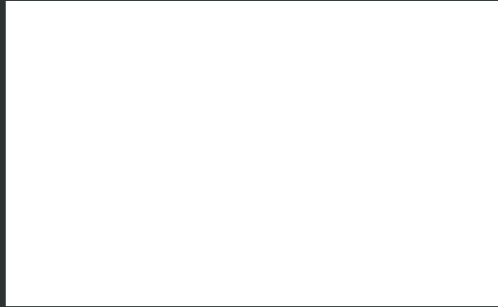




MONOLITH Grill GmbH Sunderstraße 15
49205 Hasbergen info@monolith-grill.de
www.monolith-grill.de

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. Steaks und Meeresfrüchte werden auf den Punkt gegart. / *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. Steaks and seafood are cooked to perfection.*



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 kann 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

Mit Hilfe des Pizzasteins ist es möglich, im Handumdrehen knusprige Pizza zu zaubern. Die Vorgehensweise dabei ist kinderleicht: Das Distanzstück wird auf den Feuerring gesetzt. Darauf dann den Pizzastein platzieren und den MONOLITH auf 300 Grad aufheizen. Nach drei bis vier Minuten auf dem "heißen Stein" ist die Pizza perfekt. Buon appetito! / *Baking Pizzas. With the help of the pizza stone it is possible to make delicious pizzas within no time and it's so easy to use. The distance piece is placed on the fire ring. Then place the pizza stone on top and preheat the MONOLITH to 300 °C. Within three to four minutes on the, hot stone' your pizza is perfect. Buon Appetito!*



DIE DREI ANWENDUNGSMETHODEN





Der MONOLITH ist ein Multitalent. Er vereint die komplette Küche in einem Gerät und ist dabei ganzjährig einsatzbereit. 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 an all round talent. It unites the complete kitchen into one and can be used all year round. 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.

GRILLEN RAEUCHERN BACKEN KOCHEN GAREN DOERREN

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

Einzigartiges System zum Befüllen mit Holzchips zum Smoken

unique system for the filling of wood chips for smoking

Edelstahlständer mit arretierbaren Laufrollen

stainless steal stand with lockable wheels

Öffnung zur Entnahme der Asche

opening for the removal of ashes

Lieferbar in schwarz, rot und grün

available in black, red and green