



 **MONOLITH**
GRIL EN CÉRAMIQUE

MONOLITH EN UN COUP D'ŒIL

Les grils MONOLITH sont synonymes de liberté. Nos grils en céramique offrent un large éventail de possibilités - griller, fumer, cuire, rôtir ou faire un barbecue... Profitez de toutes ces options, impressionnez vos amis et comblez vos papilles gustatives. Votre jardin deviendra un royaume de choix illimités.

Les grils MONOLITH offrent un très joli design. Ils allient esthétique et fonctionnalité, régaler à la fois les yeux et le palais.

Les grils MONOLITH représentent une longue tradition. Depuis plus de 3000 ans des fours en céramique sont utilisés pour cuisiner à basses températures, griller et fumer. Les grils en céramique ont été développés dans les années 70, en s'inspirant des fours nippons « mushikamado » utilisés depuis des siècles, et sont partis à la conquête du monde.

Réglage précis de la température
grâce au régulateur d'alimentation
en air en fonte



Thermomètre

Tablettes pratiques
en bambou

Système unique pour
ajouter des copeaux de
bois (afin de parfumer vos
viandes)

Support en acier inox
stable avec roues verrouil-
lables

Ouverture
d'alimentation en
air et d'évacuation
des cendres

Corps du gril MONOLITH
en céramique extrême-
ment résistante à la
chaleur

QUATRE MÉTHODES DE CUISSON

GRILLER DIRECTEMENT

Pour cette méthode, la grille est posée directement sur l'anneau à l'intérieur du gril au dessus des braises. Les aliments préparés doivent être tournés régulièrement afin de bien les griller des deux côtés.



GRILLER INDIRECTEMENT

Le déflecteur est posé sur l'anneau à l'intérieur du gril afin de protéger les aliments de la chaleur directe des braises. La grille est soulevée en utilisant l'écarteur. La grillade indirecte permet de préparer de gros morceaux de viandes, des poissons ou un poulet entier.



FUMER

Différentes options se présentent pour fumer les aliments – on peut utiliser du bois, des copeaux ou de la poudre de bois. Quand le gril est chaud, fermez le régulateur afin de réduire au minimum l'entrée d'air. En ajoutant différents assaisonnements, vous pouvez varier le goût de vos plats.



CUIRE

Placez la pierre à pizza sur la grille surélevée et chauffez le gril MONOLITH à 300 °C – 350 °C.



ALLUMER LE FEU



Remplissez le foyer à feu avec du charbon de bois en morceaux de grand qualité. Nous recommandons d'utiliser le charbon de bois FLAMY.



Allumez le charbon de bois du haut. N'utilisez pas les allume-feux chimiques ou liquides. Nous recommandons l'allume-feu Smoky Fun. Fermez le couvercle et ouvrez toutes les ouvertures d'alimentation en air. Grâce à l'effet cheminée, le grill va chauffer très rapidement.



Vous pouvez réguler la température en modifiant l'apport en air. Pour la cuisson, utilisez les accessoires correspondant à la méthode de cuisson choisie.

FUMER



Les grils en céramique MONOLITH disposent d'un système unique pour ajouter les copeaux de bois, granulés ou pastilles qui parfumeront vos viandes. En utilisant le mécanisme d'alimentation coulissant sur la face avant du grill vous pouvez rajouter des copeaux dans la braise sans devoir ouvrir le couvercle du grill !

TROIS TAILLES

Disponible en deux couleurs:
noir et rouge



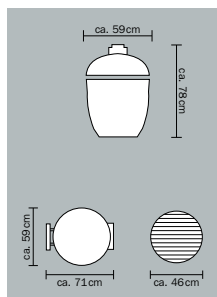
Les grils MONOLITH sont disponibles en trois tailles et deux couleurs (noir et rouge). Le modèle « Classic » est le modèle de taille moyenne avec un diamètre de grille de 46 cm. « Junior » est le plus petit modèle, avec un diamètre de grille de 33 cm. « Le Chef » est le modèle le plus large avec un diamètre de grille de 57 cm. Les trois modèles sont adaptés pour une cuisson professionnelle. Vous pouvez adapter la façon d'assembler la grille et les autres accessoires selon la méthode de cuisson choisie.



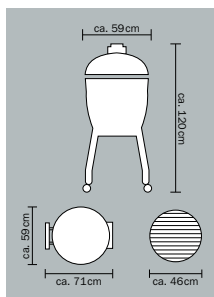
CLASSIC JUNIOR LE CHEF

CLASSIC

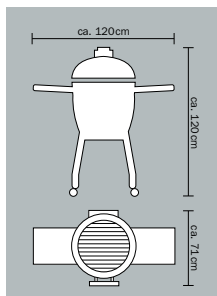
Poids: 85 kg



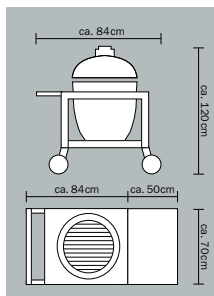
Corps



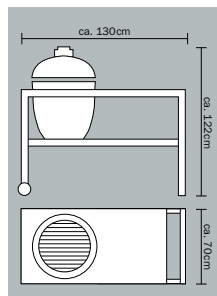
Corps avec support



Corps avec support et deux tablettes en bambou



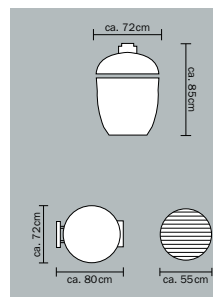
Corps avec chariot (buggy) avec une tablette (accessoire facultatif)



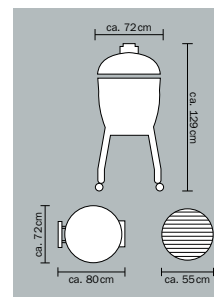
Corps avec tablette en teck mobile

LE CHEF

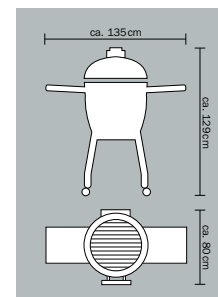
Poids: 140 kg



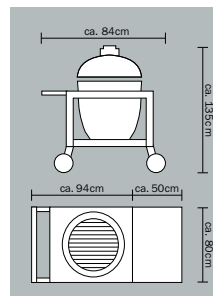
Corps



Corps avec support



Corps avec support et deux tablettes en bambou



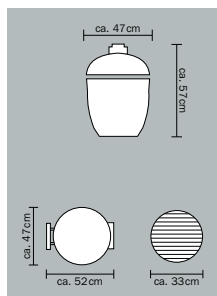
Corps avec chariot (buggy) avec une tablette (accessoire facultatif)



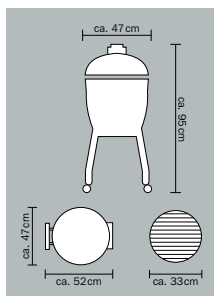
Chariot (buggy) pour MONOLITH « Le Chef »

JUNIOR

Poids: 43 kg



Corps



Corps avec support



Chariot (buggy) pour MONOLITH « Classic »

MONOLITH - CUISINE EXTÉRIEURE

DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR
LE MODÈLE MONOLITH CLASSIC

Bassin de création
en galet de rivière



Raccord de tuyau pratique
(système Gardena)



Réfrigérateur
coulissant,
à compresseur



Cuisine extérieure en
acier galvanisé et bois
de teck

MONOLITH CLASSIC
EXCLUSIF



CHARIOT MONOLITH

Vous pouvez monter les grils MONOLITH sur un chariot en acier inoxydable. Le gril est assis sur un support à ressort. Équipé de grandes roulettes, le chariot peut être transporté facilement et en toute sécurité dans un terrain inégal. Le chariot MONOLITH est idéal pour les équipes, les vendeurs ambulants, les restaurants et les traiteurs.



CLASSIC

ACCESSOIRES STANDARDS



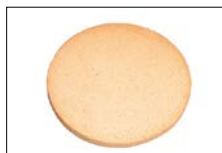
Régulateur d'air



Anneau



Foyer



Plaque de protection



Panier à charbon de bois
avec cloison



Déflecteur avec écarteurs



Grille en acier inoxydable



Grille en acier inoxydable
– deuxième étage



Poignée en bambou



Thermomètre



Table à roulettes



Tisonnier



Système d'alimentation
en copeaux



Élévateur de grille



Deux tablettes en bambou



Manuel

ACCESSOIRES FACULTATIFS



Grille en fonte



Pierre à pizza



Housse



Tablette mobile en acier
galvanisé et teck



Chariot pour le modèle
MONOLITH Classic

ASSEMBLAGE



Panier à charbon de bois avec cloison



Déflecteur (divisé en deux) avec
écarteur pour grillade indirecte



Déflecteur avec grille en acier
inoxydable à deux étages



Dispositif pour pizza

JUNIOR

ACCESSOIRES STANDARDS



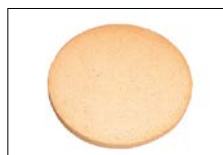
Régulateur d'air



Anneau



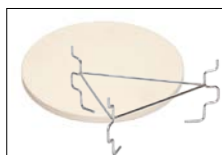
Foyer



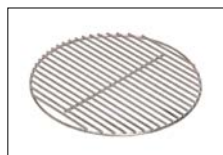
Plaque de protection



Panier à charbon de bois



Déflecteur avec écarteurs



Grille en acier inoxydable



Grille en acier inoxydable
– deuxième étage



Poignée en bambou



Thermomètre



Table à roulettes



Tisonnier



Système d'alimentation
en copeaux

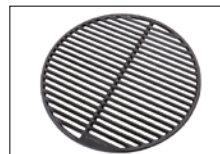


Élévateur de grille



Manuel

ACCESSOIRES FACULTATIFS



Grille en fonte



Pierre à pizza



Housse

ASSEMBLAGE



Panier à charbon



Déflecteur (divisé en deux) avec
écarteur pour grillade indirecte



Déflecteur avec grille en acier inoxy-
dable à deux étages



Dispositif pour pizza

LE CHEF

ACCESSOIRES STANDARDS



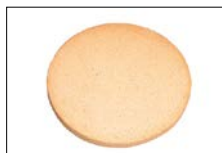
Régulateur d'air



Anneau



Foyer



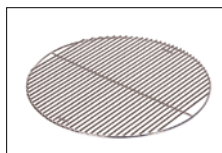
Plaque de protection



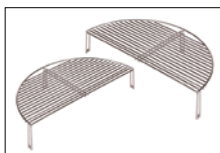
Panier à charbon de bois
avec cloison



Déflecteur avec écarteurs



Grille en acier inoxydable



Grille en acier inoxydable
– deuxième étage



Grille en acier inoxydable
– troisième étage



Thermomètre



Table à roulettes



Tisonnier



Système d'alimentation
en copeaux



Élévateur de grille



Deux tablettes en bambou



Poignée en bambou



Manuel

ACCESSOIRES FACULTATIFS



Grille en fonte



Pierre à pizza



Housse



Chariot pour le modèle
MONOLITH Le Chef

ASSEMBLAGE



Panier à charbon avec cloison



Déflecteur (divisé en deux) avec
écarteur pour grillade indirecte



Dispositif complet avec grille en acier
inoxydable à trois étages



Dispositif pour pizza

ACCESSOIRES

TOUS LES MODÈLES



Wok



Gants professionnels



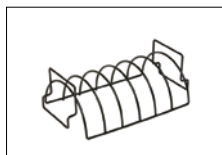
Allume-feu Smoky Fun



Charbon de bois dur



Support à poulet



Support à côtes



Pince à griller



Pelle à pizza



Roulette à pizza



Brochettes et support à brochettes



Bol à sauce et pinceau



Brosse à grille



CUISINE EXTÉRIEURE COMPLÈTE

Les grils MONOLITH réunissent les avantages des grils classiques avec ceux des fours à pierres.

Grillades, préparations à basse température, plats fumés, cuisson...Quelle que soit la manière dont vous désirez préparer vos plats, avec le gril MONOLITH un résultat parfait est assuré. Que vous ayez besoin de très hautes températures pour griller un steak, ou que vous désiriez préparer de grosses pièces de viande pendant des heures à basse température, avec le gril MONOLITH tout est possible !

Les grils MONOLITH sont parfaits pour cuire des pizzas ou du pain à l'instar des fours à pierres. Les températures de cuisson s'échelonnent entre 70° et 400 °C.

Grâce à la grande efficacité des grils MONOLITH, très peu d'énergie est nécessaire pour les chauffer à la température désirée et pour les y maintenir. Si vous préparez les plats à basse température, un sac de charbon de bois de 3 kilogrammes vous suffira pour 24 heures. Les grils ont besoin de peu d'oxygène, le mouvement d'air à l'intérieur du gril est extrêmement limité ce qui empêche la nourriture de devenir sèche et la maintient bien juteuse.

Vous voulez griller deux steaks rapidement ? Aucun souci. Grâce à l'effet cheminée, le charbon de bois chauffe très rapidement. Les steaks nécessitent une température élevée. Une fois la cuisson terminée, fermez les ouvertures d'alimentation en air. Le gril et le foyer à feu sont bien étanches, les braises s'éteignent donc rapidement et vous pouvez les réutiliser pour vos grillades suivantes.

Le système unique d'alimentation en copeaux de bois donne aux plats un goût typiquement barbecue, sans devoir ouvrir le couvercle. Les copeaux sont posés sur un rail et poussés dans le foyer à l'aide d'une baguette au travers d'une ouverture prévue à cet effet.

Les grils MONOLITH sont fabriqués en céramique résistant à la chaleur et en acier inoxydable. Ils sont équipés de deux tablettes en bambou et la stabilité du gril est assurée grâce à un chariot en acier à roulettes verrouillables.

Grâce à une très bonne isolation de la céramique lourde et à la régulation de l'air ingénieuse, vous pouvez maîtriser la température à l'intérieur du gril, contrairement aux autres types de gril. La consommation de charbon de bois est de 20 à 30 % inférieure à celle des grils traditionnels.

La température sur la surface du gril est moindre qu'avec les grils en acier. Le risque de brûlures est ainsi limité.

Grâce à l'effet cheminée, la température de cuisson est atteinte rapidement. La circulation de l'air limitée permet de garder les plats juteux. Les grils ont une large plage de température.

Grâce à la céramique hautement résistante et à l'acier inoxydable de premier choix, les grils MONOLITH sont faciles à utiliser et adaptés aux grillades hivernales.

Garantie de 10 ans (voir les conditions sur www.monolith-gril.cz)
Modification des paramètres techniques réservée.

steeltrend.net

SMOKY FUN[®]

 MONOLITH

KESO[®]
ASSA ABLOY

security solutions
GEHRER AG
switzerland

 **steeltrend.net**
ALU FENSTERLÄDEN • OKENICE

XFORCE

www.monolith-gril.cz

