MONOLITH È LIBERTÀ

MONOLITH
KAMADO GRILL

LA GRIGLIA IN CERAMICA A CARBONE

ITA 2021

INDICE

04 _____ UNA COMPLETA CUCINA DA ESTERNO

06 _____ FATTO DI FUOCO E DI CERAMICA

08 _____ GRIGLIA, BARBECUE, AFFUMICATORE, FORNO A CARBONE

10 _____ MONOLITH PRO-SERIE 2.0

12 _____ MONOLITH PRO-SERIE, I TRE METODI DI COTTURA

14 _____ MONOLITH JUNIOR

16 _____ MONOLITH CLASSIC

18 _____ MONOLITH LECHEF

20 _____ MONOLITH BBQ GURU EDITION

22 _____ MONOLITH BASIC

24 _____ MONOLITH ICON

26 _____ DIMENSIONI E MISURE

30 _____ ACCESSORI & MERCHANDISING

50 _____ CONTROLLI DIGITALI BBQ GURU

52 _____ PELLET AFFUMICATORI & CARBONE MONOLITH

UNA COMPLETA CUCINA DA ESTERNO

INFINITE POSSIBILITÀ PER CUCINARE E QUELL'INCONFONDIBILE SENSAZIONE DI BARBECUE CONTENUTI IN UNA ROBUSTA CERAMICA ED IN UN SOLIDO ACCIAIO INOSSIDABILE.

POCAMANUTENZIONE

Con la pirolisi, che si ottiene portando il Monolith a circa 400°, vengono bruciati i residui di grasso che si sono accumulati nella ceramica interna, mentre i residui di cenere vengono raccolti nell'apposito contenitore sotto il braciere, facilmente accessibile dal bocchettone per l'areazione inferiore.

UN AFFUMICATORE

E' possibile utilizzare la griglia Kamado Monolith anche come un eccellente affumicatore. Aggiungete sapori sottili alla vostra carne sotto forma di pellet di fumo o legno affumicato senza sollevare il coperchio.

MULTIFUNZIONALE

Il Monolith non è solo una griglia, ma uno strumento che può essere utilizzato per più tipologie di cottura. E' possibile grigliare, fare barbecue, affumicare e aromatizzare, scottare e dorare, usarlo come forno a carbone per basse ed alte temperature per pizza e pane, oppure cuocere arrosti e dolci. Inoltre con la sua ampia gamma di accessori è possibile ampliarne le funzionalità.

EFFICACE

Volete grigliare velocemente un paio di bistecche? Nessun problema. Grazie ad un perfetto effetto camino, la carbonella si riscalda velocemente e il Monolith è pronto per grigliare in pochi minuti. Grazie all'eccellente isolamento termico, la brace si spegne molto rapidamente dopo la chiusura delle bocchette di ventilazione, e può essere riutilizzata la volta successiva.

DESIGN E TECNOLOGIA

Monolith è un'eccellenza del design e dell'ingegneria tedesca in quanto racchiude in sé un semplice concetto: "bello è ciò che funziona". È stato realizzato per racchiudere in un solo sistema tante caratteristiche uniche: design e qualità, innovazione tecnologica e funzionalità, praticità e prestazioni non paragonabili ad altri sistemi.

BASSI CONSUMI

La serie Monolith Pro è più efficiente che mai. Grazie all'intelligente sistema di ventilazione, è possibile lavorare fino a 24 ore a basse temperature con soli 3 kg di carbone di legna. Il Monolith ha bisogno solo di un po' di ossigeno e mantiene il movimento dell'aria al minimo, in modo che i cibi in cottura siano sempre umidi, teneri e perfettamente cotti.

STABILITA'TEMPERATURA

La semplice regolazione del flusso dell'aria e il mantenimento del calore grazie alla ceramica con la quale sono costruiti i Monolith, garantiscono una perfetta stabilità delle temperature desiderate e circa il 25 - 50 % di minor consumo di carbone rispetto ai tradizionali barbecue. Anche le temperature sotto lo zero non rappresentano un problema e sono garantite le stesse prestazioni in ogni stagione, anche le più fredde.

GARANZIA A VITA LIMITATA

Il Monolith è un compagno per tutta la vita. Potete trovare le nostre condizioni di garanzia su www.monolithkamadogrill.it

FATTO DI FUOCO E CERAMICA

L'umanità si è affidata per millenni alle capacità della ceramica di assorbire e immagazzinare calore.

Questa potenzialità è stata usata per la prima volta per cuocere il cibo in Giappone più di 3.000 anni fa: difatti originariamente la parola „kamado" era usata per descrivere dei fornelli per cottura in ceramica da incasso che si trovano nelle case. Al mutare delle esigenze, nel tempo è stato sviluppato il „mushikamado" ovvero il kamado mobile.

Resisi conto delle grandi potenzialità dello strumento, i soldati americani che erano presenti in Giappone alla fine della seconda Guerra mondiale hanno successivamente esportato l'idea negli Stati Uniti, preannunciando la nascita delle ormai famose griglie kamado moderne. In Germania è stata la grande passione per il fuoco ed il barbecue che ha portato Matthias Otto a creare il marchio MONOLITH Grill.

Nel 2005 si innamora del suo primo grill in ceramica, ma allo stesso tempo individua diversi modi per migliorarlo. Per questo motivo, nel 2008, ha sviluppato il suo primo kamado personalizzato e l'ha introdotto sul mercato.

Dodici anni dopo Monolith è un'azienda che ha subito una sostanziate crescita fino a far diventare i kamado Monolith delle vere Icone, dei barbecue desiderati. Il marchio ha raggruppato intorno a sè team di appassionati, professionisti della ristorazione e Chef perchè Monolith non è solo un kamado, ma anche l'espressione di una libertà illimitata quando si griglia oltre che una cucina universale da esterno. Monolith è il kamado con la gamma di accessori più ampia che si possa trovare sul mercato e più tecnologicamente avanzato. Infine Monolith è anche l'amicizia, quell'amicizia che riesce a far crescere riunendo le persone intorno a sè.

GRIGLIA, BARBECUE, AFFUMICATORE, FORNO A CARBONE, GIRARROSTO, PLANCHA

Copyright © 2021 Monolith Grill GmbH. Tutti i diritti riservati. Pur avendo fatto ogni sforzo per garantire che le informazioni contenute in questo catalogo siano attuali e precise, gli errori si possono verificare, e Monolith non si assume alcuna responsabilità per qualsiasi errore o omissione. Le informazioni contenute in questo catalogo vengono fornite "così come sono" senza alcuna garanzia di completezza, utilità o tempestività. In nessun caso Monolith o i suoi agenti o dipendenti sono quindi responsabili nei vostri confronti o nei confronti di chiunque altro per qualsiasi azione intrapresa o decisione presa in base alle informazioni contenute in questo catalogo.

MONOLITH SIGNIFICA LIBERTÀ

Una griglia in ceramica multifunzione che rende liberi di grigliare e affumicare, di fare barbecue per scottare e dorare, di utilizzarla come un forno a legna, come girarrosto ed infine come una Plancha o un Fry Top.

MONOLITH È UN OGGETTO DI DESIGN

Arreda e impreziosisce qualsiasi ambiente, dal terrazzo, al giardino oltre a poter essere inserito in una cucina da esterno. Monolith è un oggetto di design tedesco che, come da tradizione, non tralascia di essere pratico, funzionale ed efficiente.

UNA TRADIZIONE CHE VIENE DA LONTANO

La griglia Kamado Monolith racconta la storia di un sistema di cottura Giapponese in ceramica refrattaria di oltre 3000 anni. Negli ultimi anni la moderna griglia in ceramica è giunta all'attenzione dei fans del barbecue e dei grill, ottenendo un enorme successo sia in ambito domestico, che in ambito professionale grazie alla sua enorme versatilità e multifunzionalità

MONOLITH

PRO-SERIE 2.0

ERA QUASI PERFETTO.
MA NON SODDISFATTI DEL "QUASI"
ABBIAMO CREATO LA SERIE PRO 2.0 ...

... perfezionando ulteriormente le nostre griglie in ceramica quindi vi presentiamo con orgoglio la nuova Monolith Pro Serie 2.0

Ora tutti i kamado barbecue Monolith sono dotati di una guarnizione in acciaio inossidabile e fibra di vetro con bande metalliche di alta qualità. Il nostro Monolith Junior è stato dotato della stessa cerniera del modello Icon, in questo modo il coperchio si può rimuovere e di conseguenza si può inserire la plancha in acciaio.

Il sistema di sollevamento ovvero la cerniera posteriore del coperchio del modello Classic è stata migliorata per consentire un'apertura ancora più agevole. Inoltre, tutti i modelli sono ora dotati di nuovi tappi di ventilazione in ghisa con il nuovo sistema di apertura per una maggiore stabilità. Infine per garantire che ogni Monolith sia adattabile ai controlli digitali BBQ Guru, tutti i kamado hanno la predisposizione sul fianco del corpo per le ventole BBQ Guru. Non vediamo l'ora di inaugurare una nuova era di grigliate, l'era dei Monolith Pro Serie 2.0.

PRO-SERIE

Con le sue molteplici innovazioni, la serie Monolith Pro 2.0 inaugura una nuova era nel settore dei kamado Monolith. Unisce la tradizione della cottura con la ceramica a moderne soluzioni tecnologiche per ottenere ogni tipo di cottura desiderato, risultati perfetti con semplicità e cotture dai sapori unici.

PRO-SERIE SMART GRID SYSTEM

Nuovo sistema di griglie multilivello con vaschette per la raccolta del grasso integrate. Struttura in metallo, anello e maniglia, 2 pietre deflettrici, 2 vaschette di raccolta, 2 griglie.

CLASSIC
ART NR. 101011
€ 179,90

LECHEF
ART NR. 101033
€ 229,90

PRO-SERIE FIREBOX

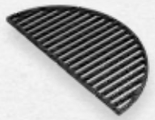
Braciere in più parti con sistema unico di rimozione della cenere, compreso il telaio in metallo e la paletta per la raccolta della cenere.

CLASSIC
ART NR. 101053-C
€ 179,90

LECHEF
ART NR. 101053-L
€ 229,90

SMART GRID RING

CLASSIC	LECHEF
ART-NR. 207033	ART-NR. 207038
€ 24,90	**€ 29,90**



GRIGLIA IN GHISA

CLASSIC	LECHEF
ART-NR. 207030	ART-NR. 207035
€ 54,90	**€ 79,90**

PLANCHA IN GHISA

CLASSIC	LECHEF
ART-NR. 207031	ART-NR. 207036
€ 54,90	**€ 79,90**

GRIGLIE PER COTTURA IN ACCIAIO (2 PEZZI)

CLASSIC	LECHEF
ART-NR. 207034	ART-NR. 207039
€ 69,90	**€ 89,90**

VASCHETTE RACCOGLI OLIO (2 PEZZI)

CLASSIC	LECHEF
ART-NR. 207032	ART-NR. 207037
€ 54,90	**€ 79,90**

I TRE SISTEMI DI COTTURA

COTTURA DIRETTA

COTTURA INDIRETTA

COTTURA PANE E PIZZA

JUNIOR

PRO-SERIE 2.0

IDEALE PER
2+
PERSONE

IL COMPATTO

Il piacere assoluto di cucinare su una griglia dal diametro di 33 cm. Insieme all'Icon, il Monolith Junior è il più piccolo dei nostri modelli, ma gestisce tutto in modo impeccabile. Griglia, forno a carbone, affumicatore, permette di cuocere pizza e pane. Il Junior è perfettamente adatto per essere utilizzato sul balcone o, visto il peso ridotto (43 kg), è facile da portare con sè per esempio in campeggio. Anche gli Chef e i ristoratori professionisti lo amano perché si adatta ovunque nelle cucine senza bisogno di installazione.

ESCLUSO IL CARRELLO

ART NR. 121022-BLACK
ART NR. 121022-RED
€ 749,90

INCLUSO IL CARRELLO

ART NR. 121021-BLACK
ART NR. 121021-RED
€ 799,90

COPERTURA JUNIOR

ART NR. 201028
€ 59,90

IL CLASSICO

La nostra griglia più popolare, e per una buona ragione: con una griglia di cottura di 44 cm di diametro ed un peso di 85kg, il Classic soddisfa un'intera famiglia. Griglia, barbecue, forno a carbone, affumicatore forno per pizza e pane, girarrosto, plancha e wok, nel Classic è possibile cucinare qualsiasi cosa.

La griglia aggiuntiva e il secondo livello di griglia opzionale aumentano lo spazio di cottura permettendo di inserire anche grossi quantitativi di cibo. Il famoso ed unico sistema di alimentazione per i pellet affumicatori permette di donare al cibo cotto alla griglia sapori sorprendenti ed unici.

CARRELLO ESCLUSO

ART NR. 121002-BLACK
ART NR. 121002-RED
€ 1.559,90

INCL. CARRELLO + MENSOLE LATERALI

ART NR. 121001-BLACK
ART NR. 121001-RED
€ 1.699,90

COPERTURA CLASSIC

ART NR. 201010
€ 54,90

CLASSIC

PRO-SERIE 2.0

IDEALE PER
6+
PERSONE

IDEALE PER
10+
PERSONE

LE CHEF
PRO-SERIE 2.0

L'AMMIRAGLIA DI CASA MONOLITH

Un peso di 140 kg e un'altezza inferiore al metro: il modello LeChef è il nostro campione del mondo dei pesi massimi. Con una griglia di cottura di 52 cm e diverse griglie accessorie, non conoscerai assolutamente nessun limite. Griglia, barbecue, forno a carbone, affumicatore forno per pizza e pane, girarrosto, plancha e wok, nel Monolith Lechef è possibile cucinare qualsiasi cosa. Ideale per grandi famiglie, catering, eventi di Street food, gare di gastronomia o competizioni BBQ o semplicemente per chi ama circondarsi sempre di tanti amici.

Il LeChef è progettato per i grillers che vogliono creare qualcosa di grande.

CARRELLO ESCLUSO

ART NR. 121031-BLACK
ART NR. 121031-RED
€ 2.449,90

INCL. CARRELLO + MENSOLE LATERALI

ART NR. 121030-BLACK
ART NR. 121030-RED
€ 2.699,90

COPERTURA LECHEF

ART NR. 201037
€ 74,90

BBQ GURU EDITION

PRO-SERIE 2.0

I modelli Monolith, Classic e LeChef, della serie BBQ Guru Edition sono stati sviluppati in collaborazione con il nostro partner americano BBQ Guru, produttore dei famosi controlli digitali di temperature e cottura. Questi modelli sono quanto di più perfetto esista per il controllo* elettronico della temperatura, per questo abbiamo sviluppato il Monolith Classic e LeChef con una ventola integrata.

La temperatura del forno viene determinata con un sensore termico e trasmessa ad un regolatore via cavo. Il regolatore modula la ventola integrata nel fianco del Monolith, che regola il calore della brace attraverso la quantità di ossigeno immessa.

Inoltre, il regolatore rileva quando il coperchio è aperto e di conseguenza regola automaticamente l'alimentazione dell'aria per il tempo di apertura.

***Set di controller compatibili opzionali a pag. 50/51**

CLASSIC

INCL. CARRELLO + MENSOLE LATERALI

ART NR. 129001-BLACK
€ 1.899,90

ESCLUSO IL CARRELLO

ART NR. 129002-BLACK
€ 1.749,90

LECHEF

INCL. CARRELLO + MENSOLE LATERALI

ART NR. 129030-BLACK
€ 2.799,90

ESCLUSO IL CARRELLO

ART NR. 129031-BLACK
€ 2.649,90

L'ESSENZIALE

Il Basic è il modello base per i fondamentalisti del bbq. Mantiene quasi tutte le caratteristiche che rendono i nostri Monolith così popolari. Multifunzionale come gli altri modelli permette di grigliare, utilizzarlo come forno a carbone e affumicare. Con una griglia di cottura i 46 cm, la stessa ceramica degli altri modelli il Monolith Basic si differenzia nel design per avere le fasce in acciaio verniciato a polvere ed essere privo dello sportello per l'inserimento dei pellet affumicatori. Le prestazioni sono identiche agli altri modelli.

INCL. CARRELLO + MENSOLE LATERALI

ART NR. 201000-BASIC

€ 999,90

COMPATIBILE CON TUTTI GLI ACCESSORI DEL MODELLO CLASSIC

IDEALE PER

6+

PERSONE

MONOLITH

BASIC

MONOLITH

ICON

IDEALE PER

2+

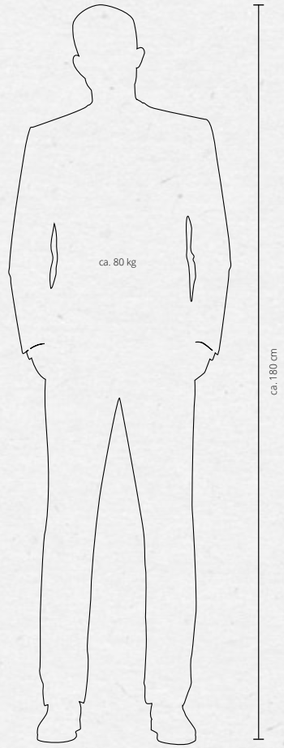
PERSONE

IL PICCOLO ALLROUNDER

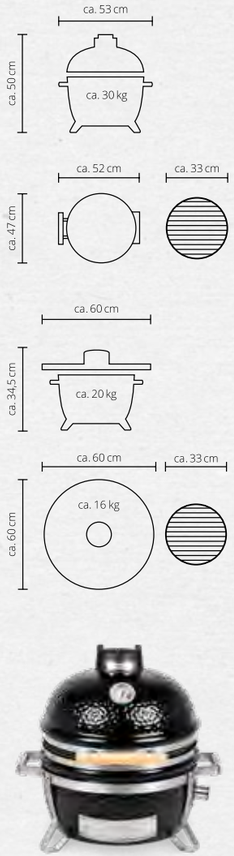
Non fatevi ingannare dalle sue dimensioni: il Monolith ICON è il nostro protagonista delle griglie in ceramica. Può affumicare, cuocere e grigliare ed è sempre pronto per ogni tipo di cottura grazie anche alla plancha in acciaio che ricordiamo è un accessorio opzionale. Il coperchio può essere facilmente rimosso, e l'ICON diventa quindi una griglia da tavolo, e con l'inserimento della plancha in acciaio anche una piastra per grigliare teppanyaki.

MONOLITH ICON
ART NR. 102000
€ 799,90

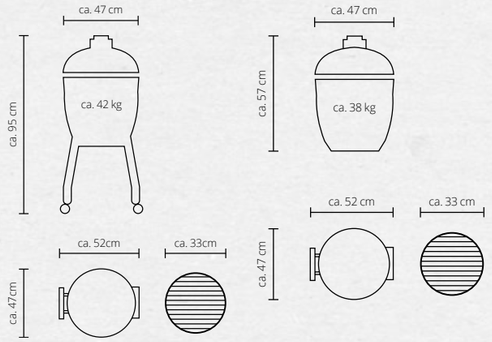
COPERTURA ICON
ART NR. 102028
€ 59,90



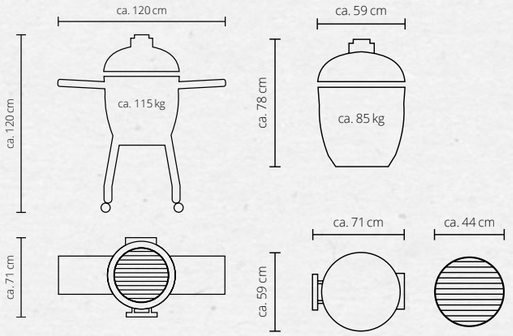
MONOLITH ICON



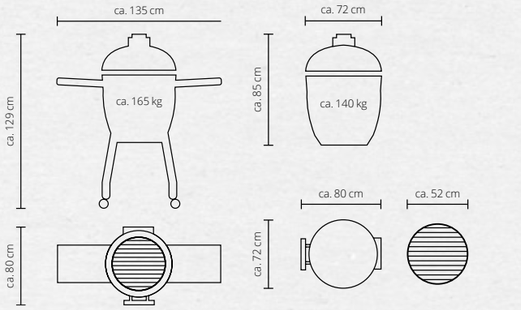
MONOLITH JUNIOR



MONOLITH CLASSIC, BASIC & BBQ GURU ED.



MONOLITH LECHEF & LECHEF BBQ GURU ED.



MONOLITH È **TRADIZIONE**

ART NR. MERCH-C
€ 24,90

CAP

Mostra a quale squadra appartieni con il nostro Monolith Trucker Cap.

LA NOSTRA COLLEZIONE DI ACCESSORI IN PELLE È QUI!

ALTA QUALITÀ

100% PELLE PIENO FIORE

GREMBIULE IN PELLE

Fatto a mano in 100% pelle per la casa e la ristorazione. I nostri grembiuli in pelle offrono il massimo dello stile e della protezione. I grembiuli sono lisci e leggeri, grazie allo speciale trattamento della pelle e sono disponibili in varie taglie.

ART NR. A-001-L & A-001-XL
€ 129,90 & € 139,90

PORTA COLTELLO

Il coltello per cucinare o per grigliare sempre a portata di mano. Il porta coltello in vera pelle al 100% si abbina al nostro nuovo grembiule per grigliare e fa parte del kit di ogni cuoco dilettante o professionista.

ART NR. A-001-KNIFE
€ 39,90 €

PORTA BOTTIGLIA

E naturalmente, per far in modo che siate sempre dissetati durante la vostra grigliata, non poteva mancare l'accessorio porta bottiglia per il grembiule, anch'esso realizzato al 100% in vera pelle. Così, con la nostra nuova attrezzatura in pelle, sarete preparati e pronti per qualsiasi evento.

ART NR. A-001-BOTTLE
€ 39,90

GUANTI IN PELLE

I guanti da barbecue professionali Monolith sono cuciti a mano e resistenti al calore ed offrono il massimo della protezione. Con cuciture in kevlar, pelle liscia e una morbida fodera interna sono il "compagno" perfetto di ogni grigliatore.

ART NR. G-001
€ 39,90

FRIGOBOX 17 LITRI

ART NR. C-001
€ 79,90

Il refrigeratore in acciaio verniciato a doppia parete ha un alloggiamento in alluminio e può contenere fino a 17 litri. L'aggiunta di cubetti di ghiaccio o l'utilizzo delle apposite vaschette refrigerate, mantiene la carne, gli ingredienti e le bevande piacevolmente fredde. La maniglia per il trasporto, che serve anche per bloccare il coperchio, garantisce un trasporto senza problemi.

PINZE BARBECUE

Robuste e pratiche pinze barbecue in acciaio inossidabile lucidato con manici ergonomici in bambù per gestire facilmente gli alimenti, anche quelli di grandi dimensioni. Le pinze sono dotate di meccanismo di bloccaggio salvaspazio.

ART NR. 206002
€ 24,90

TERMOMETRO BLUETOOTH

Il Monolith "Thermo-Lith" monitora la temperatura degli alimenti tramite un'applicazione e indica quando è pronto. Basta scaricare l'app gratuita (iOS e Android), connettersi via bluetooth e si è pronti a cuocere. Thermo-Lith può essere utilizzato anche per monitorare la temperatura della camera di cottura del kamado. Dispone di connessioni per 6 sonde e l'app mostra l'esatto andamento della cottura del barbecue.
Il kit include: Termometro, due sonde (rossa e arancione), una clip per la griglia, due batterie AA da 1,5V, manuale di istruzioni.

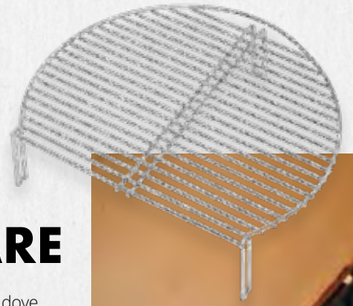
THERMO-LITH
ART NR. 207070
€ 79,90 incl. 2 x Sonde

SENSORE DI RICAMBIO
ART NR. 207071
€ 29,90
2 pezzi

GRIGLIA SUPPLEMENTARE CLASSIC
ART NR. 201005
€ 59,90

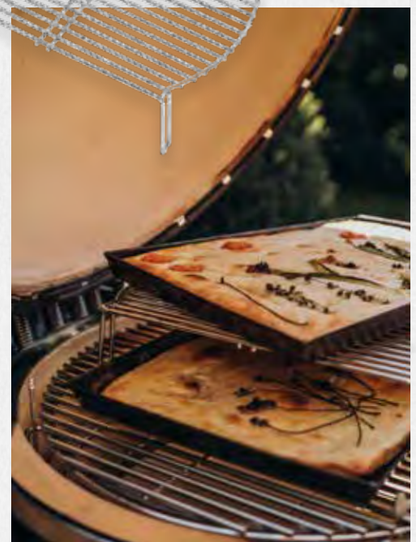
GRIGLIA SUPPLEMENTARE LeCHEF
ART NR. 201038
€ 79,90

GRIGLIA SUPPLEMENTARE JUNIOR E ICON
ART NR. 201023
€ 34,90



GRIGLIA SUPPLEMENTARE

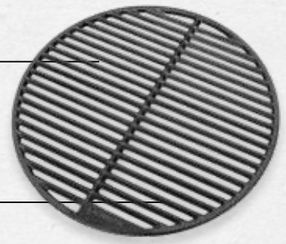
Con la griglia in acciaio inox supplementare l'area dove poter grigliare si può facilmente espandere. Questa griglia supplementare può essere facilmente posizionata in modo sicuro sulla prima griglia di cottura oppure sulla seconda (solo nei modelli Monolith Classic e LeChef) per dare la possibilità di arrivare ad avere contemporaneamente fino a 3 livelli di griglie per cotture lente o affumicature.



GRIGLIA IN GHISA

La griglia in ghisa oltre ad essere un ottimo conduttore di calore e permettere di aiutare la cottura, dona agli alimenti quelle tipiche righe "caramellate" meglio conosciute come grill-marks. Ideale per bistecche, pesce e verdure alla griglia. Dopo l'uso si consiglia solamente di passare una spennellata d'olio sulla ghisa.

GRIGLIA IN GHISA JUNIOR & ICON
ART NR. 201029
€ 59,90



UNA CUCINA DA ESTERNO DI FREILUFTKÜCHE

MONOLITH È DESIGN

UNA CUCINA DA ESTERNO DI BURNOUT KITCHEN

MONOLITH AMBASSADOR

UGO ALCIATI
Chef Ambassador, 1 Star Michelin | www.guidoristorante.it

CRISTINA BOWERMAN
Chef Ambassador, 1 Star Michelin | www.glasshostaria.it

LUCA MARCHINI
Chef Ambassador, 1 star michelin | www.lerbadelre.it

DARIO CECCHINI
Brand Ambassador, Antica Macelleria Cecchini
www.dariocecchini.com

IL CARRELLO “BUGGY”

Il Monolith può essere montato sul carrello buggy ideale per tutti i tipi di terreno. Posto su un robusto ripiano incorniciato in acciaio inossidabile e protetto ulteriormente con un chiavistello sulla cerniera per garantire la sicurezza contro movimenti indesiderati. Lo spazio di lavoro supplementare è assicurato grazie al ripiano laterale ripiegabile in legno di teak. Le ruote di 20 cm di diametro in gomma piena PU garantiscono una guida fluida che rende il Buggy perfetto per Team di barbecue, servizi di catering e ristoratori in generale ma anche un bellissimo oggetto da giardino.

EXCLUSIVE PER CLASSIC & LECHEF

Dimensioni:
101,5 cm x 91 cm x 83 cm

Con mensola aperta:
148,5 cm x 91 cm x 83 cm

Griglia non inclusa nella fornitura.

BUGGY COMPRENSIVO DI MENSOLA

Adatto per Classic & LeChef
Peso: 55 kg
LECHEF
ART NR. 201017-L
CLASSIC
ART NR. 201017-C
€ 1.299,90

COVER BUGGY

Adatto per Classic & LeChef
ART NR. 201019
€ 149,90

TAVOLO IN LEGNO TEAK

Trasformate il vostro Monolith Classic o LeChef in una cucina all’aperto con il nostro robusto tavolo in acciaio inossidabile e legno teak. Il tavolo ha un’ampia superficie di lavoro per realizzare comodamente qualsiasi tipo di preparazione ed anche per conservare gli accessori. Due grandi ruote ed una comoda maniglia permettono di sposarlo facilmente. Questo tavolo è disponibile esclusivamente per i modelli Monolith Classic e Monolith LeChef.

COPERTURA DA ESTERNO PER TAVOLO IN LEGNO TEAK

Adatto per Classic & LeChef
Art Nr. 201014 **€ 199,90**

TAVOLO IN LEGNO TEAK PER MONOLITH CLASSIC

Peso: ca. 64 kg
Art Nr. 201003-C **€ 1.299,90**

TAVOLO IN LEGNO TEAK PER MONOLITH LECHEF

Peso: ca. 64 kg
Art Nr. 201003-L **€ 1.299,90**

Dimensioni:
140 cm x 90 cm x 82,5 cm

Griglia non inclusa nella fornitura.

DEFLETTORE E DISTANZIALE

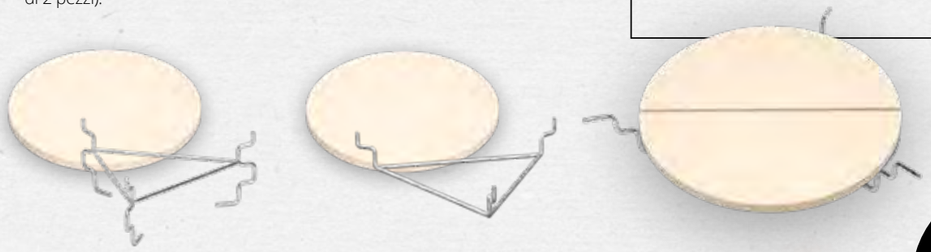
La pietra deflettore divisa in due parti consente, insieme al cestello per il carbone con il suo divisorio, di impostare diverse zone di cottura e di temperatura nel grill, cotture dirette e cotture indirette. Disponibile solo nei modelli Monolith Classic e LeChef. La pietra deflettore è costituita da due elementi in ceramica a forma di mezzaluna, e quindi a seconda dell'uso se ne può posizionare una o due. La pietra deflettore protegge il cibo dalle fiamme delle braci e dal calore diretto. In questo modo gli alimenti possono essere cucinati in modo indiretto delicatamente e lentamente senza essere bruciati. Grazie alla nuova forma del distanziatore nel modello Monolith Classic, ora è possibile utilizzare un secondo livello di griglia (set di 2 pezzi).

DEFLETTORE (DIVISO) & DISTANZIALE CLASSIC/BASIC
Art Nr. 201006 **€ 69,90**

DEFLETTORE (DIVISO) & DISTANZIALE LECHEF
Art Nr. 201033 **€ 101,90**

DEFLETTORE (PEZZO UNICO) & DISTANZIALE JUNIOR
Art Nr. 201024 **€ 54,90**

DEFLETTORE (PEZZO UNICO) & DISTANZIALE ICON
Art Nr. 102024 **€ 54,90**



ART NR. 206017
€ 19,90

MANICO ALZA PIETRA

Se ti piace cambiare configurazione del Monolith in fretta durante l'uso, questo attrezzo diventa indispensabile. Con l'aiuto di questo manico puoi semplicemente rimuovere il deflettore o la pietra refrattaria per la pizza dalla griglia del Monolith anche quando sono roventi.

ART NR. 206004
€ 24,90

#101008 NUOVA
PIETRA 20 MM DI SPESSORE

CLASSIC E LECHEF
Art Nr. 101008
€ 44,90

JUNIOR E ICON
(1 cm di spessore)
Art Nr. 201025
€ 29,90

TAGLIA PIZZA

Con il taglia pizza Monolith puoi facilmente e rapidamente ottenere delle fette perfette. La lama è in acciaio inossidabile spazzolata anti ruggine e il manico in bambù. Estremamente facile da pulire e grazie alla sua versatilità è utile anche per altri usi come per esempio per tagliare delle fette di torta.

PALA PER PIZZA

La pala per pizza in acciaio inossidabile spazzolato con manico in bambù, semplifica la collocazione e la rimozione delle pizze sulla pietra refrattaria nel tuo Kamado Monolith. La pala è dotata di manico pieghevole salvaspazio.

ART NR. 206005
€ 34,90

PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA

La pietra per pizza è fatta di materiale refrattario ed è ideale per cuocere non solo la pizza ma anche focacce, pane e dolci. La superficie della pietra refrattaria una volta raggiunta la giusta temperatura agevola la cottura della pizza e ne assicura un fondo perfetto.

ART NR. 206006
€ 24,90

TESTA DI RICAMBIO
ART NR. 206016
€ 9,90

SPAZZOLA

Una spazzola in acciaio inossidabile spazzolato con manico lungo in bambù per una perfetta pulizia della griglia di cottura. Ideale per le griglie in acciaio inossidabile. La testa della spazzola è intercambiabile.

SOSTEGNO PER LA COTTURA DEL POLLO

CON PADELLA CUOCI VERDURE

Sostegno in acciaio inossidabile per la cottura e la preparazione di un gustosissimo pollo o animali da cortile. Il supporto removibile può essere riempito a piacere con birra, vino, o altri liquidi per aromatizzare il pollo stesso. La padella forata è ideale per grigliare le verdure. Solo per i modelli Classic, LeChef e Basic.

ART NR. 206008
€ 34,90

ART NR. 206000
€ 24,90

CLASSIC
ART NR. 201046-C
€ 89,90

JUNIOR
(SENZA DIVISORIO)
ART NR. 201046-J
€ 59,90

LECHEF
ART NR. 201046-L
€ 99,90

CESTELLO PER CARBONE

Con il cestello per il carbone realizzato in acciaio inossidabile si migliora notevolmente il flusso d'aria all'interno della camera di cottura del grill. La chiusura in ghisa sul fondo del grill va sempre usata anche con il cestello. Tramite le sue pratiche maniglie il cestello per il carbone può essere facilmente rimosso per essere in grado di pulire al meglio il Monolith e naturalmente rifornirlo di carbone. Il cestello per il carbone dei modelli Monolith Classic e Monolith LeChef è dotato di un separatore che consente di impostare due diverse zone di temperatura nella griglia. Se utilizzato insieme alle pietre del deflettore, le possibilità di applicazione possono aumentare come per esempio effettuare una cottura diretta ed una indiretta. Nel modello Monolith Junior non è possibile utilizzare il separatore del cestello per il carbone.

MONO-LIGHTER

Il Mono-Lighter è un accenditore elettrico che in meno di un minuto vi permette di avere il carbone o la carbonella accesa. Questo significa che Il Mono-Lighter è l'accenditore ideale per la tua griglia Monolith. Il Mono-Lighter funziona esclusivamente con aria calda e senza fiamme libere, quindi è garantita sempre un'accensione sicura.

ART NR. M-001
Lunghezza del cavo: 3 m
€ 79,90

MANICO RIMUOVI GRIGLIA DI COTTURA

Manico in acciaio inossidabile con impugnatura in bambù per il sollevamento e la rimozione della griglia di cottura in sicurezza e con facilità. Adatto per le griglie di cottura di tutti e 3 i modelli sia in acciaio che in ghisa.

SISTEMA PER COTTURA CON PADELLA WOK

Il Sistema Monolith per la cottura con padella WOK in acciaio inossidabile si posiziona sul bordo del grill e grazie al suo design speciale concentra il fuoco direttamente al centro del sostegno ad una temperatura elevata per dare la possibilità di utilizzare la padella per cotture in perfetto stile WOK.

ART NR. 201013
€ 34,90

CLASSIC
Art Nr. 206013-C
€ 69,90

PADELLA WOK

La padella WOK in acciaio con manico in legno è perfetta per preparare piatti asiatici, friggere verdure o cucinare zuppe e salse. Una guida dettagliata è inclusa nella confezione.

LECHEF
Art Nr. 206013-L
€ 89,90

SET PER WOK

Il set per cottura WOK comprende la padella WOK, il sostegno per la padella, un mestolo, un setaccio e una paletta.

Art Nr. 207013
€ 89,90

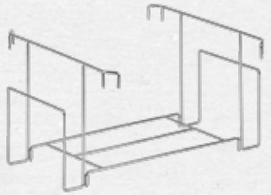
PORTA ACCESSORI CLASSIC
ART NR. 206015-C
€ 79,90

PORTA ACCESSORI LECHEF
ART NR. 206015-L
€ 89,90

Esempio di applicazione. Griglia e accessori non inclusi.

PORTA ACCESSORI

Il supporto per accessori in acciaio inossidabile per i modelli Monolith Classic e LeChef è facilmente agganciabile al carrello e offre spazio a sufficienza per inserire le griglie di cottura, il deflettore e gli altri accessori. Con il supporto porta accessori installato è possibile comunque ripiegare le mensole laterali in bambù.



ALZATA PER LA GRIGLIA MODELLO CLASSIC

Con l'estensione della griglia in acciaio inox, la griglia può essere sollevata di circa 12 cm, in modo da poter essere collegata al bordo superiore della parte inferiore del Monolith e chiudere il coperchio. In questo modo la griglia è più lontana dalla fonte di calore sia durante la cottura diretta che durante la cottura indiretta. L'operazione di girare gli alimenti durante la cottura è facilitata e sotto la griglia può essere posizionata una bacinella di raccolta dei liquidi. Non è possibile utilizzare contemporaneamente il 2° livello della griglia e l'alzata della griglia.

ART NR. 201047
€ 29,90

PLANCHA

La massiccia piastra in acciaio da 8 mm può essere facilmente posizionata sopra la griglia aperta Monolith Classic o Le Chef. Per regolare il calore utilizzare il tappo di ventilazione a doppio disco. Prima dell'uso iniziale: i migliori risultati si ottengono dopo aver condizionato la piastra in acciaio con una passata d'olio ed averlo fatto bruciare.

MONOLITH CLASSIC
Peso 30 kg
Art Nr. 207020-C
€ 299,90

MONOLITH LeCHEF
Peso 35 kg
Art Nr. 207020-L
€ 399,90

SPATOLA

Con la paletta è possibile sia girare il cibo sulla piastra di cottura che pulire la piastra di fuoco dai resti bruciati.

ART NR. 207051
€ 16,90

ICON/JUNIOR PLANCHA

La PLANCHA in acciaio di 6 mm di spessore, con un diametro di 600 mm, è l'accessorio ideale per cotture alla piastra per i modelli ICON e il Junior solo della nuova Pro Serie 2.0. Si consiglia un rodaggio iniziale prima del primo utilizzo!

Peso: 14 kg
ART NR. 102021
€ 199,90

ART NR. 207050
€ 29,90

CLOCHE

Con la cloche in acciaio inossidabile si può lavorare sulla plancha fry top in vari modi. Si può sciogliere delicatamente il formaggio su un hamburger oppure cucinare delle verdure.Le possibilità sono molte!

Adatto a tutti i modelli
ART NR. 102022
€ 24,90

CORONA PER SUPPORTO WOK

Il porta wok o una qualsiasi padella in acciaio inossidabile viene posizionato sul camino della plancha Il design speciale concentra il calore tutto nel punto d'uscita in quanto è necessario un calore elevato per ottenere risultati perfetti nel suo utilizzo.

GIRARROSTO

Il nostro girarrosto in acciaio inossidabile permette la perfetta cottura e preparazione di pollo allo spiedo, porchetta ed arrosti vari anche con il coperchio chiuso, questo grazie alla speciale forma a cuneo dell'attacco. Il robusto girarrosto in acciaio inossidabile ha due forchette ferma carni ai lati con lunghi denti che trattengono il cibo in modo sicuro. Il girarrosto è azionato da batterie*.

Con il nuovo sistema di bilanciamento, anche pezzi di carne e cibo di grandi dimensioni possono essere perfettamente stabilizzati sul girarrosto.

*Le batterie non sono incluse

LeCHEF
Art Nr. 207000-L
€ 499,90

CLASSIC
Art Nr. 207000-C
€ 399,90

CLASSIC
ART NR. 207001-C
€ 69,90

LeCHEF
ART NR. 207001-L
€ 119,90

SET DI SPIEDINI

Con il set di spiedini in acciaio inossidabile per il girarrosto di Monolith, questo può diventare una griglia Mangal o una griglia Churrasco. Nel sistema è possibile inserire fino a 7 spiedi contemporaneamente nel modello Classic e fino a 9 nel modello LeChef. Il motorino del sistema girarrosto permette agli spiedini di essere girati contemporaneamente.

MOTORE ELETTRICO

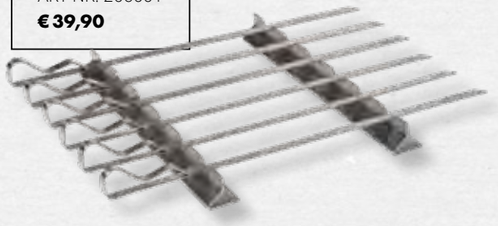
Questo motore per girarrosto a 220V è un accessorio opzionale per il girarrosto (Classic e LeChef). In questo modo il girarrosto può essere alimentato anche elettricamente, tramite un cavo.

ART NR. 207004
€ 39,90

PORTA SPIEDINI

Questo set di sei lunghi spiedini con supporto in acciaio inossidabile spazzolato è ideale per spiedini di carne, pesce e verdure. Le punte affilate consentono di infilzare facilmente gli alimenti e la forma torta dello spiedo impedisce al cibo di muoversi. Gli spiedini possono essere fissati in diverse posizioni, per consentire una grigliatura uniforme su tutti i lati.

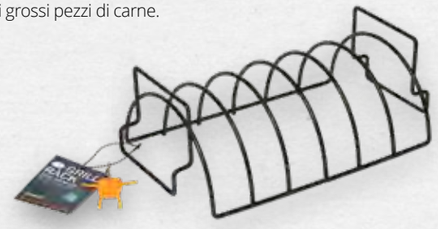
ART NR. 206001
€ 39,90



SUPPORTO PER COTTURA COSTINE – RIB RACK

Supporto per cuocere le costine in acciaio verniciato nero. Utilizzato sottosopra serve come **cestello per arrostire** e per facilitare la rimozione di grossi pezzi di carne.

ART NR. 206007
€ 24,90



PLANCHA PER PESCE

La tavola in legno di faggio per la cottura del pesce può essere utilizzata solo nel Classic e nel LeChef. Comprende la tavola in legno di faggio e il raccordo in acciaio inossidabile.

ART NR. 206020
€ 79,90

3-2-1 RIBS!

PIENO CONTROLLO E MASSIMA COMPATIBILITÀ CON I MODELLI BBQ GURU EDITION

Che si tratti di grigliare per hobby, o di essere già un esperto grigliatore oppure un professionista della ristorazione, con l'innovativa tecnologia dei controlli digitali BBQ Guru raggiungerai la perfezione. Tutte le informazioni sui nostri modelli Guru sono disponibili sul sito:

www.bbq-guru.eu

ART NR. 209091
€ 219,90

BBQ GURU DIGIQ® DX3

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

Il DigiQ® DX3 misura automaticamente la temperatura al cuore del vostro cibo alla griglia e regola la temperatura della camera di cottura con precisione simile a quella del forno, il tutto in tempo reale e completamente automatizzato. Con il vento, la pioggia o anche la neve: con il DigiQ è possibile gestire con successo la cottura nel Monolith di grandi quantità di carne o le vostre lunghe cotture senza problemi.

Contenuto della consegna: **DigiQ® DX3** Controller, 1 sonda per camera cottura, 1 sonda per cottura alimenti, 1 adattatore di alimentazione, 1 cavo a spirale, 1 sacchetto di protezione.

BBQ GURU DYNAQ

ART NR. 109090
€ 319,90

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

Una nuova generazione di termoregolatori, che rappresenta già il nuovo standard: con il DynaQ come modello entry-level, si ottengono delle perfette cotture lunghe, con l'ausilio dell'esclusivo anello luminoso Status Q e il controllo delle applicazioni via Bluetooth. Scopri l'inizio di una nuova era dei controlli digitali di temperatura.

BBQ GURU ULTRAQ

ART NR. 109099
€ 379,90

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

Il BBQ Guru UltraQ è il compagno ideale per ogni grill master o Professionisti della ristorazione che desiderano esaltare le proprie cotture e portarle ai massimi livelli. Il controllo avviene tramite cloud, accessibile da ogni luogo, e l'anello luminoso Status Q light assicura un feedback in tempo reale. Godetevi la precisione come in un forno elettrico e piatti perfettamente cucinati.

FUNZIONI ANELLO LUMINOSO DI STATO

COLORE BLU

La temperatura della camera di cottura non ha ancora raggiunto la temperatura desiderata. La luce blu indica che la griglia è ancora in fase di preriscaldamento.

COLORE ROSSO

Quando l'anello esterno diventa rosso e lampeggia sui lati, l'UltraQ fa funzionare la ventola a portata variabile per mantenere la temperatura di cottura. Se dovesse accadere qualcosa di inaspettato, l'anello luminoso di stato Q avvisa immediatamente lampeggiando completamente di rosso.

PELLET DI LEGNA PER AFFUMICARE

Trasforma la tua griglia Monolith in un affumicatore professionale. La nostra gamma di aromi di pellet per affumicatura ed aromatizzazione offre un'ampia scelta per tutti i gusti e alimenti. I pellet affumicatori producono tutti il loro sapore caratteristico, a seconda del tipo di legno utilizzato. I pellet devono essere inseriti direttamente sopra il carbone senza bisogno di essere bagnati.

PER TUTTI I TIPI DI BARBECUE

CILIEGIO

ART NR. 201101

Fumo dolce, fruttato e delicato, dona alla carne un sapore extra. Perfetto per le costine. ***Ideale per carne di manzo, maiale, pollame, pesce, selvaggina.***

MELO

ART NR. 201102

Fumo dolce, fruttato e forte. Il risultato è un intenso sapore fruttato e affumicato. Perfetto per la carne il Pulled Pork. ***Ottimo per carne di manzo, maiale, prosciutto e selvaggina.***

FAGGIO

ART NR. 201100

Il classico sapore di pellet di fumo. Questo fumo delicato è molto versatile e si adatta a quasi tutto. È anche un'ottima base per la vostra miscela di pellet per affumicare. ***Ideale per carni di manzo, maiale, pollame e per la cottura al forno***

NOCE

ART NR. 201106

Intenso fumo di nocciola, l'abbinamento perfetto per carni dai sapori forti. ***Ideale per costine, manzo, maiale, prosciutto, selvaggina.***

Contenuto: 1 kg
€ 9,90

CARICARE
Inserire i pellet affumicatori o chips nell'apposito dispositivo con la slitta chiusa.

INSERIRE
Aprire l'apposito sportellino ed inserire il dispositivo all'interno del Monolith fino al segno "meno".

RILASCIARE
Tirare verso se stessi la parte inferiore del dispositivo, in questo modo i pellet cadranno direttamente sopra i carboni accesi ed inizieranno il loro lavoro di affumicatura.

MONOLITH CARBONE 8 KG
ART NR. 201090
€ 24,00

MONOLITH

CARBONE

PERCHÉ I MIGLIORI BARBECUE MERITANO IL MIGLIORE CARBONE.

Il legno di quercia con cui viene prodotto il carbone Monolith proviene esclusivamente da foreste europee certificate ed in silvicultura. La produzione avviene esclusivamente attraverso un processo di pirolisi gassosa a bassissima emissione di CO_2.
Questo processo estrae catrami e acidi per produrre un carbone di legna uniformemente carbonizzato e ricco di energia.

I pezzi di carbone hanno una grandezza che varia dai 4 a 12 cm creando uno ammasso di carbone perfetto nel braciere o camera di combustione che consente un flusso d'aria ottimale sia per l'accensione che successivamente creando un'intensità di calore perfetta per le cotture sia dirette che indirette.

Grazie alla perfetta carbonizzazione, il carbone di legna si accende molto rapidamente e si raggiungono i 200-250°C in 10-15 minuti. L'elevato valore energetico di 31.700 kJ / kg garantisce il raggiungimento e il mantenimento di temperature elevate e a lungo. Il carbone Monolith grazie alla sua alta qualità e alla perfetta combustione rilascia residui di cenere bassissimi.

MONOLITH È
AMICIZIA

#MONOLITH BBQ

LASCIATI ISPIRARE, SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL:

MONOLITH Owners Club

La community Europea Facebook per gli appassionati di Monolith. Siamo già oltre 4.000 e non vediamo l'ora di averti con noi.

DISTRIBUTORE PER IL SETTORE CASA

www.tecnogarden.com

MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröer-Straße 56 | D-49076 Osnabrück | info@monolithkamadogrill.it
WWW.MONOLITHKAMADOGRILL.IT