



MONOLITH IST
FREIHEIT



 **MONOLITH**

ÜBER MONOLITH

Seit mindestens 3000 Jahren kennt der Mensch die wärmespeichernde Eigenschaft von Keramik. Nachdem US-amerikanische Soldaten in der Mitte des 20. Jahrhunderts sogenannte „Mushi-Kamado“, mobile keramische Kochstellen japanischer Feldarbeiter, mit nach Amerika nahmen und daraus die ersten Holzkohlegrills entwickelten, verbreitete sich das Konzept des keramischen Grillens auf der ganzen Welt.

Im Jahre 2007 gründete Matthias Otto dann MONOLITH Grill – mit der Ambition, den perfekten Holzkohlegrill zu erschaffen. Am Hauptsitz in Osnabrück erarbeiten seitdem fachkundige Ingenieure und die kreativsten Experten der Grillszene immer wieder neue Ideen, um alle Möglichkeiten des MONOLITH auszuloten und ihn immer weiter zu ent-

wickeln. Produziert werden die MONOLITH Modelle in China, dem Heimatland der Keramik. Hier wird vom Brennen der Schamotte bis zum Einsetzen des Dichtungsrings jeder Produktionsschritt genauestens geprüft und dokumentiert. Um die einzigartige Qualität der MONOLITH Grillgeräte sicherzustellen, stehen wir in ständigem Kontakt mit den Werken und optimieren die Produktion der einzelnen Bauteile in Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern vor Ort.

All dies sorgt dafür, dass MONOLITH mehr ist als ein einfacher Keramikgrill. MONOLITH ist ein Team von Grill-Liebhabern und BBQ-Enthusiasten, es ist die Idee von grenzenloser Freiheit beim Grillen, eine universelle Außenküche mit einer immer weiter wachsenden Zubehörpalette – und schließlich die Freundschaft von Grillern zu Grillern.



04	_____	DIE KOMPLETTE OUTDOORKÜCHE
06	_____	STORY MATTHIAS OTTO
08	_____	MONOLITH PRO-SERIE 2.0
09	_____	DIE 3 GAR-METHODEN
12	_____	SMART GRID SYSTEM
13	_____	FEUER-TOPF
14	_____	MONOLITH ICON
16	_____	MONOLITH JUNIOR (PRO-SERIE 2.0)
18	_____	MONOLITH BASIC
20	_____	MONOLITH CLASSIC (PRO-SERIE 2.0)
22	_____	MONOLITH LECHER (PRO-SERIE 2.0)
24	_____	MONOLITH BBQ GURU EDITION (PRO-SERIE 2.0)
28	_____	ALLE GRÖSSEN AUF EINEN BLICK
32	_____	MONOLITH BOTSCHAFTER
34	_____	MERCHANDISE + UNSERE LEDER-KOLLEKTION
36	_____	ZUBEHÖR
55	_____	MONOLITH SMOKE PELLETS
56	_____	UNSERE HOLZKOHLE UND DIE NACHHALTIGKEIT

DIE KOMPLETTE OUTDOOR KÜCHE

UNENDLICHE KULINARISCHE
MÖGLICHKEITEN UND EIN
UNVERKENNBARES GRILLGEFÜHL
GEBÜNDELT IN STARKER KERAMIK
UND MASSIVEM EDELSTAHL.

✦ DER PFLEGELEICHTE

Pyrolyse für den Grill und eine Ascheschiene für den Rest. Entferne die verbrannte Kohle durch die untere Öffnung des MONOLITH, den Rest der Reinigung übernimmt das Feuer für dich.

☞ DER SMOKER

Aromen durch die Räucherschiene. Füge deinem Fleisch feinste Geschmäcker in Form von Smoke Pellets oder Räucherholz hinzu, ohne den Deckel anzuheben.

♥ DER ALLESKÖNNER

Der MONOLITH ist nicht nur ein Grill, sondern auch ein Steinofen, Smoker und eine Teppanyaki-Platte. Egal, ob du ein Steak kurz und scharf angrillen willst, in 3 Minuten deine eigene knusprige Steinofen-Pizza backst oder den perfekten 15-Stunden-Longjob für dein Pulled Pork planst – mit einem Temperaturbereich von 70 °C bis 400 °C sorgt dein MONOLITH immer für den absoluten Grillgenuss.

👁 DER EFFEKTIVE

Fix zwei Steaks grillen? Kein Problem. Durch den Kamineffekt ist die Kohle schnell durchgeglüht und der MONOLITH grillbereit. Dank der extrem guten Abdichtung erlischt die Kohle nach dem Schließen der Lüftung in kürzester Zeit – und kann so beim nächsten mal einfach wiederverwendet werden.

🛡 DER ROBUSTE

Unser MONOLITH ist Keramik und Edelstahl, gewappnet gegen Hitze und Witterung. Das Gestell besteht aus pulverbeschichtetem Stahl, seine Seitentische aus feinstem Bambus. Eindrucksvoll, rustikal und absolut robust.

♻ DER ENERGIESPARER

Die MONOLITH Pro-Serie ist effizienter denn je. Durch das kluge Lüftungssystem kannst du mit einer 2,5 – 3 kg-Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden im Niedrigtemperaturbereich arbeiten (MONOLITH Classic). Der MONOLITH braucht nur wenig Luftzug, lässt so wenig Luft ans Grillgut und hält dieses so stets saftig und zart.

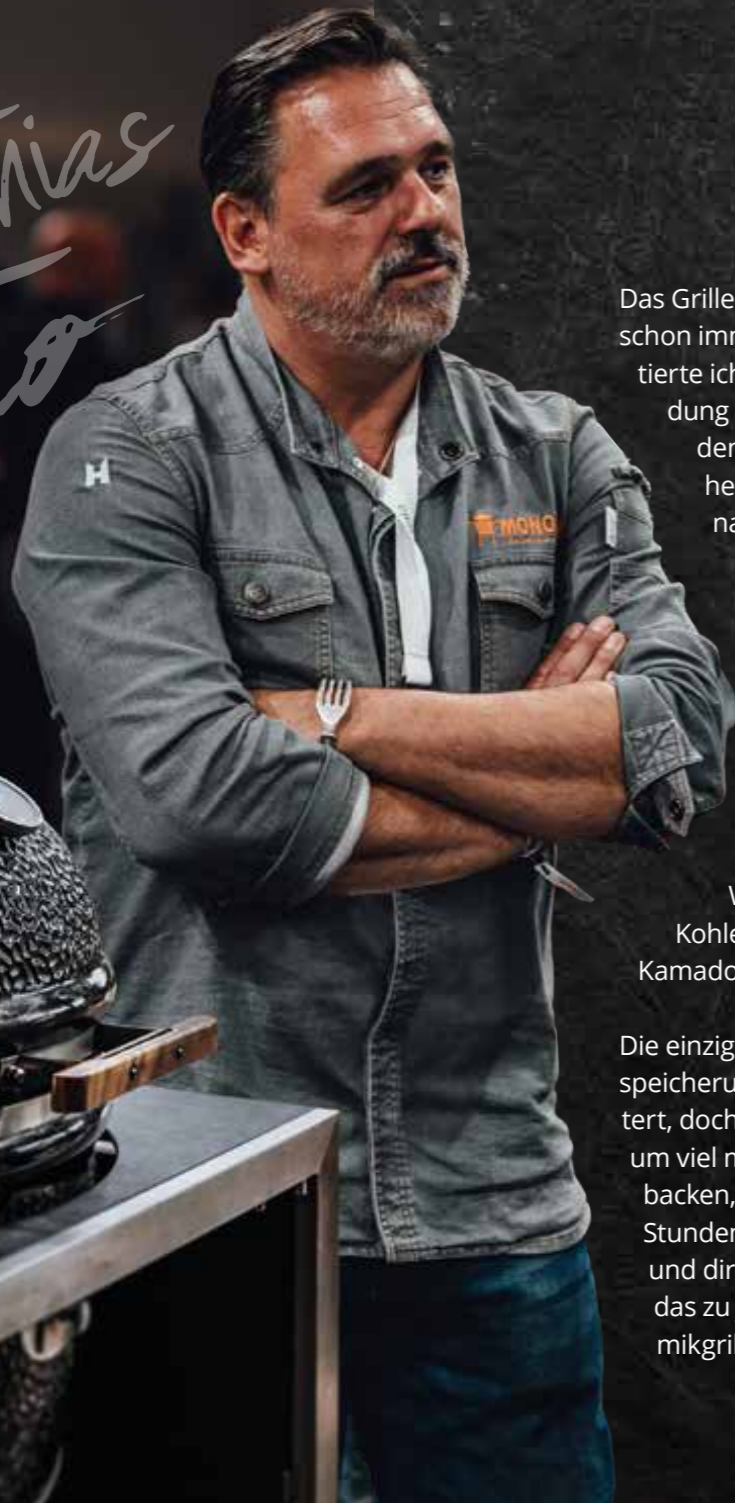
🔧 DER BESTÄNDIGE

Das einfache Einstellen der Luftzufuhr und die präzise Dichtung der schweren Keramik verhindern Temperaturschwankungen. Das Resultat ist einzigartige Beständigkeit. Auch Minusgrade sind keine Herausforderung, sodass du 365 Tage im Jahr grillen kannst.

🛡 LIMITED LIFETIME GARANTIE

Der MONOLITH ist ein lebenslanger Begleiter. Unsere Garantiebedingungen findest du auf www.monolith-grill.eu

Matthias
Atto



Das Grillen über Holzkohle hat mich schon immer fasziniert. So experimentierte ich schon lange vor der Gründung von MONOLITH mit verschiedenen Kugelgrills und Smokern herum, immer auf der Suche nach einem Grill, der mehr kann, als man von einem gewöhnlichen Holzkohlegrill erwartet. Irgendwann, noch während ich als Unternehmer anderweitig tätig war, habe ich endlich einen Grill gefunden, der mich mehr als jeder andere für die Welt von Feuer, Rauch und Kohle begeistern konnte: den Kamadogrill.

Die einzigartige Fähigkeit der Wärmespeicherung hat mich sofort begeistert, doch es ging mir schon damals um viel mehr: Ich wollte räuchern und backen, kochen und braten, zwanzig Stunden lang garen oder indirekt und direkt grillen. Und auch wenn das zu jener Zeit kein einziger Keramikgrill leisten konnte, wusste

ich, dass ich auf Gold gestoßen war – es fehlte nur noch eine gehörige Menge Entwicklungs-Arbeit.

Mit diesem Gedanken habe ich MONOLITH Grill gegründet. In einem kleinen Team aus Grillspezialisten und Konstrukteuren fanden wir einen Zulieferer für die perfekt geeignete Keramik, wir entwarfen die ersten Modelle, bauten Prototypen und entwickelten nach und nach den allerersten MONOLITH. Seitdem arbeiten wir unaufhörlich an einem einzigen Ziel:

Das Erschaffen des perfekten Holzkohlegrills.

Diesem Ziel sind wir in den letzten Jahren extrem nahe gekommen. Die aktuellen MONOLITH Modelle sind das Ergebnis von über 13 Jahren Innovationsgeist, Ingenieurskunst, aus-der-Box-Denken und natürlich unzähligen Grillsessions und Experimenten. Und auch wenn jeder neue MONOLITH, der unsere Produktion verlässt, ein echtes Meisterwerk ist, gebe ich Ihnen hiermit ein Versprechen: Wir sind noch nicht angekommen. Eines Tages werden wir meinen Traum vollenden – und den vollkommenen, absoluten, perfekten Grill bauen.

MONOLITH IST TRADITION

Ein 3000 Jahre altes Vermächtnis. Das japanische Erbe des Mushi-Kamado trifft auf fortschrittliche Verarbeitung und zeitloses Design.

MONOLITH IST DESIGN

Funktionalität und Ästhetik, Skill und Style – für MONOLITH sind das keine Gegensätze. Erlebe die ultimative Symbiose in einem einzigen Grill. Wie immer gilt auch hier: Das Auge isst mit.

MONOLITH IST FREUNDSCHAFT

Der MONOLITH ist wie ein Lagerfeuer unter dem Sternenzelt: Er fasziniert und wärmt, doch viel wichtiger ist die Gemeinschaft drumherum. Erlebe unvergessliche Abende mit deiner Familie und deinen Freunden. Weil niemand wichtiger ist.



MONOLITH PRO- SERIE 2.0

DIE NÄCHSTE ÄRA DES GRILLENS

Seit der Pro Serie 2.0 sind alle MONOLITH Modelle mit einer veredelten Glasfaserdichtung inklusive hochwertiger Metallbänder ausgestattet. Unser Junior hat das beliebte Icon-Scharnier verliehen bekommen und ist so ebenfalls bereit für die Feuerplatte. Der Drehpunkt des Classic-Deckels ist versetzt, sodass er sich mit noch weniger Kraftaufwand öffnen lässt. Außerdem haben alle Modelle neue Abluft-Ventile aus Gusseisen erhalten, welche für mehr Stabilität mit dem neuartigen Slide-System versehen sind. Und damit jeder MONOLITH Guru-ready ist, besitzen hiermit all unsere Kamados einen Guru-Blower-Adapter. Willkommen im nächsten Zeitalter des Grillens.

DIE DREI GARMETHODEN



DIREKTES
GAREN

INDIREKTES
GAREN

BACKEN



SCAN
MICH!

FÜR TUTORIALS &
REZEPTVIDEOS

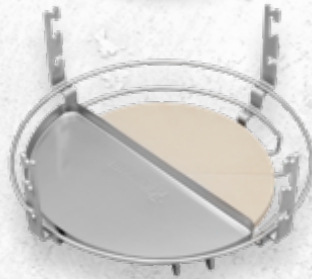




MONOLITH IST **TRADITION**

SMART GRID SYSTEM

Die MONOLITH Pro-Serie läutete mit vielen Innovationen eine neue Ära des Grillens ein. Durch das neue Grillrostsystem kann man nun mit geteilten Rosten auf vier Ebenen grillen. Gleichzeitig erlaubt der Einsatz von halbmondförmigen Fettauffangschalen und passenden Deflektorsteinen den gleichzeitigen Einsatz als direkt und indirekt aufgebauten Grill. Die neue Feuerbox enthält ein Aschesammelsystem aus Edelstahl, bei dem sich die entstehende Asche mit Hilfe der im Lieferumfang enthaltenen Schaufel einfach entnehmen lässt.



PRO-SERIE SMART GRID SYSTEM

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

CLASSIC	LeCHEF
ART NR. 101011	ART NR. 101033
UVP € 179,90	UVP € 229,90

PRO-SERIE FEUERBOX

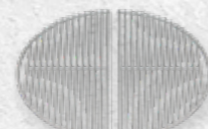
Mehrteilige Feuerbox mit einzigartigem Ascheentnahmesystem, inklusive Metallrahmen und Aschefang.

CLASSIC	LeCHEF
ART NR. 101053-C	ART NR. 101053-L
UVP € 179,90	UVP € 229,90



SMART GRID RING

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207033	ART-NR. 207038
UVP € 24,90	UVP € 29,90



GRILLROST (2ER SET)

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207034	ART-NR. 207039
UVP € 69,90	UVP € 89,90



TROPFSCHALEN (2ER SET)

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207032	ART-NR. 207037
UVP € 54,90	UVP € 79,90

FEUER- TOPF **NEU!**

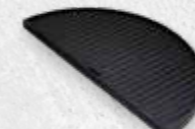
Der Gusstopf ist ein weiteres Zubehör, mit dem der MONOLITH Grill zur perfekten Außenküche wird. Der Topf hat die für das Smart-Grid-System typische Halbmondform und kann in das SGS eingehängt werden. Der Deckel ist zugleich als Wendeplatte mit unterschiedlichen Oberflächen separat zu nutzen. Ein innen liegender Rost aus Edelstahl (im Lieferumfang enthalten) schafft eine zweite Ebene und erweitert so die kulinarischen Möglichkeiten. Der Topf kommt als schwere, 4 mm starke Ausführung, in schwarz emailliert und ist in unterschiedlichen Größen für den MONOLITH Classic und LeChef erhältlich.



SGS FEUER-TOPF-SET CLASSIC (ca. 6,5 l)
Art Nr. 207060
UVP € 189,90

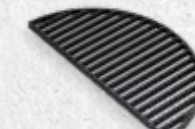


SGS FEUER-TOPF-SET LeCHEF (ca. 9,5 l)
Art Nr. 207063
UVP € 239,90



GUSSEISEN PLANCHA

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207031	ART-NR. 207036
UVP € 54,90	UVP € 79,90



GUSSROST

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207030	ART-NR. 207035
UVP € 54,90	UVP € 79,90



MONOLITH

ICON



DER KLEINE ALLROUNDER

Lass dich nicht von der Größe täuschen: Der MONOLITH ICON ist unser geheimer Star unter den Keramikgrills. Er kann räuchern, backen und grillen und ist dank der Feuerplatte auch stets zu allen Brat-Taten bereit. Der Deckel lässt sich ganz einfach abnehmen – so wird der ICON zum Tischgrill und die Feuerplatte zur Teppanyaki-Platte.

MONOLITH ICON

ART NR. 102000
UVP € 799,90

ABDECKHAUBE ICON

ART NR. 102028
UVP € 59,90



ICON

JUNIOR

PRO-SERIE 2.0



DER KOMPAKTE

Voller Grillgenuss auf 33 cm Durchmesser. Der kompakte Junior ist mit dem ICON das kleinste unserer Modelle, und doch meistert er alles mit Bravour. Grillen, backen, smoken und garen – der Junior ist perfekt geeignet für Balkon oder Campingplatz und mit seinen 38 kg leicht zu transportieren. Selbst Profi-Gastronome lieben ihn und wissen: Es kommt nicht immer auf die Größe an.

OHNE GESTELL

ART NR. 121022-BLACK
ART NR. 121022-RED
UVP € 749,90

MIT GESTELL

ART NR. 121021-BLACK
ART NR. 121021-RED
UVP € 799,90

ABDECKHAUBE JUNIOR

ART NR. 201028
UVP € 59,90



DAS BASIS MODELL

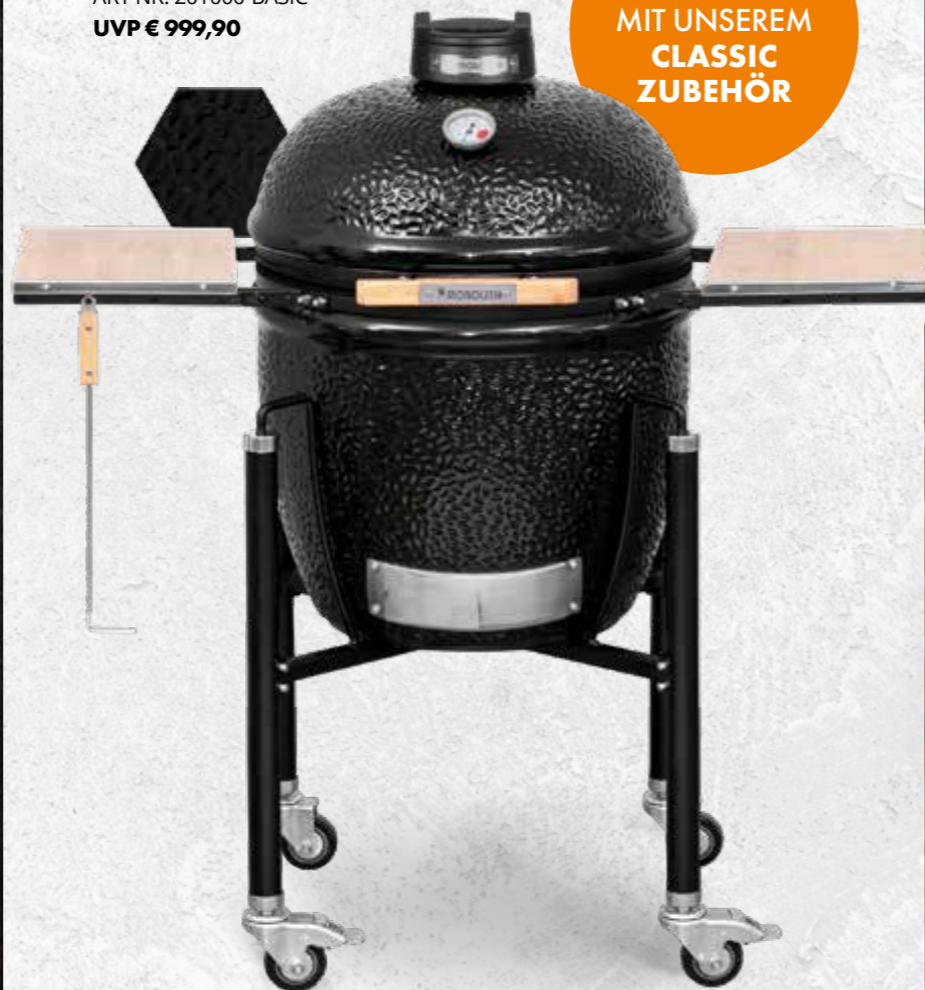


Der Basic ist unser Einsteigermodell und besitzt trotzdem fast alle Features, die unsere MONOLITH Modelle so beliebt machen. Grillen, backen und garen – mit seinem 44 cm-Rost, hochwertiger Keramik und pulverbeschichteten Stahlbändern kommt der MONOLITH Basic auch ganz ohne die Räucher-schiene aus.

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 201000-BASIC
UVP € 999,90

KOMPATIBEL
MIT UNSEREM
CLASSIC
ZUBEHÖR



MONOLITH BASIC



DER KLASSIKER

Nicht umsonst unser beliebtester Grill:
Auf 44 cm Rostdurchmesser macht der Classic
eine ganze Familie satt.

Der Zusatz-Grillrost und die optionale zweite Rost-
ebene bieten riesigen Platz für Gerichte und Beilagen
aller Art, während das Chip-Feeder-System dein Grillgut
mit atemberaubenden Aromen versorgt.

OHNE GESTELL

ART NR. 121002-BLACK
ART NR. 121002-RED
UVP € 1.559,90

ABDECKHAUBE CLASSIC

ART NR. 201010
UVP € 64,90

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 121001-BLACK
ART NR. 121001-RED
UVP € 1.699,90



CLASSIC

PRO-SERIE 2.0



CLASSIC

LE PRO-SERIE 2.0 CHEF



DIE ULTIMATIVE AUSSENKÜCHE

Ein Gewicht von 140 kg auf einer Höhe von nicht mal einem Meter: Der LeChef ist unser Weltmeister im Schwergewicht. Mit dem 52 cm- Rost und diversen Zusatzrosten sind dir absolut keine Grenzen gesetzt. Grillen, backen, räuchern und garen – was auch immer du dir wünschst, der LeChef bringt neue Dimensionen in deine bisherige Grillkunst. Caterings, Street-Food-Events, Gastronomie oder Grill-Wettbewerbe:

Der LeChef ist für Griller gemacht, die Großes erschaffen wollen.

OHNE GESTELL

ART NR. 121031-BLACK
ART NR. 121031-RED
UVP € 2.449,90

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 121030-BLACK
ART NR. 121030-RED
UVP € 2.699,90

ABDECKHAUBE LECHEF

ART NR. 201037
UVP € 74,90





CLASSIC

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 129001-BLACK
UVP € 1.899,90

OHNE GESTELL

ART NR. 129002-BLACK
UVP € 1.749,90

LECHEF

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 129030-BLACK
UVP € 2.799,90

OHNE GESTELL

ART NR. 129031-BLACK
UVP € 2.649,90

BBQ GURU EDITION

PRO-SERIE 2.0

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 eingeblasene Sauerstoffmenge die Glut reguliert.

Der Controller erkennt auch, wenn der Deckel geöffnet wird und stellt für die Zeit der Öffnung die Luftzufuhr ein.

*passende Controller Sets auf S. 26/27



3-2-1 RIBS!

VOLLE KONTROLLE UND MAXIMALE KOMPATIBILITÄT MIT DEM MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

Ob du das Grillen gerade erst zu deinem Hobby machst oder bereits ein Meister der Glut bist, durch die innovative Technologie des BBQ Gurus ist das nächste Level schon zum Greifen nahe. Alle Infos über unsere Guru-Modelle findest du auf: www.bbq-guru.eu

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

(passend für die BBQ Guru Edition S. 24/25)

ART NR. 209091

UVP € 219,90

UNIVERSAL SET INKL. BLOWER & ADAPTER

(passend für die meisten Holzkohlegrills)

ART NR. B901-1016-BK-01

UVP € 299,90



BBQ GURU DIGIQ® DX3 MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

Der DigiQ® DX3 misst automatisch die Kerntemperatur deines Grillguts und regelt die Glut mit ofengleicher Präzision – alles in Echtzeit und komplett automatisiert. Ob bei Regen, Wind oder sogar Schnee: Mit dem DigiQ gelingt dir das Grillen großer Fleischmengen oder der nächste Longjob über Nacht im handumdrehen.

Lieferumfang: **DigiQ® DX3** Controller, 1 x Grillsonde (Pit Probe), 1 x Kerntemperatursonde (Food Probe), 1 x Netzteil, 1 x Spiral-kabel, 1 x Schutzbeutel



BBQ GURU DYNAQ

Eine neue Generation von Temperaturreglern, die schon jetzt der neue Standard ist: Erschaffe mit dem DynaQ als Einsteigermodell den perfekten Longjob – mit dem einzigartigen Status Q Leuchtring und App-Steuerung per Bluetooth. Entdecke den Anfang einer neuen Ära.



MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

(passend für die BBQ Guru Edition S. 24/25)

ART NR. 109090

UVP € 319,90

UNIVERSAL SET INKL. BLOWER & ADAPTER

(passend für die meisten Holzkohlegrills)

ART NR. B900-1030-01

UVP € 399,90

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

(passend für die BBQ Guru Edition S. 24/25)

ART NR. 109099

UVP € 379,90

UNIVERSAL SET INKL. BLOWER & ADAPTER

(passend für die meisten Holzkohlegrills)

ART NR. B901-1040-01

UVP € 469,90



BBQ GURU ULTRAQ

Der BBQ Guru UltraQ ist der ideale Begleiter für jeden Grillmeister, der seine Kochkünste auf das höchste Level bringen will. Die Steuerung ist per Cloud von überall aus abrufbar und der Status Q Leuchtring sorgt für klare Verhältnisse. Genieße ofengleiche Präzision und das perfekt gegarte Gericht.

STATUS Q LEUCHTRING



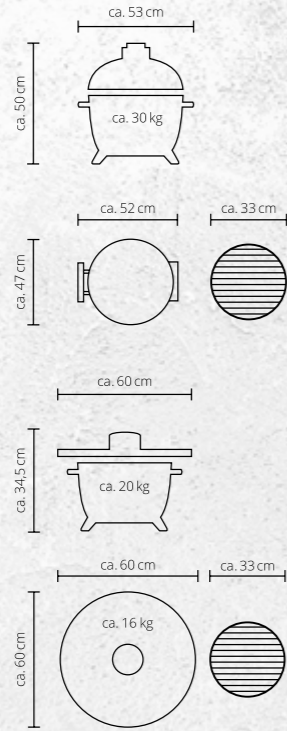
BLAUER AUSSENRING

Die Temperatur der Glut ist noch nicht auf der gewünschten Höhe. Das blaue Licht zeigt an, dass der Grill noch in der Vorheiz-Phase ist.

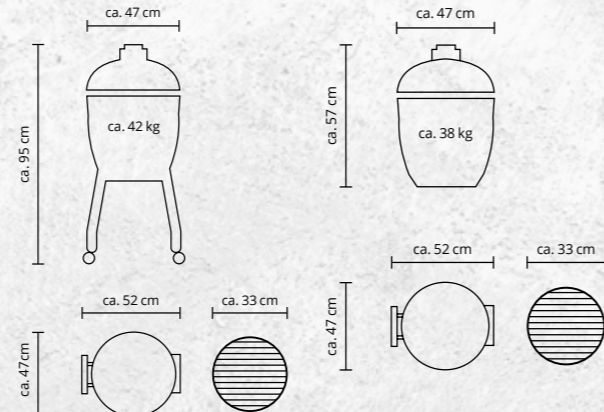
ROTER AUSSENRING

Wenn der Außenring sich rot färbt und an den Seiten pulsiert, lässt der UltraQ seinen Ventilator mit variabler Strömung laufen, um die Temperatur präzise aufrechtzuerhalten. Sollte etwas Unerwartetes passieren, hilft dir der Status Q Leuchtring sofort, indem er vollständig pulsiert.

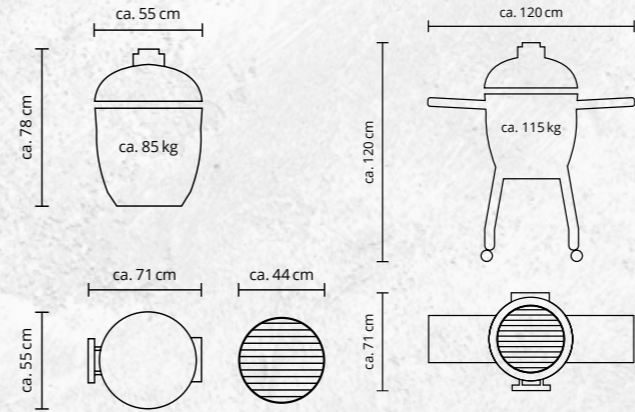
MONOLITH ICON



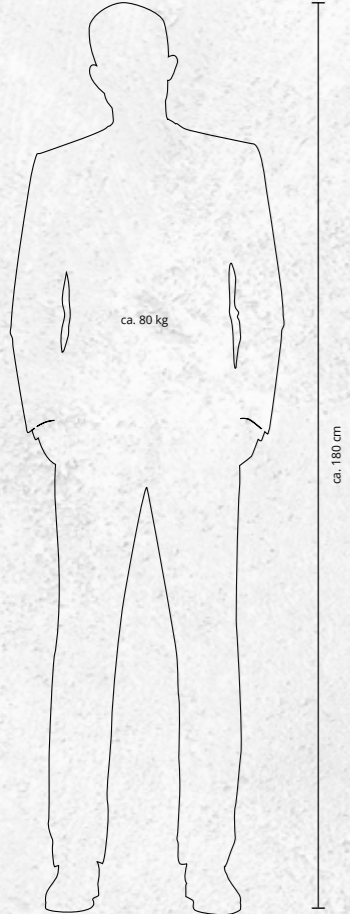
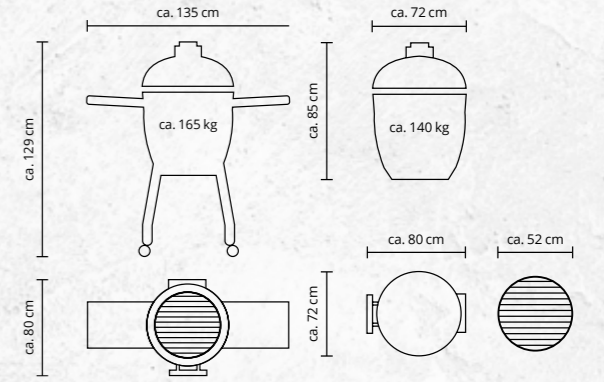
MONOLITH JUNIOR



MONOLITH CLASSIC, BASIC & BBQ GURU ED.



MONOLITH LeCHEF & LeCHEF BBQ GURU ED.

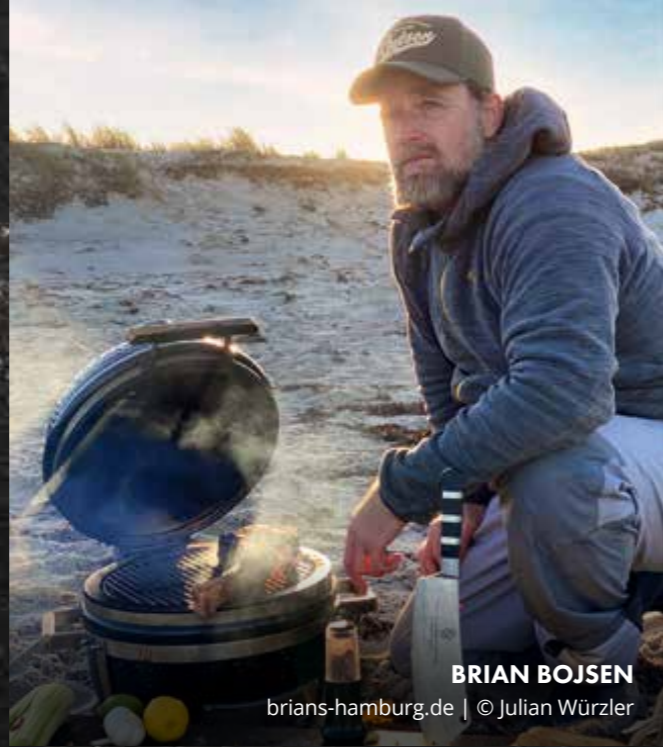


MONOLITH IST FREUND- SCHAFT





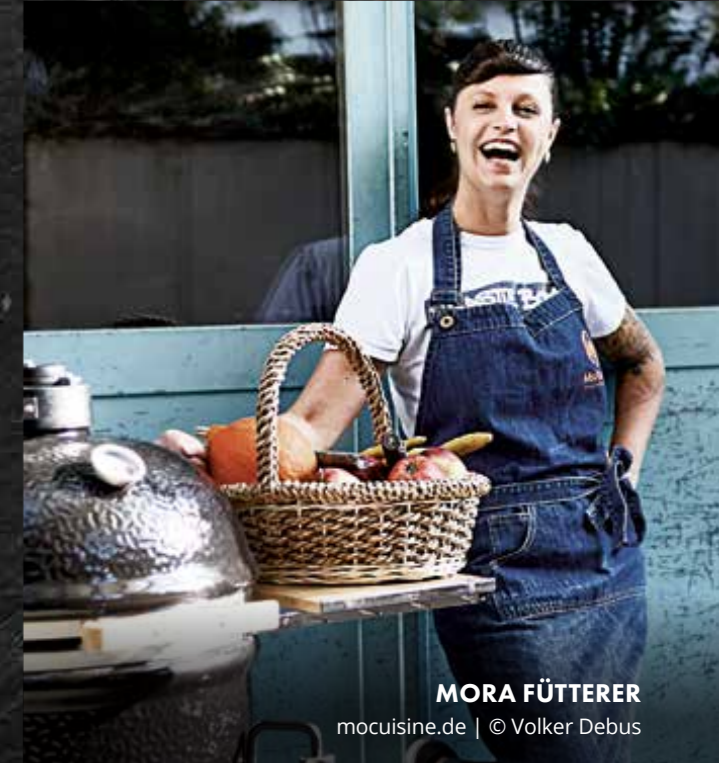
JULIA KOMP
ehemals jüngste Sterneköchin | juliakomp.de



BRIAN BOJSEN
brians-hamburg.de | © Julian Würzler



TIM MÄLZER
tim-maelzer-shop.de | © Tobias Oehlke



MORA FÜTTERER
mocusine.de | © Volker Debus



STEFAN MARQUARD
marquard-akademie.de | © Tobias Oehlke



LUTZ BÖSING
fincacortesin.com | © Tobias Oehlke



FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER
atlantik-muenchen.de



GÜNTER MÜLLER
[@der_feuerbaecker](https://www.instagram.com/der_feuerbaecker)



LEDERSCHÜRZE

Handgefertigt und aus 100 % Leder – für daheim oder die Gastronomie. Unsere Lederschürzen kommen mit maximalem Schutz und Stylefaktor. Aufgrund der speziellen Lederbehandlung sind die Schürzen sowohl geschmeidig als auch leicht.

ART NR. A-001-L & A-001-XL
UVP € 129,90 & € 139,90



CAP

Zeig zu welchem Team du gehörst – mit der beliebten MONOLITH Trucker Cap.



ART NR. MERCH-C
UVP € 24,90



UNSERE LEDER-KOLLEKTION IST DA!

MESSERHALTER

Das Koch- oder Grillmesser immer griffbereit. Passend zu unseren neuen Grillschürzen gehört der 100 % Echtleder Messerhalter in die Ausrüstung eines jeden Hobby- oder Profikochs.

ART NR. A-001-KNIFE
UVP € 39,90 €

FLASCHENHALTER

Und damit auch der Durst beim Grillen oder Kochen stets gestillt ist, darf natürlich der ebenfalls aus 100 % Echtleder gefertigte Flaschenhalter nicht fehlen. Mit unserer neuen Leder-Ausrüstung bist du so für jedes Event bestens gewappnet.

ART NR. A-001-BOTTLE
UVP € 39,90

GRILLHANDSCHUHE

Die handgenähten, hitzebeständigen Grillhandschuhe von MONOLITH geben dir den Schutz, den du brauchst. Mit Kevlar-Nähten, geschmeidigem Leder und weichem Innenfutter sind sie des Grillmeisters perfekter Begleiter.

ART NR. G-001
UVP € 39,90



HIGH
QUALITY



100 % DUTCH
LEATHER



THERMO-LITH

ART NR. 207070

UVP € 79,90 inkl. 2x Probe**ZUSATZ-TEMPERATUR-FÜHLER**

ART NR. 207071

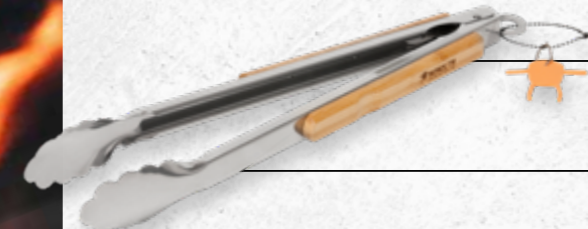
UVP € 29,90 2 Stück

BLUETOOTH THERMOMETER

Der „Thermo-Lith“ von MONOLITH 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 losgehen. Auch als Garraumüberwachung einsetzbar. Das Thermometer kann bis zu 6 Fühler verwalten und zeigt in der App den genauen Temperatur-Verlauf deines Grillgutes auf. Lieferumfang: Thermometer, zwei Temperaturfühler (rot & orange), ein Rostclip, zwei 1.5V AA Batterien, Bedienungsanleitung.

GRILLZANGE

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



ART NR. 206002

UVP € 24,90

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 den Zusatz-Grillrost gestellt werden. So ergeben sich mehrere Ebenen zum Smoken, Räuchern und Grillen.

**ZUSATZ-GRILLROST ICON UND JUNIOR**

ART NR. 201023

UVP € 34,90**ZUSATZ-GRILLROST CLASSIC**

ART NR. 201005

UVP € 59,90**ZUSATZ-GRILLROST LECHEF**

ART NR. 201038

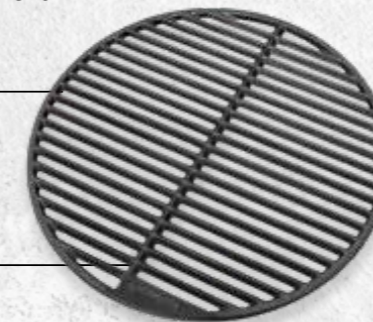
UVP € 79,90

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 empfehlen wir, das Gusseisen dünn mit Öl einzureiben. Das Pyrolyseverfahren ist für den Gussrost nicht geeignet. Smart Grid System nicht kompatibel.

GUSSROST ICON UND JUNIOR

ART NR. 201029

UVP € 59,90

TROLLEY FÜR ICON UND JUNIOR

Der ICON & der Junior bekommen ihren eigenen Wagen! Ein schwarz pulverbeschichtetes Gestell mit Seitentischen aus Akazienholz geben den kleinen Stars aus der MONOLITH Grill-Family einen stylischen fahrbaren Untersatz. Auf der Rückseite befindet sich die Halterung für die passende Feuerplatte, die so immer mit on board ist und einen festen Platz hat. Auf der unteren Ablageebene ist ausreichend Platz für weiteres Zubehör.



NEU!

FÜR ICON UND JUNIOR

ART NR. 201017-I/J

UVP € 699,90

Maße (BxHxT):

120 cm x 52 cm x 78,5 cm



Rezept
FOCACCIA



Get inspired!

TEAKHOLZTISCH

Verwandle deinen 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 CLASSIC

Gewicht: ca. 64 kg

ART NR. 201003-C

UVP € 1.299,90

TEAKHOLZTISCH LeCHEF

Gewicht: ca. 64 kg

ART NR. 201003-L

UVP € 1.299,90

ABDECKHAUBE TEAKHOLZTISCH

Passend zu Classic & LeChef

ART NR. 201014

UVP € 199,90



Maße (BxHxT):

140 cm x 90 cm x 82,5 cm

BUGGY MIT SEITENTISCH

Der MONOLITH wird im Buggy aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl auf vier Gummipuffern gelagert. Die großen Räder aus rutschfestem PU (Ø 20 cm, 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, Restaurants und Caterings. Zur Vergrößerung der Arbeitsfläche kommt der Buggy mit einem klappbaren Seitentisch aus Edelstahl und Teakholz.



NOCH
MEHR
ARBEITS-
FLÄCHE!

BUGGY INKL. SEITENTISCH

Passend zu Classic & LeChef | Gewicht: 55 kg

CLASSIC

ART NR. 201017-C

Maße (BxHxT):

101,5 cm x 91 cm x 83 cm

LECHEF

ART NR. 201017-L

Mit ausgeklapptem Tisch

148,5 cm x 91 cm x 83 cm

ABDECKHAUBE BUGGY

Passend zu Classic & LeChef

ART NR. 201019

UVP € 149,90



ART NR. 2010181-BT
UVP € 699,90

Maße (BxHxT):
126 cm x 90 cm x 80 cm



ANBAU-TISCH FÜR BUGGY

Der Buggy für den MONOLITH Classic & LeChef mit seinem klappbaren Seitentisch bekommt ein optionales Anbauteil.* Für mehr Grillvergnügen gibt es einen noch größeren Tisch, der in Verbindung mit einer Montageplatte einfach an den Buggy eingehängt wird. So erweitert sich deine Arbeitsfläche um 126 x 80 cm. Der Tisch hat wie der Buggy ein Edelstahlgestell und eine Fläche aus Teakholz. Gerade in der Gastronomie, aber auch im heimischen Garten eröffnet das für kleinere Grill-Aktionen eine unkomplizierte Möglichkeit, deine Gäste professionell zu bewirten. Und wenn der Tisch nicht gebraucht wird, kann er einfach platzsparend gelagert werden, da sich der Seitenfuß einfach einklappen lässt.

*Für Buggy-Modelle ab 05/2021





BURNOUT KITCHEN

MONOLITH IST DESIGN



FREILUFTKÜCHE

Rezept

BUTTERSTOLLEN AUF DEM LeCHEF



Get inspired!

DEFLEKTORSTEIN & DISTANZSTÜCK

Der geteilte Deflektorstein ermöglicht zusammen mit dem Kohlekorbb 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 zweite Grillebene (2-teiliges Set) eingesetzt werden.

DEFLEKTORSTEIN (EINTEILIG) & DISTANZSTÜCK ICON

ART NR. 102024 **UVP € 54,90**

DEFLEKTORSTEIN (EINTEILIG) & DISTANZSTÜCK JUNIOR

ART NR. 201024 **UVP € 54,90**

DEFLEKTORSTEIN (GETEILT) & DISTANZSTÜCK CLASSIC UND BASIC

ART NR. 201006 **UVP € 69,90**

DEFLEKTORSTEIN (GETEILT) & DISTANZSTÜCK LeCHEF

ART NR. 201033 **UVP € 84,90**

STEINHEBER

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

ART NR. 206017

UVP € 19,90



#101008
20 MM
STÄRKE

JUNIOR UND ICON

(keine doppelte Stärke möglich)

ART NR. 201025

UVP € 29,90

CLASSIC UND LeCHEF

ART NR. 101008

UVP € 44,90

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.

ART NR. 206004

UVP € 24,90



PIZZA-HEBER

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

ART NR. 206005

UVP € 34,90



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. Erhältlich ist der Pizzastein in den Stärken von 10 mm und 20 mm. Für den Junior und den ICON ist die einfache Stärke von 10 mm vorgesehen. Optimale Ergebnisse erzielt man in Kombination mit dem entsprechenden Deflektorstein und dem Distanzstück. So wird der Stein an der Unterseite nicht zu heiß.

GRILLBÜRSTE

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

ART NR. 206006

UVP € 24,90

ERSATZKOPF

ART NR. 206016

UVP € 15,90



Rezept

CHICKEN ROASTER HÄHNCHEN



Get inspired!



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.

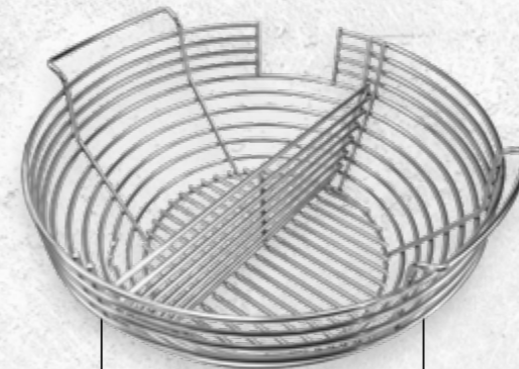
ART NR. 206008

UVP € 34,90



ART NR. 206000

UVP € 24,90

**JUNIOR (NICHT GETEILT)**

ART NR. 201046-J

UVP € 59,90

Nicht kompatibel zum MONOLITH ICON.

CLASSIC

ART NR. 201046-C

UVP € 89,90

LECHEF

ART NR. 201046-L

UVP € 99,90

GRILL-ROSTHEBER

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

ART NR. M-001
Kabellänge: 3 m
UVP € 79,90

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 verfügt über einen Trenner. Dieser ermöglicht es, zwei unterschiedliche Temperaturzonen im Grill einzurichten.

MONOLIGHTER

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



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. 201013
UVP € 34,90



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.



CLASSIC
ART NR. 206013-C
UVP € 69,90



LECHEF
ART NR. 206013-L
UVP € 89,90

WOK SET

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

ART NR. 207013
UVP € 89,90



ZUBEHÖRHALTER CLASSIC

ART NR. 206015-C
UVP € 79,90

ZUBEHÖRHALTER LECHÉF

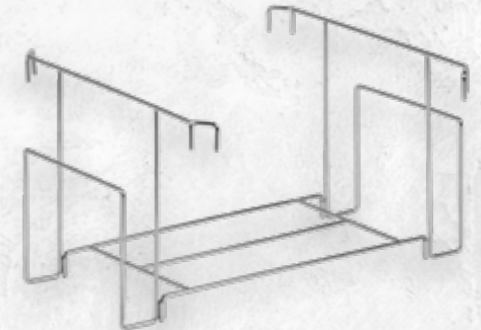
ART NR. 206015-L
UVP € 89,90

Anwendungsbeispiel.
Grill und Zubehör
nicht im Liefer-
umfang enthalten.



ZUBEHÖR- HALTER

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.



ART NR. 201047
UVP € 21,90



CLASSIC ROSTERHÖHUNG

Mit der Rosterhöhung aus Edelstahl lässt sich der Grillrost (ausschließlich im MONOLITH Classic und Basic) um ca. 12 cm anheben, sodass er mit der Oberkante des Korpusunterteils abschließt. So ist der Grillrost beim direkten Grillen und 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 zweiten Grillebene und der Rosterhöhung ist nicht möglich.



FEUERPLATTE

Die 8 mm starke Feuerplatte aus Stahl mit einem Durchmesser von 78 cm wird auf den MONOLITH Classic aufgelegt. Dank des Ventildeckels kann die Temperatur wie gewohnt geregelt werden. Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt sich das Einbrennen!

CLASSIC

Gewicht 30 kg
ART NR. 207020-C
UVP € 299,90

LECHEF

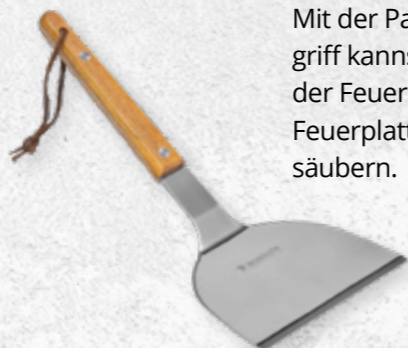
Gewicht 35 kg
ART NR. 207020-L
UVP € 399,90

Anwendungsbeispiel. Grill und Ventildeckel nicht im Lieferumfang enthalten.



SPATEL

Mit der Palette aus Edelstahl mit Holzgriff kannst du sowohl das Grillgut auf der Feuerplatte wenden als auch die Feuerplatte von angebrannten Resten säubern.



ART NR. 207051
UVP € 16,90

ICON/JUNIOR FEUERPLATTE

Die 6 mm starke Feuerplatte aus Stahl mit einem Durchmesser von 60 cm wird auf den MONOLITH ICON aufgelegt. Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt sich das Einbrennen! Die Feuerplatte ist auch mit der Junior Pro Serie 2.0 kompatibel.

Gewicht: 14 kg
ART NR. 102021
UVP € 199,90



ART NR. 207050
UVP € 29,90

CLOCHE

Mit der Cloche aus Edelstahl kannst du vielseitig auf der Feuerplatte arbeiten. Ob du den Käse auf dem Burger Patty schmilzt oder Gemüse mit ein wenig Flüssigkeit garen lässt – die Möglichkeiten sind sehr vielseitig!



Geeignet für alle Modelle
ART NR. 102022
UVP € 24,90

WOKKRONE

Die Wokkrone aus Edelstahl wird auf die Feuerplatte gesetzt. Durch die spezielle Form wird die Hitze zentriert, da für perfekte Ergebnisse im Wok eine hohe Hitze erforderlich ist.



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 Drehspeiß aus Edelstahl verfügt über zwei Fleischgabeln mit langen Zinken, die das Grillgut sicher halten. Betrieben wird die Rotisserie durch ein Batterie-Getriebe*.

*Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten



CLASSIC
Art Nr. 207000-C
UVP € 399,90

LeCHEF
Art Nr. 207000-L
UVP € 499,90

CLASSIC
ART NR. 207001-C
UVP € 69,90

LeCHEF
ART NR. 207001-L
UVP € 119,90

ROTISSERIE SPIESS-SET

Mit dem Speiß-Set aus Edelstahl für die MONOLITH Rotisserie wird der Keramikgrill zum Mangal- bzw. Churrasco-Grill. Grille auf bis zu 7 Speißen (Classic) und 9 Speißen (LeChef) gleichzeitig Schaschlik, brasilianische Fleischspeiße, Gemüse oder Kebabs. Durch den Motor und den speziellen Antrieb der Rotisserie werden alle Speiße gleichzeitig gedreht.

ROTISSERIE-MOTOR

Dieser 220 V Rotisserie-Motor kann optional an die Rotisserie (Classic und LeChef) angeschlossen werden. So lässt sich die Rotisserie auch via Kabel mit Strom versorgen.

ART NR. 207004
UVP € 39,90



ICON UND JUNIOR
ART NR. 207000-I/J
UVP € 299,90

**INKL. 3
EDELSTAHL
SPIESSE**

ROTISSERIE ICON UND JUNIOR

Die Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl gibt es jetzt auch passend für den MONOLITH ICON & Junior. Die bewährte Keilform ermöglicht auch hier die Benutzung bei geschlossenem Deckel. Die Rotisserie kommt mit einem 3er Set robuster Edelstahl-Speiße, die durch den batteriebetriebenen Motor gleichzeitig gedreht werden (altern. Motor 220 V). Ein optional erhältliches Set mit aufsetzbaren Speißklammern ermöglicht das Fixieren von größerem Grillgut auf den Speißen.



Rezept
**LAMMKEULE
VOM SPIESS**

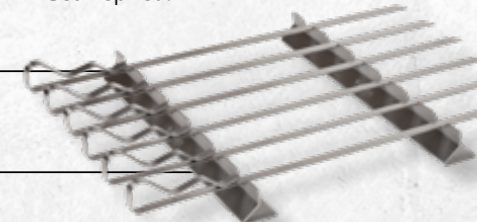


Get inspired!

ART NR. 206001
UVP € 39,90

GRILLSPIESSE UND HALTERUNG

Dieses Set aus sechs breiten Speißen 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 Speiße können in verschiedenen Positionen abgelegt werden, um ein gleichmäßiges Grillen aller Seiten zu ermöglichen.





FLAMM-LACHSBRETT

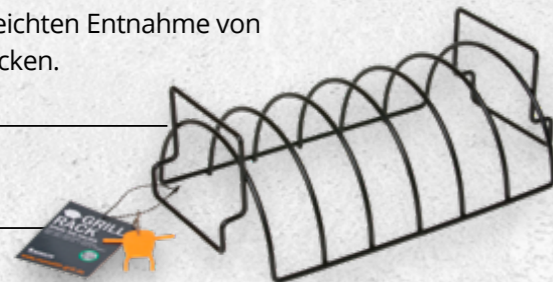
Das Flamm-lachsbrett eignet sich ausschließlich für den MONOLITH Classic und LeChef. Lieferumfang: Buchenholzbrett und eine Edelstahlhalterung.

ART NR. 206020
UVP € 89,90

SPARE RIB-HALTER 2 IN 1

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

ART NR. 206007
UVP € 24,90



CHIP-FEEDER-SYSTEM



SMOKEPELLETS
Die Smoke Pellets / das Räucherholz auf die Räucherschiene geben.



SO EINFACH GEHTS
Die Klappe der Räuchereinheit öffnen und die Räucherschiene in den MONOLITH Keramikgrill führen.



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

SMOKEPELLETS

Verwandle deinen MONOLITH 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. Die Pellets werden ungewässert direkt in die Glut gegeben.

FÜR ALLE
GRILLGERÄTE
GEEIGNET.

KIRSCH/CHERRY

ART NR. 201101

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

BUCHE/BEECH

ART NR. 201100

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

WALNUSS/WALNUT

ART NR. 201106

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

APFEL/APPLE

ART NR. 201102

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



Inhalt: 1 kg
UVP € 9,90

WIE GRÜN IST MONOLITH?

Abgas, Rauch und Klimawandel. Wir kümmern uns seit unserer Gründung darum, die Welt rund um MONOLITH möglichst nachhaltig zu gestalten. Nicht zuletzt deshalb, weil das Thema für Geschäftsführer Matthias Otto und sein Team auch ein persönliches Anliegen ist. Aber wie genau kümmern wir uns um Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und CO2-Neutralität? Die Antwort darauf ist dreigeteilt.

1. DER GRILL

Während viele Gas- und Holzkohlegrills schon nach wenigen Jahren (oder sogar Monaten) verschleiben und im Zweifel entsorgt werden müssen, ist jeder MONOLITH eine Anschaffung fürs Leben. Der Keramik-Körper hält ohne äußere Einwirkung ewig und die hochwertigen Edelstahlbeschläge sowie die neuen Dichtungsringe der Pro Serie 2.0 setzen selbst nach Jahren unter freiem Himmel keinen Rost an. Außerdem verbraucht der MONOLITH als Keramikgrill extrem wenig Kohle, weil die bei der Verbrennung entstehende Energie effektiv in nutzbare Hitze umgewandelt, von der Keramik aufgenommen und dort lange gespeichert wird. Womit wir bei Punkt 2 unserer Antwort angelangt sind:

UNSER STATEMENT ZUM THEMA NACHHALTIGKEIT

2. DIE KOHLE

Bei der Wahl der richtigen Grillkohle sind Qualität, Langlebigkeit, Effizienz und Geschmack die wichtigsten Faktoren. Unter diesen Gesichtspunkten haben wir gemeinsam mit einem innovativen deutschen Unternehmen die MONOLITH Grillkohle entwickelt. Das Unternehmen produziert hauptsächlich Holzkohle als Futtermittelzusatz, weswegen die Kohle den höchsten Ansprüchen an Reinheit und klimaneutraler Herstellung gerecht wird. So besteht unsere Holzkohle ausschließlich aus nachhaltig gewonnenem Eichenholz aus waldbaulich zertifizierter, deutscher Forstwirtschaft. Zusätzlich sind alle Prozessabschnitte der Produktion energetisch optimiert: Das entstehende Gas treibt eine Kraft-Wärme-



Kopplungsanlage an, während die Abwärme umgeleitet und zum Trocknen des Rohstoffs genutzt wird. Dass die Kohle beim Schließen des Grills schnell ausgeht und anschließend wiederverwendet werden kann, trägt selbstverständlich ebenfalls zu ihrer Nachhaltigkeit bei.

3. DAS GRILLGUT

Wir ermutigen alle MONOLITH-Besitzer dazu, auf hochwertiges Grillgut zu achten – vor allem dann, wenn es um Fisch und Fleisch geht. Mit seinen verschiedenen Garmethoden und dem riesigen Zubehör-Sortiment können Gemüse und Beilagen kreativer zubereitet und Tiere ganzheitlicher verwertet werden. Überhaupt werden Beilagen durch Wokkrone, Pizzastein oder einen Dutch Oven gerne mal zu Hauptgerichten – die Möglichkeiten sind grenzenlos, ein MONOLITH kann viel mehr als nur Würstchen und Steaks. Wer also nachhaltig mit Lebensmitteln umgehen und dabei verschiedenste Gerichte ausprobieren möchte, hat mit dem MONOLITH den Grill gefunden, der ihm diesen Wunsch erfüllt.

Nachhaltigkeit kann auf vielen Wegen erreicht werden. Wir bemühen uns darum, möglichst viele dieser Wege zu gehen – aus Überzeugung und mit Verantwortung. Wir möchten auch in 40 Jahren noch an einem lauen Sommerabend im Garten sitzen, mit den Stimmen unserer Liebsten im Ohr und dem Geruch unseres Monos in der Nase. Und auch wenn wir das alleine nicht erreichen können, möchten wir doch unseren Teil dazu beitragen.

♥ FÜR EINE SAUBERE, GRÜNERE WELT.

MONOLITH HOLZ-KOHLE



MONOLITH HOLZKOHLE 8 KG
ART NR. 201090
UVP € 19,90

WEIL DIE BESTEN GRILLGERÄTE DIE BESTE GRILLKOHLE VERDIENEN

In der neuartigen, effizienten Herstellung werden Teere und Säuren aus dem Holz extrahiert, um eine gleichmäßig durchgekohlte, energiereiche Holzkohle mit 85 % Kohlenstoffgehalt zu gewinnen. Dabei sorgt die umweltfreundliche Verarbeitung für klimaschonende CO2-Neutralität. Die 4 - 12 cm großen Kohlestücke haben die optimale Größe und Dichte, um im Holzkohlekorb und Feuerraum die ideale Luftzirkulation und Wärmeintensität zu schaffen. Durch die perfekte Karbonisierung zündet die MONOLITH Holzkohle extrem schnell und erreicht Temperaturen von 200 - 250 °C innerhalb von nur 10 - 15 Minuten. Dank des hohen Energiewerts von 31.700 kJ / kg können diese Temperaturen ganz nach Bedarf und ohne Probleme konstant gehalten werden.



MONOLITH IST FREUNDSCHAFT

Copyright © 2021/2022 MONOLITH Grill GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Soweit nicht anders angegeben unterliegen Fotos, Grafiken und Texte auf diesen Seiten dem Copyright der MONOLITH Grill GmbH. Ohne ausdrückliche Genehmigung dürfen weder ganzheitlich noch auszugsweise Inhalte dieser Seiten für andere Zwecke als die der MONOLITH Grill GmbH genutzt bzw. veröffentlicht werden. Wir haben den Inhalt dieses Kataloges mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch sind Preisänderungen, Irrtümer, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Aus den angegebenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden und MONOLITH Grill GmbH haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. Farben können aufgrund des Drucks von den Originalen abweichen.




#MONOLITH BBQ

LASS DICH INSPIRIEREN!
FOLGE UND VERLINKE
UNS AUF:

-  [Monolith Grill](#)
-  [monolithbbq](#)
-  [Monolith Grill](#)



 Die Facebook Grillcommunity von und für MONOLITH-Griller. Wir sind schon über 5.000 und freuen uns auf dich!



