

MONOLITH È
LIBERTÀ

 **MONOLITH**
KAMADO GRILL

LA GRIGLIA IN CERAMICA A CARBONE

Copyright © 2020 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.

LA MIA FILOSOFIA, IL NOSTRO STILE, LA PASSIONE PER LE FIAMME.

Tutto è iniziato con la mia passione per il barbecue, le grigliate e la cottura con il fuoco. Cercavo però qualcosa che andasse oltre il classico prodotto usato solo il fine settimana e riposto in un angolo. Volevo realizzare una griglia da poter usare in modi diversi, tutti i giorni, e che potesse diventare un oggetto di design da mostrare con orgoglio anche come un complemento d'arredo. Per questo ho pensato al kamado, ma ad un kamado nuovo e moderno e da qui è nato il progetto Monolith. Ho sviluppato un prodotto che rappresentasse la tradizione del kamado giapponese, che unisse il design tedesco alla robustezza e alla durata, che potesse essere utilizzato per più sistemi di cottura, ed infine che avesse la tecnologia più avanzata applicata alle griglie in ceramica. Uno strumento unico che rendesse Monolith il marchio per eccellenza nel mercato dei kamado.

Su queste basi è nato e si sono sviluppati negli anni i nostri Kamado Grill Monolith. Dei dispositivi universali che permettono di grigliare, fare barbecue, affumicare, di essere utilizzati come forno a carbone e forno per pane e pizza, praticamente una completa cucina da esterno.

Da questa versatilità e multifunzionalità nasce lo slogan di Monolith: Monolith è libertà. Un concetto semplice, ma che incarna l'essenza dell'utilizzo dei nostri kamado, rendendo i nostri sistemi di cottura ideali sia per l'appassionato che per il professionista della ristorazione che necessita di un dispositivo che resista ad un uso intensivo.

In Monolith innovazione e tecnologia si fondono per dare a tutti la possibilità di utilizzare la nostra griglia in modo semplice ma anche di rispettare la tradizione della cucina con il fuoco. Grazie a questo i kamado grill di Monolith sono diventati degli strumenti di cottura internazionali perché in grado di adattarsi alla cultura culinaria di ogni luogo e quindi in grado di realizzare le ricette della tradizione di ogni paese.

Noi di Monolith siamo orgogliosi dei nostri prodotti e dei risultati ottenuti che sono l'essenza di un lavoro di squadra, del lavoro di ingegneria e sviluppo tedesca, che ci hanno portato a produrre il kamado tecnologicamente più avanzato del mercato. Siamo arrivati a questi risultati perché le persone che lavorano in Monolith sono grillers, professionisti, e quindi possiamo dire con orgoglio che i nostri kamado grill sono progettati, sviluppati e prodotti da grillers per altri grillers.

Matthias Otto, CEO e Fondatore Monolith Grill



GRIGLIA, BRACIERE, FOCOLARE, FORNO A LEGNA, CAMINO:

la tradizione della cottura italiana
con il fuoco incontra monolith

Cucinare o grigliare con il fuoco è l'unico sistema per donare agli alimenti sapori e profumi ineguagliabili. La tradizione culinaria Italiana, da nord a sud, è sempre stata basata sulla cottura con il fuoco: dal braciere alla spiedo, dal forno a legna alla griglia. Tutti questi sistemi hanno contribuito a realizzare centinaia di piatti tipici, alcuni dei quali sono diventati famosi in tutto il mondo come per esempio la bistecca fiorentina e la pizza. Questa è la nostra tradizione, da queste cotture noi veniamo e le griglie kamado di Monolith sono lo strumento ideale non solo per riscoprire le cotture con il fuoco, ma anche per riassaporare la nostra tradizione, quella vera, quella di una volta, della nostra storia gastronomica.

I kamado Monolith sono degli strumenti di cottura versatili e multifunzione oltre ad essere adattabili a vari tipi di cottura. Monolith può essere una griglia, un forno a carbone, un affumicatore, un forno per cuocere pane e pizza e anche un barbecue, riuscendo a realizzare piatti a base di carne o pesce, verdure o formaggi, affumicati e non, ideali sia per il professionista della ristorazione che per l'appassionato.

Per testare questa versatilità abbiamo preparato con il Monolith molte delle specialità della nostra Italia, dal sud al nord. In Sicilia abbiamo preparato le sarde ripiene e il dentice al forno, le stigliole e la carne di cavallo alla brace di Catania. In Sardegna abbiamo provato il porceddu sardo e la sa panada che è una preparazione a base di carne o pesce in crosta tipica.

Risalendo verso nord in Calabria i nostri Chef hanno cucinato le melanzane ripiene e i calamari grigliati e in Basilicata i gnummareddi, il vitello di razza podolica grigliato, il suino nero lucano e l'agnello della montagna lucana.

Ci siamo fermati in Puglia per studiare e cuocere le magnifiche bombette pugliesi e sempre qui la zampina o meglio la salsiccia arrotolata e grigliata sulla brace per finire con le triglie al cartoccio di Polignano a mare.



Ci siamo spostati in Campania dove non potevamo non provare la pizza ed il risultato è stato strepitoso, senza dimenticare il pollo cotto a legna al forno.



In Abruzzo abbiamo grigliato gli arrosticini, le costole di agnello marinate e i torcinelli. In Molise, oltre alla pecora alla brace abbiamo affumicato la scamorza. Nel Lazio i carciofi alla brace e il pecorino affumicato arrivando così in Toscana patria della cottura alla brace dove abbiamo grigliato la bistecca fiorentina rigorosamente sulle braci del nostro Monolith e realizzato una meravigliosa rosticciana ovvero il costato completo del maiale. Inoltre in Umbria abbiamo cotto la porchetta e nelle Marche il coniglio sempre in porchetta, i peperoni grigliati e la crescia.

In Liguria abbiamo realizzato le farinate e le zucchine ripiene. In Emilia Romagna la grigliata di pesce romagnola l'anguilla alla brace di Comacchio e la mortadella grigliata condita con aceto balsamico.

In Lombardia lo spiedo bresciano, in Piemonte i capunét e la bistecca di razza piemontese alla brace, in Val d'Aosta abbiamo provato il prosciutto valdostano affumicato.

In Veneto, nello specifico nella zona del Cadore, abbiamo cotto la spersada ovvero la ricotta affumicata tipica, la polenta grigliata e la grigliata mista vicentina.



In Friuli abbiamo provato il prosciutto cotto affumicato in crosta di pane di Trieste per concludere in Trentino dove abbiamo cucinato lo stinco di maiale affumicato e lo strudel.

Senza dimenticare svariati dolci e paste al forno come le lasagne.

La tradizione Italiana della cottura con il fuoco non si è mai trovata tanto in sintonia con un unico strumento di cottura come con Monolith.

Non solo Italia

La versatilità di Monolith non lo rende adatto solamente alla cucina Italiana, ma diventa uno strumento di cottura internazionale adattandosi a tutte le cotture culinarie del mondo, dal Giappone, dove è nato, fino ai paesi dove la brace è sinonimo di cultura come il Brasile e l'Argentina. Adatto inoltre per realizzare tutte le ricette del barbecue Statunitense come BBQ ribs, buffalo wings, pulled pork, il brisket, gli svariati Hamburger e hot dog e molto altro ancora.



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

MONOLITH significa libertà. Una griglia in ceramica multifunzione che ti rende libero 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: sul terrazzo, in giardino ed anche inserito in una cucina da esterno. Monolith è un oggetto di design tedesco che, come da tradizione, non trascurava di essere pratico, funzionale ed efficiente.

Una tradizione che viene da lontano. La griglia Kamado Monolith racconta la storia di un sistema di cottura in ceramica refrattaria usato da Giapponesi e Cinesi da 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.

Un sistema di cottura ideale sia per casa che per i Professionisti della ristorazione.

✂ **HAI BISOGNO DI RICETTE TRADIZIONALI E INTERNAZIONALI?**

Vai sul nostro sito all'indirizzo www.monolithkamadogrill.it





MONOLITH RENDE COMPLETA OGNI

CUCINA DA ESTERNO



UNA COMPLETA CUCINA DA ESTERNO

Dimentica tutto quel che sai su grill e barbecue e vieni a scoprire la griglia in ceramica a carbone multifunzione Kamado di Monolith

🍷 UNA GRIGLIA VERSATILE E MULTIFUNZIONALE

Il Monolith non è solo una griglia, ma uno strumento che può essere utilizzato per più tipologie di cottura. Potrai grigliare, fare barbecue, affumicare e aromatizzare, scottare e dorare, usarlo come forno ad alte temperature per pizza e pane oppure cuocere degli arrostiti. Inoltre con la sua ampia gamma di accessori può diventare un girarrosto, un Fry Top, una Plancha o un WOK. Infine una volta spento può essere utilizzato per mantenere gli alimenti in caldo.

♥ LA TRADIZIONE DELLA TIPICA GRIGLIATA ALL'ITALIANA SI ESALTA

Noi Italiani siamo esigenti in fatto di cotture. Con il Monolith, lasciando aperto il coperchio, potrai cuocere direttamente sul carbone, conferendo a qualsiasi alimento quei sapori e quegli aromi che nessun altro sistema di cottura riesce a dare.

✦ DESIGN E TECNOLOGIA TEDESCA

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 avere in un solo sistema tante caratteristiche uniche: design e qualità, innovazione tecnologica e funzionalità, praticità e prestazioni non paragonabili ad altri sistemi.

🔥 GESTIRE IL FUOCO NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE

Monolith è uno strumento di cottura semplice, alla portata di tutti, non solo dei professionisti. Si accende velocemente e raggiunge la temperatura di cottura rapidamente; è facile da gestire e controllare grazie al sistema di ventilazione e si spegne in meno di 20 minuti grazie alla chiusura delle bocchette di ventilazione. Infine è facile da pulire mediante un semplicissimo sistema di raccolta della cenere.

✓ LA GRIGLIA KAMADO IN CERAMICA PIÙ AVANZATA AL MONDO

Oltre ad un composito ceramico unico che dona prestazioni eccezionali, Monolith, in aggiunta al controllo della temperatura tramite ventilazione manuale, mette a disposizione un accessorio di controllo digitale sia del calore interno del grill che delle temperature di cottura (realizzato negli Stati Uniti da BBQ Guru).

≡ CERAMICA E ACCIAIO PER PRESTAZIONI E DURATA

Essere una griglia in ceramica non è sufficiente: il Kamado Monolith è fatto di una particolare miscela di ceramica dalle prestazioni termiche senza rivali. Inoltre è assemblato con componenti in acciaio inossidabile di alta qualità che ne preservano la bellezza e la solidità nel tempo senza arrugginire o deteriorarne la struttura.

🔥 BASSI CONSUMI

Grazie alla sua eccezionale efficienza termica, la griglia non ha bisogno di molta energia per mantenere la temperatura desiderata. Con solo 3kg di carbone si può cuocere lentamente in modo indiretto fino a 24 ore.

🔄 UNA COMPLETA CUCINA DA ESTERNO

Grazie alla sua versatilità, alla sua multifunzionalità e ai tavoli o carrelli accessori, con Monolith avrai la possibilità di avere una completa cucina da esterno, senza bisogno di utilizzare altri sistemi di cottura.

🛡️ GARANZIA LIMITATA A VITA

Tutte le condizioni relative alla garanzia dei prodotti Monolith sono consultabili sul sito www.monolithkamadogrill.it



MONOLITH JUNIOR



Il Monolith più compatto. Monolith Junior è il più piccolo dei 3 modelli di Kamado Monolith ed è dotato di una griglia di cottura di 33 cm di diametro. Nonostante le dimensioni ridotte mantiene tutte le funzionalità degli altri modelli, cucinando sia in modo diretto che indiretto. Puoi grigliare, fare barbecue, affumicare, utilizzarlo come un forno, cuocere pizza o pane. Ha le dimensioni ideali per l'uso su banco, in cucina sotto una cappa, o in qualsiasi altro posto perchè grazie al suo peso di 43kg lo si può trasportare. Il Monolith Junior è molto utilizzato nella Ristorazione Professionale in quanto, può essere facilmente inserito in qualsiasi cucina. In combinazione con la griglia supplementare, è possibile cucinare contemporaneamente vari piatti e contorni. Con l'esclusivo sistema di alimentazione per trucioli e pellet affumicatori, non si deve interrompere la cottura alzando il coperchio della griglia. E' possibile ampliare le funzionalità del Monolith Junior grazie ad un vasto assortimento di accessori come la griglia in ghisa oppure la pietra refrattaria per la pizza e molto altro ancora.

Il modello Monolith Junior è disponibile nei colori nero e rosso e nelle versioni con o senza telaio con le rotelle. Nella versione senza telaio di supporto, viene fornito con piedini in ceramica per migliorarne la stabilità nel momento in cui viene appoggiato su un piano oppure inserito in una cucina da esterno.

SENZA CARRELLO

ART. N. 201022-BLACK

ART. N. 201022-RED

EURO 549,90

CON CARRELLO

ART. N. 201021-BLACK

ART. N. 201021-RED

EURO 649,90

GRIGLIA COTTURA DIAM

Ø 33cm

PESO

43kg

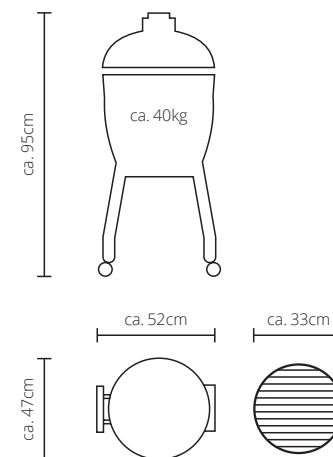
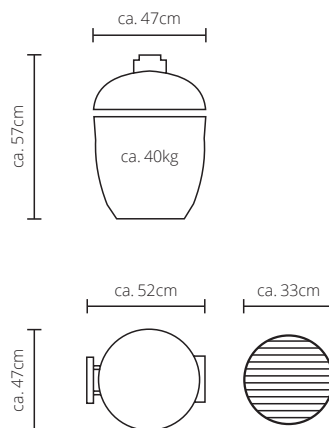
MATERIALI

Ceramica, acciaio inox e bambù'

COPERTURA DA ESTERNO PER JUNIOR

ART. N. 201028

EURO 49,90







CLASSIC PRO-SERIE 1.0

Il più classico dei Kamado Monolith. Il Monolith Classic è il nostro modello più popolare. Con una griglia di cottura dal diametro di 46 cm, puoi grigliare, fare barbecue, affumicare, cuocere pizza e pane e arrostitre. L'area grill, che può essere estesa con la griglia supplementare, creando così un secondo piano di cottura, è grande a sufficienza per poter cucinare contemporaneamente più alimenti. Grazie al sistema di alimentazione per trucioli e pellet per affumicare, questi possono essere inseriti direttamente sulle braci senza dover aprire il coperchio della griglia e interrompere la cottura. Le funzionalità del modello Monolith Classic possono essere ampliate grazie ad un vasto assortimento di accessori come il girarrosto, le griglie in ghisa, la pietra refrattaria per la pizza ed il pane, il sistema wok ed anche una Plancha/Fry top.

Il Monolith Classic è disponibile nei colori nero e rosso e nelle versioni con e senza telaio con rotelle e mensole in bambù. Nella versione senza telaio viene fornito senza mensole e viene dotato di piedini in ceramica per migliorarne la stabilità quando viene inserito nel suo carrello "Buggy", nel tavolo accessorio in Teak, appoggiato su un piano oppure inserito in una cucina da esterno.

SENZA CARRELLO

ART. N. 101002-BLACK

ART. N. 101002-RED

EURO 1.259,90

CON CARRELLO

ART. N. 101001-BLACK

ART. N. 101001-RED

EURO 1.399,90

CON MENSOLE LATERALI

GRIGLIA COTTURA DIAM

Ø 46cm

PESO

85kg

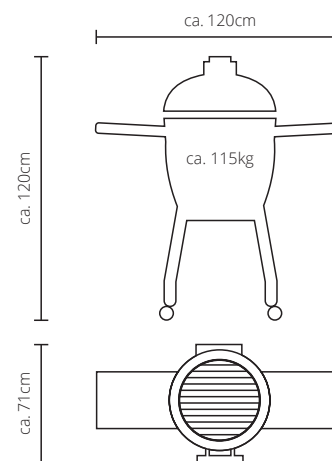
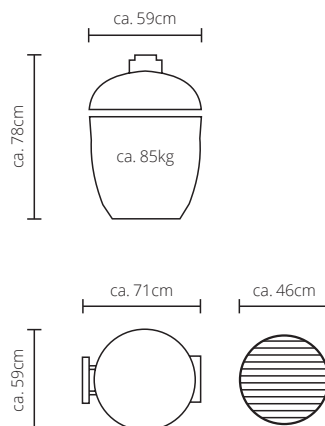
MATERIALI

Ceramica, acciaio inox e bambù

COPERTURA DA ESTERNO PER CLASSIC

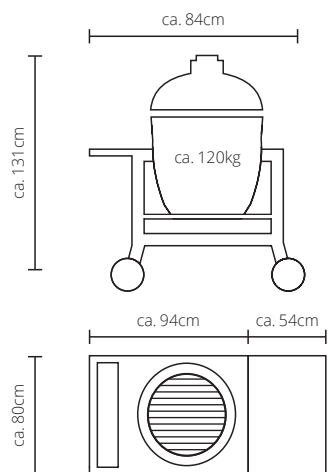
ART. N. 201010

EURO 49,90

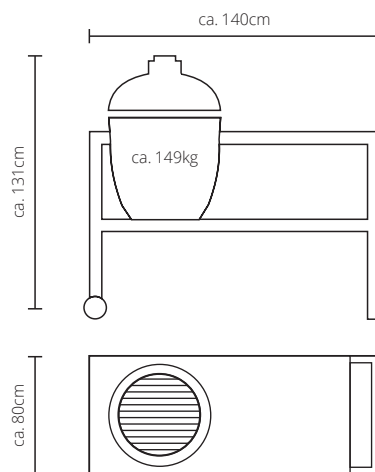




CON CARRELLO BUGGY



CON TAVOLO IN ACCIAIO E LEGNO TEAK



**GRIGLIA COTTURA DIAM**

Ø 55cm

PESO

140kg

MATERIALI

Ceramica, acciaio inox e bambu'

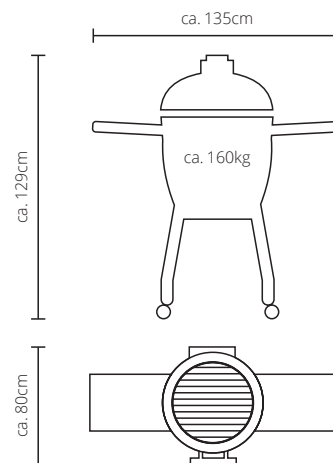
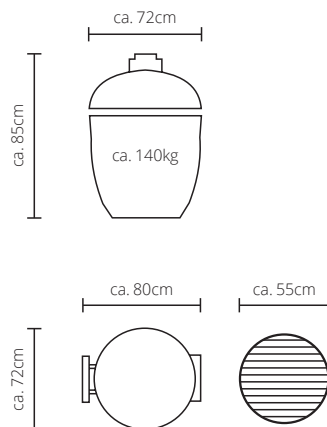
COPERTURA DA ESTERNO PER LeCHEF**ART. N. 201037****EURO 69,90**

LECHEF PRO-SERIES 1.0

L'ammiraglia di casa Monolith. Il modello LeChef è la griglia più grande della nostra gamma con una griglia di cottura di 55 cm con cui potrai grigliare, fare barbecue, cuocere al forno, affumicare e cucinare. È particolarmente adatto per la preparazione di pezzature di carne di grandi dimensioni così come per la cottura simultanea di vari alimenti. Nel Monolith LeChef puoi avere fino a 3 livelli di cottura sovrapponendo le apposite griglie accessorie. Questa caratteristica rende il Monolith LeChef ideale sia per uso domestico che professionale per grandi grigliate, per catering e banqueting, grandi eventi gastronomici, fiere e gare di barbecue. Grazie al sistema di alimentazione per trucioli e pellet per affumicare, questi possono essere inseriti direttamente sulle braci senza dover aprire il coperchio della griglia ed interrompere la cottura. Le funzionalità del modello Monolith LeChef possono essere ampliate grazie a un vasto assortimento di accessori come il girarrosto, le griglie in ghisa, la pietra refrattaria per la pizza ed il pane, il sistema wok ed anche una Plancha/Fry top.

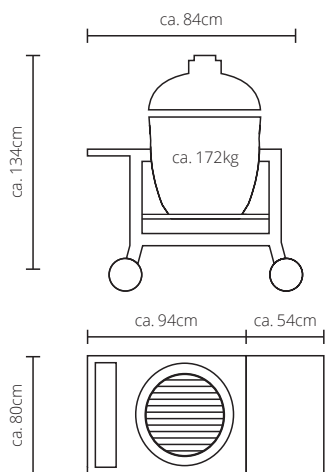
Il Monolith LeChef è disponibile nei colori nero e rosso e nelle versioni con e senza telaio con rotelle e mensole in bambù. Nella versione senza telaio viene fornito senza mensole e viene dotato di piedini in ceramica per migliorarne la stabilità quando viene inserito nel suo carrello "Buggy", nel tavolo accessorio in Teak, appoggiato su un piano oppure inserito in una cucina da esterno.

SENZA CARRELLO	CON CARRELLO
ART. N. 101031-BLACK	ART. N. 101030-BLACK
ART. N. 101031-RED	ART. N. 101030-RED
EURO 2.199,90	EURO 2.349,90

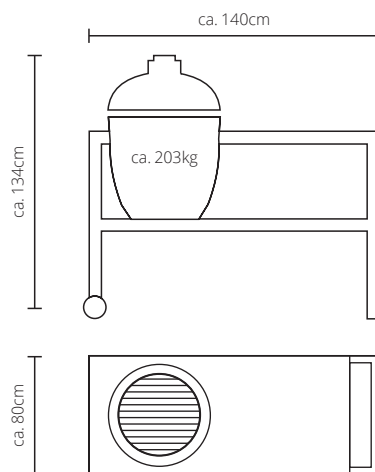
CON MENSOLE LATERALI



CON CARRELLO BUGGY



CON TAVOLO IN ACCIAIO E LEGNO TEAK



A black ceramic Kamado grill is shown in a close-up shot. The grill has a textured, pebbled surface. A digital thermometer is mounted on the top, and a control panel with the brand name 'CYBERO CLOUD' is visible on the side. The grill is set outdoors, with green foliage in the background.

LA GRIGLIA KAMADO

PIU' TECNOLOGICAMENTE
AVANZATA AL MONDO



MONOLITH BBQ-GURU PRO-SERIE 1.0



La tecnologia applicata alla tradizione. I due modelli della serie Monolith BBQ Guru Edition, Classic e LeChef, sono stati sviluppati in collaborazione con il nostro Partner americano BBQ Guru, produttore dei controlli digitali per grill e barbecue. Grazie al ventilatore già integrato, la temperatura all'interno della griglia può anche essere controllata in modo automatico e mantenuta costante. La temperatura della camera di cottura è controllata tramite un sensore che passa i dati al controller digitale, questo a sua volta controlla il ventilatore integrato che regola la quantità d'aria da immettere per mantenere le braci più o meno vive. Il controller rileva anche quando il coperchio è aperto e regola l'alimentazione dell'aria. Infine serve anche per controllare, tramite appositi sensori, la temperatura di cottura degli alimenti.

La griglia è disponibile solo in colore nero, con telaio e mensole laterali oppure senza telaio e mensole ma dotato di piedini in ceramica stabilizzatori.

CLASSIC CON CARRELLO

ART. N. 109001-BLACK
EURO 1.549,90

CLASSIC SENZA CARRELLO

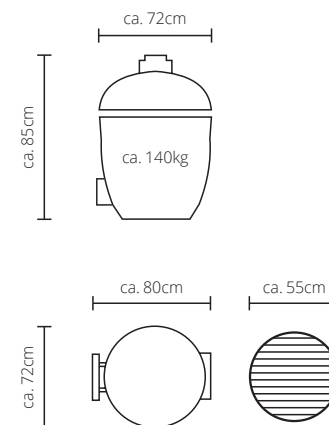
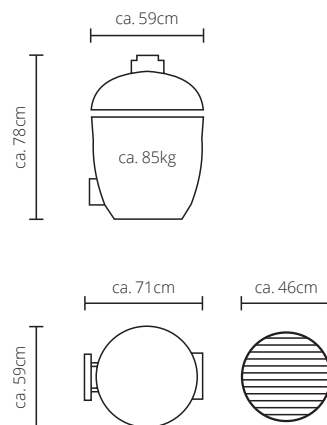
ART. N. 109002-BLACK
EURO 1.399,90

LE CHEF CON CARRELLO

ART. N. 109030-BLACK
EURO 2.499,90

LECHEF SENZA CARRELLO

ART. N. 109031-BLACK
EURO 2.349,90





**CONTROLLER DIGITALE BBQ GURU
(accessorio da integrare alla griglia)**

Digi DX3 Controller Set BBQ Guru Ed.

Comprendente di: controller DX3 digitale, sonda temperatura grill, cavo a spirale, sonda di temperatura per alimenti.

ART. N. 209091 | EURO 219,90

Cyber Cloud Control BBQ Guru Ed.

Volume di consegna: CyberQ Cloud Controller, sonda temperatura grill, cavo a spirale, sonda di temperatura per alimenti, custodia protettiva.

ART. N. 209099 | EURO 369,90





MONOLITH ICON

Monolith Icon si contraddistingue per essere una griglia portatile ma non solo. Pur mantenendo tutte le funzionalità di griglia, barbecue ed affumicatore come gli altri modelli, si ha la possibilità di rimuovere il coperchio ed utilizzarlo come una griglia da tavola per dare la possibilità a tutti di condividere la grigliata in amicizia. Il Monolith Kamado Icon oltre ad essere ideale per l'utilizzo a casa è perfetto per la Ristorazione Professionale in quanto, grazie alle sue dimensioni ridotte può essere facilmente inserito in qualsiasi cucina professionale sotto cappa naturalmente.

È possibile ampliare le funzionalità del Monolith Icon grazie ad un vasto assortimento di accessori come la plancha fry top rendendolo ideale per esempio per cuocere hamburger e con l'aggiunta della corona centrale diventa un pratico fornello a carbone.

Infine il modello Icon è già predisposto per accogliere nel fianco il controllo digitale della temperatura BBQ Guru modello PartyQ.

Il modello Monolith Icon è disponibile solo nel colore nero.

Dotazione base del Monolith Icon: struttura in acciaio inossidabile con maniglie in bambù, accessori per cottura diretta, griglia di cottura in acciaio inossidabile, pala raccogli cenere e manico rimuovi griglia.

ART NR. 102000

EURO € 699,90

ALTEZZA

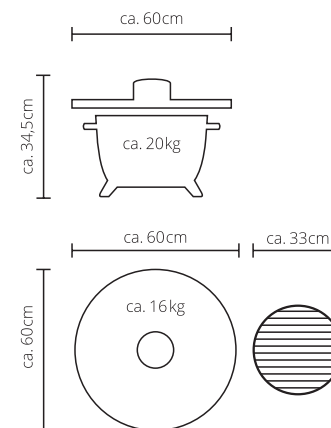
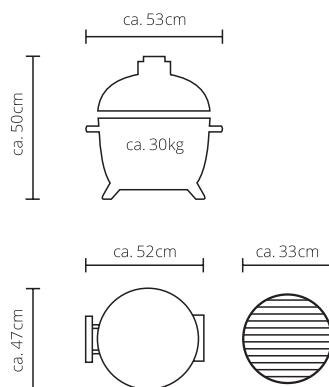
50cm

GRIGLIA DI COTTURA

Ø 33cm

PESO

ca. 35kg



PLANCHA FRY TOP

La piastra fry top è realizzata in acciaio di 6 mm di spessore, ha un diametro di 600 mm, e va posizionata sulla base del Monolith Icon rimuovendo i coperchio. Prima dell'utilizzo si consiglia un suo condizionamento.

Peso: 14 kg
ART NR. 102021
EURO 179,90



COPERTURA DA ESTERNO

Le nostre coperture sono prodotte in tessuto UV in Oxfordnylon per una protezione ottimale della griglia contro pioggia, neve, polvere e sporco.

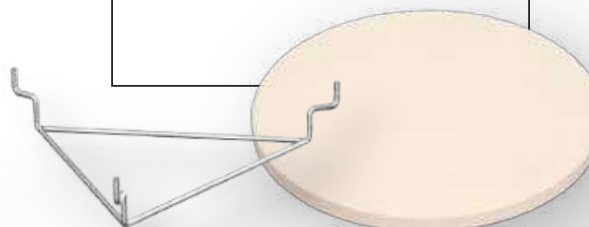
ART NR. 102028
EURO 49,90



DEFLETTORE CON DISTANZIALE

La pietra deflettore in ceramica serve per utilizzare il Monolith Icon per le cotture indirette quindi per cotture lente e lunghe.

ART NR. 102024
EURO 49,90



**GRIGLIA COTTURA DIAM**

Ø 46cm

PESO

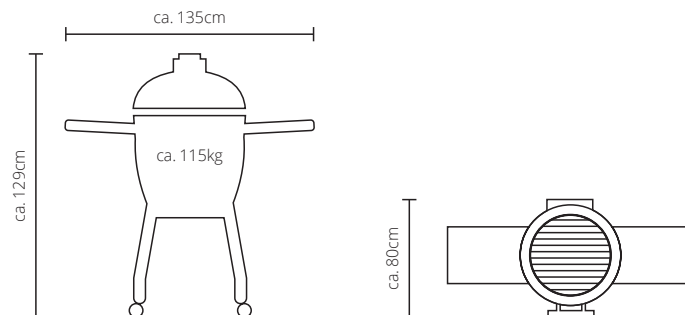
115kg

MATERIALI

Ceramica e bambu'

MONOLITH BASIC

Il MONOLITH BASIC è il modello dedicato ai “fondamentalisti della griglia”. E' una versione limitata del Monolith Classic sia nelle finiture che negli accessori ma ne mantiene tutte le funzionalità. Il Monolith Basic ha un diametro della griglia di cottura di 46 cm come il fratello Classic e, come tutti i Kamado Monolith, può essere utilizzato per grigliare, fare barbecue, affumicare, essere utilizzato come forno, cuocere Pizza e pane. In termini di qualità di cottura, il Basic non è in alcun modo inferiore al Modello Classic, ma, per esempio, manca il sistema di alimentazione per l'inserimento di trucioli e pellet per affumicare così come mancano le due fasce in acciaio inox della base e del coperchio. Il modello Monolith Basic non ha comunque limiti e può essere completato, come gli altri modelli, da numerosi accessori come girarrosto, griglia in ghisa, pietra per pizza, sistema wok, eccetera. L'area della griglia di cottura, che può essere ampliata con una griglia di cottura aggiuntiva (opzionale) per ottenere un secondo livello, è abbastanza grande da poter cucinare più piatti e contorni allo stesso tempo. Il Monolith Basic è disponibile solo in colore nero e solamente nella versione con il telaio con ruote e mensole laterali in bambù.

ART. N. 201000-BASIC**EURO 899,90**







MONOLITH È

AMICIZIA

MONOLITH PRO-SERIE 1.0

Il Monolith Pro è il conseguente ulteriore sviluppo del comprovato Monolith Classic e LeChef con molte innovazioni. Dai griller - per i griller! Grazie al nuovo sistema di grill, ora puoi grigliare con ½ griglie su quattro livelli. Allo stesso tempo, l'uso di ½ vaschette di gocciolamento del grasso e ½ sassi deflettori consente l'uso simultaneo come griglia diretta e indiretta. Il nuovo Firebox contiene un sistema di raccolta della cenere in acciaio inossidabile, da cui è possibile rimuovere facilmente la cenere utilizzando la pala inclusa nella fornitura.

PRO-SERIE 1.0 SMART GRID SYSTEM

Nuovo sistema di gestione delle griglie di cottura con due vaschette integrate per la raccolta dei grassi e proteggi deflettore che comprendono una struttura in metallo, anello e maniglia, 2 pietre deflettore, 2 vaschette raccogli grassi e 2 griglie di cottura.

CLASSIC
ART. N. 101011
EURO 159,90

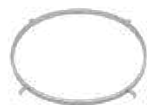
LeCHEF
ART. N. 101033
EURO 189,90

PRO-SERIE 1.0 FIREBOX

Il Firebox multi-componente con esclusivo sistema di rimozione della cenere: una struttura in metallo e una paletta.

CLASSIC
ART. N. 101053-C
EURO 139,90

LeCHEF
ART. N. 101053-L
EURO 159,90



SMART GRID RING

CLASSIC	LeCHEF
207033	207038
EURO € 24,90	EURO € 26,90

GRIGLIA IN GHISA

CLASSIC	LeCHEF
207030	207035
EURO € 39,90	EURO € 56,90

PLANCHA IN GHISA

CLASSIC	LeCHEF
207031	207036
EURO € 49,90	EURO € 66,90

GRIGLIA COTTURA (2 PEZZI)

CLASSIC	LeCHEF
207034	207039
EURO € 59,90	EURO € 69,90

LE CONFIGURAZIONI DEL MONOLITH PER I TRE SISTEMA DI COTTURA



COTTURA DIRETTA



COTTURA INDIRETTA



COTTURA PANE E PIZZA





“I piatti che intendo cucinare con Monolith Kamado Grill sono già nella mia testa. Questi implicheranno sia una cottura diretta che una cottura indiretta. Le cotture dirette per certi versi sono più semplici perché mi aiutano a finire la carne o il pesce dando, anche con una leggera affumicatura, un tocco diverso rispetto alle cotture tradizionali; per quelle indirette invece ho in mente un paio di cosine tra cui per esempio la pecora.”

CRISTINA BOWERMAN | Chef di Glass Hostaria a Roma – Stella Michelin – Monolith Chef Ambassador



“Quello che di Monolith mi ha affascinato da subito è stata la gestione del fuoco, semplice ed immediata, che mi permette di ottenere delle cotture che mi hanno fatto riscoprire i sapori della tradizione, quelli che solo con la brace si possono ottenere.”

UGO ALCIATI | Chef al Guido Ristorante di Fontanafredda Cn – Stella Michelin – Monolith Chef Ambassador



© Eunice Brovida



© Elodie Cavallaro

“Monolith è una griglia che ti permette di raggiungere degli obiettivi che probabilmente in altri casi non sarebbe possibile, cucinando sia in modo diretto che in modo indiretto anche affumicando, in modo tale da ottenere una grigliatura il cui sapore inebria i clienti”

LUCA MARCHINI | Chef del Ristorante L'Erba de Re di Modena – Stella Michelin – Monolith Chef Ambassador





CARRELLO "BUGGY"

Il Monolith Kamado può essere utilizzato con il suo carrello "Buggy" in legno e acciaio inossidabile, utile per muoverlo agevolmente e trasportarlo. La griglia appoggia su un supporto di acciaio ammortizzato ed è ulteriormente protetto da un bloccaggio speciale che ne garantisce la sicurezza durante l'uso e gli spostamenti. Le ruote pneumatiche, di 20 cm di diametro, rendono gli spostamenti del carrello fluidi, facendo in modo che diventi uno strumento ideale per essere utilizzato non solo nel giardino di casa ma anche in ambito Professionale per servizi di catering, ristoranti, street-food ed, infine, ideale per BBQ Team. In alternativa al carrello "Buggy" è disponibile anche un tavolo da giardino che puoi trovare sul nostro sito.

BUGGY COMPRESIVO DI MENSOLA

Per Monolith Classic e LeChef

Peso: 45kg

ART. N. 201017-L LeCHEF

ART. N. 201017-C CLASSIC

EURO 1199,90

COVER BUGGY

Per Monolith Classic e LeChef

ART. N. 201019

EURO 129,90



TAVOLO IN LEGNO TEAK

Il tavolo design da esterno Monolith con struttura in acciaio inox e ripiani in legno Teak trasforma la tua griglia in ceramica in una cucina da esterno mobile con piani di lavoro, ripiani per gli accessori e tutto l'occorrente per grigliare. Con questo tavolo, estremamente robusto, i Monolith Classic o LeChef diventano una vera e propria cucina da esterno. Il tavolo ha abbastanza spazio per essere usato nella preparazione degli alimenti e per appoggiare gli accessori. Due grandi ruote e un maniglione per spingerlo rendono questo tavolo mobile. Il tavolo è disponibile solo per i modelli Monolith Classic e Monolith LeChef.

TAVOLO IN LEGNO TEAK PER MONOLITH CLASSIC

Dimensioni (L x P x H): 139x79,5x91cm

Peso: 64kg

ART. N. 201003-C

EURO 1199,90



TAVOLO IN LEGNO TEAK PER MONOLITH LeCHEF

Dimensioni (L x P x H): 139x79,5x91cm

Peso: 63kg

ART. N. 201003-L

EURO 1199,90

COPERTURA DA ESTERNO PER TAVOLO IN TEAK

Adatto a Classic e LeChef

ART. N. 201014

EURO 159,90



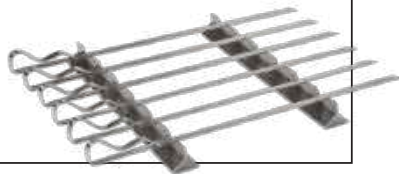
ART. N. 206000
EURO 19,90



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.

ART. N. 206001
EURO 29,90



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. N. 206002
EURO 19,90



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.

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.

ART. N. 206004
EURO 19,90



PALA PER PIZZA

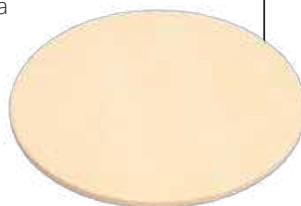
La pala per pizza in acciaio inossidabile spazzolato con manico in bambù, semplifica la collocazione e la rimozione delle pizze sulla pietra refrattaria nel tuo Kamado Monolith. La pala è dotata di manico pieghevole salvaspazio.

ART. N. 206005
EURO 29,90



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.



Pietra Refrattaria per Classic
ART. N. 201008 | EURO 29,90

Pietra Refrattaria per Junior
ART. N. 201025 | EURO 24,90

Pietra Refrattaria per LeChef
ART. N. 201034 | EURO 39,90

A close-up photograph of a chef's hands carving a large, roasted piece of meat on a wooden cutting board. The chef is using a large, sharp knife and metal tongs. The meat is sliced into thick, succulent pieces, some of which are garnished with fresh green herbs. The background is slightly blurred, showing a wooden wall or structure. The overall scene conveys a sense of traditional culinary craftsmanship.

MONOLITH È

TRADIZIONE



PIZZA
BY THE
GLASS



ART. N. 206006

EURO 19,90

Testa di ricambio per spazzola

ART. N. 206016

EURO 9,90



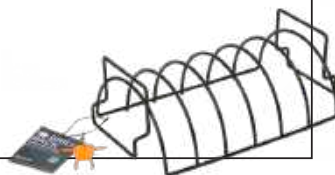
ART. N. 206008

EURO 32,90



ART. N. 206007

EURO 19,90



SPAZZOLA PULISCI GRIGLIA DI COTTURA

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.

SUPPORTO PER LA COTTURA DELLE COSTINE – RIB RACK

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

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.

Cestello per carbone Classic

ART. N. 201046-C

EURO 79,50

Cestello per carbone Junior

ART. N. 201046-J

EURO 55,90

Cestello per carbone LeChef

ART. N. 201046-L

EURO 89,90



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. N. M-001

EURO 62,90

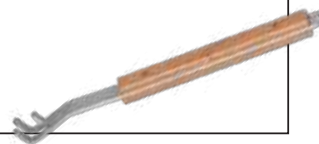


MANICO SOLLEVA DEFLETTORE E PIASTRA REFRATTARIA

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. N. 206017

EURO 19,90





Porta Wok Monolith Classic
ART. N. 206013-C
EURO 62,90

Porta Wok Monolith LeChef
ART. N. 206013-L
EURO 79,90

ART. N. 201013
EURO 29,90



ART. N. 207013
EURO 79,90



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.



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.

SET PER WOK

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



DEFLETTORE E DISTANZIALE

La pietra deflettore divisa in due parti consente, insieme al cestello per il carbone con la sua divisoria, 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). Nel Monolith Junior vista la dimensione della griglia il deflettore è costituito da un pezzo unico.



Pietra deflettore (divisa) e distanziatore Modello Classic
ART. N. 201006 | EURO 58,90

Pietra deflettore (divisa) e distanziatore Modello LeChef
ART. N. 201033 | EURO 84,90

Pietra deflettore e distanziatore Modello Junior
ART. N. 201024 | EURO 39,90



ALZATA PER LA GRIGLIA

Con l'estensione della griglia in acciaio inox, la griglia (solo per il modello Monolith Classic) 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. N. 201047
EURO 21,90

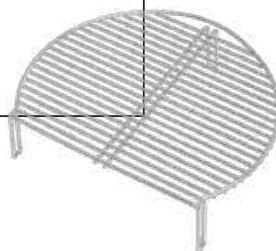




Griglia supplementare per Classic
ART. N. 201005
EURO 43,90

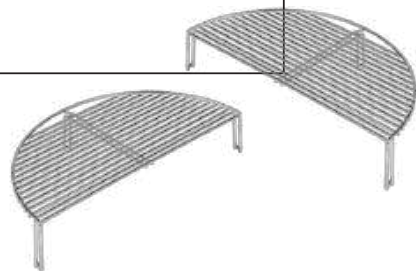
Griglia supplementare per Junior
ART. N. 201023
EURO 29,90

Griglia supplementare per LeChef
ART. N. 201038
EURO 55,90



Griglia di secondo livello per Classic
ART. N. 201016
EURO 69,90

Griglia di secondo livello per LeChef
ART. N. 201032
EURO 79,90



GRIGLIA SUPPLEMENTARE PER COTTURA CON SECONDO PIANO

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 DI SECONDO LIVELLO (2 PEZZI)

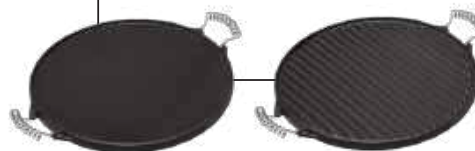
Con il set di due griglie in acciaio inox a forma di mezzaluna puoi raddoppiare l'area di cottura. A seconda di quello che devi cuocere puoi posizionare una o entrambe le parti del secondo piano sulla griglia di cottura di base. Anche con questo sistema vi è la possibilità di gestire, in combinazione con il cestello del carbone, differenti zone di cottura e temperatura.

Per sfruttare lo spazio nella griglia, è anche possibile posizionare la griglia supplementare sul secondo livello della griglia e così ottenere un terzo livello di cottura. Il 2° livello di grill può essere utilizzato esclusivamente nel modello Monolith Classic con il deflettore diviso e associato al distanziale.

PLANCHA IN GHISA

La Plancha in ghisa ha due lati di cottura: uno con il piano scanalato, perfetto per preparare bistecche, l'altro con il piano liscio e il bordo rialzato, ideale per friggere uova, cuocere pancetta, hamburger, pancakes, pesce e verdure. Dopo l'uso, si consiglia di spazzolare leggermente la ghisa con olio, non usare mai usare "detergenti" per lavarla.

ART. N. 201044
EURO 72,90



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 per Classic
ART. N. 201011 | EURO 69,90

Griglia in ghisa per Junior
ART. N. 201029 | EURO 49,90

Griglia in ghisa per LeChef
ART. N. 201036 | EURO 95,90



KIT PER MARINATURE

Il kit Monolith per marinare è composto da un pentolino in acciaio inossidabile in cui inserire il preparato per la marinatura, una staffa di sostegno e un pennello in silicone per l'applicazione delle marinature, salse e velature. Questo, una volta agganciato alla staffa, rilascia la marinatura in eccesso direttamente dentro il pentolino.

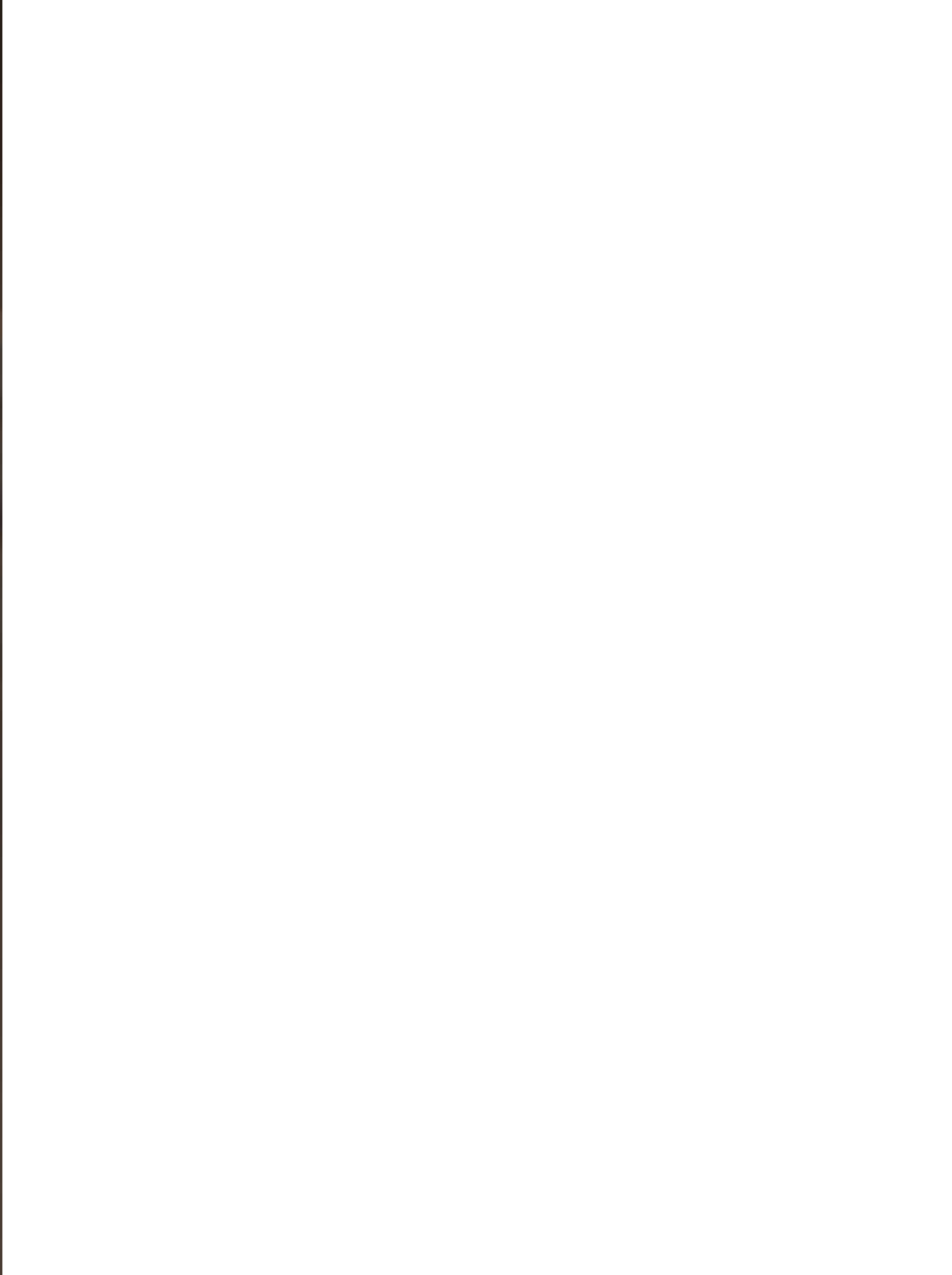
ART. N. 206003
EURO 20,90





MONOLITH È

DESIGN





Girarrosto per Modello Classic

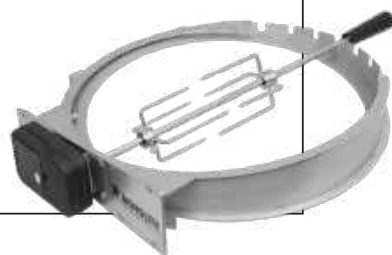
ART. N. 207000-C

EURO 299,90

Girarrosto LeChef

ART. N. 207000-L

EURO 399,90



Set Spiedini girarrosto per Classic

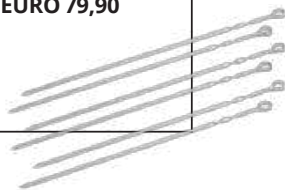
ART. N. 207001-C | EURO 54,90

Set: 7 Pezzi

Set Spiedini girarrosto per LeChef

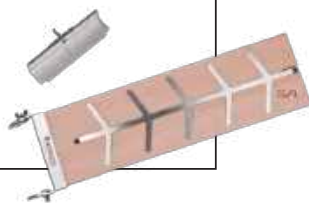
ART. N. 207001-L | EURO 79,90

Set: 9 Pezzi



ART. N. 206020

EURO 79,90



GIRARROSTO

Il girarrosto realizzato in acciaio inossidabile consente la preparazione di arrostiti o pollo allo spiedo. Grazie alla speciale forma a cuneo dell'attacco si può utilizzare anche con il coperchio della griglia chiuso ed effettuare delle affumicature. Il sistema girarrosto di Monolith è in acciaio inossidabile ed è dotato di due spiedi lunghi dentati che permettono di mantenere il cibo da grigliare fermo e in sicurezza. Il motore elettrico a batteria con custodia in metallo è durevole e robusto e, al bisogno, può essere aggiunto anche un alimentatore (non incluso). Attraverso il set di spiedi opzionali (ART NR 207001), il girarrosto Monolith può diventare anche 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 prodotto comprende: attacco per girarrosto in acciaio inossidabile, girarrosto in acciaio inossidabile con due spiedini.

SET DI SPIEDINI PER GIRARROSTO

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.

PLANCHA PER SALMONE

La plancha per salmone è adatta solo per Monolith Classic e LeChef. L'articolo è formato da un: pannello in legno di faggio ed una staffa in acciaio inossidabile.

FUNZIONE PLANCHA/FRY TOP

La piastra in acciaio da 5mm trasforma il Monolith in un Fry Top o una Plancha. Con un diametro di 74 cm è possibile cuocere e grigliare un'infinità di alimenti e utilizzare il Monolith anche per tostare panini o Buns perhamburger oppure cuocere piadine fresche. Grazie al sistema di areazione del Monolith, con bocchetta inferiore e valvola collocata sopra al camino, la temperatura del piano in acciaio può essere regolata e gestita facilmente. Al primo utilizzo la Plancha va scaldata per bene per igienizzarla ed eliminare le impurità dell'acciaio.

Plancha per modello Classic
ART. N. 207020-C
EURO 299,90

Plancha per modello LeChef
ART. N. 207020-L
EURO 399,90



CORONA PER WOK SU PLANCHA

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.

Adatto a tutti i modelli
ART NR. 102022
EURO € 19,90



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!

ART NR. 207050
EURO € 24,90



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
EURO € 14,90





Thermo-Lith
ART. N. 207070
EURO 79,90

**Sensore di temperatura
 sostituzione**

(2 pezzi)

ART. N. 207071
EURO 29,90



B901-1016-BK-01
 DigiQ DX3 Ceramic Set
 per Classic & LeChef

B901-1016-BK-01-Junior
EURO 299,90



TERMOMETRO BLUETOOTH "THERMO-LITH"

Il termometro Bluetooth di Monolith "Thermo-Lith" controlla il vostro barbecue tramite app e vi segnala quando gli alimenti sono pronti senza doversi preoccupare di stare continuamente con gli "occhi sulla griglia". Basta scaricare l'applicazione gratuita (iOS & Android), connettersi via Bluetooth e si è in grado di grigliare senza pensieri. Questo dispositivo può essere anche utilizzato come controllo della camera di cottura. Il termometro può gestire fino a 6 sonde e mostra nell'applicazione l'esatto andamento della cottura del cibo.

La confezione comprende: Termometro, due sensori di temperatura (rosso e arancione), una graffetta, due batterie AA da 1,5V, manuale di istruzioni.

BBQ GURU DIGIQ® DX3 MONOLITH CERAMIC SET

Il DigiQ® DX3 risolve due dei problemi più comuni nella gestione dei grill e dei barbecue: regola la temperatura all'interno del barbecue e controlla la temperatura del cibo da cuocere. Utilizzare il controller digitale DigiQ® DX3 è estremamente semplice: basta collegare la ventola Pit Viper al Monolith ed impostare le temperature richieste sull'unità di controllo. L'unità di controllo digitale consente quindi un'automazione e un processo di cottura preciso, misurando costantemente se ci sono variazioni di temperatura all'interno della camera di cottura e di conseguenza aggiustandole tramite la regolazione dell'immissione dell'aria. Ideale per lunghi lavori notturni, per grandi quantità di carne e per le gare di barbecue. Il prodotto comprende: unità di comando BBQ Guru DigiQ® DX3 (alloggiamento in metallo) con alimentatore, sensore per misurare la temperatura degli alimenti, sensore per misurare la temperatura della camera di cottura, ventilatore (Pit Viper), adattatore per l'apertura dell'aria di mandata, borsa, manuale di istruzioni.

BBQ GURU PARTYQ MONOLITH CERAMIC SET 8

È sufficiente collegare il PartyQ a batteria (4 batterie AA) alla griglia Monolith e impostare la temperatura desiderata. Il PartyQ controlla costantemente la temperatura. Il termometro digitale invia i valori all'unità di controllo digitale in questo modo il ventilatore integrato soffia la quantità di aria necessaria nella griglia Monolith per mantenere la temperatura costante. Ideale per lunghi lavori notturni, per grandi quantità di carne alla griglia e per gare di barbecue. Il prodotto comprende: BBQ Guru PartyQ, unità di controllo con ventola integrata, sensore di temperatura, batterie, adattatore per l'apertura dell'aria di mandata e le istruzioni per l'uso.

B900-1018-01
Adatto a Classic e LeChef
B900-1018-01-Junior
EURO 215,20



BBQ GURU CYBERQ CLOUD MONOLITH CERAMIC SET

GURU CyberQ Cloud Controller BBQ è un prodotto di fascia alta ed è progettato per gli appassionati di barbecue e per i professionisti della ristorazione.

Il nuovo CyberQ Cloud Controller ha un nuovo processore più potente e molta più memoria rispetto al modello precedente. Il nuovo CyberQ funziona anche in modalità Cloud in modo da poter archiviare e recuperare informazioni e dati in un secondo momento. Tre sensori di temperatura misurano e tracciano continuamente la temperatura del cibo da cuocere. CyberQ Cloud Controller ti avvisa tramite vari sistemi quando "qualcosa sta accadendo": con un allarme acustico, tramite e-mail o messaggio. Il controller digitale CyberQ Cloud può essere monitorato e controllato da un dispositivo Web o da un'applicazione installata sullo smartphone. CyberQ Cloud Controller digital è inoltre dotato della funzione "coperchio aperto", vale a dire che rileva quando il coperchio della griglia è aperto e rapidamente regola immediatamente la temperatura della griglia sul valore impostato. L'apparecchio è inoltre dotato di un sistema di controllo che impedisce l'eccessiva cottura degli alimenti.

B901-1021-01
Adatto a Classic e LeChef
EURO 461,50





PORTA ACCESSORI

Il supporto per accessori in acciaio inossidabile per i modelli Monolith Classic e LeChef è facilmente agganciabile alla griglia 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.

Porta accessori per modello Classic
ART. N. 206015-C | EURO 79,90

Porta accessori per modello LeChef
ART. N. 206015-L | EURO 89,90

ART. N. C-001
EURO 79,90



FRIGOBOX 17 LITRI

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.



La community Facebook di Monolith per gli appassionati di Monolith. Siamo già oltre 2.000 e non vediamo l'ora di avverti con noi.



#monolithkamadogrillitalia

Lasciati ispirare, seguici sui nostri social

 [monolithkamadogrillitalia](#)

 [monolithkamadogrillitalia](#)

 [Monolith Kamado Grill Italia](#)





MONOLITH È

STARE INSIEME





IL CARBONE MONOLITH

Il nostro carbone per barbecue e grill è un prodotto di altissima qualità e certificato a marchio FSC: Forest Stewardship Council, che certifica che il legno da cui viene ricavato il carbone proviene da foreste correttamente gestite, che viene prodotto solo con legni duri come il faggio, la quercia, il frassino ed il carpino con il metodo della "carbonaia" controllata. In questo processo, i carboni che vengono prodotti sono molto ricchi di energia e con dimensioni che variano dai 4 ai 12cm. Questi una volta inseriti nel focolare del grill, favoriscono un flusso d'aria ottimale, cosa che non avviene se i pezzi di carbone sono troppi piccoli. Grazie alla loro perfetta composizione questa tipologia di carbone può essere accesa molto rapidamente: in 10-15 minuti si può raggiungere una temperatura di 200 - 250°C. Con soli 3kg di carbone di legna, utilizzato nelle griglie Monolith, si può cuocere lentamente, a bassa temperatura, fino a 24 ore consecutivamente senza aggiungere altro carbone. Il carbone Monolith è ideale sia per uso domestico che per un utilizzo nella Ristorazione Professionale.



CARBONE SACCO DA 3 KG

Dimensioni (L x P x H): 26x15x38cm

ART. N. 201091 | EURO 7,90

CARBONE SACCO DA 8 KG

Dimensioni (L x P x H): 52x15x60cm

ART. N. 201090 | EURO 19,90

Come accendere il carbone nel Monolith Kamado Grill



Riempire il cestino con carbone a pezzi grossi e di alta qualità permette di ottenere i migliori risultati di cottura.



Accendere il carbone dall'alto possibilmente con il Mono-Lighter, chiudere il coperchio del Monolith, aprire l'ingresso dell'aria di mandata e aprire il tappo del camino: in questo modo la griglia si riscalderà velocemente.



La temperatura della griglia Monolith può essere controllata e regolata tramite l'aria di mandata (apertura alla base) e di scarico (valvola sul camino). A seconda del metodo di cottura potrai utilizzare gli accessori che vorrai.



PELLET DI LEGNA PER AFFUMICARE ED AROMATIZZARE

E' possibile utilizzare la griglia Kamado Monolith anche come un eccellente affumicatore. La nostra selezione di Pellet di legno aromatizzati soddisfa ogni gusto e a seconda del tipo di legno utilizzato rilascia un suo aroma specifico e unico. Prodotti in puro legno duro senza corteccia sono adatti a tutte le tipologie di griglie. I pellet Monolith possono essere inseriti direttamente sopra la brace senza bisogno di essere bagnati.

Dimensioni (L x P x H):
15x6x18cm
Contenuto: 1kg

Come inserire i pellet nel Monolith Kamado Grill



Aprire lo sportellino centrale e inserire l'apposita vaschetta nel Monolith.



Mettere i pellet affumicatori nella vaschetta.



Utilizzare l'apposito dispositivo di inserimento per spingere i Pellet direttamente sulla brace, quindi rimuovere il dispositivo e la vaschetta e chiudere lo sportellino.



**PELLET
AROMA CILIEGIO**

**ART. N. 201101
EURO 9,90**

Il fumo delicato, dolce e fruttato conferisce alla carne tenera uno speciale sapore. Molto popolare con le costine. Ideale per carne di manzo, maiale, pollame, pesce, selvaggina.



**PELLET
AROMA FAGGIO**

**ART. N. 201100
EURO 9,90**

Il gusto leggermente affumicato è adatto a quasi tutti i tipi di grigliate. Molto adatto anche come base per le proprie miscele di pellet. Perfetto per carne di maiale, manzo, pollame e cottura al forno.



**PELLET
AROMA NOCE**

**ART. N. 201103
EURO 9,90**

Profumo di frutta secca, applicabile individualmente e perfetto per le costine. Ideale per carne di manzo, maiale, prosciutto e selvaggina.



**PELLET
AROMA MELE**

**ART. N. 201102
EURO 9,90**

Affumicatura forte, dolce e fruttata. Produce l'aroma più intenso del legno di frutta. Molto popolare con il Pulled Pork e anche per manzo, maiale e selvaggina.



**PELLET
AROMA ACERO**

**ART. N. 201104
EURO 9,90**

Gusto molto dolce e leggermente affumicato. Ideale per carne di maiale, pollame, pesce e cottura al forno.



**PELLET
AROMA MESQUITE**

**ART. N. 201105
EURO 9,90**

Forte e piccante: il tipico gusto di barbecue dei paesi caldi. Ideale per carne di manzo, maiale, pollame, pesce, selvaggina.



L'AZIENDA MONOLITH

QUALITÀ E DESIGN ALLA BASE DEL SUCCESSO

Monolith Grill è un'azienda tedesca con sede a Osnabrück, nel nord est della Germania tra Colonia e Amburgo, nata nel 2008 da un'idea del titolare Matthias Otto, di produrre kamado grill in modo totalmente differente da quei pochi che allora erano sul mercato.

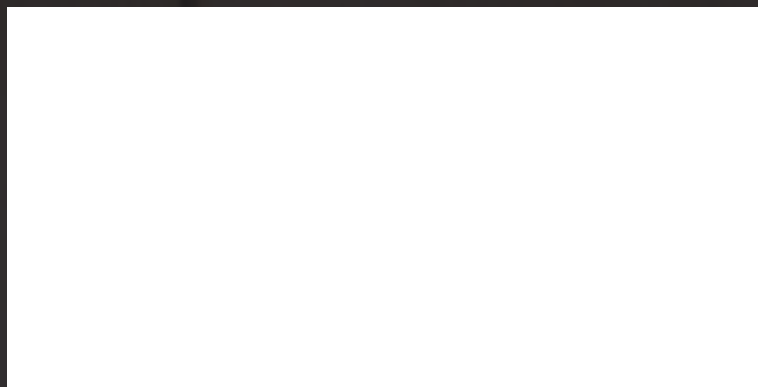
Il nome Monolith nasce per comunicare le principali caratteristiche dei nostri kamado ovvero solidità, robustezza, affidabilità oltre alle sue antiche origini.

Dopo 10 anni di sviluppi continui, di nuovi modelli e con più di 150.000 kamado venduti in tutto il mondo, Monolith oggi è affermato come marchio leader non solo nel settore dei kamado grill ma anche nel settore grill e barbecue.

La presenza di Monolith in tutto il mondo è aumentata negli ultimi 4 anni. Il marchio Monolith fa sempre più presa sul pubblico grazie alle eccellenti prestazioni, alla multifunzionalità, al design e alla sua tecnologia. Questo successo deriva dall'essere l'unico produttore Europeo di kamado e Leader indiscusso nel mercato Tedesco, il mercato più importante in Europa per grill e barbecue. Il marchio Monolith è supportato da Brand Chef Ambassadors che confermano l'autorevolezza del brand e la sua reputazione sia nel settore domestico che in quello della ristorazione.

Monolith Grill è stata tra le prime aziende al mondo a promuovere la cultura del kamado grill moderno dando il via ad una moda ed una tendenza dalla quale sono nate molte altre aziende.

L'azienda Monolith è consapevole di essere un marchio leader nel settore dei Kamado Grill di qualità, ma questo non frena l'investimento nello sviluppo e nel miglioramento dei propri prodotti, perché perfettamente a conoscenza che per mantenere un marchio ad alti livelli è necessario non fermarsi mai e continuare ad investire per soddisfare continuamente le mutevoli esigenze del mercato.



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

WWW.MONOLITHKAMADOGRILL.IT

Monolith è una griglia sia per uso domestico che per i professionisti della ristorazione.