

MONOLITH IST

FREIHEIT

MONOLITH-GRILL.EU | DE 01/2019



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 – 3kg-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 Monolith 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.eu)



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 aus Japan stammende Mushikamado, entwickelte sich seit den 70er Jahren, der Keramikgrill und startete seinen stetig steigenden Erfolgskurs um die Welt.

✂ ZAHLEICHE REZEPTIDEEN

findet ihr auf www.monolith-grill.eu

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



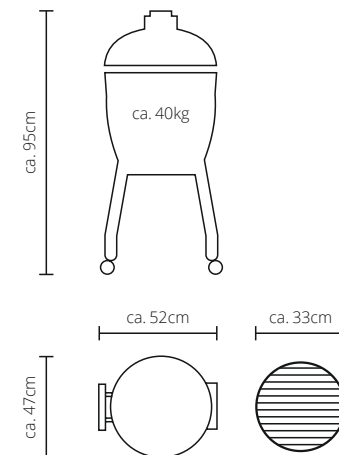
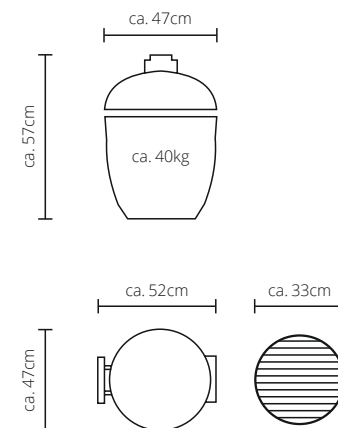
IDEAL FÜR
1-2 Personen

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 Keramikfüßchen zum Einbau in unseren Buggy, unseren Teakholztisch oder deine selbstgestaltete Außenküche.



OHNE GESTELL

ART NR. 101002-BLACK

ART NR. 101002-RED

UVP € 1.259,90

MIT GESTELL

ART NR. 101001-BLACK

ART NR. 101001-RED

UVP € 1.399,90

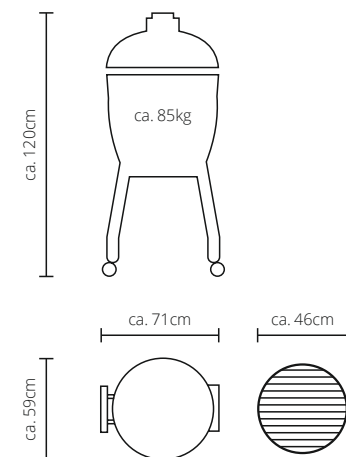
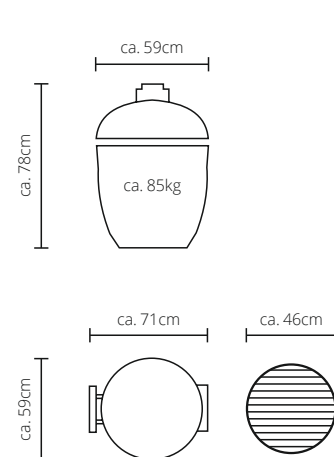
IDEAL FÜR
3-8 Personen

ROST
Ø 46cm

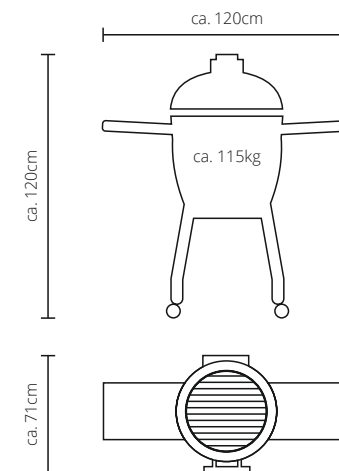
GEWICHT
85kg

ABDECKHAUBE CLASSIC

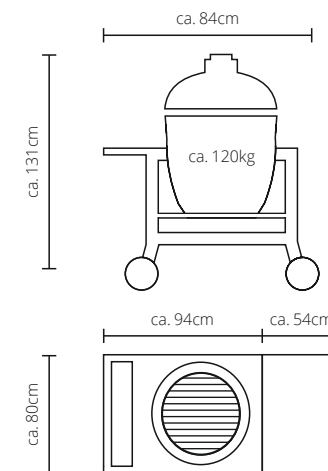
ART NR. 201010 UVP € 49,90



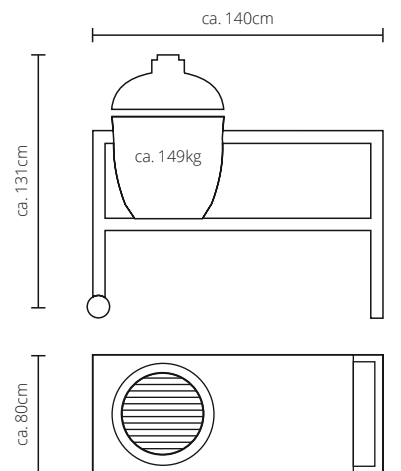
MIT SEITENTISCHE



MIT BUGGY



MIT TEAKHOLZTISCH



LeCHEF PRO-SERIE 1.0



Der Große. Der Monolith LeChef ist mit beeindruckenden 140kg 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 55cm und die Erweiterung durch ein Zusatz-Grillrost und einer 2. Rostebene ermöglichen den Einsatz bei Caterings, Street Food-Events, Gastronomie- und Grillcompetition-Einsätzen, 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.

OHNE GESTELL
ART NR. 101031-BLACK
ART NR. 101031-RED
UVP € 2.199,90

MIT GESTELL
ART NR. 101030-BLACK
ART NR. 101030-RED
UVP € 2.349,90

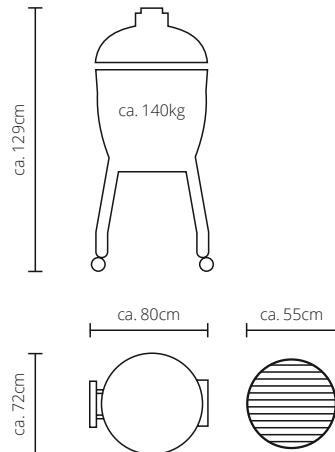
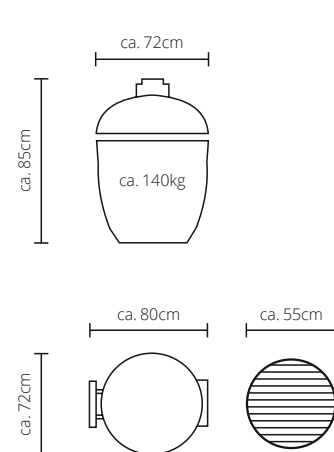
IDEAL FÜR
 6+ Personen

ROST
 Ø 55cm

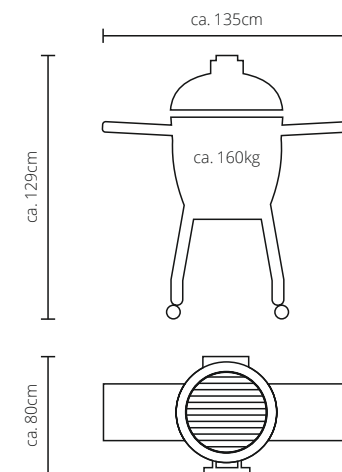
GEWICHT
 140kg

ABDECKHAUBE LeCHEF

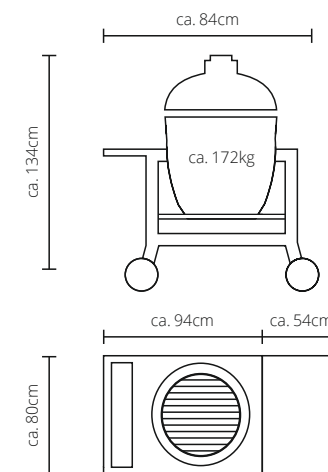
ART NR. 201037 UVP € 69,90



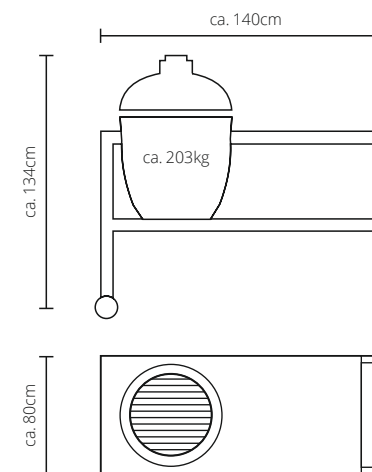
MIT SEITENTISCHE



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 integriertem 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 eingblasene 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

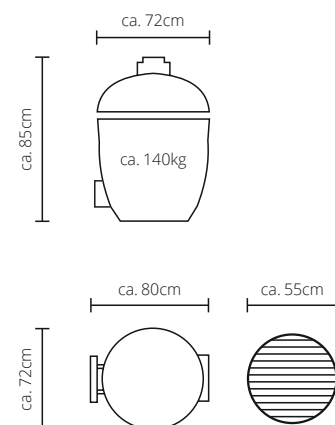
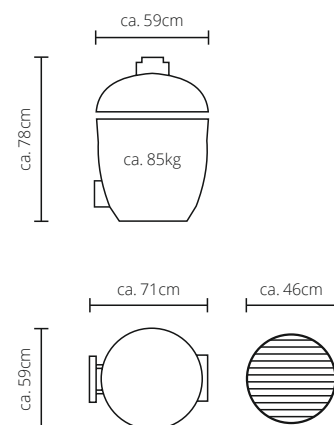
ART NR. 109001-BLACK
UVP € 1.549,90

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, eine Kerntemperatursonde
ART NR. 209099 | UVP € 369,90





IDEAL FÜR
3-8 Personen

ROST
Ø 46cm

GEWICHT
115kg

MONOLITH BASIC

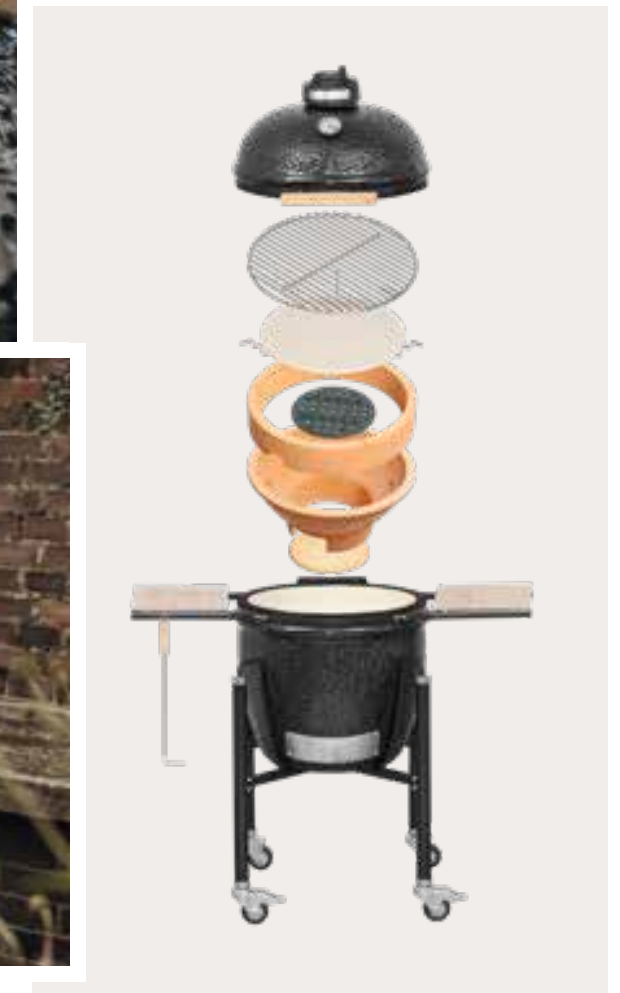
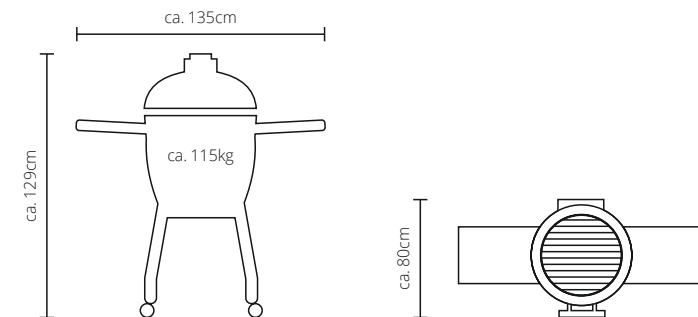
Der **Monolith Basic** ist eine abgespeckte Version des Classic Modells, somit bekommt das favorisierteste Grill-Modell einen kleinen Bruder. Der Basic hat wie der Classic einen Rostdurchmesser von 46cm und bietet, wie alle Monolithen, die erste Wahl zum Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen. In Puncto Verarbeitungsqualität steht der Basic den anderen Modellen 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



MONOLITH PRO-SERIE 1.0

Der Monolith Pro ist die konsequente Weiterentwicklung des bewährten Monolith Classic und LeChef mit vielen Innovationen. Von Grillern – für Grillen! Durch das neue Grillrostsystem kann man nun mit ½ Rosten auf vier Ebenen grillen. Gleichzeitig erlaubt der Einsatz von ½ Fettauffangschalen und ½ Deflektorsteinen den 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, zwei Deflektorsteine, zwei Tropfschalen, zwei Grillroste.

CLASSIC
ART NR. 101011
UVP € 159,90

LeCHEF
ART NR. 101033
UVP € 189,90

PRO-SERIE 1.0 FEUERBOX

Mehrteilige Feuerbox mit einzigartigem Ascheentnahmesystem, inklusive Metallrahmen und Aschefang.

CLASSIC
ART NR. 101053-C
UVP € 139,90

LeCHEF
ART NR. 101053-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

“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 perfekten 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



“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 Outdoor-küche ist top!“

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



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 20cm, 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 (LxBxH): 80x74x80cm (ohne Griff),
94x74x80cm (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 (LxBxH): 50,5x80x9/25cm
(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 Schiebестange machen den Tisch mobil. Der Tisch ist erhältlich für den Monolith Classic und den Monolith LeChef.

TEAKHOLZTISCH MONOLITH CLASSIC

Maße (LxBxH): 139x79,5x91cm
Gewicht: 64kg

ART NR. 201003-C
UVP € 999,90

TEAKHOLZTISCH MONOLITH LECHEF

Maße (LxBxH): 139x79,5x91cm
Gewicht: 63kg

ART NR. 201003-L
UVP € 999,90



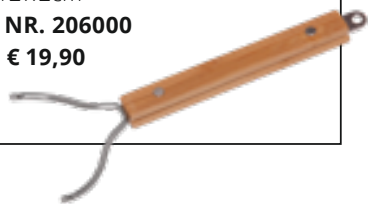
ABDECKHAUBEN TEAKHOLZTISCH

Passend zu Classic & LeChef

ART NR. 201014
UVP € 159,90

Maße (LxBxH):
20x12x2cm

ART NR. 206000
UVP € 19,90

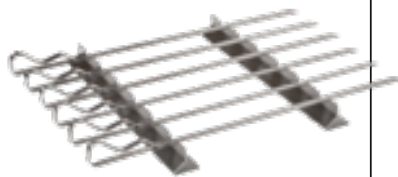


GRILLROSTHEBER

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

Maße (LxBxH):
43x0,5x3cm (Spieße)
32x3,5x3,5cm (Halter)

ART NR. 206001
UVP € 29,90

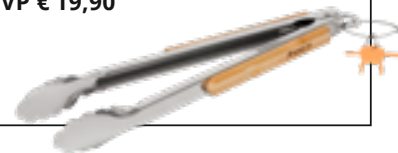


GRILLSPIESSE & HALTERUNG

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 (LxBxH): 45x6,5x5cm

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 (LxBxH):
35x11,5x2,5cm

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 (LxBxH):
40x25x6cm (ohne Griff)
70x25x8cm (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 (ØxH): 36x1cm

ART NR. 201008 | UVP € 29,90

Pizzastein Monolith Junior

Maße (ØxH): 26x1,5cm

ART NR. 201025 | UVP € 24,90

Pizzastein Monolith LeChef

Maße (ØxH): 38x1cm

ART NR. 201034 | UVP € 39,90





MONOLITH IST

TRADITION

Maße (LxBxH): 45,5x10x9cm
10x10x3cm (Bürstenkopf)

ART NR. 206006

UVP € 19,90

Ersatzkopf für Grillbürste

ART NR. 206016

UVP € 9,90



GRILLBÜRSTE

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

Maße (ØxH):
30,5x13,5cm (ohne Griff)
36x13,5cm (mit Griff)

ART NR. 206008

UVP € 32,90



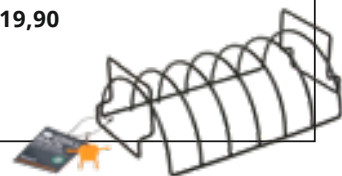
CHICKEN ROASTER MIT GEMÜSEPFANNE

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 (LxBxH): 34x20x12,5cm

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 Air-flow/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 Einsatzmöglichkeiten vergrößern. Beim Monolith Junior ist der Einsatz eines Kohletrenners nicht möglich.

MONO-LIGHTER

Der Mono Lighter ist der ideale Anzündler 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 (ØxH): 38,5x18,5cm

ART NR. 201046-C

UVP € 79,50

Kohlekorb Monolith Junior

Maße (ØxH): 27x13cm

ART NR. 201046-J

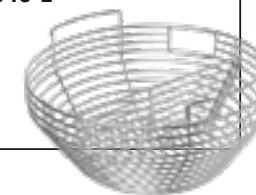
UVP € 55,90

Kohlekorb Monolith LeChef

Maße (ØxH): 47,5x20cm

ART NR. 201046-L

UVP € 89,90



Maße (LxBxH),
ohne Kabel: 45,5x6x7cm
Kabellänge: 3m

ART NR. M-001

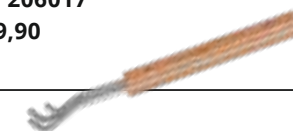
UVP € 62,90



Maße (LxBxH): 2,5x2,8x33,5cm

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**

Maße (ØxH): 35,5x11cm

Holzgrifflänge: 22cm

ART NR. 201013**UVP € 29,90****ART NR. 207013****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.



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.

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.



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 2. Grillebene und der Rosterhöhung ist nicht möglich.

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): 28x12cm

ART NR. 201024 | UVP € 39,90

Maße (LxBxH): 40x34x12,5cm

ART NR. 201047**UVP € 21,90**

Zusatz-Grillrost Monolith Classic

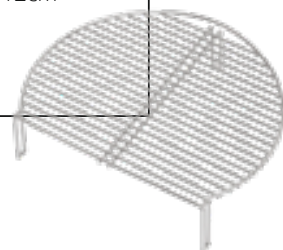
Maße (LxBxH): 40x33x10cm

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****2. Grillebene Monolith Classic**

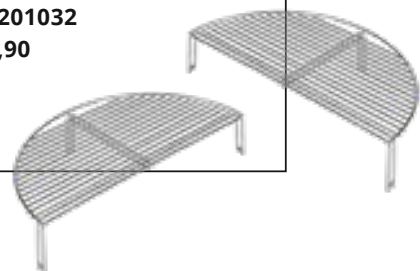
Maße je Rost (LxBxH):

45x26x12cm

ART NR. 201016**UVP € 69,90****2. Grillebene Monolith LeChef**

Maße je Rost (LxBxH):

56x29x12cm

ART NR. 201032**UVP € 79,90**

ZUSATZ-GRILLROST

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.

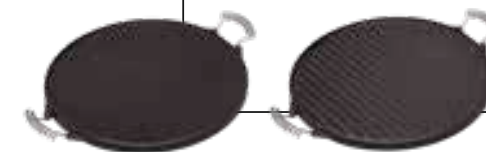
2. GRILLEBENE (2-TEILIG)

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.

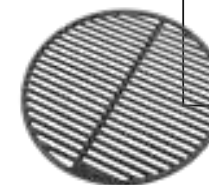


Maße (ØxH): 39x2cm

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 des Pinsels fließt die überschüssige Marinade zurück.

Maße Pinsel (LxBxH):

35,5x4x1,1cm

Maße Topf (ØxH):

13,2x8cm (ohne Griff)

13,2x41cm (mit Griff)

Topfinhalt: 950ml

ART NR. 206003**UVP € 20,90**

MONOLITH IST

DESIGN



Rotisserie Classic

Maße Rotisserie (LxBxH):

54,5x61,5x11,5cm

Maße Drehspieß (ØxH):

0,8x66,5cm (inkl. Griff)

ART NR. 207000-C

UVP € 299,90

Rotisserie LeChef

Maße Rotisserie (LxBxH):

75x65x14cm

Maße Drehspieß (ØxH):

0,8x75cm (inkl. Griff)

ART NR. 207000-L

UVP € 399,90



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



Maße (LxBxH): 50x14x1,9cm

ART NR. 206020

UVP € 79,90



ROTISSERIE

Die Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht die Zubereitung von Hähnchen, Gyros und Spießbraten, durch die spezielle Keilform des Aufsatzes sogar bei geschlossenem Deckel. Der stabile Drehspieß aus Edelstahl verfügt über zwei Fleischgabeln mit langen Zinken, die das Grillgut sicher halten. Der batteriebetriebene Motor mit Metallgehäuse und Batteriefach aus Kunststoff ist langlebig und robust. 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 (7 Classic, 9 LeChef) gleichzeitig drehen lassen. Lieferumfang: Rotisserieaufsatz aus Edelstahl, Drehspieß aus Edelstahl mit zwei Fleischgabeln.

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.

FLAMMLACHSBRETT

Das Flammlachsbrett eignet sich ausschließlich für den MONOLITH Classic und LeChef. Lieferumfang: Buchenholz Brett und eine Edelstahl Halterung.

FEUERPLATTE

Die 8mm starke Feuerplatte aus Stahl, mit einem Durchmesser von 740mm, wird auf den Monolith Classic aufgelegt. Dank des Ventildeckels kann die Temperatur wie gewohnt geregelt werden. Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt sich das einbrennen!

Feuerplatte Classic

Maße (ØxH): 74x0,8cm

Gewicht: 30kg

ART NR. 207020-C

UVP € 299,90

Feuerplatte LeChef

Maße (ØxH): 84x0,8cm

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

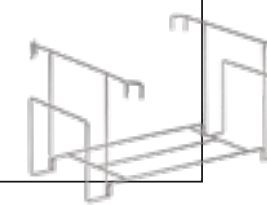
Maße (LxBxH): 48,5x60x31cm

ART NR. 206015-C | UVP € 79,90

Zubehörhalter LeChef

Maße (LxBxH): 67x31x30cm

ART NR. 206015-L | UVP € 89,90



Maße (LxBxH): 22x9x21cm

B900-1018-01

Passend zu Classic & LeChef

B900-1018-01-Junior

UVP € 209,90



Maße (LxBxH): 9x6,5x2cm

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 Vorgängermodell. 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 webbasierten 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, ein Kerntemperaturfühler, Gartemperaturfühler, Lüfter (Pit Viper), Adapter für Zuluftöffnung, Bedienungsanleitung.

B901-1021-01

Passend zu Classic & LeChef

Maße (LxBxH): 15x8,7x2,3cm

UVP € 449,90



Maße (LxBxH): 32x22x41cm

ART NR. C-001

UVP € 79,90



Thermo-Lith

Maße (LxBxH): 19,5x13,7x5cm

ART NR. 207070

UVP € 79,90

Ersatz-Temperaturfühler

(2 Stück)

Maße (L): 13,7cm

ART NR. 207071

UVP € 29,90



KÜHLBOX 17 LITER

Die doppelwandige Kühlbox aus gepulvertem 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. Ein Flaschenöffner ist seitlich integriert.

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

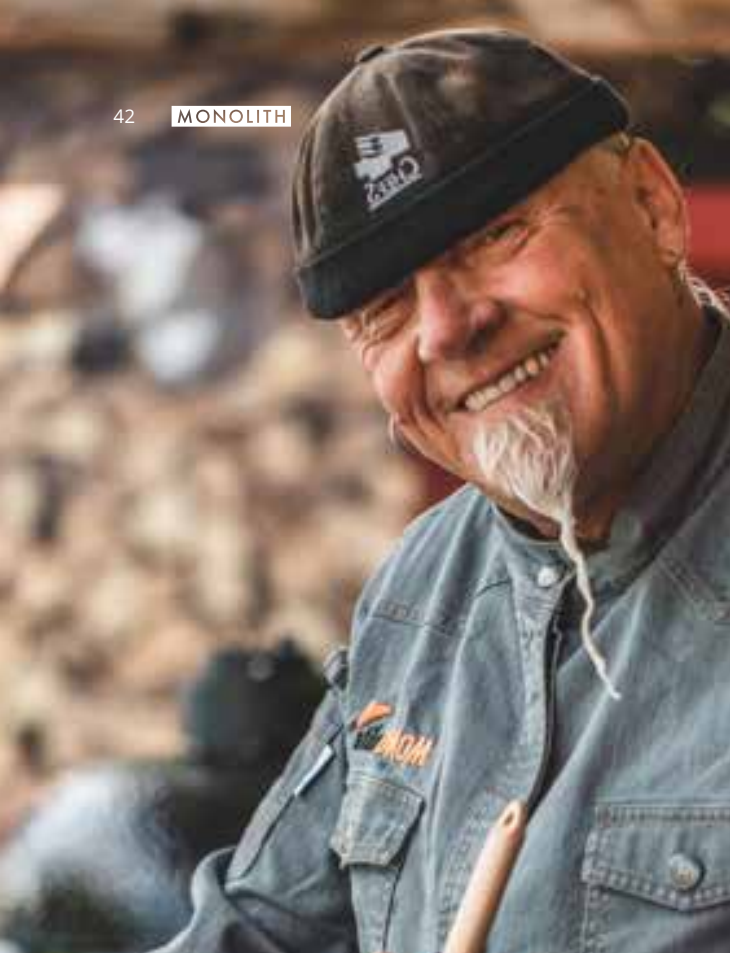
Lass dich inspirieren!
Folge und verlinke uns auf:

 **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. Der Verzicht 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; Gelingt im Grill genauso genial wie im Backofen!

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 herzhaftes 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 – 12cm 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 Holzkohle von 3kg von statten gehen.

HOLZKOHLE 3 KG

Maße (LxBxH): 26 x 15 x 38cm

ART NR. 201091

UVP € 7,90



Den Kohlekorb, bzw. die Feuer-Box, mit hochwertiger, größerer 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 (LxBxH): 15x6x18cm
Inhalt: 1kg



Die Klappe der Rächereinheit 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.



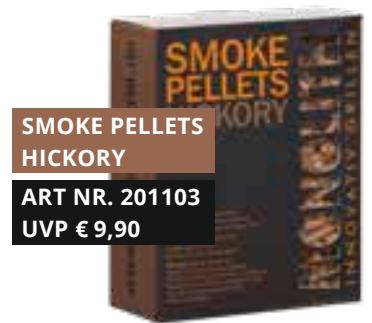
SMOKE PELLETS
KIRSCH/CHERRY
ART NR. 201101
UVP € 9,90

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



SMOKE PELLETS
BUCHE/BEECH
ART NR. 201100
UVP € 9,90

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.



SMOKE PELLETS
HICKORY
ART NR. 201103
UVP € 9,90

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



SMOKE PELLETS
APFEL/APPLE
ART NR. 201102
UVP € 9,90

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



SMOKE PELLETS
AHORN/MAPLE
ART NR. 201104
UVP € 9,90

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



SMOKE PELLETS
MESQUITE
ART NR. 201105
UVP € 9,90

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

