 29,90



PIZZASTEIN

Auf dem Pizzastein aus keramischen Cordierit gelingen Pizzen, Flammkuchen, Brote und Kuchen perfekt. Die offenporige Oberfläche nimmt die Feuchtigkeit aus dem Teig auf und sorgt für einen knusprigen Boden. Optimale Ergebnisse erzielt man in Kombination mit dem entsprechenden Deflektorstein und dem Distanzstück. So wird der Stein an der Unterseite nicht zu heiß.



Pizzastein Monolith Classic
Maße (Ø x H): 36 x 1cm
ART NR. 201008 | UVP € 29,90

Pizzastein Monolith Junior
Maße (Ø x H): 26 x 1,5cm
ART NR. 201025 | UVP € 24,90

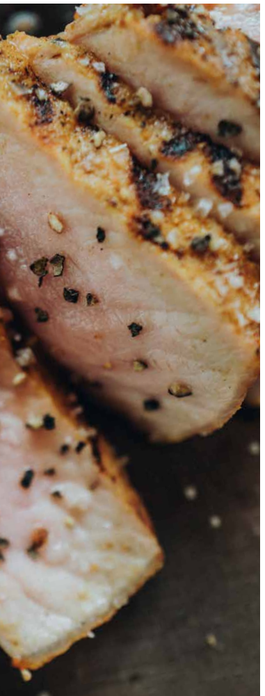
Pizzastein Monolith LeChef
Maße (Ø x H): 38 x 1cm
ART NR. 201034 | UVP € 39,90



MONOLITH IST

TRADITION





Maße (L x B x H): 45,5 x 10 x 9cm
10 x 10 x 3cm (Bürstenkopf)
ART NR. 206006
UVP € 19,90
Ersatzkopf für Grillbürste
UVP € 9,90



GRILLBÜRSTE

Robuste Grillbürste aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl mit langem Bambusgriff zur Reinigung des heißen Grillrosts. Ideal für Edelstahlroste geeignet.

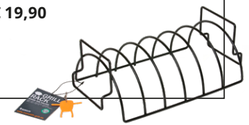
Maße (Ø x H):
30,5 x 13,5cm (ohne Griff)
36 x 13,5cm (mit Griff)
ART NR. 206008
UVP € 32,90



CHICKEN ROASTER MIT GEMÜSEPFANNE

Geflügelhalter aus Edelstahl zur Zubereitung von saftigem Hähnchen. Die abnehmbare Halterung kann nach Belieben mit Bier, Wein, Fruchtsaft oder anderen Flüssigkeiten zur Aromatisierung befüllt werden. Die gelochte Pfanne ist ideal zum Grillen von Gemüse geeignet.

Maße (L x B x H): 34 x 20 x 12,5cm
ART NR. 206007
UVP € 19,90



SPARE RIB HALTER

Spare Rib-Halter aus schwarz beschichtetem Stahl zum platzsparenden Grillen von Rippchen. Umgedreht dient der Halter als Bratenkorb zur leichten Entnahme von großen Fleischstücken.





KOHLEKORB

Mit dem Kohlekorb aus rostfreiem Edelstahl wird der Airflow/Luftzug im Grill signifikant verbessert. Der Kohlerost aus Gusseisen sollte immer unter dem Kohlekorb eingelegt werden, um die Strahlungshitze nach unten zu reduzieren. Der Kohlekorb lässt sich an den Griffen aus dem Monolith entnehmen. So kann die Asche abgeschüttelt und der Korb erneut mit Holzkohle aufgefüllt werden. Der Kohlekorb für den Monolith Classic und den Monolith LeChef verfügen über einen Trenner. Dieser ermöglicht es, zwei unterschiedliche Temperaturzonen im Grill einzurichten. Zusammen mit dem geteiltem Deflektorstein lassen sich die Einsatz-möglichkeiten vergrößern. Beim Monolith Junior ist der Einsatz eines Kohletrenners nicht möglich.

MONO-LIGHTER

Der Mono Lighter ist der ideale Anzünder für deinen Monolith Grill. Innerhalb von nur 60 Sekunden sorgt er für durchgeglühte Kohle. Der Mono Lighter arbeitet ausschließlich mit heißer Luft und ohne offene Flamme. So ist ein sicheres Entzünden jederzeit gewährleistet und das ganz ohne chemische Starthilfe.

STEINHEBER

Mit Hilfe des Steinhebers, kannst du einfach den heißen Deflektor- oder Pizzastein aus dem Grill nehmen.

Kohlekorb Monolith Classic
Maße (Ø x H): 38,5 x 18,5cm
ART NR. 201046-C
UVP € 79,50

Kohlekorb Monolith Junior
Maße (Ø x H): 27 x 13cm
ART NR. 201046-J
UVP € 55,90

Kohlekorb Monolith LeChef
Maße (Ø x H): 47,5 x 20cm
ART NR. 201046-L
UVP € 89,90

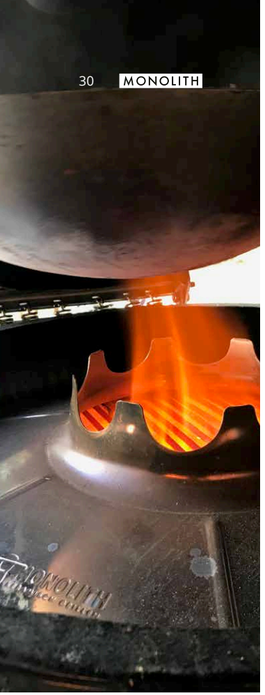


Maße (L x B x H),
ohne Kabel: 45,5 x 6 x 7cm
Kabellänge: 3m
ART NR. M-001
UVP € 62,90



Maße (L x B x H): 2,5 x 2,8 x 33,5cm
ART NR. 206017
UVP € 19,90







Wokhalter Monolith Classic
Maße (ØxH): 46x8cm
ART NR. 206013-C
UVP € 62,90

Wokhalter Monolith LeChef
Maße (ØxH): 54x8cm
ART NR. 206013-L
UVP € 79,90

WOKHALTER

Der Wokhalter aus Edelstahl wird auf den Feuerring gesetzt. Durch die spezielle Bauform wird die Hitze zentriert, da für perfekte Ergebnisse im Wok eine hohe Hitze erforderlich ist.





Maße (ØxH): 35,5x11cm
Holzgrifflänge: 22cm
ART NR. 201013
UVP € 29,90



WOK AUS STAHL

Im Wok aus Stahl mit Holzgriff lassen sich hervorragend asiatische Gerichte zubereiten, Gemüse braten oder Suppen und Saucen kochen. Eine detaillierte Anleitung liegt dem Produkt bei.

ART NR. 207013
UVP € 79,90



WOK SET

Das Wokset beinhaltet Wok, Wokständer, Schöpfkelle, Wendekelle und Sieb.





DEFLEKTORSTEIN & DISTANZSTÜCK

Der geteilte Deflektorstein ermöglicht zusammen mit dem Kohlekorb das Einrichten von unterschiedlichen Temperaturbereichen und Grillzonen zum direkten und indirekten Grillen im Monolith Classic und LeChef. Der Deflektorstein besteht aus zwei halbmondförmigen Keramikelementen, die je nach Bedarf auf das Distanzstück gelegt werden können. Der Stein schirmt das Gargut so von der offenen Glut und der direkten Hitze ab. Große Fleischstücke können schonend und langsam gegart werden, ohne zu verbrennen. Durch die neue Form des Distanzstückes für den Monolith Classic kann nun optional eine 2. Grillebene (2-teiliges Set) eingesetzt werden. Im Monolith Junior ist aufgrund der Grillgröße ein geteilter Deflektorstein nicht möglich, er besteht aus einem Teil.







Deflektorstein (geteilt) & Distanzstück Classic
Maße je Hälfte (LxBxH): 32x16x1,3cm
Maße Distanzstück (ØxH): 39x6cm
ART NR. 201006 | UVP € 58,90

Deflektorstein (geteilt) & Distanzstück LeChef
Maße je Hälfte (LxBxH): 42x21x1,6cm
Maße Distanzstück (ØxH): 54x6,5cm
ART NR. 201033 | UVP € 84,90

Deflektorstein (einteilig) & Distanzstück Junior
Maße Deflektorstein (ØxH): 20x1,4cm
Maße Distanzstück (ØxH): 54x6,5cm
ART NR. 201024 | UVP € 39,90

ROSTERHÖHUNG

Mit der Rosterhöhung aus Edelstahl lässt sich der Grillrost (ausschließlich im Monolith Classic) um ca. 12cm anheben, so dass er mit der Oberkante des Korpusunterteils abschließt. So ist der Grill beim direkten Grillen und beim indirekten Grillen mit eingelegtem Deflektorstein(en) weiter von der Hitzequelle entfernt. Ein Wenden des Gargutes wird vereinfacht und eine große Tropfschale findet unter dem Rost Platz. Eine gleichzeitige Verwendung der

Maße (LxBxH): 40x34x12,5cm
ART NR. 201047
UVP € 21,90









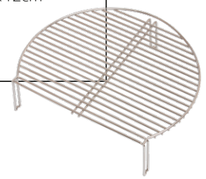


ZUSATZ-GRILLROST

Zusatz-Grillrost Monolith Classic
Maße (LxBxH): 40x33x10cm
ART NR. 201005
UVP € 43,90

Zusatz-Grillrost Monolith Junior
Maße (LxBxH): 27x23x9cm
ART NR. 201023
UVP € 29,90

Zusatz-Grillrost Monolith LeChef
Maße (LxBxH): 48x44x12cm
ART NR. 201038
UVP € 55,90

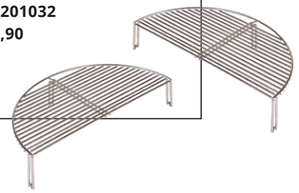


Mit dem Zusatz-Grillrost aus Edelstahl lässt sich die Grillfläche bequem und einfach erweitern. Durch spezielle Standfüße kann er sicher auf den Grillrost oder auch auf die 2. Grillebene (nur Monolith Classic und LeChef) gestellt werden. So ergeben sich bis zu drei Ebenen zum Smoken, Räuchern und Grillen.

2. GRILLEBENE (2-TEILIG)

2. Grillebene Monolith Classic
Maße je Rost (LxBxH):
45x26x12cm
ART NR. 201016
UVP €69,90

2. Grillebene Monolith LeChef
Maße je Rost (LxBxH):
56x29x12cm
ART NR. 201032
UVP € 79,90



Mit dem Set aus zwei halbmondförmigen Edelstahlrosten lässt sich die Grillfläche verdoppeln. Je nach Bedarf können beide, oder auch nur ein Teil der 2. Grillebene, auf dem regulären Grillrost platziert werden. In Kombination mit dem Kohlekorb mit Trenner können so unterschiedliche Temperaturzonen eingerichtet werden.

Um den Platz im Grill optimal auszunutzen, lässt sich der Zusatz-Grillrost zudem auf die 2. Grillebene stellen. Die 2. Grillebene kann im Monolith Classic ausschließlich mit dem geteilten Deflektorstein und dem dazugehörigen Distanzstück verwendet werden.





PLANCHA

Die Plancha aus massivem Gusseisen hat zwei Seiten. Die geriffelte Seite ist perfekt für das Zubereiten von Steaks und Burger. Die glatte Seite mit ihrer erhöhten Kante eignet sich ideal zum Braten von Spiegeleiern, Bacon, Pancakes, Fisch und Gemüse. Nach dem Gebrauch empfiehlt es sich, das Gusseisen dünn mit Öl einzureiben.

Maße (ØxH): 39x2cm
ART NR. 201044
UVP € 72,90



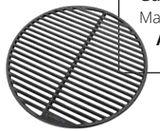
GUSSEISENROST

Der Grillrost aus massivem Gusseisen ist ein hervorragender Wärmeleiter. Die Oberfläche sorgt für einwandfreie Grillstreifen (Sear Marks) auf Steaks. Für Fisch und Meeresfrüchte ist der gewendete Rost mit flacher Oberfläche perfekt geeignet. Nach dem Gebrauch empfiehlt es sich, das Gusseisen dünn mit Öl einzureiben. Das Pyrolyseverfahren ist für den Gussrost nicht geeignet.

Gussrost Monolith Classic
Maße (ØxH): 45,5x1cm
ART NR. 201011 | UVP € 69,90

Gussrost Monolith Junior
Maße (ØxH): 33x1cm
ART NR. 201029 | UVP € 49,90

Gussrost Monolith LeChef
Maße (ØxH): 55,5x1cm
ART NR. 201036 | UVP € 95,90



MARINADENTOPF & SILIKONPINSEL

Marinadentopf aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl mit Silikonpinsel zum Auftragen von Marinaden, Saucen und Glasuren. An der praktischen Halterung lässt sich der Topf außen am Grill anbringen. Durch die Aufhängung

Maße Pinsel (LxBxH):
35,5x4x1,1cm
Maße Topf (ØxH): 1
3,2x8cm (ohne Griff)
13,2x41cm (mit Griff)
Topfinhalt: 950ml
ART NR. 206003
UVP € 20,90



MONOLITH IST

DESIGN





Rotisserie Classic
Maße Rotisserie (L x B x H):
54,5 x 61,5 x 11,5cm
Maße Drehspieß (Ø x H):
0,8 x 66,5cm (inkl. Griff)
ART NR. 207000-C
UVP € 299,90

Rotisserie LeChef
Maße Rotisserie (L x B x H):
75 x 65 x 14cm
Maße Drehspieß (Ø x H):
0,8 x 75cm (inkl. Griff)
ART NR. 207000-L
UVP € 399,90



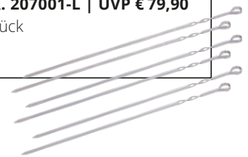
ROTISSERIE

Die Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht die Zubereitung von Hähnchen, Gyros und Spießbraten, durch die spezielle Keilform des Aufsatzes sogar bei geschlossenen Deckel. Der stabile Drehspieß aus Edelstahl verfügt über zwei Fleischgabeln mit langen Zinken, die das Grillgut sicher halten. Der batteriebetriebene Motor mit Metallgehäuse ist langlebig und robust und kann bei Bedarf auch mit einem Netzteil (nicht im Lieferumfang) betrieben werden. Durch das optionale Spieß-Set (ART NR. 207001) wird die Rotisserie zum Mangal bzw. Churrasco-Grill, bei dem sich über die serienmäßig integrierten Spieß-Aufnahmen bis zu 9 Spieße gleichzeitig drehen lassen.

Lieferumfang: Rotisserieaufsatz aus Edelstahl, Drehspieß aus Edelstahl mit zwei Fleischgabeln.

Rotisserie Spiess-Set Classic
ART NR. 207001-C | UVP € 54,90
Set: 7 Stück

Rotisserie Spiess-Set LeChef
ART NR. 207001-L | UVP € 79,90
Set: 9 Stück



ROTISSERIE SPIESS-SET

Mit dem Spieß-Set aus Edelstahl für die Monolith Rotisserie wird der Keramikgrill zum Mangal- bzw. Churrasco-Grill. Grille auf bis zu 7 Spießen gleichzeitig Schaschlik, brasilianische Fleischspieße, Gemüse oder Kebabs. Durch den Motor und den speziellen Antrieb der Rotisserie werden alle Spieße gleichzeitig gedreht.

FEUERPLATTE

Die 5 mm starke Feuerplatte aus Stahl, mit einem Durchmesser von 740 mm, wird auf den Monolith Classic aufgelegt. Dank des Ventildeckels kann die Temperatur wie gewohnt geregelt werden. Vor dem ersten Gebrauch einbrennen!

Feuerplatte Classic
Maße (Ø x H): 74 x 0,8cm
Gewicht: 30kg
ART NR. 207020-C
UVP € 299,90

Feuerplatte LeChef
Maße (Ø x H): 84 x 0,8cm
Gewicht: 35kg
ART NR. 207020-L
UVP € 399,90

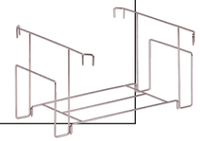


ZUBEHÖRHALTER

Der Zubehörhalter aus Edelstahl wird einfach an das Gestell des Monolith Grills eingehängt und bietet ausreichend Stauraum und Ablagemöglichkeiten für die Grillroste, den Deflektorstein und Ergänzungen. Verstaue dein Zubehör einfach und übersichtlich. Ein Abklappen der Seitentische ist mit dem montierten Zubehörhalter möglich.

Zubehörhalter Classic
Maße (L x B x H): 48,5 x 60 x 31cm
ART NR. 206015-C | UVP € 79,90

Zubehörhalter LeChef
Maße (L x B x H): 67 x 31 x 30cm
ART NR. 206015-L | UVP € 89,90













Maße (L x B x H): 22 x 9 x 21cm

B900-1018-01
Passend zu Classic & LeChef

B900-1018-01-Junior

UVP € 209,90



Maße (L x B x H): 9 x 6,5 x 2cm

B901-1015-BK-01
Passend zu Classic & LeChef

B901-1015-BK-01-Junior

UVP €299,90



BBQ GURU PARTYQ MONOLITH CERAMIC SET

Einfach den batteriebetriebenen PartyQ (4 AA Batterien) an den Monolith Grill stecken und die gewünschte Temperatur einstellen. Der PartyQ kontrolliert konstant die Zieltemperatur. Das digitale Thermometer sendet die Messwerte an die Steuereinheit. Mit dem Lüfter wird die benötigte Menge an Sauerstoff in den Monolith Grill geblasen. Ideal für Longjobs über Nacht, bei großen Fleischmengen im Grill und für Grillwettbewerbe. Lieferumfang: BBQ Guru PartyQ, Steuereinheit mit integriertem Lüfter, Gartemperaturfühler, Batterien, Adapter für die Zuluftöffnung und Bedienungsanleitung

BBQ GURU DIGIQ® DX3 MONOLITH CERAMIC SET

Der DigiQ® DX3 löst die beiden häufigsten Probleme beim Grillen: Die Temperatur im Grill zu regulieren und die Temperatur des Garguts exakt zu überwachen. Einfach den Pit Viper-Lüfter an den Monolith stecken und die benötigten Temperaturen an der Steuereinheit einstellen. Die high-tech Steuerung ermöglicht so einen automatisierten und präzisen Garvorgang. Durch Messung der Temperaturabweichungen und ständige Regulierung der Sauerstoffzufuhr wird eine optimale Temperatur erzeugt. Ideal für Longjobs über Nacht, bei großen Fleischmengen im Grill und für Grillwettbewerbe.

Lieferumfang: BBQ Guru DigiQ® DX3 Steuereinheit (Gehäuse aus Metall) mit Netzteil, Fühler Kerntemperatur, Fühler Gartemperatur, Lüfter (Pit Viper), Adapter für Zuluftöffnung, Aufbewahrungsbeutel, Bedienungsanleitung





BBQ GURU CYBERQ CLOUD MONOLITH CERAMIC SET

Der CyberQ Cloud Controller ist unser High-End Produkt und für den Grillenthusiasten konzipiert, der ultimative Kontrolle und Komfort sucht. Der neue CyberQ Cloud Controller verfügt über einen neuen, leistungsstärkeren Prozessor und mehr Arbeitsspeicher im Vergleich zum Vorgängermodel. Zudem arbeitet der neue CyberQ mit einer Cloud, so kannst du Informationen in der Cloud abrufen oder selber dein Ergebnis „sharen". Drei Kerntemperaturfühler messen und verfolgen konstant die Temperatur im Gargut. Der CyberQ Cloud Controller benachrichtigt dich per Alarm, E-Mail oder Textnachricht, sobald das Gargut fertig ist. Der CyberQ Cloud Controller kann von einem webbasiertem Endgerät überwacht und gesteuert werden. Der CyberQ Cloud Controller verfügt über eine „Deckel offen"-Funktion und erkennt, wenn der Deckel des Grills geöffnet ist und regelt die Grilltemperatur schnell wieder auf den eingestellten Wert. Ebenfalls verfügt das Gerät über den Ramp-Modus, der Übergaren verhindert.

Lieferumfang: BBQ Guru CyberQ Cloud Steuereinheit (Gehäuse aus Kunststoff) mit Netzteil, großes LED Display, Kerntemperaturfühler, Gartemperaturfühler, Lüfter (Pit Viper), Adapter für Zuluftöffnung, Bedienungsanleitung.

B901-1021-01
Passend zu Classic & LeChef
Maße (L x B x H): 15 x 8,7 x 2,3cm

UVP € 449,90







Maße (L x B x H): 32 x 22 x 41cm
ART NR. C-001
UVP € 79,90



KÜHLBOX 17 LITER

Die doppelwandige Kühlbox aus lackiertem Stahl hat einen Einsatz aus Aluminium und fasst bis zu 17 Liter. Durch die Zugabe von Eiswürfeln bleiben Fleisch, Zutaten und Getränke angenehm kalt. Der Tragegriff, der zusätzlich den Deckel sichert, gewährleistet einen problemlosen Transport.

Thermo-Lith
Maße (L x B x H): 19,5 x 13,7 x 5cm
ART NR. 207070
UVP € 79,90

Ersatz-Temperaturfühler
(2 Stück)
Maße (L): 1,37cm
ART NR. 207071
UVP € 29,90



BLUETOOTH THERMOMETER

Das Bluetooth Thermometer von Monolith „Thermo-Lith" überwacht dein Grillgut per App und signalisiert, wenn es fertig ist. Einfach die kostenlose App herunterladen (iOS & Android), per Bluetooth verbinden und schon kann es los gehen. Auch als Garraumüberwachung einsetzbar. Das Thermometer kann bis zu 6 Fühler verwalten und zeigt in der App den genauen Verlauf deines Grillgutes auf.

Lieferumfang: Thermometer, zwei Temperaturfühler (rot & orange), ein Rostclip, zwei 1.5V AA Batterien, Bedienungsanleitung









#Monolithgrill

Lassen Sie sich inspirieren! Folgen und verlinken Sie uns auf:

Monolith Grill
Monolithbbq
Monolith Grill











René Kalobius setzt für seine Gäste auf die knackigen Backmischungen.



BROT EINFACH SELBER BACKEN!

Eine fertige Brotbackmischung ist die beste Wahl, wenn du dein Brot gerne in der hauseigenen Backstube zubereiten willst, jedoch keine Lust oder Zeit dazu hast, dir über Mengenverhältnisse etc. Gedanken zu machen. Kinderleichte und schnelle Zubereitung bei immer sehr gutem Ergebnis sind klare Vorteile. Frei von Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern ist bei unseren Broten selbstverständlich.

Die nahrhaften Brote von Monolith schmecken sowohl mit süßem als auch herzhaftem Aufstrich und werden somit zum perfekten Allrounder am Esstisch; Minutenschnell in den Backofen oder einfach knackfrisch auf den Grill!

Inhalt für 2 Brote

DIE BROTE IM WEB
www.brot-baukasten.de

MASSE
26 x 15 x 9cm

GEWICHT
0,80kg

FEINES WEIZENBROT
ART NR. 52001
UVP € 8,95



Ein Klassiker, weil es zu allem passt: Das feine Weizenbrot hat ein mildes Aroma und ist sogar ohne Belag ein herrlicher Genuss.

HERZHAFTES MALZBROT
ART NR. 52005
UVP € 8,95



Ein malziger Charakter mit charmanter Süße: Das herzhafte Malzbrot wird mit Bier gebacken, ist kernig, kräftig und nach dem Backen alkoholfrei.

SAFTIGES MAISBROT
ART NR. 52004
UVP € 8,95



Bringt sogar in der dunklen Jahreszeit die Sonne in den Brotkorb: Das saftige Maisbrot ist außen goldgelb und innen wunderbar soft.

MILDES HAFERBROT
ART NR. 52003
UVP € 8,95



Erst aufregendes Knuspern, dann zarte Verführung: das milde Haferbrot mit hauchdünner Kruste und unvergleichlich softer Krume.

WÜRZIGES SENFBROT
ART NR. 52006
UVP € 8,95



Ein feuriger Liebhaber des Gaumens: Das würzige Senfbrot bringt mit seiner scharfen Kruste aus Münchner-Kindl-Senf so manche Wangen zum Erröten.

DUFTENDES KRÄUTERBROT
ART NR. 52002
UVP € 8,95



Volles Aroma auf den ersten Biss: das duftende Kräuterbrot mit wattiger Krume und südfranzösischem Temperament.



GRILLKOHLE

Unsere Monolith Grillkohle ist eine High-End Holzkohle aus zertifizierter, europäischer Waldwirtschaft, bei der nur Harthölzer wie Buche, Eiche, Esche und Hainbuche über das Verfahren der gesteuerten Retorte veredelt werden. Bei diesem Verfahren werden entstehende Teere und Säuren extrahiert und man erhält eine gleichmäßig verkohlte, sehr energiereiche Holzkohle. Die gröbere Sortierung von 4 – 12 cm verhindert eine zu dichte Lage der Holzkohle in der Feuerbox/im Kohlekorb und begünstigt somit einen optimalen Airflow. Durch die perfekte Verkohlung kann die Kohle sehr schnell entzündet werden und man erreicht in 10 – 15 Minuten Temperaturbereiche von 200 – 250 °C. Mit einem Energiewert von 31.700 kJ / kg erhält man eine sehr lang anhaltende, im Bedarfsfall sehr hohe Hitze. In Verbindung mit den Speichereigenschaften des Monolith Grills wird so bedenkenlos jeder Longjob mit nur einer Füllung angehen.



HOLZKOHLE 3 KG

Maße (L x B x H): 26 x 15 x 38cm
ART NR. 201091
UVP € 7,90



Den Kohlekorb, bzw. die Feuer-Box, mit hochwertiger, gröberer Holzkohle befüllen. Für beste Grillergebnisse empfehlen wir unsere Monolith Grillkohle.



Die Kohle von oben entzünden, den Deckel schließen und die Zu- und Abluftöffnung komplett öffnen. Durch den Kamineffekt ist der Grill in kürzester Zeit aufgeheizt.



Anschließend lässt sich die Grilltemperatur über die Zu- und Abluft regeln. Je nach Grillmethode kann nun das entsprechende Zubehör eingesetzt werden.



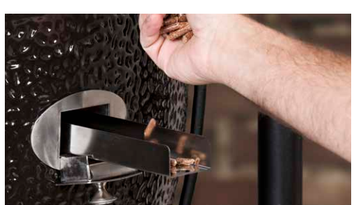
SMOKE PELLETS

Verwandle deinen Monolith Keramikgrill in einen qualitativen Smoker. Unsere abgerundete Auswahl an Raucharomen hält für jeden Geschmack etwas bereit. Die Smoke Pellets entfalten, je nach verwendeter Holzart, ihr ganz bestimmtes Aroma. Hergestellt aus sortenreinem Hartholz ohne Rinde und Borke. Für alle Grillgeräte geeignet. Die Pellets werden ungewässert direkt in die Glut gegeben.

Maße (L x B x H): 15 x 6 x 18 cm
Inhalt: 1 kg



Die Klappe der Räuchereinheit öffnen und die Räucherschiene in den Monolith Keramikgrill einführen.



Die Smoke Pellets / das Räucherholz auf die Räucherschiene geben.



Mit dem Schieber die Smoke Pellets direkt in die Glut schieben, danach die Räucherschiene und den Schieber entnehmen und die Klappe schließen.



Milder, süßer und fruchtiger Rauch – verleiht zartem Fleisch eine besondere Geschmacksnote. Sehr beliebt bei Spare Ribs. Für: Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Wild



Der milde Rauchgeschmack passt zu fast jedem Grillgut. Auch als Basis für eigene Pellet-Mischungen sehr gut geeignet. Perfekt für Schwein, Rind, Geflügel und zum Backen.



Stark nussiger Rauch, sehr individuell einsetzbar und ideal für Spare Ribs.
Für: Rind, Schwein, Schinken, Wild



Stark süßer, fruchtiger Rauch. Ergibt das intensivste Obstholzaroma. Sehr beliebt bei Pulled Pork. Für: Rind, Schwein, Wild



Sehr milder, süßer und leichter Rauchgeschmack. Für: Schwein, Geflügel, Fisch und zum Backen.



Stark und würzig – der typische BBQ-Geschmack aus den Südstaaten.
Für: Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Wild

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröer-Straße 56 | 49076 Osnabrück | info@Monolith.de | Monolith-grill.com