



MONOLITH IST FREIHEIT



MONOLITH

CH 2021





- 04 _____ **DIE KOMPLETTE OUTDOORKÜCHE**
- 06 _____ **VON FEUER UND KERAMIK**
- 08 _____ **GRILLEN, RÄUCHERN, BACKEN, KOCHEN, GAREN**
- 10 _____ **MONOLITH PRO-SERIE 2.0**
- 12 _____ **MONOLITH PRO-SERIE, DIE 3 GAR-METHODEN**
- 14 _____ **MONOLITH JUNIOR**
- 16 _____ **MONOLITH CLASSIC**
- 18 _____ **MONOLITH LeCHEF**
- 20 _____ **MONOLITH BBQ GURU EDITION**
- 22 _____ **MONOLITH BASIC**
- 24 _____ **MONOLITH ICON**
- 26 _____ **ALLE GRÖSSEN AUF EINEN BLICK**
- 30 _____ **ZUBEHÖR UND MERCHANDISE**
- 50 _____ **BBQ GURU**
- 52 _____ **MONOLITH GRILLKOHLE UND SMOKE PELLETS**

4 MONOLITH

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



VON FEUER UND KERAMIK

Die Fähigkeit von Keramik, Wärme aufzunehmen und zu speichern, ist der Menschheit seit Jahrtausenden bekannt.

In Japan wurde diese Fähigkeit erstmals zum Zubereiten von Speisen genutzt: Ursprünglich bezeichnete das Wort „Kamado“ in Häusern eingebaute Kochstellen aus Keramik, aus welchen sich irgendwann der mobile „Mushi-Kamado“ entwickelte.

US-amerikanische Soldaten brachten diese Idee mit nach Amerika, was die Geburtsstunde des heute weltbekannten Kamado-Grills einläutete. In Deutschland war es die große Leidenschaft zum Grillen, welche

Matthias Otto zum Gründen der Marke MONOLITH Grill veranlasste. Er verliebte sich im Jahr 2005 in seinen ersten Keramikgrill, sah dabei aber viele Möglichkeiten zur Optimierung – deshalb entwickelte er bis 2008 seinen ganz eigenen Kamado und brachte ihn auf den Markt.

Zwölf Jahre später ist Monolith zu viel mehr herangewachsen: 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.



GRILLEN, RÄUCHERN, BACKEN, KOCHEN, GAREN

Copyright © 2021 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.



**SCAN
MICH!**

**FÜR UNSERE
GRILLREZEPT-
IDEEN**





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.

10  MONOLITH

MONOLITH PRO-SERIE 2.0

DER MONOLITH WAR NAHEZU PERFEKT.
WIR GEBEN UNS MIT „NAHEZU“ NICHT ZUFRIEDEN...

... deshalb haben wir unsere Keramikgrills weiterentwickelt und präsentieren mit Stolz die neue Monolith Pro-Serie 2.0.

Alle Monolithen sind jetzt mit einer veredelten Glasfaserdichtung inklusive hochwertiger Metallbänder ausgestattet. Unser Junior bekommt das beliebte Icon-Scharnier und ist so bereit für die Feuerplatte. Der Drehpunkt des Classic-Deckels ist versetzt, sodass er sich mit noch weniger Kraftaufwand öffnen lässt. Außerdem erhalten alle Modelle neue Abluft-Ventile aus Gusseisen, welche für mehr Stabilität mit dem neuartigen Slide-System versehen sind. Und damit jeder Monolith Guru-ready ist, besitzen jetzt all unsere Kamados einen Guru-Blower-Adapter. Wir freuen uns auf eine neue Ära des Grillens. Die Ära der Monolith Pro-Serie 2.0.



PRO-SERIE

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 Deflektorsteine, 2 Tropfschalen, 2 Grillroste.

CLASSIC

ART NR. 101011

UVP CHF 222.-

LeCHEF

ART NR. 101033

UVP CHF 249.-

PRO-SERIE FEUERBOX

Mehrteilige Feuerbox mit einzigartigem Ascheentnahmesystem, inklusive Metallrahmen und Aschefang.

CLASSIC

ART NR. 101053-C

UVP CHF 222.-

LeCHEF

ART NR. 101053-L

UVP CHF 249.-



SMART GRID RING

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207033	ART-NR. 207038
UVP	UVP
CHF 34.90	CHF 35.90



GUSSROST

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207030	ART-NR. 207035
UVP	UVP
CHF 54.90	CHF 79.90



GUSSEISEN PLANCHA

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207031	ART-NR. 207036
UVP	UVP
CHF 69.90	CHF 89.90



GRILLROST (2ER SET)

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207034	ART-NR. 207039
UVP	UVP
CHF 79.90	CHF 99.90



TROPFSCHALEN (2ER SET)

CLASSIC	LeCHEF
ART-NR. 207032	ART-NR. 207037
UVP	UVP
CHF 69.90	CHF 79.90

DIE DREI GARMETHODEN



**DIREKTES
GAREN**



**INDIREKTES
GAREN**



BACKEN



**SCAN
MICH!**

Tutorials zur
Pro-Serie findest
du auf unserem
Youtube Channel.



14 MONOLITH

JUNIOR

PRO-SERIE 2.0

IDEAL FÜR
2+
PERSONEN



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

(nicht ab CH-Lager erhältlich) **UVP CHF 999.-**

MIT GESTELL

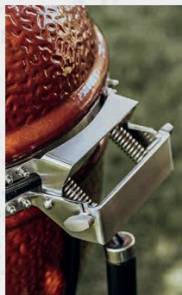
ART NR. 121021-BLACK

ART NR. 121021-RED

ABDECKHAUBE JUNIOR

ART NR. 201028

UVP CHF 69.90



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 Rostebene 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 CHF 1'899.-

ABDECKHAUBE CLASSIC

ART NR. 201010
UVP CHF 69.90

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 121001-BLACK
ART NR. 121001-RED
UVP CHF 2'049.-



CLASSIC

PRO-SERIE 2.0

IDEAL FÜR

6+

PERSONEN



18 MONOLITH

IDEAL FÜR
10+
PERSONEN

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 Grillers gemacht,
die Großes erschaffen wollen.



OHNE GESTELL

ART NR. 121031-BLACK
ART NR. 121031-RED
UVP CHF 2'999.00

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 121030-BLACK
ART NR. 121030-RED
UVP CHF 3'199.00

ABDECKHAUBE LECHEF

ART NR. 201037
UVP CHF 99.90

20 MONOLITH



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. 50/51

CLASSIC

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 129001-BLACK
UVP CHF 2'199.-

OHNE GESTELL

ART NR. 129002-BLACK
UVP CHF 1'999.-

LECHEF

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 129030-BLACK
UVP CHF 3'299.-

OHNE GESTELL

ART NR. 129031-BLACK
UVP CHF 2'999.-



22 MONOLITH

DAS BASIS MODELL



Der Basic ist unser Einsteigermodell und besitzt trotzdem fast alle Features, die unsere Monolithen so beliebt machen. Grillen, backen und garen – mit seinem 46 cm-Rost, hochwertiger Keramik und pulverbeschichteten Stahlbändern kommt der Monolith Basic auch ganz ohne die Räucherschiene aus.

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN

ART NR. 201000-BASIC

(nicht ab CH-Lager erhältlich)



KOMPATIBEL
MIT UNSEREM
CLASSIC
ZUBEHÖR

IDEAL FÜR

6+

PERSONEN

MONOLITH 23

MONOLITH BASIC



24 MONOLITH

MONOLITH ICON

IDEAL FÜR
2+
PERSONEN

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

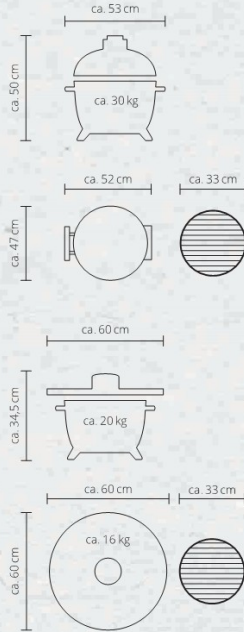
ART NR. 102000
UVP CHF 899.–

ICON ABDECKHAUBE

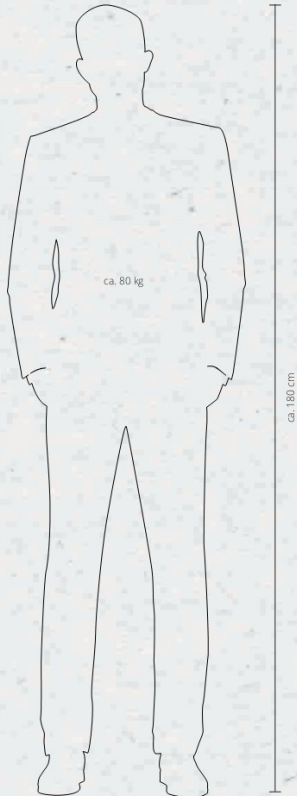
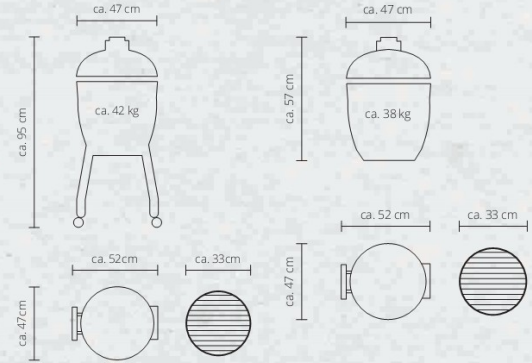
ART NR. 102028
UVP CHF 69.90



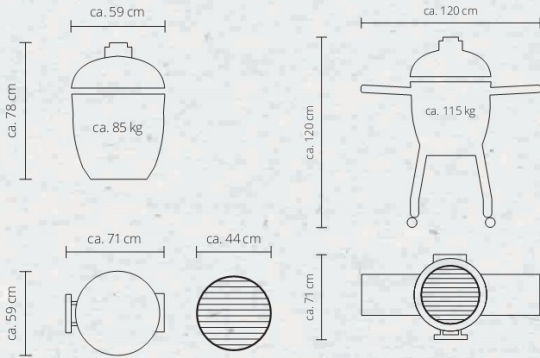
MONOLITH ICON



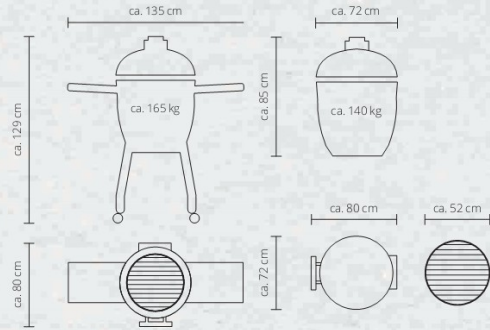
MONOLITH JUNIOR



MONOLITH CLASSIC, BASIC & BBQ GURU ED.



MONOLITH LECHEF & LECHEF BBQ GURU ED.



MONOLITH IST TRADITION





30 **MONOLITH**

ART NR. MERCH-C
(nicht ab CH-Lager erhältlich)



CAP

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

KARTENSPIEL

Für die kleinen Pausen an großen Abenden: Dieses Spiel gehört einfach auf den Esstisch, wenn der Mono raucht. Das Monolith Playing Card Game trumpft mit 32 individuellen, handillustrierten Skatspielkarten auf. Jede Spielkarte ist eine Hommage an den Monolith Lifestyle und bringt garantiert Leben in jeden Grillabend mit Freunden und Familie.



ART NR. K-001
(nicht ab CH-Lager erhältlich)



HIGH
QUALITY100 % DUTCH
LEATHER

UNSERE LEDER- KOLLEKTION IST DA!

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 CHF 159.- & CHF 169.-

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 CHF 44.90

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 CHF 44.90

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 CHF 39.90



32 MONOLITH



KÜHLBOX 17 LITER

ART NR. C-001
UVP CHF 99.-

Die doppelwandige Kühlbox aus gepulvertem Stahl hat einen Einsatz aus Aluminium und fasst bis zu 17 Liter. Durch die Zugabe von Eiswürfeln bleiben Fleisch, Zutaten und Getränke angenehm kalt. Der Tragegriff, der zusätzlich den Deckel sichert, gewährleistet einen problemlosen Transport. Ein Flaschenöffner ist seitlich integriert.

ZUSATZ-GRILLROST CLASSIC

ART NR. 201005
UVP CHF 59.90

ZUSATZ-GRILLROST LeCHEF

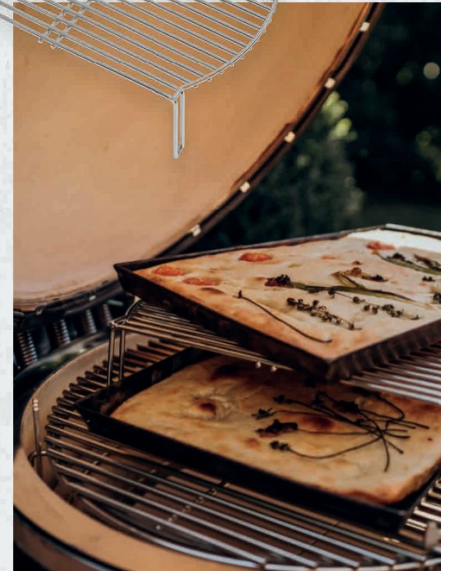
ART NR. 201038
UVP CHF 89.90

ZUSATZ-GRILLROST JUNIOR UND ICON

ART NR. 201023
UVP CHF 39.90

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.





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 CHF 29.90



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.



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 JUNIOR UND ICON

ART NR. 201029
UVP CHF 69.90



THERMO-LITH

ART NR. 207070
UVP CHF 109.90 inkl. 2xProbe

ERSATZ-TEMPERATURFÜHLER

ART NR. 207071
UVP CHF 39.90 2 Stück



FREILUFT-
KÜCHE

MONOLITH IST
DESIGN



BURNOUT
KITCHEN



RENÉ FRANK

2 Michelin-Sterne | rene-frank.de | © Jakob Nawka



TIM MÄLZER

tim-maelzer-shop.de | © Tobias Oehlke



STEFAN MARQUARD

marquard-akademie.de | © Tobias Oehlke



MORA FÜTTERER
mocuisine.de | © Volker Debus



SARAH HENKE – YOSO
1 Michelin-Stern | yoso-restaurant.de



FABIAN BECK
becktogrill.de | © Volker Debus

38 MONOLITH

BUGGY MIT SEITENTISCH UND RUTSCHFESTEN PU REIFEN

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



Maße (BxHxT):

101,5cm x 91 cm x 83 cm

Mit ausgeklapptem Tisch

148,5cm x 91 cm x 83 cm

Grill nicht im Lieferumfang enthalten.



BUGGY INKL. SEITENTISCH

Passend zu Classic & LeChef

Gewicht: 55 kg

LeCHEF

ART NR. 201017-L

CLASSIC

ART NR. 201017-C

UVP CHF 1'499.-

ABDECKHAUBEN BUGGY

Passend zu Classic & LeChef

ART NR. 201019

UVP CHF 199.-



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 Schiebestange machen den Tisch mobil. Der Tisch ist erhältlich für den Monolith Classic und den Monolith LeChef.

ABDECKHAUBEN TEAKHOLZTISCH

Passend zu Classic & LeChef
Art Nr. 201014

UVP CHF 229.-

TEAKHOLZTISCH MONOLITH CLASSIC

Gewicht: ca. 64 kg
Art Nr. 201003-C

UVP CHF 1'499

TEAKHOLZTISCH MONOLITH LECHEF

Gewicht: ca. 64 kg
Art Nr. 201003-L

UVP CHF 1'499



Maße (BxHxT):
140 cm x 90 cm x 82,5 cm

Grill nicht im Lieferumfang enthalten.

DEFLEKTORSTEIN & DISTANZSTÜCK

Der geteilte Deflektorstein ermöglicht zusammen mit dem Kohlekorb 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 (GETEILT) & DISTANZSTÜCK CLASSIC/BASIC

Art Nr. 201006 UVP CHF 79.90

DEFLEKTORSTEIN (GETEILT) & DISTANZSTÜCK LeCHEF

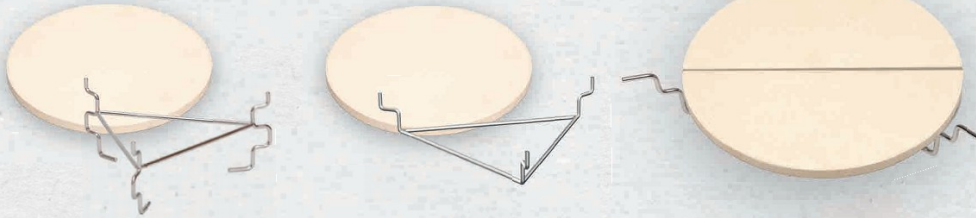
Art Nr. 201033 UVP CHF 139.-

DEFLEKTORSTEIN (EINTEILIG) & DISTANZSTÜCK JUNIOR

Art Nr. 201024 UVP CHF 59.90

DEFLEKTORSTEIN (EINTEILIG) & DISTANZSTÜCK ICON

Art Nr. 102024 UVP CHF 69.90



ART NR. 206017
UVP CHF 26.90

STEINHEBER

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



#101008
JETZT NEU
20 MILLIMETER
STÄRKE

ART NR. 206004
UVP CHF 26.90

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.

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 CHF 39.90



**CLASSIC
 UND LECHER**
 Art Nr. 101008
UVP CHF 49.90

JUNIOR UND ICON
 (keine doppelte Stärke möglich)
 Art Nr. 201025
UVP CHF 39.90

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.



42 MONOLITH



ART NR. 206006
UVP CHF 26.90

ERSATZKOPF
 ART NR. 206016
UVP CHF 13.90

GRILLBÜRSTE

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

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 CHF 44.90

ART NR. 206000
UVP CHF 26.90



**CLASSIC**

ART NR. 201046-C

UVP CHF 109.90**JUNIOR (NICHT GETEILT)**

ART NR. 201046-J

UVP CHF 79.90**LECHEF**

ART NR. 201046-L

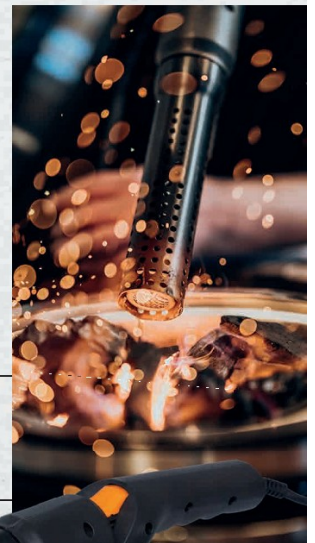
UVP CHF 119.90

KOHLEKORB

Mit dem Kohlekorband aus rostfreiem Edelstahl wird der Airflow/Luftzug im Grill signifikant verbessert. Der Kohlerost aus Gusseisen sollte immer unter dem Kohlekorband eingelegt werden, um die Strahlungshitze nach unten zu reduzieren. Der Kohlekorband lässt sich an den Griffen aus dem Monolith entnehmen. So kann die Asche abgeschüttelt und der Korb erneut mit Holzkohle aufgefüllt werden. Der Kohlekorband für den Monolith Classic und den Monolith LeChef verfügen 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.



ART NR. M-001
Kabellänge: 3 m
UVP CHF 89.90

GRILL-ROSTHEBER

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



44 **MONOLITH**

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 CHF 39.90



CLASSIC

Art Nr. 206013-C
UVP CHF 89.90

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.

LECHEF

Art Nr. 206013-L
UVP CHF 109.90



WOK SET

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

Art Nr. 207013
UVP CHF 109.90



ZUBEHÖRHALTER CLASSIC

ART NR. 206015-C

UVP CHF 109.90**ZUBEHÖRHALTER LECHEF**

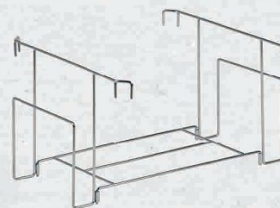
ART NR. 206015-L

UVP CHF 119.90

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

**ZUBEHÖR-
HALTER**

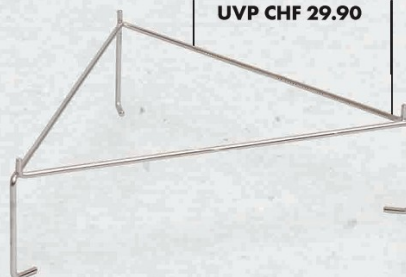
Der Zubehörhalter aus Edelstahl wird einfach an das Gestell des Monolith Grills eingehängt und bietet ausreichend Stauraum und Ablagemöglichkeiten für die Grillroste, den Deflektorstein und Ergänzungen. Verstaue dein Zubehör einfach und übersichtlich. Ein Abklappen der Seitentische ist mit dem montierten Zubehörhalter möglich.

**CLASSIC ROST-
ERHÖHUNG**

Mit der Rosterhöhung aus Edelstahl lässt sich der Grillrost (ausschließlich im Monolith Classic) 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.

ART NR. 201047
UVP CHF 29.90





FEUERPLATTE

Die 8 mm starke Feuerplatte aus Stahl, mit einem Durchmesser von 740 mm, wird auf den Monolith Classic aufgelegt. Dank des Ventildeckels kann die Temperatur wie gewohnt geregelt werden. Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt sich das Einbrennen!

MONOLITH CLASSIC

Gewicht 30 kg

Art Nr. 207020-C

UVP CHF 399.00

MONOLITH LECHERF

Gewicht 35 kg

Art Nr. 207020-L

UVP CHF 529.90

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 CHF 18.90

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 CHF 249.00



ART NR. 207050
UVP CHF 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 CHF 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*.

Mit dem neuen Ausgleichgewicht, können selbst große Fleischstücke und Lebensmittel perfekt auf der Rotisserie ganz einfach ausbalanciert werden.

*Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten



LeCHEF
Art Nr. 207000-L
UVP CHF 499.90

CLASSIC
Art Nr. 207000-C
UVP CHF 399.90



CLASSIC
ART NR. 207001-C
UVP CHF 74.90

LeCHEF
ART NR. 207001-L
UVP CHF 109.90

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 220V 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 CHF 59.90



GRILLSPIESSE UND HALTERUNG

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

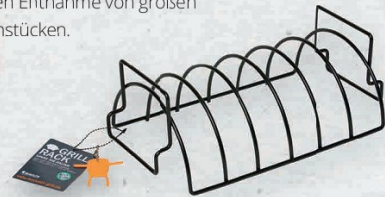
ART NR. 206001
UVP CHF 39.90



SPARE RIB- HALTER 2 IN 1

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

ART NR. 206007
UVP CHF 26.90



FLAMM- LACHSBRETT

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

ART NR. 206020
UVP CHF 109.90



50 MONOLITH

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



ART NR. 209091
UVP CHF 399.-



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

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

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.

ART NR. 109090
UVP CHF 399.–



BBQ GURU ULTRAQ

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

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 ofengeleiche Präzision und das perfekt gegarte Gericht.

ART NR. 109099
UVP CHF 499.–

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.

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.

APFEL/APPLE

ART NR. 201102

Stark süßer, fruchtiger Rauch. Ergibt das intensivste Obstholzaroma. Sehr beliebt bei Pulled Pork.

Für: Rind, Schwein, 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.



Inhalt: 1 kg
UVP CHF 14.90

**SMOKE PELLETS**

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.

MONOLITH HOLZ- KOHLE

**MONOLITH
HOLZKOHLE 8 KG**
ART NR. 201090
UVP CHF 24.90



WEIL DIE BESTEN GRILLGERÄTE DIE BESTE GRILLKOHLE VERDIENEN

Die hochwertige Monolith Grillkohle besteht ausschließlich aus nachhaltig gewonnenem Eichenholz aus waldbaulich zertifizierter, europäischer Forstwirtschaft. Dadurch garantieren wir immer absolute Qualität für den privaten und professionellen Gebrauch.

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

#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 4.000 und freuen uns auf dich!

DISTR|LOGIC

DISTRIOLOGIC | Othmarstrasse 8 | 8008 Zürich | info@distrilogic.ch | www.distrilogic.ch