



 **MONOLITH**
GRILOVÁNÍ V KERAMICE

MONOLITH NA PRVNÍ POHLED

Gril MONOLITH znamená svobodu. Keramický gril, který nabízí mnoho možností: grilování, uzení, pečení, vaření, barbecue, pražení. Vychutnejte si to, že máte volbu, to že můžete ohromit své hosty a rozmazlovat Vaše chuťové buňky. Vaše zahrada se stane zemí neomezených možností.

MONOLITH to je skvělý design. Spojuje estetiku a funkčnost dokonalým způsobem. Zahradní prvek, který dokáže potěšit oči stejně tak jako chuť.

MONOLITH je tradice. Již více než 3000 let jsou používána keramická kamna k pečení při nízké teplotě, grilování a uzení. Z japonského, již po staletí známého stylu Mushikamado se od 70. let vyvinul keramický gril a odstartoval své vítězné tažení po světě.

Přesné nastavení teploty pomocí regulátoru vzduchu z litiny

Teploměr

Praktické odkládací stolky z bambusu

Jedinečný systém pro doplnění dřevěných chipsů (pomáhají provonět maso)

Stabilní stojan s aretačními otočnými kolečky

Otvor pro regulaci přívodu vzduchu a pro vyjmutí popela

Korpus grilu MONOLITH ze žáruvzdorné keramiky



ČTYŘI METODY

GRILOVÁNÍ

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

U tohoto způsobu grilování je na kruh uvnitř grilu, přímo nad rozžhavené uhlí, umístěn grilovací rošt. Grilovaný pokrm je nutné pravidelně otáčet, aby byl správně upraven z obou stran.



NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Na kruh uvnitř grilu se umístí tzv. krycí deska, která chrání grilovaný pokrm před přímým žářem uhlí. Grilovací rošt je nadzvednut pomocí rozpěrného držáku. Grilování probíhá při nízké teplotě. Metodou nepřímého grilování tak mohou být šetrně grilovány velké kusy masa, ryby nebo i celé kuře.



ÚZENÍ

Pro uzení pokrmů jsou různé varianty: uzení pomocí dřeva, dřevěných třísek nebo tzv. dřevěné mouky. Po rozpálení grilu se regulátor vzduchu uzavře a tím je minimalizován přísun vzduchu. Přidáním různých směsí koření určených pro uzení můžeme měnit aroma pokrmů dle naší chuti.



PEČENÍ

Pizza kámen je položen na 2. patro roštu a MONOLITH gril rozpálen na 300 °C – 350 °C.



ROZDĚLÁVÁNÍ OHNĚ



Naplňte topeniště kvalitním a hrubším dřevěným uhlím. Doporučujeme vám dřevěné uhlí FLAMY.



Dřevěné uhlí rozpalte shora. Prosíme, nepoužívejte žádné chemické nebo tekuté podpalovače. Doporučujeme použít podpalovač Smoky Fun. Zavřete víko a otevřete všechny otvory pro regulaci vzduchu. Díky komínovému efektu, který vznikne, bude gril brzy rozpálen.



Teplotu můžete regulovat pomocí otvorů přívodu vzduchu. Pro samotné grilování použijte odpovídající příslušenství podle zvolené metody grilování.

UZENÍ



Keramický gril MONOLITH má jedinečný systém pro doplnění dřevěných chipsů, dřevěných třísek nebo dřevěných peletek, které provoní uzené maso. Otvorem na přední straně korpusu grilu pomocí posouvátka vsunete dřevěné chipsy do rozžhaveného uhlí – víko grilu přitom nemusíte vůbec otevírat!

TŘI VELIKOSTI

Dodávané barvy:
černá, červená



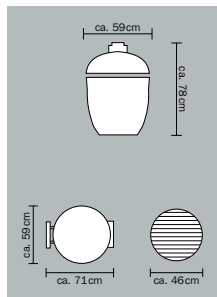
MONOLITH nabízí tři různě velké modely grilů ve dvou barvách – červené a černé. Model Classic má průměr roštu 46 cm a je středním modelem naší řady. Menším modelem je Junior, který má průměr roštu 33 cm. Největším modelem je gril Le Chef, ten má průměr roštu 57 cm. Všechny tři modely vám umožní grilování na profesionální úrovni. Sami si můžete zvolit jak sestavit rošty a ostatní příslušenství podle toho, jak a co chcete grilovat.



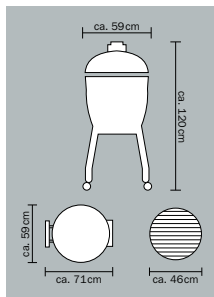
CLASSIC JUNIOR LE CHEF

CLASSIC

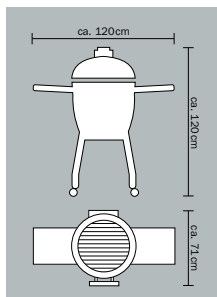
Hmotnost: 85 kg



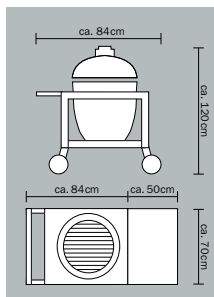
Korpus



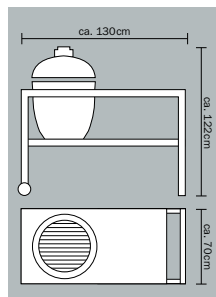
Korpus se stojanem



Korpus se stojanem
a dvěma odkládacími
stoly z bambusu



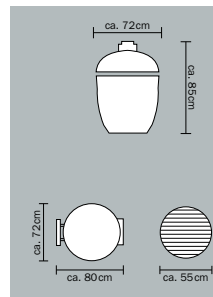
Korpus v Buggy
s odkládacím stolem
(volitelné příslušenství)



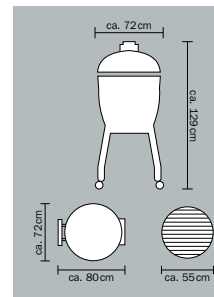
Korpus s mobilním
stolem z teakového dřeva

LE CHEF

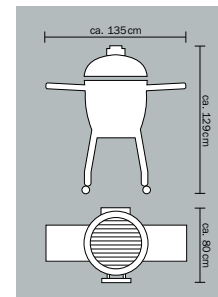
Hmotnost: 140 kg



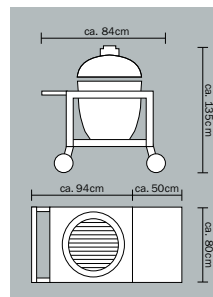
Korpus



Korpus se stojanem



Korpus se stojanem
a dvěma odkládacími
stoly z bambusu



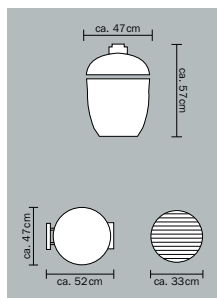
Korpus v Buggy
s odkládacím stolem
(volitelné příslušenství)



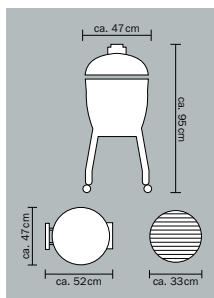
Buggy k modelu
MONOLITH Le Chef

JUNIOR

Hmotnost: 43 kg



Korpus



Korpus se stojanem



Buggy k modelu
MONOLITH Classics

MONOLITH VENKOVNÍ KUCHYNĚ

POUZE PRO MODEL
MONOLITH CLASSIC

Designové umyvadlo
z říčního křemene

Praktická přípojka vody
(systém Gardena)



Vysoce kvalitní
výsuvná chladnička
s vlastním kompresorem



Venkovní kuchyně –
stolek z galvanizované
oceli a teakového dřeva

MONOLITH
CLASSIC EXKLUSIV



MONOLITH BUGGY

Gril MONOLITH můžete umístit do pojízdného stolku Buggy, který je vyroben z nerezové, broušené oceli. Gril je v něm upevněn pomocí speciálního odpruženého držadla. Velká kola umožňují pohodlný a bezpečný transport grilu i v drsnějším terénu. MONOLITH Buggy se tak hodí i pro grilovací týmy, prodejce street-food, restaurace a cateringové firmy.



Deska z teakového dřeva
(certifikát FSC)

Madlo
z nerezové
oceli

Skládací odkládací
stolek (volitelné
příslušenství)

Aretovatelný skládací
mechanismus

Odpružené
držadlo
korpusu grilu

Nerezový rám
z broušené oceli

Pneumatiky (ø 25 cm)
s aretačním zařízením

CLASSIC

ZÁKLADNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



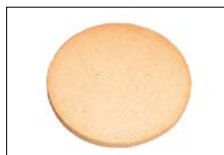
Víčko pro regulaci průtoku
vzduchu



Ohniště



Topeniště



Spodní ochranná deska



Koš na uhlí s přepážkou



Krycí deska s rozpěrným
držákem



Nerezový rošt



Nerezový rošt 2. patro



Bambusová rukojeť



Teploměr



Stojan s kolečky



Pohrabáč



Lišta a posuvátko pro
aplikaci dřevěných chipsů



Zvedák na grilovací rošt

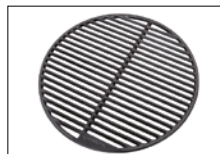


Dva postranní stoly
z bambusu



Manuál

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Litínový rošt



Pizza kámen



Kryt na gril



Mobilní stůl z pozinkované
oceli a teakového dřeva



Buggy pro model Monolith
Classics

UKÁZKA SESTAVENÍ



Koš na uhlí s přepážkou



Krycí deska (dělená) s rozpěrným
držákem k nepřímému grilování



Krycí deska se dvěma patry
nerezových roštů



Sestava na pizzu

JUNIOR

ZÁKLADNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



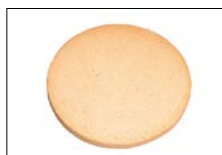
Víčko pro regulaci průtoku vzduchu



Ohniště



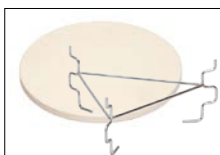
Topeniště



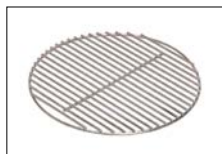
Spodní ochranná deska



Koš na uhlí



Krycí deska s rozpěrným držákem



Nerezový rošt



Nerezový rošt 2. patro



Bambusová rukojeť



Teploměr



Stojan s kolečky



Pohrabáč



Lišta a posouvátko pro aplikaci dřevěných chipsů

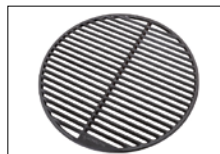


Zvedák na grilovací rošt



Manuál

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Litinový rošt



Pizza kámen



Kryt na gril

UKÁZKA SESTAVENÍ



Koš na uhlí



Krycí deska s rozpěrným držákem k nepřímému grilování



Krycí deska se dvěma patry nerezových roštů



Sestava na pizzu

LE CHEF

ZÁKLADNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



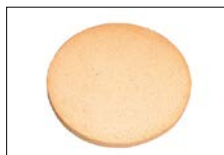
Víčko pro regulaci průtoku vzduchu



Ohniště



Topeniště



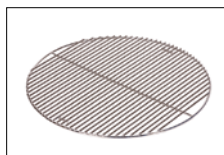
Spodní ochranná deska



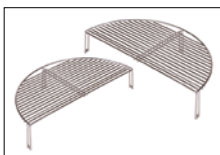
Koš na uhlí s přepážkou



Krycí deska s rozpěrným držákem



Nerezový rošt



Nerezový rošt 2. patro



Nerezový rošt 3. patro



Teploměr



Stojan s kolečky



Pohrabáč



Lišta a posouvátko pro aplikaci dřevěných chipsů



Zvedák na grilovací rošt



Dva postranní stoly z bambusu

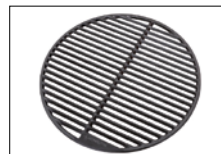


Bambusová rukojeť



Manuál

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Litínový rošt



Pizza kámen



Kryt na gril



Buggy pro model Monolith Le Chef

UKÁZKA SESTAVENÍ



Koš na uhlí s přepážkou



Krycí deska (dělená) s rozpěrným držákem k nepřímému grilování



Kompletní sestava s nerezovým roštěm a rošty 2. a 3. patra.



Sestava na pizzu

PŘÍSLUŠENSTVÍ

PRO VŠECHNY MODELY



Wok pánev



Profesionální rukavice



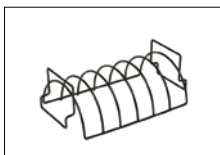
Podpalač Smoky Fun



Uhlí z tvrdého dřeva



Držák na grilování kuřete



Držák na grilování žiber



Grilovací kleště



Lopatka na pizzu



Kráječ na pizzu



Špízy a držák na špízy



Miska a štětec na omáčky



Kartáč na čištění roštu



KOMPLETNÍ VENKOVNÍ KUCHYNĚ

MONOLITH spojuje výhody klasického grilu s výhodami kamenné pece.

Grilování, barbecue, uzení, pečení...

Ať už si budete chtít připravit Váš pokrm jakkoliv, gril MONOLITH Vám vždy umožní skvělý výsledek. Potřebujete vysoké teploty pro grilování steaků nebo nejnižší teploty pro pečení velkého kusu masa po dlouhé hodiny? Gril MONOLITH splní všechna Vaše přání.

MONOLITH je také ideální, stejně jako kamenná pec, pro pečení pizzy nebo chleba. Rozsah provozních teplot grilu je 70 °C – 400 °C.

Vzhledem ke své jedinečné výkonnosti potřebuje gril MONOLITH velmi málo energie k dosažení a udržení potřebné teploty. Při úpravě pokrmu při nižších teplotách vám vystačí 3 kg balení dřevěného uhlí až na 24 hodin. Pro grilování je potřeba jen velmi malý přísuv vzduchu a jeho proudění v grilu je tedy extrémně nízké. Maso nevysychá a zůstává šťavnaté.

Chcete rychle připravit pouze dva steaky? Není žádný problém. Díky komínovému efektu je dřevěné uhlí velmi rychle rozpáleno. Steaky grilujte při vysoké teplotě. Když je maso hotové, zavřete regulaci vzduchu. Vzhledem k extrémně dobrému těsnění grilu a ohniště žár uhasne téměř okamžitě a uhlí můžete použít při dalším grilování.

Unikátní systém pro přidání dřevěných chipsů dodá grilovanému pokrmu typické BBQ kouřové aroma, a to bez nadzvednutí víka. Dřevěné chipsy se umístí na posuvnou lištu a pomocí posouvátka se vsunou přímo do ohniště otvorem, který slouží k tomuto účelu a je umístěn na přední straně grilu.

MONOLITH je vyroben z extrémně žáruvzdorné keramiky a nerezové oceli. Má dva praktické stolky z bambusu. Stabilitu grilu MONOLITH zajišťuje kvalitní stojan z oceli s aretačními otočnými kolečky.

Díky výborné izolaci těžké keramiky a sofistikovanému ovládání přísuvu vzduchu je možné kontrolovat teplotu v grilu MONOLITH tak jako u žádného jiného typu grilu. Spotřeba dřevěného uhlí je mezi 25-50 % ve srovnání s tradičním typem grilu.

Vnější teplota grilu je mnohem nižší než u ocelového grilu – nehrozí tudíž tak velké riziko popálení.

Velmi rychle dosažení pracovní teploty, díky komínovému efektu.

Malá cirkulace vzduchu zabraňuje vysychání grilovaných pokrmů.

Velmi široké rozpětí teplot.

Díky extrémně tepelně odolné keramice a vysoce kvalitní oceli je používání grilu MONOLITH velmi jednoduché a umožňuje grilování i v zimě.

Záruka 10 let (záruční podmínky viz www.monolith-gril.cz)
Změna technických parametrů vyhrazena.

steeltrend.net

SMOKY FUN[®]

 MONOLITH

KESO[®]
ASSA ABLOY

security solutions
GEHRER AG
switzerland



steeltrend.net
ALU FENSTERLÄDEN • OKENICE

XFORCE

www.monolith-gril.cz