

 **MONOLITH**

IL KAMADO.





MONOLITH

L'uomo conosce le proprietà di accumulo di calore della ceramica da almeno 3000 anni. Dopo che i soldati americani a metà del XX secolo portarono negli Stati Uniti il cosiddetto "Mushi-Kamado", fornello mobile in ceramica utilizzato dai contadini giapponesi, e lo utilizzarono per sviluppare i primi barbecue a carbone, il concetto di barbecue in ceramica si è diffuso in tutto il mondo.

Nel 2007 Matthias Otto ha fondato MONOLITH Grill con l'ambizione di creare il barbecue a carbone perfetto. Da allora, nella sede centrale di Osnabrück, ingegneri qualificati e i più creativi esperti della scena del barbecue elaborano sempre nuove idee per vagliare tutte le potenzialità del MONOLITH e migliorarlo sempre di più.

I modelli MONOLITH sono prodotti in Cina, la patria della ceramica. Qui viene eseguita con precisione la cottura dell'argilla refrattaria fino all'inserimento dell'anello di tenuta. Ogni fase della produzione è controllata e documentata. Per garantire la qualità unica delle griglie MONOLITH, siamo in costante contatto con le fabbriche e ottimizziamo la produzione dei singoli componenti in collaborazione con i dipendenti in loco.

Tutto questo fa sì che MONOLITH sia più che una semplice griglia in ceramica. MONOLITH è una squadra di amanti del grill e di entusiasti del BBQ, è l'idea di una libertà illimitata quando si fa il barbecue, una cucina esterna universale con una gamma di accessori in continua espansione - e infine amicizia tra griller!



04	CUCINA DA ESTERNO
06	MATTHIAS OTTO
08	MONOLITH PRO-SERIE 2.0
09	TRE METODI DI COTTURA
12	SMART GRID SYSTEM
13	PENTOLA IN GHISA
14	MONOLITH AVANTGARDE - NOVITÀ!
18	MONOLITH ICON
20	MONOLITH JUNIOR (PRO-SERIE 2.0)
22	MONOLITH BASIC
24	MONOLITH CLASSIC (PRO-SERIE 2.0)
26	MONOLITH LECHÉF (PRO-SERIE 2.0)
28	MONOLITH BBQ GURU EDITION (PRO-SERIE 2.0)
32	TUTTI I FORMATI
34	GLI AMBASSADOR MONOLITH
36	MERCHANDISING + LA NOSTRA COLLEZIONE DI PELLETTERIA
38	ACCESSORI
54	PELLET MONOLITH PER AFFUMICARE
56	IL NOSTRO CARBONE E LA SOSTENIBILITÀ

CUCINA DA ESTERNO

INFINITE POSSIBILITÀ PER CUCINARE E UN'INCONFONDIBILE PASSIONE PER IL BARBECUE SODDIAFATTE DA UNA ROBUSTA CERAMICA E DA UN INDISTRUTTIBILE ACCIAIO INOX.

✦ FACILE MANUTENZIONE

Pirolisi per il grill e una raccolta della cenere tramite un apposito sportello. Elimina la brace dal MONOLITH e il resto della pulizia avviene da sé!

👁 EFFICIENTE

Vuoi grigliare velocemente un paio di bistecche? Nessun problema. Grazie all'effetto camino, il carbone è subito acceso e il MONOLITH subito pronto. Grazie all'isolamento termico, la brace si spegne molto rapidamente dopo la chiusura delle bocchette di ventilazione e può essere riutilizzata la volta successiva.

≡ ROBUSTEZZA

MONOLITH è prodotto in ceramica e acciaio inossidabile, adatto ad ogni condizione atmosferica. La struttura è in acciaio con verniciatura a polvere, trattamento anticorrosivo ad alto valore estetico, mentre gli appoggi laterali sono in bambù, solidi ma allo stesso tempo rustici e raffinati.

☞ AFFUMICATORE

Grazie all'affumicatore e ai vari tipi di pellet la tua carne e i tuoi piatti avranno aromi speciali in maniera semplice, senza la necessità di togliere il coperchio.

🔄 RISPARMIO ENERGETICO

La Pro-Serie di MONOLITH è efficiente più che mai. Grazie alla possibilità di regolare il flusso d'aria, con un carico di carbone di 2,5 - 3 kg puoi lavorare fino a 24 ore a basse temperature (MONOLITH Classic). MONOLITH necessita soltanto di un minimo movimento dell'aria per mantenere i cibi morbidi e succosi.



♥ MULTIFUNZIONE

MONOLITH non è solo un barbecue, ma anche un forno, un affumicatore e una piastra Teppanyaki. Non importa se vuoi una cottura alla griglia veloce, se vuoi cuocere la tua pizza al forno o se hai in programma una cottura lunga 15 ore per il tuo Pulled Pork - il tuo MONOLITH può cuocere da una temperatura di 70 °C fino a 400 °C.

🔧 RESISTENTE

La regolazione dell'aria e la precisa tenuta del calore della ceramica consentono di evitare sbalzi di temperatura. Il risultato è la resistenza unica anche a basse temperature inferiori allo zero. Questo fatto permette di cucinare 365 giorni l'anno.

🛡 GARANZIA

Il MONOLITH è il compagno di una vita. Trovi le nostre condizioni di garanzia sul sito monolith-grill.eu/it

Matthias
Atto



Cuocere alla griglia mi ha sempre affascinato. Molto tempo prima di fondare MONOLITH, ho sperimentato diversi tipi di barbecue e affumicatori, sempre alla ricerca di un grill che potesse fare più di quello che ci si aspetterebbe da una normale griglia a carbone. A un certo punto, mentre lavoravo ancora altrove come imprenditore, ho finalmente trovato una griglia che mi ha entusiasmato più di ogni altra per il fuoco, il fumo e il carbone: la griglia Kamado.

L'incredibile capacità di immagazzinare calore mi eccitò immediatamente, ma già allora mi interessava molto di più: volevo affumicare e cuocere, stufare e arrostitire, cucinare per venti ore e grigliare direttamente o indirettamente. E anche se nessuna singola griglia in ceramica poteva farlo all'epoca, sapevo di aver trovato l'oro – tutto ciò che mancava era una discreta quantità di lavoro per sviluppare il progetto.

Con questa idea in mente, ho fondato MONOLITH Grill. Con un piccolo team di specialisti di barbecue e designer abbiamo trovato un fornitore per la ceramica perfetta, abbiamo progettato i primi modelli, costruito prototipi e gradualmente sviluppato il primissimo MONOLITH.

Da allora, lavoriamo incessantemente con un unico obiettivo: creare il grill a carbone di legna perfetto.

Negli ultimi anni siamo arrivati molto vicini a questo obiettivo. Gli attuali modelli MONOLITH sono il risultato di oltre 13 anni di spirito innovativo, ingegneria, pensiero fuori dagli schemi e, naturalmente, innumerevoli sessioni di barbecue ed esperimenti. E anche se ogni nuovo MONOLITH che esce dalla nostra produzione è un vero capolavoro, vi faccio una promessa: non siamo ancora arrivati alla perfezione. Un giorno completeremo il mio sogno – e costruiremo il grill perfetto in assoluto!

MONOLITH È TRADIZIONE

Un'eredità che risale a 3000 anni fa. L'eredità giapponese del mushikamado incontra una lavorazione avanzata e un design senza tempo.

MONOLITH È DESIGN

Funzionalità ed estetica, abilità e stile – per MONOLITH questi concetti sono una realtà e vanno in simbiosi in un unico barbecue. Anche qui, come sempre, l'occhio vuole la sua parte.

MONOLITH È AMICIZIA

Il MONOLITH è come un falò sotto le stelle: affascina e scalda, ma ancora più importante sono le persone tutt'intorno. Vivi serate indimenticabili con la tua famiglia e i tuoi amici, perché nessuno è più importante.



MONOLITH PRO- SERIE 2.0

LA NUOVA ERA DEL BARBECUE

A partire dalla Pro-Serie 2.0, tutti i modelli MONOLITH sono dotati di una raffinata guarnizione in fibra di vetro con anelli in metallo di alta qualità. Il Junior ora è predisposto per l'utilizzo della plancha, caratteristica popolare dell'ICON. Il punto di rotazione del coperchio Classic è sfalsato in modo che possa essere aperto con ancora meno sforzo. Inoltre, tutti i modelli hanno nuove valvole dell'aerazione in ghisa, che sono dotate del nuovo sistema di scorrimento per una maggiore stabilità. E per garantire che ogni MONOLITH sia Guru-ready, tutti i nostri Kamado hanno un adattatore Guru-Blower. Benvenuti nella nuova era del barbecue!

TRE METODI DI COTTURA



**COTTURA
DIRETTA**

**COTTURA
INDIRETTA**

**COTTURA
PANE E PIZZA**



**SCANNE-
RIZZAMI!**

PER TUTORIAL &
VIDEORICETTE





MONOLITH È
TRADIZIONE

SMART GRID SYSTEM

La Pro-Serie 2.0 di MONOLITH con le molteplici innovazioni rappresenta la nuova era del barbecue. Grazie al nuovo sistema di griglie ora è possibile grigliare su 4 livelli. Contemporaneamente è possibile inserire le vaschette per la raccolta dei grassi a mezzaluna e le rispettive pietre deflettori per una cottura diretta e indiretta. Il nuovo braciere prevede un sistema di raccolta della cenere in acciaio inossidabile, che si pulisce facilmente grazie alla semplice rimozione di una parte di questo.

PRO-SERIE SMART GRID SYSTEM

Nuovo sistema di griglie multilivello e vaschette per la raccolta dei grassi integrate. Struttura in metallo, anello e manico, 2 pietre deflettore, 2 vaschette per la raccolta dei grassi, 2 griglie.

CLASSIC
ART NR. 101011
€ 199,90

LeCHEF
ART NR. 101033
€ 249,90

PRO-SERIE FIREBOX

Braciere composto da più parti estraibili con un sistema unico per la raccolta della cenere, inclusi struttura in metallo e paracenera.

CLASSIC
ART NR. 101053-C
€ 199,90

LeCHEF
ART NR. 101053-L
€ 249,90



CESTELLO PER IL CARBONE

CLASSIC
ART-NR. 201046-C
€ 79,90

LeCHEF
ART-NR. 201046-L
€ 119,90

JUNIOR (SENZA SEPARATORE)
ART-NR. 201046-J
€ 64,90

ANELLO SMART GRID

CLASSIC
ART-NR. 207003
€ 26,90

LeCHEF
ART-NR. 207038
€ 32,90

GRIGLIE IN ACCIAIO (SET 2 PEZZI)

CLASSIC
ART-NR. 207034
€ 75,90

LeCHEF
ART-NR. 207039
€ 99,90

VASCHETTE PER LA RACCOLTA DEI GRASSI (SET 2 PEZZI)

CLASSIC
ART-NR. 207032
€ 59,90

LeCHEF
ART-NR. 207037
€ 86,90

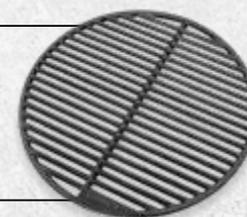


PENTOLA IN GHISA

La pentola in ghisa è un ulteriore accessorio che trasforma il MONOLITH in una perfetta cucina da esterno. La pentola si adatta perfettamente al sistema Smart-Grid grazie alla tipica forma a mezzaluna. Il coperchio può essere utilizzato anche separatamente come piastra. Una griglia interna in acciaio inossidabile crea una seconda superficie ampliando le possibilità di cucinare.

La pentola è molto resistente grazie ai 4 mm di spessore, in smalto nero. È disponibile in diverse grandezze per MONOLITH Classic e LeChef.

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



PLANCHA

CLASSIC
ART-NR. 207031
€ 59,90

LeCHEF
ART-NR. 207036
€ 89,90

GRIGLIA IN GHISA

CLASSIC
ART-NR. 207030
€ 59,90

LeCHEF
ART-NR. 207035
€ 89,90



PENTOLA IN GHISA SET LeCHEF (CA. 9,5 L)
Art Nr. 207063
€ 239,90

PENTOLA IN GHISA SET CLASSIC (CA. 6,5 L)
Art Nr. 207060
€ 189,90



NOVITÀ!

AVANT
GARDE

BY MONOLITH

IL DESIGN INCONTRA LA TECNOLOGIA

Anni di ricerca della perfezione nella qualità e nell'applicazione hanno portato allo sviluppo di Avantgarde. La ceramica ai silicati di alta qualità, i raccordi in acciaio inossidabile e dettagli quali la guarnizione in fibra di vetro e la luce a LED nell'impugnatura testimoniano la grande esperienza dei nostri sviluppatori nell'applicazione e nella produzione.



AVANTGARDE **CLASSIC**

CLASSIC

ART NR. 301000
€ 2.090,90

CARRELLO E MENSOLE LATERALI

ART NR. 301009
€ 490,90

AVANTGARDE **LECHEF**

LECHEF

ART NR. 301030
€ 2.990,90

CARRELLO E MENSOLE LATERALI

ART NR. 301039
€ 590,90

UPGRADE **PRO SERIE 2.0**

MENSOLE LATERALI BAMBOO MASSICCIO

CLASSIC
ART NR. 201017-C
€ 169,90

LECHEF
ART NR. 201017-L
€ 189,90

TERMOMETRO

ART NR. 301057-C
ART NR. 301057-L € 49,90

IMPUGNATURA LED

ART NR. 301064-C
ART NR. 301064-L € 89,90

MONOLITH!

IMPUGNATURA
con luce a LED incorporata

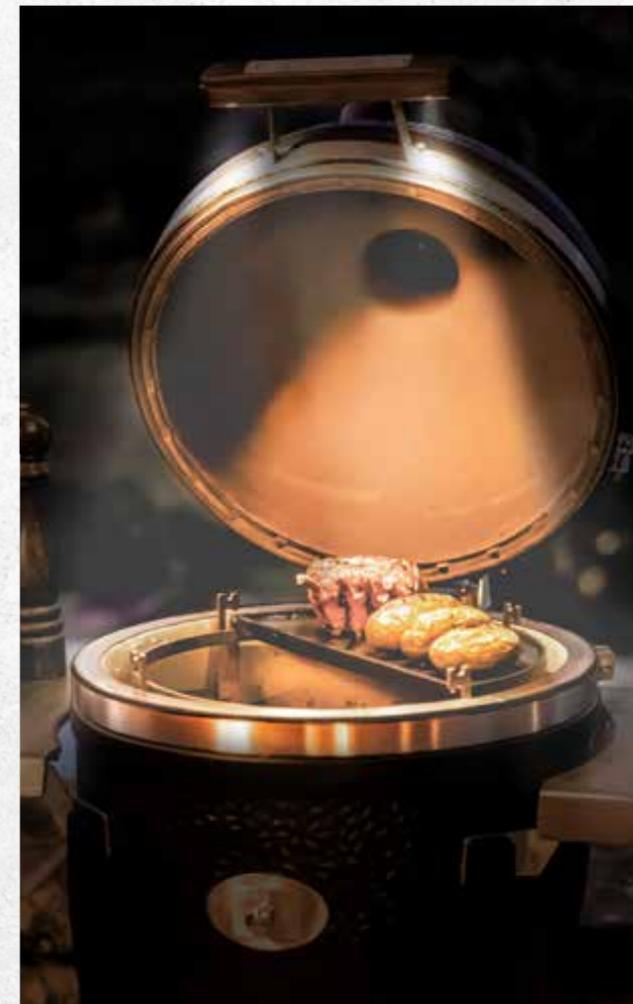
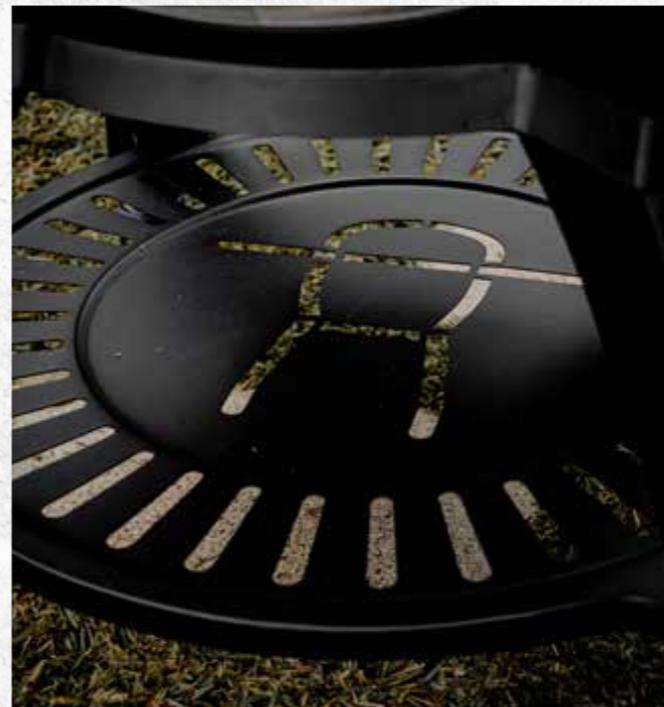
TAVOLINI LATERALI &
IMPUGNATURE
realizzati in bamboo
carbonizzato massiccio

TELAIO ROBUSTO
realizzato in acciaio imbutito
verniciato a polvere di alta
qualità

raccordi realizzati in
ACCIAIO INOSSIDABILE DI ALTA
QUALITÀ

CERAMICA AI SILICATI
DI ALTISSIMA QUALITÀ
con garanzia a vita

RIPIANO
per accessori



AVANT
GARDE
BY MONOLITH

UNA PICCOLA STAR

Non lasciatevi ingannare dalle dimensioni: MONOLITH ICON è la nostra star tra i grill in ceramica. Può affumicare, cuocere al forno, grigliare e può anche cuocere alla plancha. È possibile togliere del tutto il coperchio - così ICON diventa un grill e la piastra una plancha Teppanyaki.

MONOLITH ICON

ART NR. 102000

€ 849,90

COPERTURA ICON

ART NR. 102028

€ 64,90



ICON

MONOLITH

ICON



JUNIOR

PRO-SERIE 2.0



IL COMPATTO

Il piacere per la griglia compatto in 33 cm di diametro. Junior è con ICON tra i nostri modelli più piccoli, tuttavia è in grado di grigliare, cuocere al forno, affumicare. Junior è perfetto per il balcone e il campeggio e con i suoi 38 kg è facile da trasportare. Anche i professionisti lo amano perché affermano che non tutto dipende dalle dimensioni.

SENZA CARRELLO

ART NR. 121022-BLACK

ART NR. 121022-RED

€ 799,90

CON CARRELLO

ART NR. 121021-BLACK

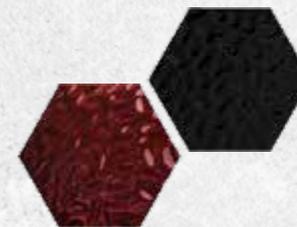
ART NR. 121021-RED

€ 849,90

COPERTURA IN NYLON PER JUNIOR

ART NR. 201028

€ 64,90



IL MODELLO BASE



Il Basic è il nostro modello base, che tuttavia ha quasi tutte le caratteristiche tanto amate degli altri modelli MONOLITH. È predisposto per grigliare, cuocere al forno e le lunghe cotture.

Con una griglia da 44 cm, ceramica di alta qualità e le cinghie in acciaio verniciate a polvere, il MONOLITH Basic è apprezzato anche senza il sistema di alimentazione dei pellet per l'affumicatore.

CON CARRELLO E MENSOLE LATERALI

ART NR. 201000-BASIC

€ 999,90

COMPATIBILE
CON GLI
ACCESSORI
DEL MODELLO
CLASSIC



MONOLITH
BASIC

IL CLASSICO

Non a caso è il nostro grill preferito: con una griglia con 44 cm di diametro, il Classic è ideale per cucinare senza problemi per un'intera famiglia.

La griglia aggiuntiva e il secondo livello di griglia opzionale offrono molto spazio per ricette di ogni tipo, mentre il Chip-Feeder-System permette di inserire i pellet per l'affumicatore in tutta semplicità.

SENZA CARRELLO

ART NR. 121002-BLACK
ART NR. 121002-RED

€ 1.699,90

CON CARRELLO E MENSOLE LATERALI

ART NR. 121001-BLACK
ART NR. 121001-RED

€ 1.849,90

COPERTURA IN NYLON PER IL CLASSIC

ART NR. 201010

€ 69,90



CLASSIC

PRO-SERIE 2.0



CLASSIC

LE CHEF

PRO-SERIE 2.0



LA CUCINA ESTERNA PER ECCELLENZA

Con un peso di 140 kg per un'altezza di neanche un metro, LeChef è il nostro modello da record in fatto di peso. Con una griglia di 52 cm di diametro e diverse griglie accessorie, non ci sono limiti. Grigliare, panificare, affumicare, cotture lunghe – qualsiasi desiderio in fatto di grill, con LeChef è possibile. Per qualsiasi evento sia esso Street-Food, catering o una competizione di barbecue, con LeChef non c'è alcun problema.

LeChef è pensato per i grillers che pensano in grande.



SENZA CARRELLO

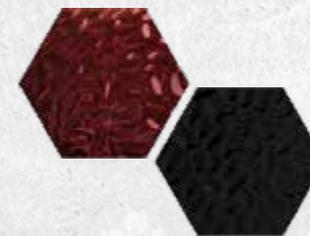
ART NR. 121031-BLACK
ART NR. 121031-RED
€ 2.649,90

CON CARRELLO E MENSOLE LATERALI

ART NR. 121030-BLACK
ART NR. 121030-RED
€ 2.899,90

COPERTURA IN NYLON LECHEF

ART NR. 201037
€€ 79,90



CHEF



CLASSIC

CON CARRELLO E MENSOLE LATERALI

ART NR. 129001-BLACK

€ 1.999,90

SENZA CARRELLO

ART NR. 129002-BLACK

€ 1.849,90

LECHEF

CON CARRELLO E MENSOLE LATERALI

ART NR. 129030-BLACK

€ 2.999,90

SENZA CARRELLO

ART NR. 129031-BLACK

€ 2.849,90

BBQ GURU EDITION

PRO-SERIE 2.0

Il MONOLITH BBQ Guru Edition è stato sviluppato in collaborazione con il nostro partner americano BBQ Guru. Nel MONOLITH è possibile controllare la temperatura tramite un apparecchio elettronico. Per questo motivo abbiamo creato MONOLITH Classic e LeChef con ventola integrata.

Nessun fastidioso fissaggio degli adattatori all'apertura dell'aria di alimentazione. La temperatura della camera di cottura viene determinata da un sensore di temperatura e trasmessa a un controller* tramite cavo. Questo controlla la ventola integrata, che regola il calore attraverso la quantità di ossigeno immessa.

Il controller rileva anche quando il coperchio viene aperto e regola l'alimentazione dell'aria durante l'apertura.

*Set di controller compatibili a pag. 30/31



3-2-1 RIBS!

**PIENO CONTROLLO E MASSIMA
COMPATIBILITÀ CON I MODELLI
BBQ GURU EDITION**

L'innovativa tecnologia BBQ Guru è adatta per chi griglia sia per hobby che in maniera professionale. Tutte le informazioni sui modelli Guru si trovano sul sito:

<http://monolith-grill.eu/it/bbqguru/>

BBQ GURU DIGIQ® DX3 MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

Il DigiQ® DX3 misura la cottura al cuore del tuo cibo e regola automaticamente la temperatura con la precisione di un forno. Con la pioggia, il vento, la neve il DigiQ funziona perfettamente anche con grandi pezzi di carne o per cotture lunghe che durano tutta la notte.

La fornitura prevede DigiQ® DX3 Controller, 1 x sonda per la camera di cottura, 1 x sonda per cottura cibi, 1 x adattatore per alimentazione, 1 x cavo a spirale, 1 x sacchetto di protezione.



MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

(Adatto per BBQ
Guru Edition p. 28/29)

ART NR. 209091

€ 239,90

UNIVERSAL SET INCLUSA VENTOLA & ADATTATORE

(adatto per maggior parte delle
griglie a carbone)

ART NR. B901-1016-BK-01

€ 319,90€

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

(Adatto per BBQ
Guru Edition S. 28/29)

ART NR. 109099

€ 399,90

SET UNIVERSALE INCL. SOFFIATORE E ADATTATORE

(adatto per la maggior parte
delle griglie a carbone)

ART NR. B901-1040-01

€ 479,90€



BBQ GURU ULTRAQ

Il BBQ Guru UltraQ è ideale per i professionisti del barbecue. Il controllo avviene via Cloud e l'anello luminoso Status Q assicura risultati in tempo reale, chiari e precisi oltre ad una perfetta cottura dei cibi.

STATUS Q ANELLO LUMINOSO



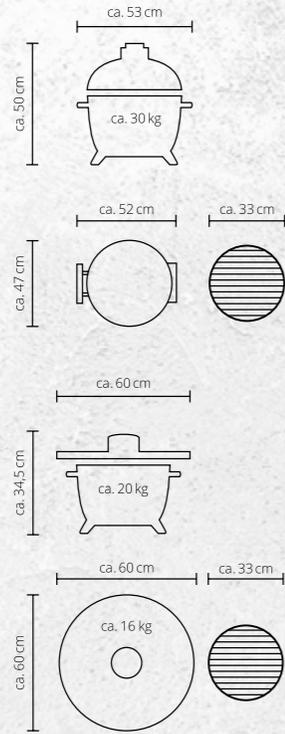
LUCE BLU

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.

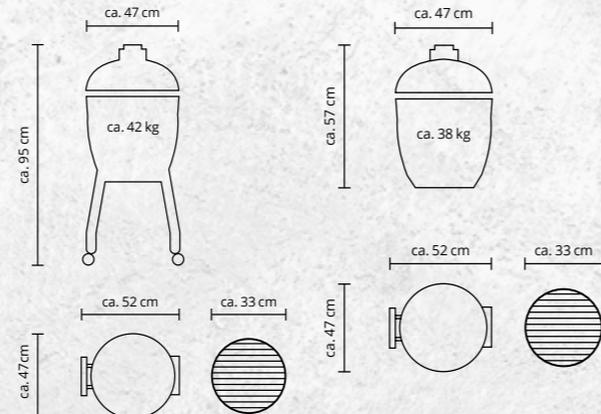
LUCE ROSSO

Se l'anello luminoso si colora di rosso e lampeggia sui lati, l'UltraQ fa funzionare la ventola per mantenere la temperatura desiderata. Nel caso in cui dovesse accadere qualche imprevisto, l'anello luminoso avvisa immediatamente lampeggiando ininterrottamente.

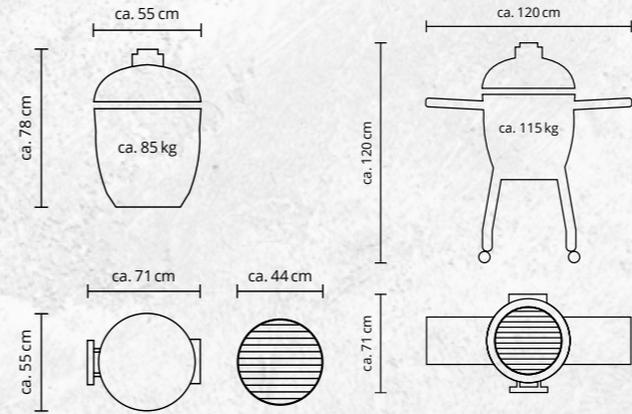
MONOLITH ICON



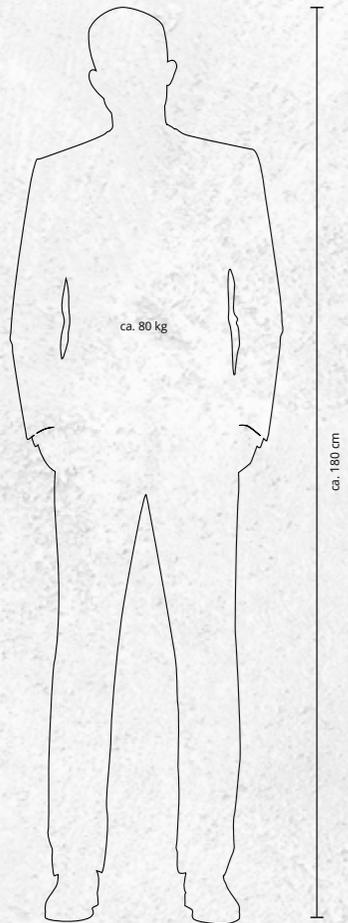
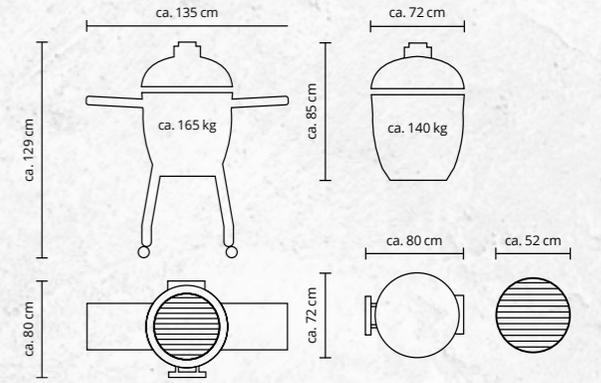
MONOLITH JUNIOR



MONOLITH CLASSIC, BASIC & BBQ GURU ED.



MONOLITH LeCHEF & LeCHEF BBQ GURU ED.



MONOLITH



ANTONIO FURNARI



DARIO CECCHINI

Brand Ambassador, Antica Macelleria Cecchini | www.darioecchini.com



STEPHAN STOHL





INSEGNE AL NEON

L'angolo barbecue del futuro si illumina di arancione intenso. Con l'insegna al neon MONOLITH come sigla o lettera logo, hai la garanzia di mettere sempre la tua griglia nella giusta luce.



NEON SIGN LARGE
ART NR. N-002
€ 179,90

NEON SIGN SMALL
ART NR. N-001
€ 64,90



ART NR. MERCH-MÜ
€ 19,90

CAPPELLI

Caldo look per giornate fredde - con il nostro originale berretto MONOLITH dimostri anche in inverno quale griglia è l'unica vera per te.



CAP

Mostra a quale squadra appartieni con l'amato MONOLITH Trucker Cap.

ART NR. MERCH-C
€ 24,90



T-SHIRT

Must have per i fan più accaniti: con la nostra MONOLITH unisex „The Kamado“. Le T-Shirt in grigio e arancione fanno sempre una bella figura dietro la griglia e per strada attirano i fan di MONOLITH da tutto il mondo.

ART NR. MERCH-TR-M (L/XL/XXL/XXXL)
€ 29,90

ACCESSORI IN PELLE!

HIGH
QUALITY



100 % DUTCH
LEATHER



GREMBIULE IN PELLE

Cucito a mano e 100 % in vera pelle, per la casa o la gastronomia. I nostri grembiuli in pelle combinano qualità e stile. Grazie a speciali trattamenti della pelle i nostri grembiuli sono morbidi e leggeri.

ART NR. A-001-L & A-001-XL
€ 139,90 & € 149,90

PORTA COLTELLI

Il porta coltelli permette di avere il coltello da cucina o da barbecue sempre a portata di mano. Si abbina al nostro grembiule in vera pelle al 100 %. Adatto per gli amanti del barbecue - dilettanti e professionisti.

ART NR. A-001-KNIFE
€ 43,90€

PORTA BOTTIGLIE

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
€ 43,90

GUANTI PER IL BARBECUE

I guanti MONOLITH, cuciti a mano e adatti a difendersi dal calore, offrono la protezione necessaria per lavorare in totale sicurezza con un barbecue. Con le cuciture in Kevlar e una morbida imbottitura, sono perfetti per i griller.

ART NR. G-001
€ 39,90



CARRELLO ICON E JUNIOR

I modelli ICON & Junior hanno il loro carrello! Un telaio verniciato nero con mensole laterali in legno d'acacia sono l'elegante base mobile delle piccole star di MONOLITH. Sul lato posteriore c'è un comodo supporto per la plancha. Sul piano inferiore c'è spazio sufficiente per altri accessori.



Ricetta
**MELANZANE
GRIGLIATE**



Lasciati ispirare!

**PER ICON
E JUNIOR**

ART NR. 201017-I/J

€ 699,90

Misure (LxHxL):

120 cm x 52 cm x 78,5 cm



CARRELLO BUGGY CON MENSOLE LATERALI

CARRELLO BUGGY CON MENSOLE LATERALI
Il MONOLITH può essere montato su un carrello Buggy in acciaio inossidabile spazzolato con quattro ruote di gomma. Le grandi ruote PU antiscivolo (Ø 20 cm, di cui due orientabili e bloccabili) consentono un trasporto della griglia sicuro e senza danni su qualsiasi tipo di terreno. Il carrello MONOLITH Buggy è ideale anche per squadre di griller e professionisti al ristorante o nel catering. Per aumentare la superficie di lavoro il carrello Buggy ha mensole laterali pieghevoli in acciaio inossidabile e teak.



ANCORA PIÙ
SUPERFICIE PER
LAVORARE

BUGGY CON MENSOLE LATERALI

Adatto per Classic & LeChef | Peso: 55 kg

CLASSIC

ART NR. 201017-C

€ 1.299,90

Misure (LxHxL):

101,5 cm x 91 cm x 83 cm

LeCHEF

ART NR. 201017-L

€ 1.299,90

Con tavolo richiudibile:

148,5 cm x 91 cm x 83 cm

COPERTURA IN NYLON PER IL BUGGY

Adatto per Classic & LeChef

ART NR. 201019

€ 161,90



ART NR. 2010181-BT
€ 699,90

Misure (LxHxL):
126 cm x 90 cm x 80 cm



TAVOLO AGGIUNTIVO PER IL BUGGY

Il carrello Buggy per MONOLITH Classic & LeChef con mensole laterali ha la possibilità di un ulteriore tavolo aggiuntivo* che può essere semplicemente attaccato al carrello. Questo aumenta la superficie di 126 x 80 cm. Come il Buggy il tavolo ha un telaio in acciaio inossidabile e una superficie in teak. Utile e pratico non solo nella ristorazione ma anche nel giardino di casa, può essere richiuso facilmente per risparmiare lo spazio quando non viene utilizzato.

*Disponibile per i modelli di Buggy Classic e LeChef da Maggio 2021.

MONOLITH É DESIGN

CUCINA ALL'APERTO



**SCANNE-
RIZZAMI!**

PER ALTRE CUCINE
DA ESTERNO



CUCINA PARÉ

MANICO PER SOLLEVARE IL DEFLETTORE

Con l'aiuto del manico potete sollevare il deflettore o la pietra per pizza

ART NR. 206017
€ 21,90



PIETRA DEFLETTORE (UN PEZZO) & DISTANZIATORE ICON
ART NR. 102024 € 59,90

PIETRA DEFLETTORE (UN PEZZO) & DISTANZIATORE JUNIOR
ART NR. 201024 € 59,90

PIETRA DEFLETTORE (DIVISA) & DISTANZIATORE CLASSIC E BASIC
ART NR. 201006 € 75,90

PIETRA DEFLETTORE (DIVISA) & DISTANZIATORE LECHEF
ART NR. 201033 € 84,90



PIETRA DEFLETTORE & DISTANZIATORE

La pietra deflettore divisa in due, con il cestello del carbone, permette di creare diverse temperature e zone di cottura diretta e indiretta in MONOLITH Classic e LeChef. La pietra deflettore consiste in due ceramiche a forma di mezzaluna che possono essere posizionate a seconda dell'utilizzo.

La pietra protegge il cibo dalla brace e dal calore diretto. I grandi pezzi di carne possono essere cotti lentamente senza bruciare. Grazie alla nuova forma del distanziatore del modello MONOLITH Classic è possibile utilizzare un secondo livello di griglia (Set da 2 pezzi).

TAGLIA PIZZA

Con il taglia pizza a mezzaluna MONOLITH è possibile tagliare facilmente pizze e focacce. La lama in acciaio inossidabile e il manico in bambù si puliscono facilmente.

ART NR. 206004
€ 26,90



GRIGLIA SUPPLEMENTARE

Con la griglia supplementare in acciaio inossidabile è possibile ampliare la superficie della griglia in maniera semplice e comoda. Grazie ad appositi appoggi, può essere posizionata in tutta sicurezza sulla griglia o su una seconda griglia per ottenere più livelli per affumicare o grigliare.

PALA PER PIZZA

La pala per pizza in acciaio inossidabile spazzolato con manico in bambù permette di mettere e togliere le pizze dalla pietra senza fatica. Il manico è richiudibile e salvaspazio.

ART NR. 206005
€ 39,90



GRIGLIA SUPPLEMENTARE ICON E JUNIOR

ART NR. 201023
€ 37,90

GRIGLIA SUPPLEMENTARE CLASSIC

ART NR. 201005
€ 64,90

GRIGLIA SUPPLEMENTARE LECHEF

ART NR. 201038
€ 86,90

PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA

Sulla pietra per pizza in ceramica di cordierite è possibile cuocere perfettamente pane, pizza, focaccia e dolci. I pori aperti della superficie assorbono l'umidità dell'impasto e assicurano ai cibi un fondo croccante. La pietra per pizza è disponibile con uno spessore di 10 mm e 20 mm. Per i modelli Junior e Icon è previsto lo spessore di 10 mm. Si ottengono risultati ottimali in combinazione con la corrispondente pietra deflettore e il distanziatore. In questo modo la parte inferiore della pietra non diventa troppo calda.

#101008
PIETRA 20 MM
DI SPESSORE

JUNIOR E ICON
(1 cm di spessore)
ART NR. 201025
€ 34,90

CLASSIC E LECHEF
ART NR. 101008
€ 49,90

Ricetta

MONOLITH
PIZZA



Lasciatevi ispirare!



PINZE PER LA GRIGLIA

Robuste pinze per la griglia in acciaio inossidabile con manico ergonomico in bambù per prendere e girare i cibi sulla griglia. Il meccanismo di bloccaggio ha un effetto salvaspazio.

ART NR. 206002
€ 26,90



Lasciatevi ispirare!

Ricetta
**MEDITERRANEO
PALLE DI CARNE**



SPAZZOLA PER GRIGLIA

Robusta spazzola per griglia in acciaio inossidabile spazzolato con lungo manico in bambù per la pulizia della griglia. Ideale per griglie in acciaio.

ART NR. 206006
€ 24,90

SPAZZOLA DI RICAMBIO
ART NR. 206016
€ 13,90



MANICO SOLLEVA GRIGLIA

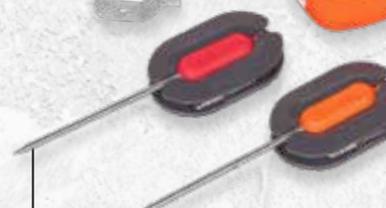
Manico solleva griglia in acciaio inossidabile lucido, con impugnatura in bambù per una corretta e sicura rimozione e spostamento della griglia. Adatto sia per griglie in acciaio che ghisa.

ART NR. 206000
€ 26,90



TERMOMETRO BLUETOOTH

Il "Thermo-Lith" di MONOLITH controlla i cibi per app e segnala quando sono pronti. È molto semplice: è sufficiente scaricare la app gratuita (iOS & Android), collegarla via Bluetooth ed è fatta! Può essere anche utilizzato per controllare la camera di cottura. Il termometro può controllare fino a 6 sonde e la app mostra l'andamento esatto della temperatura dei cibi. Il kit comprende: termometro, 2 sonde (rossa & arancione), una pinza per la griglia, due batterie 1.5 V AA, manuale di istruzioni.



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

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

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



MONOLIGHTER

Il Monolighter è l'accendifiamma ideale per il vostro MONOLITH. Accende il carbone in soli 60 secondi. Lavora con aria calda e senza fiamme, per questo motivo è sicuro e non necessita di agenti chimici per l'accensione.



WOK IN ACCIAIO

Il wok in acciaio con manico in legno permette di preparare stupendi piatti orientali, saltare verdure, cuocere salse o creme di verdura. Ulteriori dettagli nella confezione.



ART NR. 201013
€ 37,90



SUPPORTO PER IL WOK

Il supporto per il wok in acciaio inossidabile si appoggia direttamente sul grill e grazie alla sua speciale forma permette al fuoco di concentrarsi nella parte centrale, creando alte temperature che garantiscono risultati perfetti nella cottura dei cibi con il wok.



ART NR. 207013
€ 89,90



CLASSIC
ART NR. 206013-C
€ 75,90

LECHEF
ART NR. 206013-L
€ 99,90

ICON

Art Nr. 206013-I/J
€ 59,90

NUOVO!



SET WOK

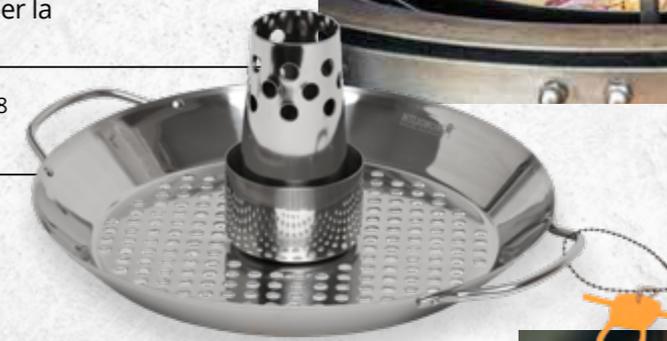
Il set Wok comprende il wok, il supporto, il mestolo, la schiumarola per i fritti, il cucchiaio da cucina.

CESTELLO PER IL POLLO E LE VERDURE CON PADELLA CUOCI VERDURE

Cestello per il pollo in acciaio inossidabile per la cottura di una carne succosa, a piacere con birra, vino, succo o altro liquido aromatizzato. La pentola forata è ideale per la cottura delle verdure.



ART NR. 206008
€ 37,90



SUPPORTO COSTINE RIB RACK 2 IN 1

Il supporto per costine in acciaio verniciato nero fa risparmiare spazio. Utilizzato al contrario serve come cestello per una facile rimozione di grandi pezzi di carne.

ART NR. 206007
€ 26,90

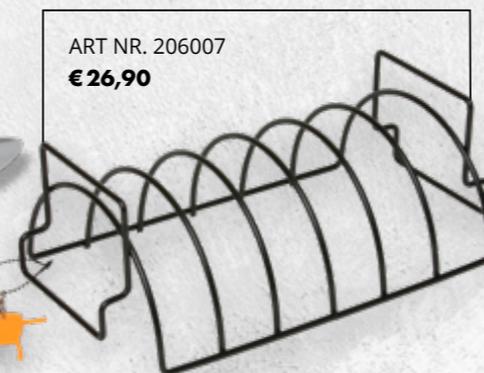


TAVOLA IN LEGNO PER AFFUMICARE IL PESCE

La tavola in legno si adatta ai modelli MONOLITH Classic e LeChef. Comprende la tavola per affumicare il pesce in legno e una staffa in acciaio inossidabile.

ART NR. 206020
€ 89,90



PLANCHA

La massiccia piastra in acciaio spessa 8 mm e con un diametro di 78 cm si appoggia su MONOLITH Classic e LeChef. Grazie al tappo di ventilazione la temperatura può essere regolata. Prima del primo utilizzo si consiglia di trattarla come le padelle in ghisa facendola scaldare e passando sulla piastra della carta da cucina con dell'olio extravergine di oliva per un paio di volte

CLASSIC

Peso 30 kg
ART NR. 207020-C
€ 299,90

LECHEF

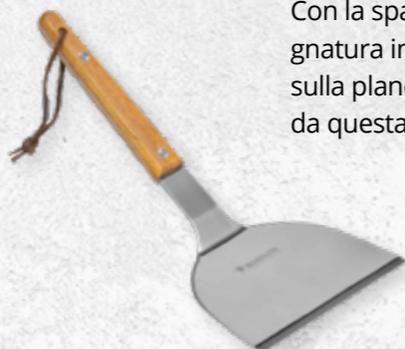
Peso 35 kg
ART NR. 207020-L
€ 399,90

L'immagine è puramente illustrativa. Il grill e il tappo di ventilazione non sono inclusi



SPATOLA

Con la spatola in acciaio inox e l'impugnatura in legno si possono girare i cibi sulla plancha ed eliminare i resti di cibo da questa.



ART NR. 207051
€ 18,90

ICON/JUNIOR PLANCHA

La plancha in acciaio inossidabile con i 6 mm di spessore e 60 cm di diametro si appoggia su MONOLITH ICON. Prima dell'utilizzo si consiglia di trattarla come le padelle in ghisa facendola scaldare e passando sulla piastra della carta da cucina con dell'olio extravergine di oliva per un paio di volte. La plancha è anche compatibile con il modello Junior Pro-Serie 2.0.

Peso: 14 kg
ART NR. 102021
€ 199,90



ART NR. 207050
€ 29,90

CLOCHE

Con la cloche in acciaio inossidabile puoi preparare numerose ricette sulla plancha: che si tratti di fondere il formaggio sugli hamburger o di cuocere le verdure mantenendo una certa umidità, le possibilità sono infinite!

CORONA PER IL SUPPORTO WOK

La corona per il wok in acciaio inox viene posizionata sulla piastra di combustione. Il calore viene centrato grazie al design speciale, in quanto è necessario un calore intenso per ottenere risultati perfetti nelle cotture con il wok.



Adatto a tutti i modelli
ART NR. 102022
€ 27,90





GIRARROSTO

Il girarrosto in acciaio inossidabile consente di cucinare un intero pollo, gyros e spiedini anche con il coperchio chiuso, grazie alla speciale forma a cuneo dell'attacco. Il robusto girarrosto ha due forchette con una punta lunga per fermare la carne. Il girarrosto funziona con le batterie*.

*Le batterie non sono incluse



CLASSIC
Art Nr. 207000-C
€ 399,90

LeCHEF
Art Nr. 207000-L
€ 499,90

CLASSIC
ART NR. 207001-C
€ 69,90

LeCHEF
ART NR. 207001-L
€ 119,90

SET SPIEDINI

Con il set spiedini in acciaio inox MONOLITH il girarrosto si trasforma da grill in ceramica in mangal o grill per churrasco. È possibile così cucinare con 7 spiedi (Classic) e 9 spiedi (LeChef) contemporaneamente per preparare piatti del sud-est Europa, del sud America o kebab di verdure. Grazie al motore gli spiedi girano tutti contemporaneamente.

MOTORE PER GIRARROSTO

Il motore del girarrosto (220 V) può essere opzionale per MONOLITH Classic e LeChef. Il girarrosto può essere altrimenti alimentato via cavo.

ART NR. 207004
€ 43,90



ICON E JUNIOR
ART NR. 207000-I/J
€ 299,90

**INCLUSI
TRE SPIEDI
IN ACCIO**

GIRARROSTO PER ICON E JUNIOR

Il girarrosto in acciaio inox è ora anche disponibile per MONOLITH ICON & Junior. La comprovata forma a cuneo consente anche qui l'utilizzo a coperchio chiuso. Il girarrosto viene fornito con un set di tre spiedi in acciaio inox che vengono ruotati contemporaneamente dal motore a batterie (220 V). Un ulteriore set di spiedi opzionale consente di fissare grandi pezzi di carne allo spiedo.



Ricetta
**KEBAB DI
CINGHIALE**

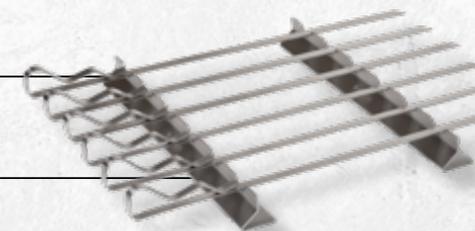


Lasciate ispirare!

ART NR. 206001
€ 44,90

SET SPIEDINI E SUPPORTO

Questo set con 6 spiedi larghi e un supporto su due lati in acciaio inossidabile spazzolato è adatto per cucinare i classici spiedini o anche piatti particolari tipo Šašly, spiedini marinati tipici delle zone caucasiche, verdure e kebab. Le punte affilate consentono una facile inclinazione, la forma ampia impedisce la torsione del cibo. Gli spiedi possono essere posizionati in diverse posizioni per consentire una cottura su tutti i lati.



PELLET PER AFFUMICARE

Trasforma il tuo MONOLITH in un affumicatore di qualità. La nostra selezione di aromi per affumicare è per tutti i gusti. A seconda del legno utilizzato, i nostri pellet emanano profumi differenti per le vostre affumicature particolari. Prodotto con puro legno senza corteccia, i pellet sono immessi direttamente sulla brace.

CILIEGIO

ART NR. 201101

Per un'affumicatura delicata, dolce e fruttata. Conferisce alla carne una nota speciale. Molto amato per le costine. **Consigliato per vitello, maiale, pollame, pesce, selvaggina.**

FAGGIO

ART NR. 201100

Il sapore di affumicato delicato si adatta praticamente ad ogni grigliata. Adatto anche come base per la vostra miscela di pellet personale. **Consigliato per maiale, vitello, pollame e panificare.**

NOCE

ART NR. 201106

Affumicatura intensa con profumi di nocciola. Utilizzabile da solo e ideale per le costine. **Consigliato per: vitello, maiale, prosciutto, selvaggina.**

MELO

ART NR. 201102

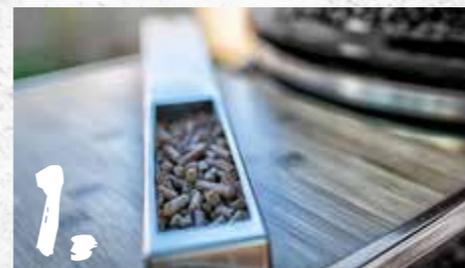
Per un'affumicatura molto dolce e fruttata. Conferisce alla carne l'aroma più intenso di legno di frutta. Molto apprezzato per il Pulled Pork. **Consigliato per vitello, maiale, selvaggina.**



Inhalt: 1 kg
€ 9,90

ADATTO PER
TUTTI I GRILL.

CHIP-FEEDER-SYSTEM



CARICATE I PELLET PER AFFUMICARE
Inserite i pellet nello spazio dedicato del cursore.



INSERITE
Aprite lo sportello dell'affumicatore e inserite il cursore nel MONOLITH.



RITIRATE
Grazie al cursore spingete i pellet direttamente sulla brace, poi tirate indietro il cursore e chiudete lo sportello.

MONOLITH CARBONE

**MONOLITH
CARBONE 8 KG**

ART NR. 201090

€ 31,90



I GRILL MIGLIORI HANNO BISOGNO DEL CARBONE MIGLIORE

Nella nuova ed efficiente produzione catramee acidi vengono estratti dal legno in modo da ottenere un carbone ad alto contenuto energetico uniformemente carbonizzato con l'85 % di carbonio.

La lavorazione rispettosa dell'ambiente garantisce la neutralità nelle emissioni di CO₂. I pezzi di 4 - 12 cm hanno la dimensione ideale per il cestello del carbone e

per creare la corretta circolazione dell'aria nella camera di cottura. Grazie alla perfetta carbonizzazione il carbone MONOLITH si accende molto rapidamente e raggiunge temperature tra i 200 - 250 °C in soli 10 - 15 minuti.

Grazie all'elevato valore energetico di 31.700 kJ / kg queste temperature possono essere mantenute costanti in base alle esigenze senza problemi.

QUANTO È VERDE MONOLITH?

Carne, CO2 e cambiamenti climatici – queste sono le prime tre parole che vengono in mente quando si parla di “sostenibilità”. In quanto produttori di barbecue a carbone vegetale sappiamo quanta responsabilità abbiamo. Così sin dai nostri inizi abbiamo cercato di superare la sfida di creare un mondo intorno a MONOLITH che sia il più sostenibile possibile. Non da ultimo anche perché questo tema è una questione personale per il CEO Matthias Otto e il suo team. Ma come ci occupiamo realmente di efficienza energetica, sostenibilità e CO2? La risposta si compone di tre punti.

1. IL GRILL

Mentre molte griglie a gas e carbone si consumano dopo pochi anni (o addirittura mesi) e devono essere smaltite in caso di dubbio, ogni MONOLITH Kamado è un acquisto a vita. Il corpo in ceramica dura per sempre senza alcun intervento esterno, mentre le guarnizioni in acciaio inossidabile di alta qualità e i nuovi anelli di tenuta della Pro-Serie 2.0 non arrugginiscono nemmeno dopo anni all'aperto. Inoltre, la griglia in ceramica MONOLITH consuma pochissimo carbone, perché l'energia generata dalla combustione viene effettivamente trasformata in calore utilizzabile, assorbito dalla ceramica e immagazzinato a lungo. Il che ci porta al punto 2 della nostra risposta.

IL NOSTRO RAPPORTO CON LA SOSTENIBILITÀ

2. IL CARBONE

Qualità, durata, efficienza e gusto sono i fattori più importanti nella scelta del carbone giusto. In questo senso, insieme ad un'innovativa azienda tedesca, abbiamo sviluppato il carbone da barbecue MONOLITH. L'azienda produce principalmente carbone vegetale come additivo per mangimi, pertanto questa carbonella soddisfa i più elevati requisiti di purezza e produzione neutra dal punto di vista climatico. Il nostro carbone vegetale è composto esclusivamente da legno di quercia ottenuto in modo sostenibile, proveniente da selvicoltura tedesca certificata.

Inoltre, tutte le fasi del processo produttivo sono energeticamente ottimizzate: il gas generato

alimenta un impianto di cogenerazione, mentre il calore di scarto viene deviato e utilizzato per l'essiccazione della materia prima. Il fatto che il carbone si esaurisca rapidamente alla chiusura della griglia e possa essere riutilizzato contribuisce naturalmente alla sua sostenibilità.

3. IL BARBECUE

Incoraggiamo tutti i possessori di MONOLITH a prestare attenzione alla qualità delle grigliate, soprattutto quando si tratta di pesce e carne. Con i suoi diversi metodi di cottura e l'ampio assortimento di accessori, il MONOLITH si distingue anche in questo caso perché le verdure e i contorni possono essere preparati in maniera più creativa, mentre la carne e il pesce possono essere utilizzati in modo più olistico. In generale, accessori come la corona per il wok, la pietra per la pizza o il forno trasformano i contorni in piatti unici – le possibilità sono infinite, un MONOLITH può fare molto di più che grigliare salsicce e bistecche. Quindi, chi vuole gestire il cibo in modo sostenibile e provare diversi piatti, con il MONOLITH ha trovato la griglia che soddisfa ogni suo desiderio.

La sostenibilità può essere raggiunta in molti modi. Ci sforziamo di percorrere il maggior numero possibile di queste strade, con convinzione e responsabilità. Anche tra 40 anni vorremmo sederci in giardino in una tiepida serata estiva, con le voci dei nostri cari nelle orecchie e l'odore del cibo preparato con il nostro Kamado. E anche se non possiamo farlo da soli, vogliamo fare la nostra parte.

PER UN MONDO PIÙ PULITO E PIÙ VERDE





MONOLITH È AMICIZIA

Copyright © 2021/2022 MONOLITH Grill GmbH. Tutti i diritti riservati. Salvo diverse indicazioni le foto, le grafiche e i testi di queste pagine sono soggette al Copyright di MONOLITH Grill GmbH. Senza espressa autorizzazione, i contenuti di queste pagine non possono essere riprodotti neanche in maniera parziale per scopi diversi da quelli di MONOLITH Grill GmbH. Abbiamo realizzato questo catalogo con molta cura, tuttavia non si escludono eventuali errori o modiche in seguito alla stampa. Nessun reclamo può derivare dalle informazioni fornite e MONOLITH Grill GmbH non è responsabile per le conseguenze dell'uso di queste informazioni. I colori possono differire dagli originali a causa della stampa.

#MONOLITH BBQ

Siamo felici di avere molti partner appassionati nella nostra griller-community! Pubblicano ottime impressioni, nuove ricette e consigli attraverso i loro canali, ad esempio su [#monolithbbq](#). Condividiamo continuamente i vostri post e le vostre ricette attraverso i canali dei social media MONOLITH e sul nostro sito web.

UNA PICCOLA SELEZIONE:



MONO-BLOGGER

Vuoi diventare Mono-Blogger ufficiale e portare MONOLITH nel mondo? Allora non esitare a contattarci all'indirizzo blogger@monolith-grill.de

LASCIATI ISPIRARE E SEGUICI SU

 La Grillcommunity di facebook di e per i griller MONOLITH. Siamo già quasi 7.000 e non vediamo l'ora di averti con noi!

 [Monolith Grill](#)

 [monolithbbq](#)

 [Monolith Grill](#)

