



 **MONOLITH**  
KERAMISCH GRILLEN

# DER MONOLITH AUF EINEN BLICK

Der MONOLITH bedeutet Freiheit. Er ist ein Top-Keramikgrill, der Ihnen all dies perfekt ermöglicht: Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren. Geniessen Sie es, die Wahl zu haben, geniessen Sie es, Ihre Gäste zu verblüffen, geniessen Sie es, Ihren Gaumen zu verwöhnen. Ihr Garten wird zum Land der unbegrenzten Möglichkeiten.

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 zum Garen, Grillen und Räuchern verwendet. Aus dem in Japan seit Jahrhunderten bekannten Mushikamado entwickelte sich seit den 70er Jahren der Keramikgrill und dieser startete seinen Siegeszug um die Welt.

Exakte Einstellung der Temperatur durch die Luftmengenregulierung aus Gusseisen



Thermometer

Praktische Ablage aus Bambus

Einzigartiges System zum Befüllen mit Holzchips zum Smoken

Stabiler Ständer mit arretierbaren Laufrollen

Öffnung für Zuluft und Entnahme der Asche

Der MONOLITH besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik

# DIE VIER GARMETHODEN

## 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.



## 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.



## RÄUCHERN

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Speisen zu räuchern: Räuchern mit Holz, Holzspänen oder Räuchermehl. Nach dem Erhitzen wird die Kaminklappe geschlossen und die Luftzufuhr minimiert. Mit verschiedenen Räuchergewürzen kann das Aroma nach Belieben verändert werden.



## BACKEN

Hier wird der Pizzastein mit dem Distanzstück angehoben und der MONOLITH auf eine Temperatur von 300 °C – 350 °C gebracht.



# DIE BEFEUERUNG



Den Kohlekorb, bzw. die Feuer-Box, mit hochwertiger, größerer Holzkohle befüllen. Wir empfehlen unsere FLAMY Grillkohle.

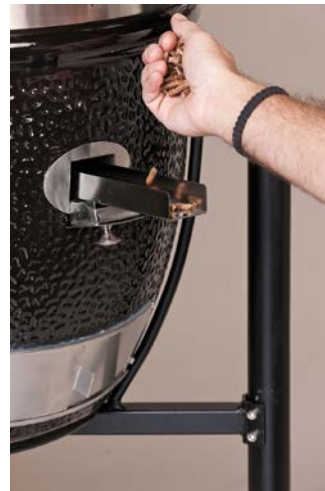


Die Kohle von oben entzünden. Bitte keine chemischen oder flüssigen Anzündler verwenden, wir empfehlen die Anzündhilfe SMOKY FUN. Den Deckel schließen, die Zu- und Abluftöffnung komplett öffnen. Durch den Kamineffekt ist der Grill in kürzester Zeit aufgeheizt.



Nun die Grilltemperatur über die Zu- und Abluft regeln und je nach Grillmethode das entsprechende Zubehör einsetzen.

# DAS SMOKEN



Der MONOLITH Keramikgrill verfügt über ein einzigartiges System zum Befüllen mit Holzchips, Holzchunks und Holzpellets. Über die Klappe im Korpus werden mit Hilfe der Räucherschiene und dem dazugehörigen Schieber die Räucherhölzer in die Glut gegeben – ohne den Deckel des Grills zu öffnen!

# DREI GRÖSSEN

Erhältliche Farben:  
Schwarz, Rot



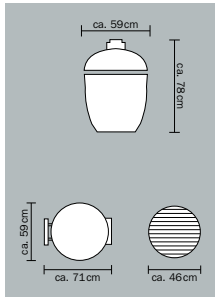
Die MONOLITH Familie besteht aus drei verschiedenen Modellen, und es stehen zwei Farben, rot und schwarz, zur Auswahl. Neben dem bewährten Modell Classic (Rost 46 cm) bieten wir den kleineren Junior (Rost 33 cm) und den grossen Le Chef (Rost 57 cm) an. Alle drei Modelle passen sich – bei gleichen Funktionen – Deinen Bedürfnissen optimal an und versprechen Grill-Genuss auf höchstem Niveau.



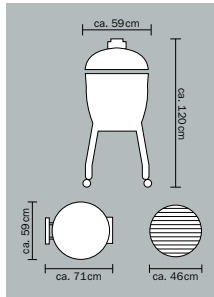
**CLASSIC JUNIOR LE CHEF**

# CLASSIC

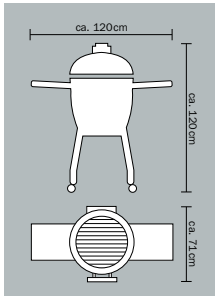
Gewicht: 85 kg



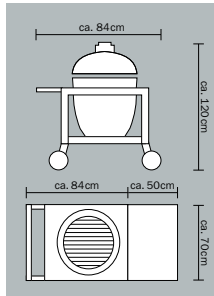
Korpus



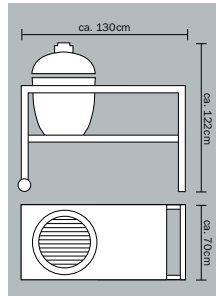
Korpus inkl. Gestell



Korpus inkl. Gestell  
u. Seitentischen



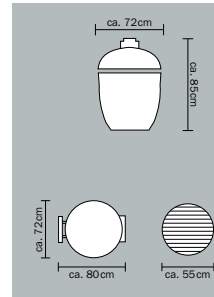
Korpus inkl. Buggy  
(optional mit Seitentisch)



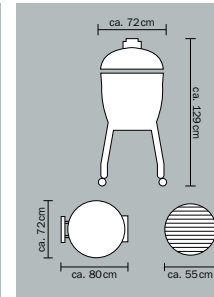
Korpus inkl. verzinkten  
Tisch aus Stahl  
mit Teakholzablagen

# LE CHEF

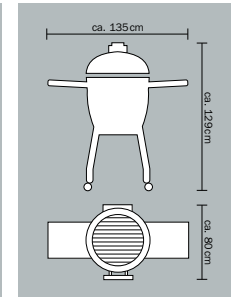
Gewicht: 140 kg



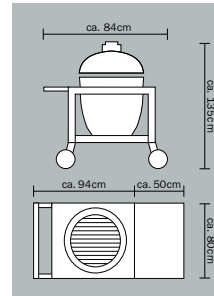
Korpus



Korpus inkl. Gestell



Korpus inkl. Gestell  
u. Seitentischen



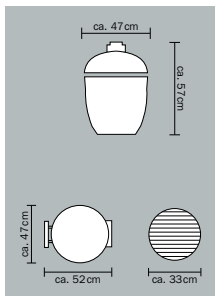
Korpus inkl. Buggy  
(optional mit Seitentisch)



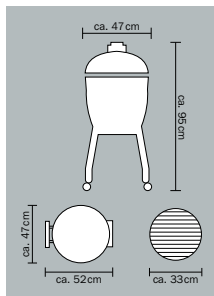
Buggy für den  
MONOLITH Le Chef

# JUNIOR

Gewicht: 43 kg



Korpus



Korpus inkl. Gestell



Buggy für den  
MONOLITH Classics

# MONOLITH OUTDOOR KÜCHE

NUR FÜR MONOLITH  
CLASSIC ERHÄLTICH

Edles Waschbecken  
aus einem Flusskiesel



Praktischer Wasseranschluss  
über ein Gardenasystem



Hochwertige  
Kompressor-Kühlbox,  
ausziehbar



Outdoor-Küche aus  
galvanisiertem Stahl mit  
Teakholz

MONOLITH  
CLASSIC EXKLUSIV







# CLASSIC

## REGULÄRES ZUBEHÖR



Kappe zur Regulierung  
des Luftstroms



Feuer-Ring



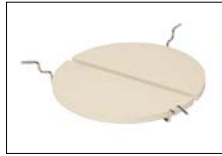
Feuer-Box



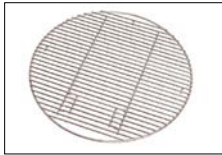
Protectorstein



Kohlekorb mit Trenner



Deflektorstein mit  
Distanzstück



Edelstahlgrillrost



Edelstahlgrillrost 2. Ebene



Bambus-Griff



Thermometer



Gestell



Aschenhaken



Räucherschiene und  
Schieber für Holzchips



Grillrostheber

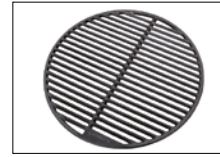


Zwei Bambus-Seitentische



Benutzerhandbuch

## OPTIONAL ZUBEHÖR



Gussrost



Pizzastein



Abdeckhaube



Tisch aus galvanisiertem  
Stahl mit Teakholz



Buggy für Monolith  
Classics

## DER AUFBAU



Kohlekorb mit Trenner



Deflektorstein (geteilt) mit Distanz-  
stück zum indirekten Garen



Deflektorstein mit Edelstahlgrillrost  
und Warmhalterost



Aufbau für Pizza

# JUNIOR

## REGULÄRES ZUBEHÖR



Kappe zur Regulierung  
des Luftstroms



Feuer-Ring



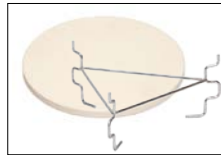
Feuer-Box



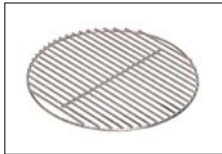
Protektorstein



Kohlekorb



Deflektorstein mit  
Distanzstück



Edelstahlgrillrost



Edelstahlgrillrost 2. Ebene



Bambus-Griff



Thermometer



Gestell



Aschenhaken



Räucherschiene und  
Schieber für Holzchips

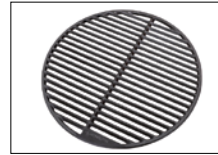


Grillrostheber



Benutzerhandbuch

## OPTIONAL ZUBEHÖR



Gussrost



Pizzastein



Abdeckhaube

## DER AUFBAU



Kohlekorb



Deflektorstein mit Distanzstück zum  
indirekten Garen



Komplettaufbau mit Edelstahlgrillrost  
und 2. Grillebene



Aufbau für Pizza

# LE CHEF

## REGULÄRES ZUBEHÖR



Kappe zur Regulierung  
des Luftstroms



Feuer-Ring



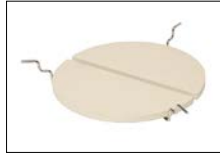
Feuer-Box



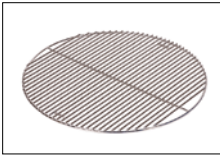
Protektorstein



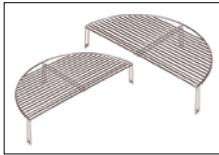
Kohlekorb mit Trenner



Deflektorstein mit  
Distanzstück



Edelstahlgrillrost



Edelstahlgrillrost 2. Ebene  
(Set)



Edelstahlgrillrost 3.Ebene



Thermometer



Gestell



Aschenhaken



Räucherschiene und  
Schieber für Holzchips



Grillrostheber



Zwei Bambus-Seitentische

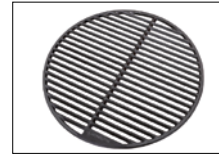


Bambus-Griff



Benutzerhandbuch

## OPTIONAL ZUBEHÖR



Gussrost



Pizzastein



Abdeckhaube



Buggy für Monolith  
Le Chef

## DER AUFBAU



Kohlekorb mit Trenner



Deflektorstein (geteilt) mit Distanz-  
stück zum indirekten Garen



Komplettaufbau mit Edelstahlgrillrost  
und 2. und 3. Grillebene



Aufbau für Pizza

# ZUBEHÖR

FÜR ALLE MODELLE



Wokpfanne



Profi-Grillhandschuhe



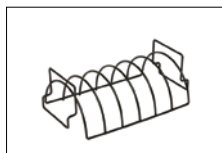
Anzündhilfe Smoky Fun



Holzkohle aus Hartholz



Hähnchenhalter



Spareribs-Halter



Grillzange



Pizza Schaufel



Pizza Schneider



Grillspieß + Halter



Topf + Pinsel für Saucen



Grillbürste



# DIE KOMPLETTE OUTDOOR- KÜCHE

Der MONOLITH vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens und bietet Ihnen einmalige Vorzüge.

Grillen, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen, Räuchern... Wie immer Sie Ihre Speisen zubereiten wollen, der MONOLITH-Grill wird Ihnen immer ein perfektes Ergebnis ermöglichen. 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 zudem perfekt als Steinofen zum Backen von Pizza oder Brot geeignet. Der nutzbare Temperaturbereich liegt zwischen 70 °C und 400 °C.

Durch seine einzigartige Effizienz benötigt 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, dass sehr wenig Sauerstoff benötigt wird und somit die Luftbewegung im Grill extrem gering ist. Das Fleisch trocknet nicht aus, sondern bleibt saftig.

Sollten Sie nur mal schnell zwei 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 wiederverwendet 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.

Dank der optimalen Dämmung der schweren Keramik und der ausgeklügelten Regulierung der Luftzufuhr lässt sich die Temperatur im MONOLITH so optimal kontrollieren, wie dies kein anderer Grill bieten kann.

Der Verbrauch an Holzkohle liegt bei lediglich 25 - 50 % eines herkömmlichen Grills. Zudem ist die Außentemperatur wesentlich geringer als bei einem Stahlgrill - es besteht kaum Verletzungsgefahr durch Verbrennen.

Der Kamineffekt erzeugt sehr schnelles Erreichen der Gartemperatur. Durch die extrem temperaturbeständige Keramik und Verwendung von hochwertigem Edelstahl ist der MONOLITH sehr pflegeleicht und lässt sich auch im Winter einsetzen.

Garantie: 10 Jahre  
(siehe Garantiebestimmungen unter [www.monolith-grill.ch](http://www.monolith-grill.ch))  
Technische Änderungen vorbehalten.

# steeltrend.net

SMOKY FUN<sup>®</sup>

 MONOLITH

  
ASSA ABLOY

 security solutions  
**GEHRER AG**  
switzerland

 **steeltrend.net**  
ALU FENSTERLÄDEN • OKENICE

**XFORCE**

[www.monolith-grill.ch](http://www.monolith-grill.ch)

