

CLASSIC
JUNIOR
LE CHEF
CLASSIC
JUNIOR
LE CHEF



new sizes
CLASSIC JUNIOR LE CHEF



www.monolith-grill.de

GRILLEN RAEUCHERN BACKEN KOCHEN GAREN DOERREN

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. Dein Garten wird zum Land der unbegrenzten Möglichkeiten.

The MONOLITH is freedom. A ceramic grill that promises you everything. Grilling, smoking, baking, refining, drying. Enjoy the choice, enjoy surprising your guests, enjoy indulging your palate. Your garden will become the land of boundless opportunities.





KERAMISCH GRILLEN

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

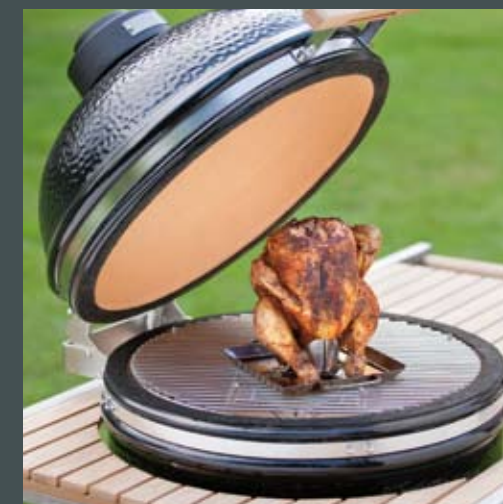
Der MONOLITH ist Tradition. Seit mehr als 3000 Jahren werden Keramiköfen dazu benutzt, zu garen, zu grillen und zu räuchern. Aus dem in Japan seit Jahrhunderten bekannten Mushikamado entwickelte sich seit den 70er Jahren der Keramikgrill und startete seinen Siegeszug um die Welt.

Der MONOLITH ist anders. Das Besondere ist seine Einzigartigkeit. Er stillt auf extravagante Art Deinen Hunger nach Außergewöhnlichem.

The MONOLITH is design. It combines aesthetics with functionality in an accomplished fashion. An object of art, pleasing to both the eye and the palate.

The MONOLITH is tradition. For over 3000 years ceramic grills have been used to cook, grill and smoke. In the 70s the ceramic grill evolved out of the, for centuries known, Mushikamado and began to blaze its trail of success.

The MONOLITH is different. Its speciality is its uniqueness. In an extravagant way, it will satisfy your hunger for the extraordinary.



Der MONOLITH ist ein Multitalent.
Er bringt Dir italienische Esskultur und argentinische Lebensweise nach Hause. Urlaub - 365 Tage im Jahr.

*The MONOLITH is an all round talent.
It brings Italian gastronomic culture and the Argentinean way of life directly in to your home.
365 days of holidays every year.*

PRONTO

DIE DREI GARMETHODEN

Drei Garmethoden ermöglichen es, je nach Aufbau des Grills, ein weites Spektrum unterschiedlicher Zubereitungen abzudecken.
Three cooking methods, depending on how the grill is assembled, enable a wide range of preparation.

Direktes Garen

Bei dieser Methode wird der Grillrost direkt über die Glut auf den Feuerring aufgelegt. Das Grillgut muss gewendet werden, um von beiden Seiten gegrillt zu werden.

Direct grilling. With this method the grill rack is placed on the fire ring over the hot coals. The food must be turned in order to be grilled from both sides.

Indirektes Garen

Hier wird der Deflektorstein auf den Feuerring aufgelegt und schützt so das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut. Der Grillrost wird mit dem Distanzstück angehoben. Mit dem indirekten Grillen gar man große Fleischstücke, ganze Fische oder Geflügel bei niedriger Temperatur schonend garen.

Indirect grilling. The deflector stone is placed on the fire ring over the hot coals, protecting the food from the direct heat. The grill rack is raised with the distance piece. With indirect grilling you can cook large pieces of meat, whole fish and poultry gently on low temperatures.

Pizza backen

Hier wird der Pizzastein mit dem Distanzstück angehoben und der MONOLITH auf 300°C - 350°C gebracht.

Pizza. The Pizza stone is raised with the distance piece and the MONOLITH is preheated to 300°C - 350°C.



DIE DREI GROESSEN

Die MONOLITH-Familie bekommt Zuwachs: Der MONOLITH ist ab sofort neben dem bewährten Modell CLASSIC in zwei neuen Größen erhältlich: Der MONOLITH JUNIOR und der MONOLITH LE CHEF passen sich - bei gleichen Funktionen - Deinen Bedürfnissen optimal an. Der kleine und der große Bruder folgen ihrem Vorbild und versprechen ebenfalls Grill-Genuss auf höchstem Level!

The MONOLITH family has grown! Now available in two new sizes. In addition to the MONOLITH CLASSIC, we are proud to present the MONOLITH JUNIOR and the MONOLITH LE CHEF. You can choose the size that perfectly suits your needs. All three sizes excel in performance, providing barbecue enjoyment of the highest level!

CLASSIC JUNIOR LE CHEF
new sizes
CLASSIC JUNIOR LE CHEF



CLASSIC



JUNIOR



LE CHEF

DIE FARBEN



Lieferbar in schwarz und rot.
Available in black and red.

DIE BEFUELLUNG



Einzigartiges System zum Befüllen mit Holzchips zum Smoken.
Unique system for the filling of wood chips for smoking.

ZUBEHOER CLASSIC

REGULAERES ZUBEHOER:



01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms
dual-disc ventilation cap



02. Feuer-Ring
fire ring



03. Feuer-Box
fire box



04. Kohlenrost aus Gusseisen
cast-iron charcoal grid



05. Zwei Bambus-Seitentische
two bamboo side shelves



06. Bambus-Griff
bamboo handle



07. Edelstahlgrillrost
stainless steel grill grate



08. Gestell
cart



09. Thermometer
thermometre



10. Aschehaken
poker



11. Benutzerhandbuch
user manual

OPTIONALES ZUBEHOER:



12. Edelstahlgrillrost zweistöckig
stainless steel second level grid



13. Schieber für Holzchips
slide for wood chips



14. Schiene für Holzchips
rack for wood chips



15. Deflektorstein
deflector stone



16. Pizzastein
pizza stone



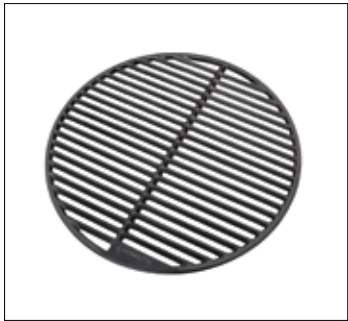
17. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins
distance piece for the grill grate or pizza stone



18. Tisch aus galvanisiertem Stahl mit Teakholz
galvanized steel and teak wood table



19. Wok und Wok-Halter
wok and wok stand



20. Gussrost
cast iron grid



21. Abdeckhaube
cover

ZUBEHOER JUNIOR

REGULAERES ZUBEHOER:



01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms
dual-disc ventilation cap



02. Feuer-Ring
fire ring



03. Feuer-Box
fire box



04. Kohlenrost aus Gusseisen
cast-iron charcoal grid



05. Bambus-Griff
bamboo handle



06. Edelstahlgrillrost
stainless steel grill grate



07. Gestell
cart



08. Thermometer
thermometre



09. Aschehaken
poker



10. Benutzerhandbuch
user manual

OPTIONALES ZUBEHOER:



11. Edelstahlgrillrost zweistöckig
stainless steel second level grid



12. Schieber für Holzchips
slide for wood chips



13. Schiene für Holzchips
rack for wood chips



14. Deflektorstein
deflector stone



15. Pizzastein
pizza stone



16. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins
distance piece for the grill grate or pizza stone



17. Gussrost
cast iron grid



18. Abdeckhaube
cover

ZUBEHOER LE CHEF

REGULAERES ZUBEHOER:



01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms
dual-disc ventilation cap



02. Feuer-Ring
fire ring



03. Feuer-Box
fire box



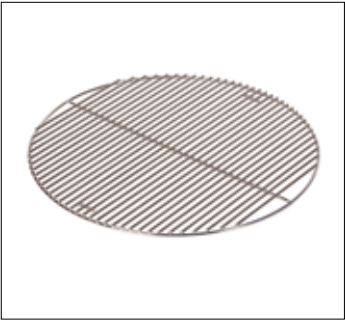
04. Kohlenrost aus Gusseisen
cast-iron charcoal grid



05. Zwei Bambus-Seitentische
two bamboo side shelves



06. Bambus-Griff
bamboo handle



07. Edelstahlgrillrost
stainless steel grill grate



08. Gestell
cart



09. Thermometer
thermometre

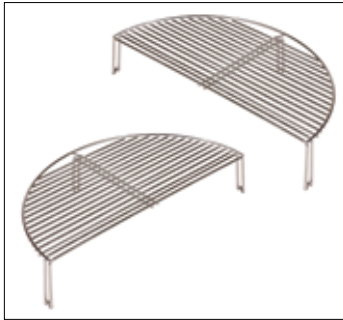


10. Aschehaken
poker



10. Benutzerhandbuch
user manual

OPTIONALES ZUBEHOER:



11. Edelstahlgrillrost zweite Ebene
- zweiteiliges Set
second level stainless steel grid
- set 2 pieces



12. Edelstahlgrillrost dritte Ebene
third level stainless steel grid



13. Schieber für Holzchips
slide for wood chips



14. Schiene für Holzchips
rack for wood chips



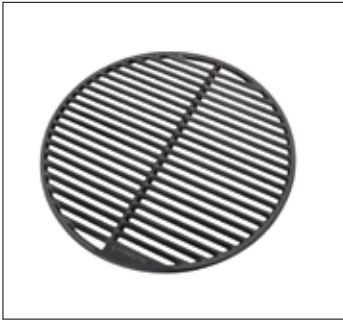
15. Deflektorstein
deflektor stone - halved



16. Pizzastein
pizza stone



17. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins
distance piece for the grill grate or pizza stone



18. Gussrost
cast iron grid



19. Abdeckhaube
cover

DER AUFBAU:



Geteilte Firebox
halved fire box



Geteilter Deflektor
halved deflector stone



Kompletter Deflektor mit halber zweiter Ebene
side by side deflector stones with second level stainless steel grid



Komplettaufbau mit zweiter und dritter Ebene
complete with second and third level grid

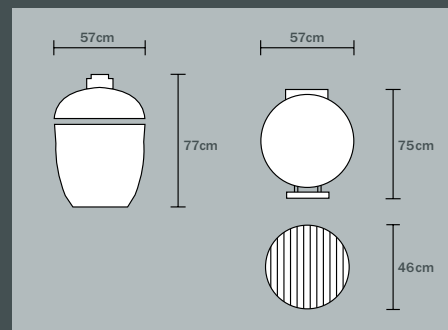


Aufbau für Pizza
configuration for pizza

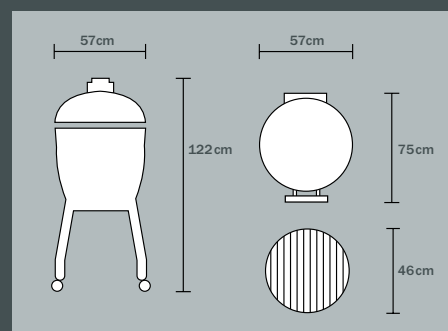
DIE BEMASSUNGEN

CLASSIC

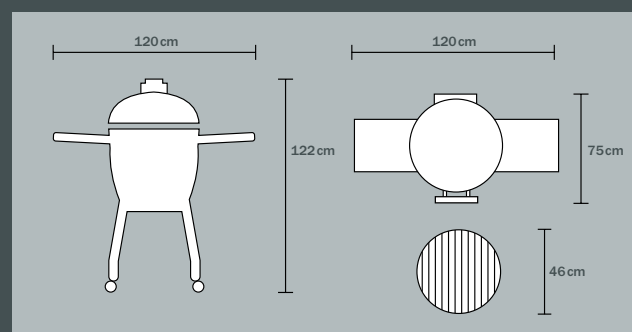
01. Korpus
ceramic shell



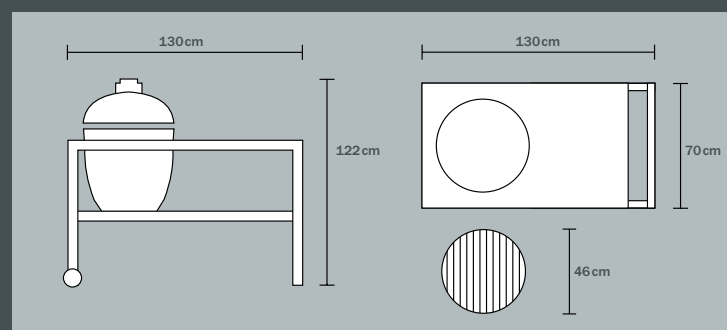
02. Korpus inkl. Gestell
ceramic shell including cart



03. Korpus inkl. Gestell
und Seitentischen
ceramic shell including cart
and side shelves

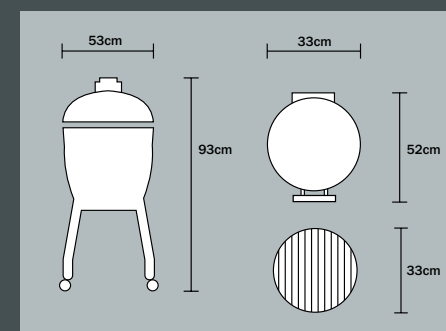
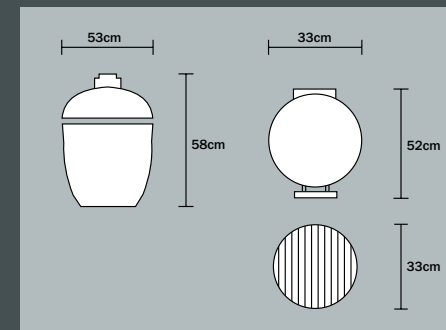


04. MONOLITH Grill
mit Tisch
MONOLITH grill
with table



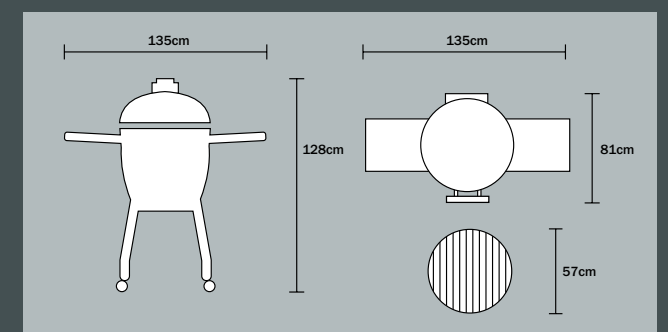
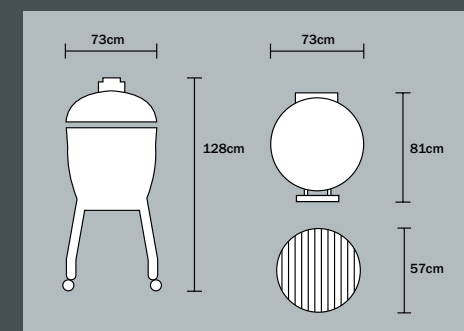
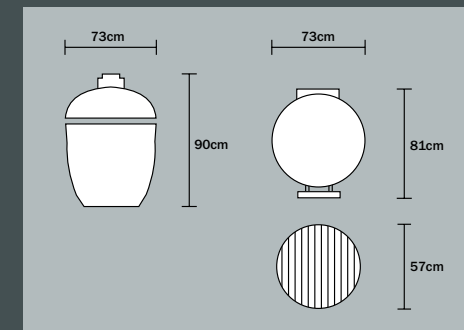
Gewicht: CLASSIC 85 kg
weight: CLASSIC 85 kg

JUNIOR



Gewicht: JUNIOR 43 kg
weight: JUNIOR 43 kg

LE CHEF



Gewicht: LE CHEF 140 kg
weight: LE CHEF 140 kg

DIE OUTDOOR-KUECHE AUF EINEN BLICK

exclusive for
MONOLITH CLASSIC

Edles Waschbecken
aus einem Flusskiesel

elegant river rock sink



Praktischer Wasseranschluss
über ein Gardenasystem

*practical water connection
via a Gardena hose system*



Outdoor-Küche
aus galvanisiertem Stahl
mit Teakholz

*outdoor kitchen
made of galvanized steel
and teak wood*

Hochwertige Kompressor-Kühlbox,
ausziehbar

*high quality pull-out
compressor cooler*



ALL THE ADVANTAGES AT ONE GLANCE

MONOLITH grill - the complete outdoor kitchen

The MONOLITH unites the advantages of a classical grill with those of a stone oven.

Barbecue, low temperature cooking, baking, smoking ... Which ever way you prepare your dishes, the MONOLITH grill will always enable you to achieve perfect results.

No matter whether you need very high temperatures to grill the perfect steak or smoke a large amount of meat for hours on low temperatures - the MONOLITH is your grill.

The MONOLITH used as a stone oven is perfectly suitable for baking pizza or bread.

The temperature range is between 70 °C and 400 °C.

Due to its unique efficiency the grill needs very little energy to generate and maintain the desired temperatures. Using 3 kg of charcoal, the MONOLITH can work in the low temperature range for up to 24 hours. Hence very little oxygen is required; air movement is extremely low in the grill, preventing the meat from drying out. The meat remains moist.

If you just want to quickly grill 2 steaks, this is not a problem. Due to the chimney effect, the charcoal heats up extremely fast. With the high temperatures you can grill the steaks, closing the openings afterwards to regulate the air. The grill and fire area are very well sealed; the charcoal embers die down within a short time and can be used for another time.

The unique system of supplying wood chips gives the meat that typical smokey BBQ taste, without having to raise the lid. The wood chips are placed on a rack and are pushed through the intended opening directly in to the fire area.

The MONOLITH is made of extremely heat-resistant ceramics and high-grade stainless steel. It has two practical side tables made of bamboo.

The stand, like most of the metallic parts, is made of high-grade stainless steel.

Due to the very good insulation of the heavy ceramics and the ingenious regulation of the air supply you can control the temperature in the MONOLITH, unlike any other type of grill.

The consumption of charcoal is around 25 - 50% compared to a customary grill.

The outside temperature of the MONOLITH is much lower than a steel grill - there is minimal danger of burn injuries.

The required temperatures are reached very quickly through the chimney effect.

Low air circulation prevents the meat from drying out.

Very wide temperature range.

Due to the extremely temperature resistant ceramics and the use of high-quality stainless steel the MONOLITH is very low-maintenance and can even be used in winter.

*10-year- guarantee
(see guarantee regulations under [www. monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de))*

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

MONOLITH Grill - die komplette Outdoor-Küche

Der MONOLITH vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens.

Grillen, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen, Räuchern ... Wie immer Sie Ihre Speisen zubereiten wollen, der MONOLITH-Grill wird Ihnen immer ein perfektes Ergebnis ermöglichen. Egal ob Sie sehr hohe Temperaturen zum perfekten Grillen eines Steaks brauchen oder großes Grillgut über Stunden mit niedrigsten Temperaturen smoken wollen - der MONOLITH ist Ihr Grill. Der MONOLITH ist aber auch perfekt als Steinofen zum Backen von Pizza oder Brot geeignet. Der nutzbare Temperaturbereich liegt zwischen 70°C und 400°C.

Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie, um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen und zu halten. Sie können im Niedrigtemperaturbereich mit einer 3 Kg Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden arbeiten. Dies bedeutet aber auch, dass sehr wenig Sauerstoff benötigt wird und damit die Luftbewegung im Grill extrem gering ist. Das Fleisch trocknet nicht aus und bleibt saftig.

Sollten Sie nur mal schnell 2 Steaks zubereiten wollen, ist dies auch kein Problem. Durch den Kamineffekt ist die Holzkohle sehr schnell durchgeglüht. Jetzt die Steaks bei großer Hitze grillen und danach die Öffnungen zur Regulierung der Luft schließen. Durch die extrem gute Abdichtung des Grill- und Feuerraums, stirbt die Glut innerhalb kürzester Zeit ab und kann beim nächsten Mal weiterverwendet werden.

Das einzigartige System zur Zuführung von Holzchips ermöglicht es dem Grillgut den typischen BBQ-Rauchgeschmack zu verleihen, ohne den Deckel anzuheben. Dabei werden die Holzchips auf eine Schiene gelegt und mit einem Schieber durch die hierfür vorgesehene Öffnung direkt in den Feuerraum geschoben.

Der MONOLITH besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik und Edelstahl. Er hat zwei praktische Ablagen aus Bambus. Der Ständer besteht, wie die meisten metallischen Anbauteile, aus Edelstahl.

Durch die sehr gute Dämmung der schweren Keramik und die ausgeklügelte Regulierung der Luftzufuhr lässt sich die Temperatur in dem MONOLITH kontrollieren, wie bei keinem anderen Typ von Grill. Der Verbrauch von Holzkohle liegt bei 25 - 50 % gegenüber einem herkömmlichen Grill.

Die Außentemperatur ist viel geringer als bei einem Stahlgrill - es besteht kaum Verletzungsgefahr durch Verbrennen.

Sehr schnelles Erreichen der Gartemperatur durch den Kamineffekt.

Die geringe Luftzirkulation verhindert ein Austrocknen des Grillguts.

Sehr weite Temperaturrange.

Durch die extrem temperaturbeständige Keramik und die Verwendung von hochwertigem Edelstahl ist der MONOLITH sehr pflegeleicht und ermöglicht Ihnen die Benutzung auch im Winter.

10 jährige Garantie
(siehe Garantiebestimmungen unter www.monolith-grill.de)

www.monolith-grill.de

www.monolith-grill.de

DER MONOLITH AUF EINEN BLICK

Exakte Einstellung der Temperatur
durch die Luftmengenregulierung
aus Gusseisen

*exact temperature settings
through the air supply regulator
made of cast iron*

Thermometer

thermometer

Praktische Ablage
aus Bambus

*practical side tables
made of bamboo*

Der MONOLITH besteht aus
extrem hitzebeständiger Keramik

*the MONOLITH is made of extremely
temperature resistant ceramics*

Edelstahlständer mit
arretierbaren Laufrollen

*stainless steel stand
with lockable wheels*

Öffnung zur
Entnahme der Asche

*opening for the
removal of ashes*

Einzigartiges System zum Befüllen
mit Holzchips zum Smoken

*unique system for the filling
of wood chips for smoking*