

CLASSIC
JUNIOR
LE CHEF
CLASSIC
JUNIOR
LE CHEF



www.monolith-grill.de



GRILLEN RÄUCHERN BACKEN KOCHEN GAREN DÖRREN

Der MONOLITH ist Freiheit. 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 freedom. A ceramic grill that delivers on all it promises. Grilling, smoking, baking, cooking, barbecuing or roasting. Enjoy all the options, enjoy surprising your guests, enjoy indulging your palate. Your garden will become a realm of endless choices.





exclusive for
MONOLITH CLASSIC

KERAMISCH GRILLEN

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 dazu benutzt zu garen, zu grillen und zu räuchern. Aus dem in Japan seit Jahrhunderten bekannten Mushikamado entwickelte sich seit den 70er Jahren der Keramikgrill und startete seinen Siegeszug um die Welt.

Der MONOLITH ist anders. Das Besondere ist seine Einzigartigkeit. Er stillt auf extravagante Art deinen Hunger nach Außergewöhnlichem.

The MONOLITH is design. It combines aesthetics with functionality in an accomplished fashion. An object of art, pleasing to both the eye and the palate.

The MONOLITH is tradition. The Kamado has traditionally been used by the Chinese and Japanese for over 3000 years. In the 70s the modern ceramic grill started to evolved out of the Japanese Mushikamado and began to blaze its trail of success.

The MONOLITH is different. It's unique, it's extravagant, it will satisfy your hunger for the extraordinary.





Der MONOLITH ist ein Multitalent.

Er bringt italienische Esskultur und argentinische Lebensweise zu dir nach Hause. Urlaub – 365 Tage im Jahr.

The MONOLITH's versatility allows you to invite the world's cuisines into your home. Using your MONOLITH you will enjoy an alfresco culture and way of life 365 days of the year in all weather.

VIELSEITIG

DIE DREI GROESSEN

Die MONOLITH-Familie besteht aus den drei Modellen MONOLITH Classic, MONOLITH Junior und MONOLITH Le Chef. Wähle deine Größe, optimal angepasst an deine Bedürfnisse. Alle drei Modelle bieten Grillgenuss auf höchstem Level!

The MONOLITH family consists of the three sizes – MONOLITH Classic, MONOLITH Junior and MONOLITH Le Chef. You can choose the size that perfectly suits your needs. All three sizes excel in performance, providing barbecue enjoyment of the highest level!



Alle Modelle sind lieferbar in den Farben schwarz und rot.
All models are available in black or red.



CLASSIC



JUNIOR LE CHEF

MONOLITH

REGULAERES ZUBEHOER/STANDARD ACCESSORIES:



Kappe zur Regulierung des Luftstroms
Dual-Disc Ventilation Cap
Art.-Nr. 201059-C



Feuer-Ring
Fire Ring
Art.-Nr. 201052-C



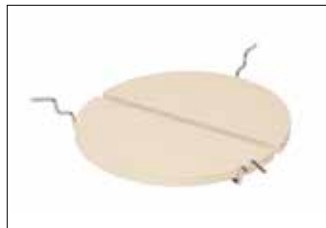
Feuer-Box
Fire Box
Art.-Nr. 201053-C



Protectorstein
Heat Protector
Art.-Nr. 201054-C



Kohlekorb mit Trenner
Charcoal Basket with Divider
Art.-Nr. 201046-C



Deflektorstein mit Distanzstück
Deflector Stone & Lift
Art.-Nr. 201006



Edelstahlgrillrost
Stainless Steel Grill Grate
Art.-Nr. 201060-C



Warmhalterost
Warming Rack
Art.-Nr. 201005



Bambus-Griff
Bamboo Handle
Art.-Nr. 201064-C



Thermometer
Thermometer
Art.-Nr. 201057-C



Gestell
Cart
Art.-Nr. 201068



Zwei Bambus-Seitentische
Two Bamboo Side Tables
Art.-Nr. 201062-C



Aschehaken
Ash Hook
Art.-Nr. 201063



Räucherschiene und Schieber für Holzchips
Smoke Chip Feed System
Art.-Nr. 201009



Grillrostheber
Grid Lifter
Art.-Nr. 206000



Benutzerhandbuch
User Manual
Art.-Nr. 20000-HB

TH CLASSIC

DER AUFBAU/THE SETUP:



Kohlekorb mit Trenner
Charcoal Basket with Divider



Deflektorstein (geteilt) mit Distanzstück zum indirekten Garen
Deflector Stone (halved) & Lift for Indirect Cooking



Deflektorstein mit Edelstahlgrillrost und Warmhalterost
Deflector Stone with Stainless Steel Grill Grate and Warming Rack



Aufbau für Pizza
Setup for Pizza

MONOLITH

REGULAERES ZUBEHOER/STANDARD ACCESSORIES:



Kappe zur Regulierung des Luftstroms
Dual-Disc Ventilation Cap
Art.-Nr. 201059-J



Feuer-Ring
Fire Ring
Art.-Nr. 201052-J



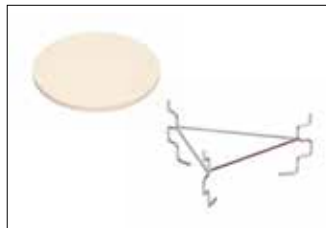
Feuer-Box
Fire Box
Art.-Nr. 201053-J



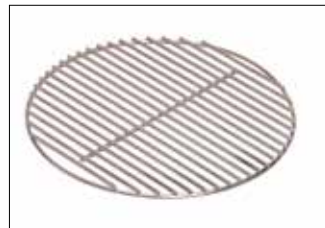
Protectorstein
Heat Protector
Art.-Nr. 201054-J



Kohlekorb
Charcoal Basket
Art.-Nr. 201046-J



Deflektorstein mit Distanzstück
Deflector Stone & Lift
Art.-Nr. 201024



Edelstahlgrillrost
Stainless Steel Grill Grate
Art.-Nr. 201060-J



Edelstahlgrillrost 2.Ebene
Second Level Stainless Steel Grid
Art.-Nr. 201023



Bambus-Griff
Bamboo Handle
Art.-Nr. 201064-J



Thermometer
Thermometer
Art.-Nr. 201057-J



Gestell
Cart
Art.-Nr. 201027



Aschehaken
Ash Hook
Art.-Nr. 201063



Räucherschiene und Schieber für Holzchips
Smoke Chip Feed System
Art.-Nr. 201026



Grillrostheber
Grid Lifter
Art.-Nr. 206000



Benutzerhandbuch
User Manual
Art.-Nr. 20000-HB

TH JUNIOR

DER AUFBAU/THE SETUP:



Kohlekorb
Charcoal Basket



Deflektorstein mit Distanzstück zum indirekten Garen
Deflector Stone & Lift for Indirect Cooking



Komplettaufbau mit Edelstahlgrillrost und 2. Grillebene
Complete Setup with Stainless Steel Grill Grate and 2nd Level Grid



Aufbau für Pizza
Setup for Pizza

MONOLITH

REGULAERES ZUBEHOER/STANDARD ACCESSORIES:



Kappe zur Regulierung des Luftstroms
Dual-Disc Ventilation Cap
Art.-Nr. 201059-L



Feuer-Ring
Fire Ring
Art.-Nr. 201052-L



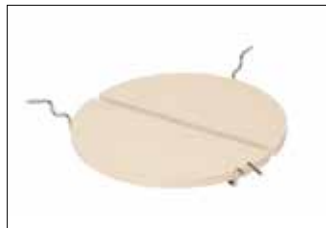
Feuer-Box
Fire Box
Art.-Nr. 201053-L



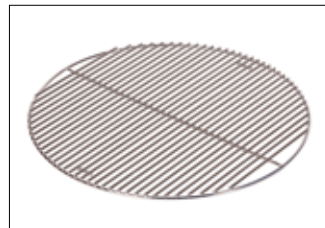
Protectorstein
Heat Protector
Art.-Nr. 201054-L



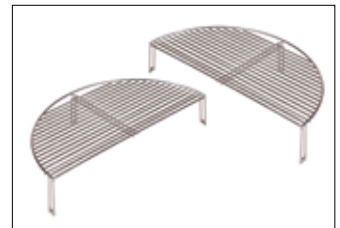
Kohlekorb mit Trenner
Charcoal Basket with Divider
Art.-Nr. 201046-L



Deflektorstein mit Distanzstück
Deflector Stone & Lift
Art.-Nr. 201033



Edelstahlgrillrost
Stainless Steel Grill Grate
Art.-Nr. 201060-L



Edelstahlgrillrost 2.Ebene (Set)
Second Level Stainless Steel Grid (Set)
Art.-Nr. 201032



Edelstahlgrillrost 3.Ebene
Third Level Stainless Steel Grid
Art.-Nr. 201038



Bambus-Griff
Bamboo Handle
Art.-Nr. 201064-L



Thermometer
Thermometer
Art.-Nr. 201057-L



Gestell
Cart
Art.-Nr. 201040



Zwei Bambus-Seitentische
Two Bamboo Side Tables
Art.-Nr. 201062-L



Grillrostheber / Grid Lifter
Art.-Nr. 206000
Aschehaken / Ash Hook
Art.-Nr. 201063



Räucherschiene und Schieber für Holzchips
Smoke Chip Feed System
Art.-Nr. 201035



Benutzerhandbuch
User Manual
Art.-Nr. 20000-HB

THE LE CHEF

DER AUFBAU/THE SETUP:



Kohlekorb mit Trenner
Charcoal Basket with Divider



Deflektorstein (geteilt) mit Distanzstück zum indirekten Garen
Deflector Stone (halved) & Lift for Indirect Cooking



Komplettaufbau mit Edelstahlgrillrost und 2. und 3. Grillebene
Complete Setup with Stainless Steel Grill Grate and 2nd and 3rd Level Grid



Aufbau für Pizza
Setup for Pizza

DIE BEFEUERUNG



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

Fill up the Charcoal Basket or the Fire Box with high quality larger sized lump charcoal. We recommend our MONOLITH Charcoal.



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

Light the lump charcoal from the top. Please do not use chemical or liquid lighters, we recommend the LOOFT-LIGHTER. Close the lid and open the air vent and ventilation cap. Due to the chimney effect the charcoal heats up extremely fast.



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

Control the grilling temperature by adjusting the vents and then add the grill accessories according to the grilling method.

DAS SMOKEN



Das einzigartige System zum Befüllen des MONOLITH Keramikgrills 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!

Our unique system of supplying wood chips, chunks or pellets. The wood chips are placed onto the rack and are pushed through the intended opening directly over the hot charcoal – without having to raise the lid!

DIE DREI GARMETHODEN

Direktes Garen

Mache es wie die Profis und grill direkt über der glühenden Kohle – entweder auf dem dazugehörigen Edelstahlgrillrost oder aber dem Grillrost aus Gusseisen. Egal für welchen Aufbau Du dich entscheidest: die Hitze der Glut verleiht deinem Fleisch den optimalen Geschmack und den perfekten Grill-Flair gibt es gratis dazu.

Grill like a pro directly over hot coals on the included Stainless Steel Grid or the cast iron grill grate that is also available for your MONOLITH. High heat directly from the coals gives your food those desired bar marks and true authentic barbecue flavour.

Indirektes Garen

Beim indirekten Grillen zeigt sich die ganze Größe des MONOLITH. Sobald du den Deflektorstein in den Feuerring einhängst und direkt über den heißen Kohlen platziert hast, wandert die Wärme kontrolliert nach außen. Durch die indirekte Hitze wird das Grillgut besonders schonend gegart. Fleisch, Fisch oder Geflügel – es gibt nichts, was der MONOLITH nicht auf den Punkt zubereiten kann.

Indirect grilling: Now see all the real advantages of having a MONOLITH over any other piece of cooking equipment. By placing the Deflector Stone over the hot coals you shield the direct heat away from your food creating a perfectly controllable convection oven. Roast, bake or braise anything from whole fish and roasting joints to cakes and casseroles.

Pizza backen

Ab sofort hältst du es mit den Italienern und backst auf dem dazugehörigen Stein hauchdünne, knusprige Pizzaböden direkt über dem Feuer. Dabei kannst du die gewünschte Temperatur ganz einfach bis zu 400 °C anpassen. In nur wenigen Minuten ist der Pizzagenuss perfekt. Auch Fladenbrot ist so im Handumdrehen zubereitet.

With a MONOLITH there is no need to invest in a separate pizza oven, now you can easily make authentic Italian thin crust pizzas or even American pan pizzas to impress your friends and family. With MONOLITH you can easily raise the temperatures to 400°C and cook perfect pizzas within a few minutes. This setup is also perfect for flat breads.

Drei Garmethoden ermöglichen es, je nach Aufbau des Grills, ein weites Spektrum unterschiedlicher Zubereitungen abzudecken.
The MONOLITH is multifunctional, giving you flexibility and freedom to create different cooking styles.



Ablageflächen aus Teakholz
(FSC-zertifiziert)

Teak Wood Work Top

Griffstange aus Edelstahl

*Stainless Steel
Handle*



NEU: DER MONOLITH BUGGY

exclusive for
MONOLITH CLASSIC
and **MONOLITH LE CHEF**

Optionaler, klappbarer Seitentisch

Optional Foldable Side Table



Feststellbare Klappmechanik

Lockable Hinge

Federnd gelagerte Halterung für den Korpus

*Secure Support Basket with Spring Loaded
Rubber Shock Absorbers*

Gestell aus rostfreiem,
gebürstetem Stahl

Stainless Steel Cart

Luftbereifung (Ø 30 cm) mit feststellbaren Lenkrollen

Pneumatic Casters (Ø 30 cm) – Fixed and Swivel

Der MONOLITH wird im Buggy aus rostfreiem, gebürstetem Stahl auf vier Gummipuffern gelagert und durch eine spezielle Halterung am Scharnier fixiert. Die großen Räder ermöglichen einen beschädigungsfreien und sicheren Transport des Grills auch in unwegsamem Gelände. Der MONOLITH Buggy eignet sich so auch ideal für Grillteams, Street Food-Verkäufer, Restaurants und Catering.

The MONOLITH is mounted in the stainless steel buggy on a secure support basket with rubber shock absorbers, and protected further with a latch on the hinge to ensure safety against unwanted movement. 30 cm in diameter pneumatic casters provide a smooth ride that makes the buggy perfect for barbecue teams, street food vendors, restaurants and caterers.

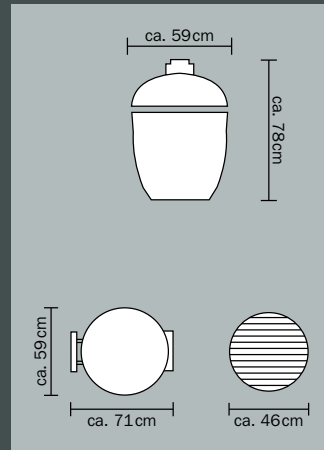


Buggy für den MONOLITH Le Chef
Buggy for the MONOLITH Le Chef

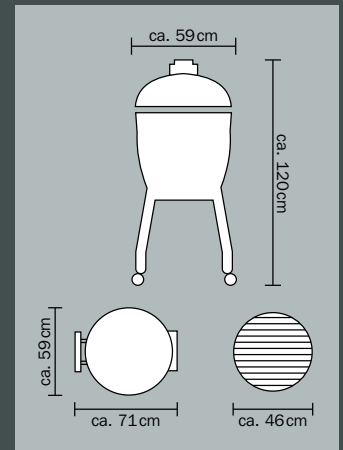
DIE BEMASSUNGEN

CLASSIC

Gewicht: CLASSIC 85 kg
weight: CLASSIC 85 kg



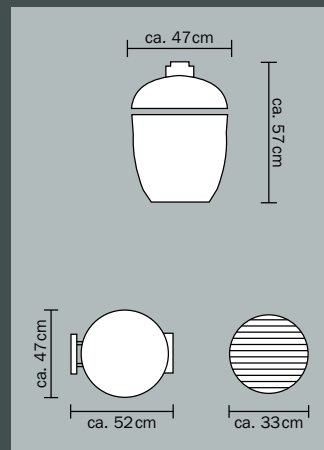
Korpus
Ceramic Shell



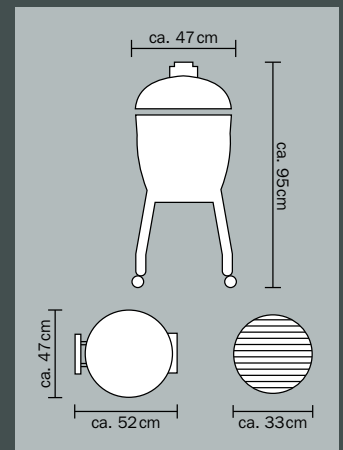
Korpus inkl. Gestell
Ceramic Shell including Cart

JUNIOR

Gewicht: JUNIOR 43 kg
weight: JUNIOR 43 kg



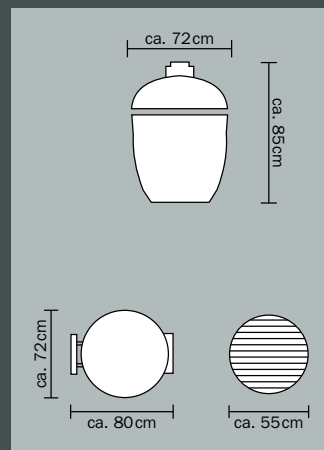
Korpus
Ceramic Shell



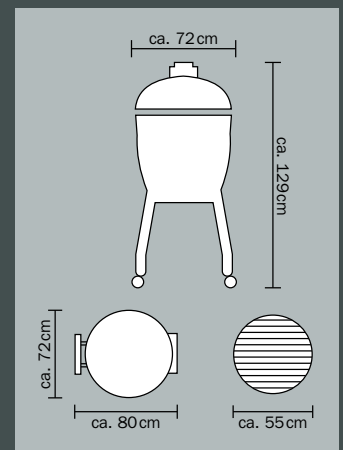
Korpus inkl. Gestell
Ceramic Shell including Cart

LE CHEF

Gewicht: LE CHEF 140 kg
weight: LE CHEF 140 kg

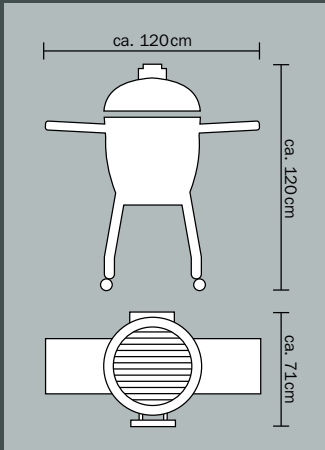


Korpus
Ceramic Shell

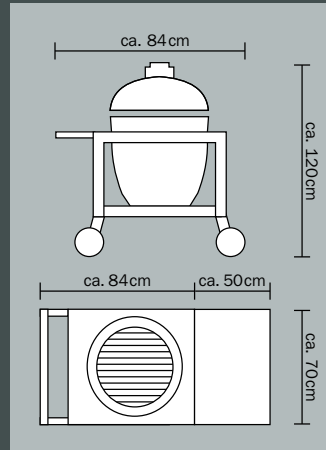


Korpus inkl. Gestell
Ceramic Shell including Cart

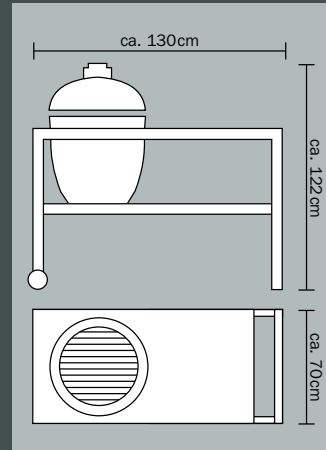
Alle Bemassungen sind als ungefähre Angaben inklusive der Anbauteile zu verstehen (ohne Gewähr).
 Measurements include attachments (specifications without guarantee and excluding all liability).



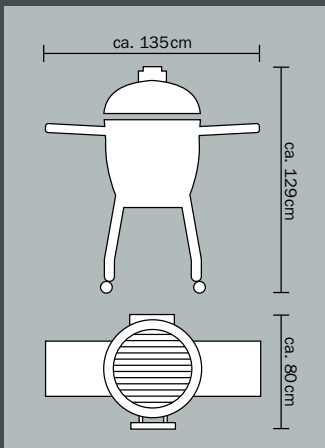
Korpus inkl. Gestell u. Seitentischen
 Ceramic Shell including Cart and
 Side Tables



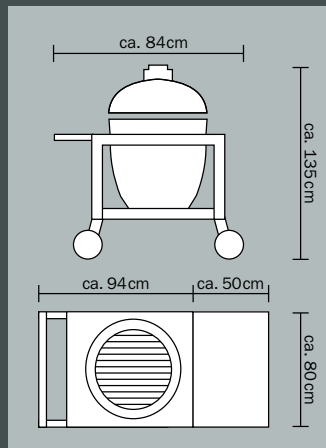
Korpus inkl. Buggy (optional mit
 Seitentisch) / Ceramic Shell incl.
 Buggy (optional SideTable)



Korpus inkl. verzinkten Tisch aus Stahl
 mit Teakholzablagen / Ceramic Shell incl.
 Galvanized Steel and Teak Wood Table



Korpus inkl. Gestell u. Seitentischen
 Ceramic Shell including Cart and
 Side Tables



Korpus inkl. Buggy (optional mit
 Seitentisch) / Ceramic Shell incl.
 Buggy (optional SideTable)

ALL THE ADVANTAGES AT ONE GLANCE

MONOLITH grill – the complete outdoor kitchen

The MONOLITH unites the advantages of a classical grill with those of a stone oven.

Barbecue, low temperature cooking, baking, smoking ...

Which ever way you prepare your dishes, the MONOLITH grill will always enable you to achieve perfect results. No matter whether you need very high temperatures to grill the perfect steak or smoke a large amount of meat for hours on low temperatures – the MONOLITH is your grill.

The MONOLITH used as a stone oven is perfectly suitable for baking pizza or bread. The temperature range is between 70°C and 400°C.

Due to its unique efficiency the grill needs very little energy to generate and maintain the desired temperatures. Using 2,5 kg – 3 kg of charcoal, the MONOLITH can work in the low temperature range for up to 24 hours. Hence very little oxygen is required, air movement is extremely low in the grill, preventing the meat from drying out. The meat remains moist.

If you just want to quickly grill 2 steaks, this is not a problem. Due to the chimney effect, the charcoal heats up extremely fast. With the high temperatures you can grill the steaks, closing the openings afterwards to regulate the air. The grill and fire area are very well sealed; the charcoal embers die down within a short time and can be used for another time, this limits the waste you get with other barbecues.

Our unique system of supplying wood chips gives the meat that typical smokey BBQ taste, without having to raise the lid. The wood chips are placed on a rack and are pushed through the intended opening directly in to the fire area.

The MONOLITH is made of extremely heat-resistant ceramics and high-grade stainless steel. It has two practical side tables made of solid bamboo. The cart, like all other parts, is made of high grade materials and easily supports the weight of the ceramics whilst giving you the freedom to move your MONOLITH around the garden smoothly and safely.

Due to the very good insulation of the heavy ceramics and the ingenious regulation of the air supply you can control the temperature in the MONOLITH, unlike any other type of grill. The consumption of charcoal is around 25 – 50% less compared to a customary grill.

The required temperatures are reached very quickly through the chimney effect so you can cook within 15 minutes of lighting with far less fuel burnt during the preheating phase.

The outside temperature of the MONOLITH is much lower than a steel grill - there is minimal danger of burn injuries.

Due to the extremely temperature resistant ceramics and the use of high-quality stainless steel the MONOLITH is very low-maintenance and can even be used in winter. It is perfect for slow braised dishes and winter stews.

*10 year warranty
(see guarantee regulations under www.monolith-grill.de)*

www.monolith-grill.de

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

MONOLITH Grill – die komplette Outdoor-Küche

Der MONOLITH vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens.

Grillen, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen, Räuchern ...
Wie immer die Speisen zubereitet werden sollen, der MONOLITH-Grill wird dir immer ein perfektes Ergebnis ermöglichen. Egal, ob du sehr hohe Temperaturen zum perfekten Grillen deines Steaks benötigst, oder großes Grillgut über Stunden mit niedrigsten Temperaturen smoken willst – der MONOLITH ist dein Grill. Der MONOLITH ist aber auch perfekt als Steinofen zum Backen von Pizza oder Brot geeignet. Der nutzbare Temperaturbereich liegt zwischen 70°C und 400°C.

Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie, um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen und zu halten. Du kannst im Niedrigtemperaturbereich mit einer 2,5-kg- bis 3-kg-Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden arbeiten. Dies bedeutet aber auch, dass sehr wenig Sauerstoff benötigt wird und damit die Luftbewegung im Grill extrem gering ist. Das Fleisch trocknet nicht aus und bleibt saftig.

Solltest du nur mal schnell 2 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 weiterverwendet 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 Seitentische aus Bambus. Das Gestell besteht aus pulverbeschichtetem Stahl.

Durch die sehr gute Dämmung der schweren Keramik und die ausgeklügelte Regulierung der Luftzufuhr lässt sich die Temperatur in dem MONOLITH kontrollieren, wie bei keinem anderen Typ von Grill. Der Verbrauch von Holzkohle liegt bei 25 – 50% gegenüber einem herkömmlichen Grill.

Die Außentemperatur ist viel geringer als bei einem Stahlgrill – es besteht kaum Verletzungsgefahr durch Verbrennen.

Sehr schnelles Erreichen der Gartemperatur durch den Kamineffekt.

Die geringe Luftzirkulation verhindert ein Austrocknen des Grillguts.

Sehr weite Temperaturrange.

Durch die extrem temperaturbeständige Keramik und die Verwendung von hochwertigem Edelstahl ist der MONOLITH sehr pflegeleicht und ermöglicht dir die Benutzung auch im Winter.

10-jährige Garantie
(siehe Garantiebedingungen auf www.monolith-grill.de)

www.monolith-grill.de

DER MONOLITH AUF EINEN BLICK

Exakte Einstellung der Temperatur durch die Luftmengenregulierung aus Gusseisen

Cast Iron Dual-Disc Ventilation Cap for easy temperature and air flow control

Thermometer

Thermometer

Praktische Ablage aus Bambus

Practical Bamboo Side Tables

Der MONOLITH besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik

The Monolith is made of High Temperature Resistant Ceramics

Zuluftsteuerung und Öffnung zur Entnahme der Asche

Stainless Steel Air Vent and Ash Collector

Stabiles Gestell mit arretierbaren Laufrollen

Sturdy Cart with Lockable Casters

Einzigartiges System zum Befüllen mit Holzchips zum Smoken

Unique Wood Chip Feed System



**DER
MONOLITH
IST
FREIHEIT**

