MONOLITH

DER KAMADO.

2025

ÜBER MONOLITH

Seit über 3000 Jahren nutzt der Mensch die außergewöhnliche Wärmespeicherung von Keramik. Doch erst Mitte des 20. Jahrhunderts nahm die Erfolgsgeschichte des keramischen Grillens richtig Fahrt auf: US-amerikanische Soldaten entdeckten in Japan die „Mushi-Kamado" – mobile, keramische Kochstellen – und brachten sie mit in die USA. Daraus entwickelten sie die ersten Holzkohlegrills, deren Bekanntheit sich dann weltweit verbreitete.

2007 setzte Matthias Otto dann ein neues Zeichen in der Grillwelt: Er gründete MONOLITH Grill mit der Mission, den perfekten Grill zu erschaffen. Am Hauptsitz in Osnabrück tüfteln seitdem Ingenieure und die kreativsten Köpfe der Grillszene unermüdlich daran, das Potenzial des MONOLITH weiter auszureizen und stetig zu verbessern. MONOLITH ist somit praktisch erprobte Grillinnovation von Grillern für Griller.

Produziert werden die MONOLITH-Grills in China – dem Ursprungsland der Keramik. Jeder einzelne Produktionsschritt, vom Brennen der Schamotte, bis hin zum präzisen Einsetzen der Dichtungsringe, wird akribisch überwacht und dokumentiert. Um die außergewöhnliche Qualität sicherzustellen, stehen wir in ständigem Austausch mit den Produktionsstätten und optimieren kontinuierlich jedes Bauteil gemeinsam mit den Experten vor Ort.

Doch MONOLITH ist weit mehr als nur ein Keramikgrill. MONOLITH steht für Leidenschaft, Innovation und grenzenlose Freiheit beim Grillen. Ein MONOLITH-Grill ist eine universelle Außenküche mit stetig wachsendem Zubehör und vor allem eine starke Gemeinschaft aus Grill-Begeisterten, die ihre Liebe zum Grillen und zur Kulinarik verbindet.

INDEX

04 DIE KOMPLETTE OUTDOORKÜCHE

06 ALLE GRÖSSEN AUF EINEN BLICK

08 AVANTGARDE.55

10 AVANTGARDE.66

12 AVANTGARDE USPs

14 AVANTGARDE STORY

16 MONOLITH ICON

18 MONOLITH JUNIOR

20 MONOLITH ONE.55 & .66 NEU!

24 MONOLITH CLASSIC (.55)

26 MONOLITH LECHEF (.66)

28 MONOLITH STARTERSETS

30 MONOLITH GARMETHODEN

32 SMART GRID SYSTEM

32 ZUBEHÖR & REZEPTE

56 WIE GRÜN IST MONOLITH?

58 MODELLE IM VERGLEICH

DIE KOMPLETTE OUTDOOR KÜCHE

Unendliche kulinarische Möglichkeiten und ein unverkennbares Grillgefühl gebündelt in starker Keramik und massivem Edelstahl.

MONOLITH IST PERFEKTION

Keramik begeistert seit Jahrtausenden durch Stabilität und Energieeffizienz. Im modernen MONOLITH Kamado sorgt sie für präzise Temperatursteuerung und bis zu 24 Stunden Grillzeit mit einer Kohlefüllung. Dank Wärmespeicherung, feiner Lüftungssteuerung und optimaler Hitzeverteilung entsteht im MONOLITH Grill ein Mikroklima für saftige, zarte und perfekte Grillergebnisse.

MONOLITH IST KULINARIK

Grillen, Backen, Räuchern und Schmoren – diese Vielfalt bietet im Basis-Lieferumfang nur MONOLITH. Das exklusive Smart Grid System (SGS) mit Halbmond-Rosten ermöglicht Grillen auf bis zu 4 Ebenen. Teilbarer Kohlekorb,Deflektorsteine und Tropfschalen schaffen bis zu 3 Temperaturzonen gleichzeitig, während der Chipfeeder präzises Räuchern erlaubt.

MONOLITH IST VIELFALT

Nutze das Temperaturspektrum von 70°C bis 400°C voll aus: Mit dem vielfältigen MONOLITH Zubehör erweiterst du deinen Kamado zum Steinbackofen, Spießbratengrill, Asia-Wok oder zur Teppanyaki-Platte. So eröffnet sich unendliche kulinarische Vielfalt.

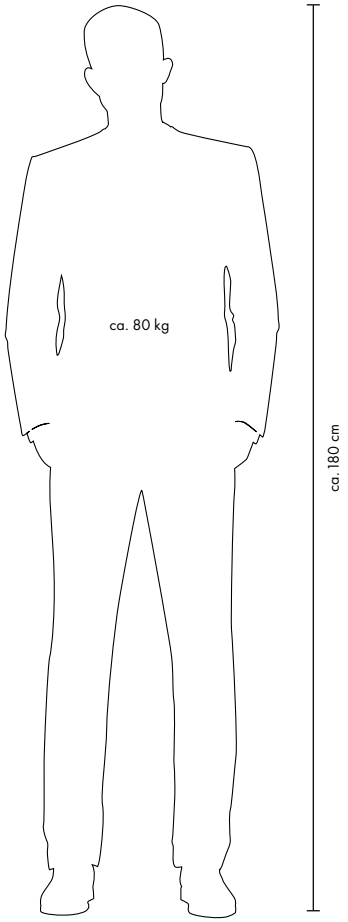
MONOLITH IST INNOVATION

MONOLITH wurde 2008 mit der Vision gegründet, das perfekte Grillgerät zu schaffen. In Zusammenarbeit mit den Keramikmeistern aus Yixing vereinen sich traditionelles Handwerk und deutsche Ingenieurskunst zu innovativen Grills von Grillern für Griller.

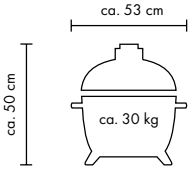
MONOLITH IST LANGLEBIGKEIT

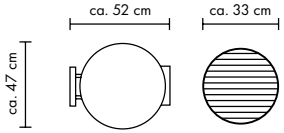
Erstklassige Silikatkeramik mit lebenslanger Garantie, mineralische Glasur, einzigartiges Edelstahl-Glasfaser-Dichtungssystem, starke Edelstahlbeschläge und eine serienübergreifende Kompatibilität des Zubehörs gewährleisten, dass du für lange Zeit Spaß an deinem Kamado haben wirst.

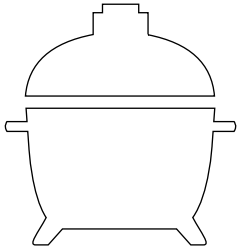
SMOKE
PELLETS
MONOLITH
GRILL
KOHLE
CHARCOAL
PREMIUM
MADE
IN GERMANY
QUALITY
PREMIUM-
MISCHUNG


ca. 80 kg
ca. 180 cm

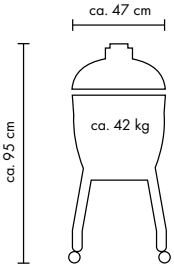
ICON

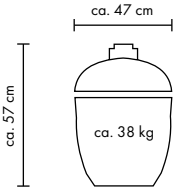

ca. 53 cm
ca. 50 cm
ca. 30 kg

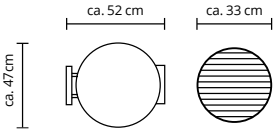

ca. 52 cm
ca. 33 cm
ca. 47 cm

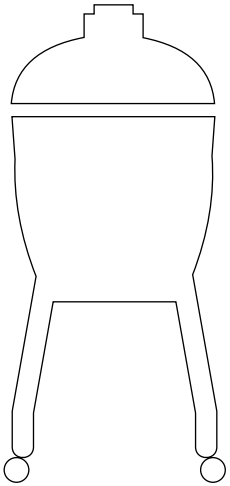


JUNIOR

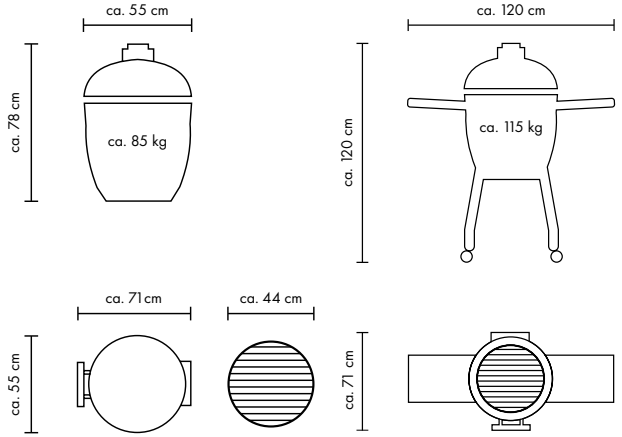

ca. 47 cm
ca. 95 cm
ca. 42 kg

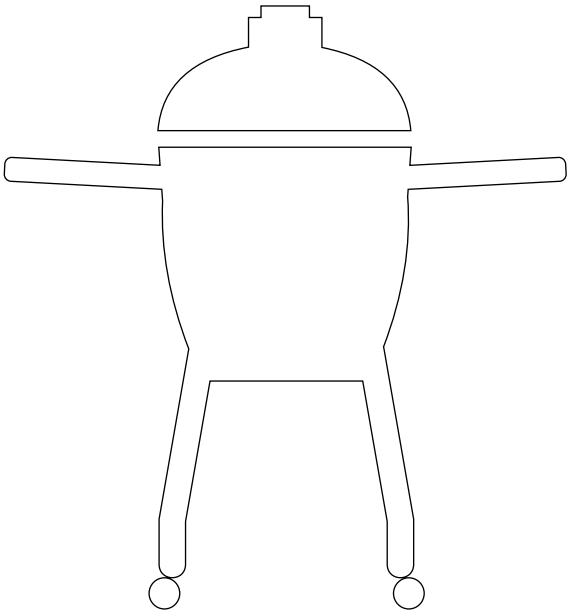

ca. 47 cm
ca. 57 cm
ca. 38 kg


ca. 52 cm
ca. 33 cm
ca. 47 cm

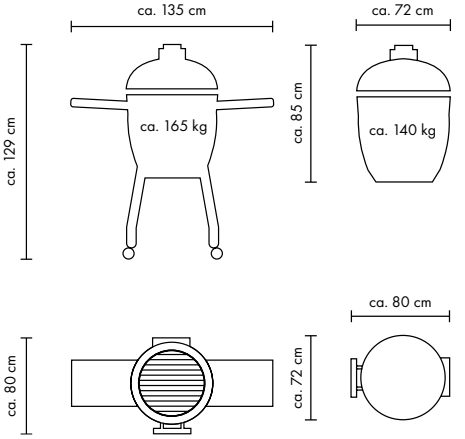


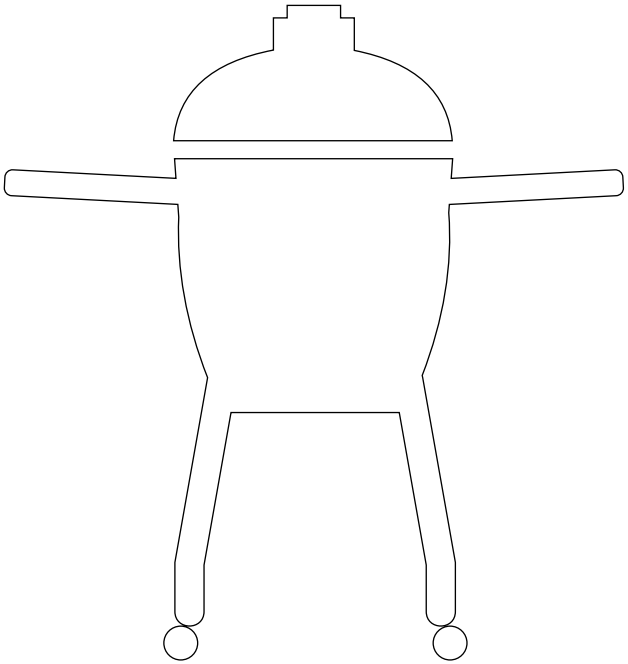
CLASSIC (.55), ONE.55, AVANTGARDE.55





LECHEF (.66), ONE.66 AVANTGARDE.66





AVANT GARDE.55

AVANT GARDE

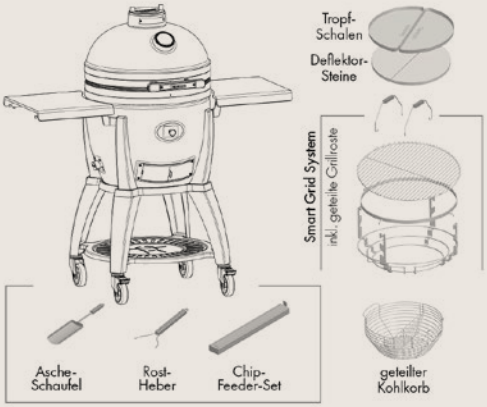
BY MONOLITH

FUNKTIONALITÄT UND ELEGANZ

DESIGN TRIFFT TECHNOLOGIE: Der MONOLITH Avantgarde.55 definiert Grillen neu. Mit einem Rostdurchmesser von 44 cm bietet er die perfekte Größe für vielseitige Outdoor-Kochabenteuer. Sein modernes, klares Design und die fortschrittliche Technologie machen ihn zum idealen Allrounder für anspruchsvolle Grillfans. Exklusive Details wie der beleuchtete LED-Griff und das neu designte Gestell mit stabilen, stilvollen Tischen aus Heavy Bamboo verbinden Funktionalität und Eleganz. Die satin-matte Glasur und robuste Edelstahl-Elemente garantieren Langlebigkeit und einen edlen Look, während der ergonomische Griff und der leichtgängige Deckel höchsten Komfort und Sicherheit bieten.

MONOLITH Avantgarde – eine Symbiose aus Stil und Innovation für das perfekte Grillerlebnis.

LIEFERUMFANG



AVANGARDE.55 (CLASSIC)
Art Nr. 301000 | UVP € 2.199,90

GESTELL & SEITENTISCHE
Art Nr. 301019 | UVP € 490,00

ABDECKHAUBE
Art Nr. 301010 | UVP € 99,90

AVANGARDE.55 ZUBEHÖRHALTER
Art Nr. 306015-C | UVP € 99,90

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29

AVANT
GARDE.66
AVANT
GARDE
BY MONOLITH

ELEGANT UND VIELSEITIG

DESIGN TRIFFT TECHNOLOGIE: Das MONOLITH Avantgarde.66 begeistert mit Größe und Eleganz. Sein Rostdurchmesser von 52 cm macht ihn ideal für großzügige Grillflächen und ambitionierte Outdoor-Köche. Das moderne Design und die innovative Technologie verleihen ihm eine beeindruckende Vielseitigkeit. Mit Features wie dem beleuchteten LED-Griff und einem stabilen Gestell mit Heavy-Bamboo-Tischen setzt der Avantgarde.66 neue Maßstäbe in Funktion und Stil. Die satin-matte Glasur, wetterfeste Materialien und robuste Edelstahl-Elemente machen ihn zum langlebigen Highlight für die heimische Terrasse, den Einbau in eine Outdoorküche oder exklusives Grill-Catering. Komfortable Bedienung durch einen ergonomischen Griff und den leichtgängigen Deckel rundet das perfekte Grillerlebnis ab.

LIEFERUMFANG

AVANGARDE.66 (LECHEF)
Art Nr. 301030 | UVP € 3.199,90

GESTELL & SEITENTISCHE
Art Nr. 301039 | UVP € 590,00

ABDECKHAUBE
Art Nr. 301037 | UVP € 119,90

AVANGARDE.66 ZUBEHÖRHALTER
Art Nr. 306015-L | UVP € 99,90

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29

Edle Optik durch
SATIN-MATTE GLASUR

GRIFF
mit eingebautem LED Licht

Beschläge aus
HOCHWERTIGEM EDELSTAHL

SEITENTISCHE & GRIFF
aus carbonisiertem
Heavy Bamboo

HOCHWERTIGSTE SILIKATKERAMIK
mit lebenslanger Garantie

STABILES GESTELL
aus hochwertigem,
tiefgezogenem Stahl
pulverbeschichtet

ABLAGE
für Zubehör

MATERIALIEN DIE DEN TEST DER ZEIT BESTEHEN

Beschläge aus Edelstahl, Keramik mit lebenslanger Garantie, Ablagen und Griffe aus Heavy Bamboo.

UNBEGRENZTE KULINARISCHE ZUBEREITUNGSART

Wok, Eintopf, Feuerplatte, Rotisserie, Pizza, uvm. 100% kompatibel mit dem MONOLITH Zubehörsortiment.

WARTUNGSFREIE WIDERSTANDS-FÄHIGE DICHTUNG

Dichtung aus Glasfaser und Edelstahl.

KOMFORTABLES GRILLERLEBNIS

Auch bei Dunkelheit. LED Licht im Griff eingebaut.

AVANT GARDE

BY MONOLITH

ZUM INTERVIEW

MATTHIAS OTTO

ÜBER DIE ENTWICKLUNG DER AVANTGARDE-SERIE

„Die MONOLITH Avantgarde-Serie ist die exklusive Design-Serie von MONOLITH. Für mich ist der Avantgarde einfach die Quintessenz dessen, was wir in den achtzehn Jahren an Grilltechnik und Produktionstechnik gelernt haben. Er ist für mich DAS Gerät.

Mit dem Avantgarde haben wir wirklich alles nochmal um eine Stufe weiterentwickelt. Das heißt, ob es Design ist, mit dem neuen Gestell, wo wir wirklich eine Stabilität herausgeholt haben, die einmalig ist. Es sind die Edelstahl-Beschläge, die wir auch noch ein bisschen stärker gemacht haben. In der Summe die ganze Funktionalität und Stabilität des Grills nochmal erhöht und damit wirklich mit dem Avantgarde die Spitze der Möglichkeiten ausgelotet.

Sämtliche Sitze von den Spannringen, als auch von der Dichtung fräsen wir nach dem Brennen, um einen wirklich perfekten Sitz zu garantieren.

Die Seitentische, genauso wie der Griff, sind aus einem ganz neuen Material gefertigt, einem Heavy Bamboo – einem karbonisierten Bambus, das extrem widerstandsfähig und langlebig ist.

Die einzigartige Edelstahldichtung ist quasi wartungsfrei und lässt sich sehr gut reinigen. Beim Rein- und Rausheben von Grillgut tropft ja mal was darauf und dann ist es eben sehr einfach, es von der glatten Edelstahloberfläche wegzuwischen.

In dem Griff aus Heavy Bamboo haben wir LED-Leuchten integriert. Diese LED-Lichter beleuchten optimal die Grillrostfläche und sind damit sehr hilfreich, wenn man beim Grillen in der Übergangsphase in die Abenddämmerung hineingerät.

Mit dem Avantgarde erschließen wir ganz neue Welten in der Kulinarik, denn wir können hier mit jeder Grill-Methode Rezepte aller Art in Top-Qualität kreieren. Der Grill bietet einfach alles.

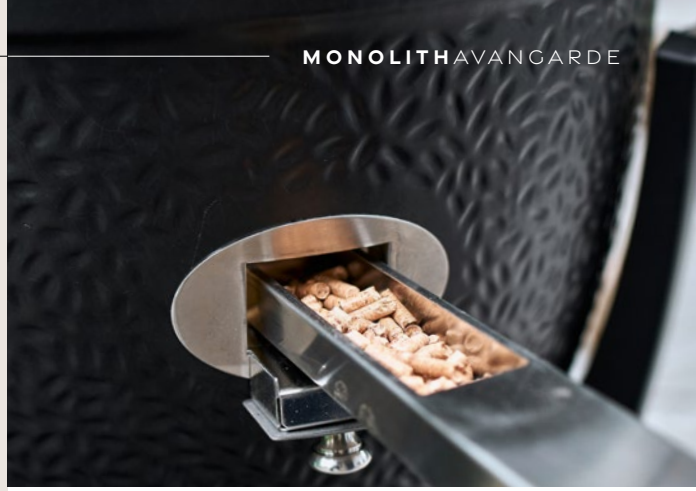
Ich kann damit backen – er funktioniert wie ein Steinbackofen – ich kann damit räuchern, ich kann damit im Niedrigtemperaturbereich spielen, also die Möglichkeiten dieses Grills sind unendlich.

Wir haben dazu sehr viel Zubehör entwickelt, dass das Ganze nochmal erweitert. Zum Beispiel eine Feuerplatte, da kann ich hervorragend Garnelen, Fisch oder Gemüse drauf garen.

Über die vordere Öffnung kann man mit einem Schieber-System ganz einfach Pellets einbringen. Damit kann man sehr einfach räuchern oder einfach nur ein bisschen Raucharomen dazugeben.

Wir produzieren seit achtzehn Jahren in China. Ich habe überall auf der Welt geschaut, wo ich das entsprechende Keramik-Know-how finde, und in der Region in der wir fertigen – das ist die Region Yixing – da wird seit fünftausend Jahren Keramik produziert. In der Region von Yixing sind sogar die Straßenlaternen aus Keramik also dort gibt es wirklich ein Know-how in Keramikproduktion.

Was wir machen ist diese Tradition der Keramikherstellung aus der Region Yixing zu nehmen und mit deutscher Ingenieurskunst zu vereinen, um dadurch ein perfektes Produkt zu entwickeln."



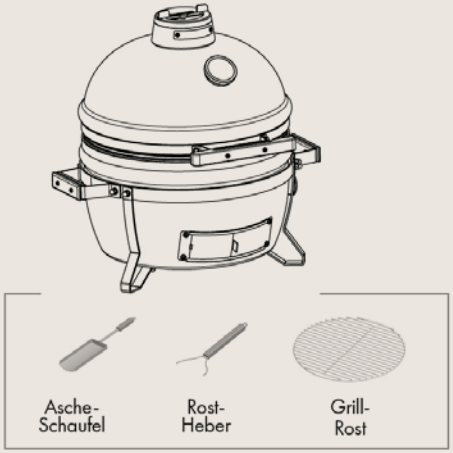
ICON

DER KLEINE
ALLROUNDER

Lass dich von der handlichen Größe des MONOLITH ICON nicht irreführen. Dieser vielseitige Keramikgrill ist unser heimlicher Favorit. Trotz seiner kompakten Bauweise mit einem Rostdurchmesser von ca. 33 cm bietet er alle Funktionen eines vollwertigen Grills. Ob Räuchern, Backen, Wokken oder klassisches Grillen, der ICON meistert alles mit Leichtigkeit.

Besonders hervorzuheben ist seine optionale Feuerplatte, die nicht nur zum Grillen, sondern auch für sämtliche Bratgerichte perfekt geeignet ist. Der Clou: Der Deckel lässt sich kinderleicht abnehmen, wodurch der ICON sich in einen praktischen Tischgrill verwandelt. Zusammen mit der Feuerplatte, die dann als Teppanyaki-Platte dient, wird der ICON zur idealen Wahl für gesellige Grillabende am Tisch, bei denen alle Gäste aktiv mitgrillen können.

LIEFERUMFANG



MONOLITH ICON
Art Nr. 102000 | UVP € 999,90

ABDECKHAUBE ICON
Art Nr. 102028 | UVP € 79,90

→ STARTERSET SIEHE SEITE 28

JUNIOR

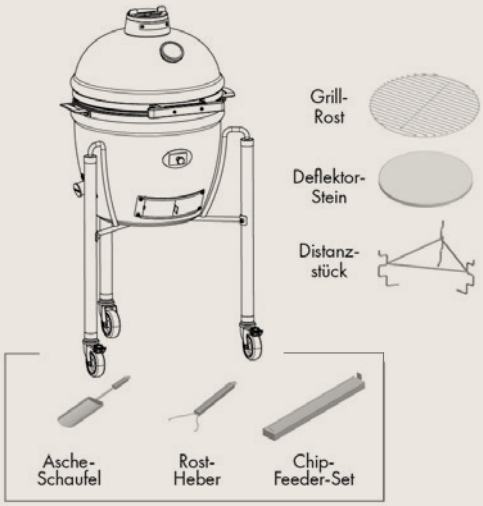
DER KOMPAKTE

Mit einem Durchmesser von 33 cm bietet der MONOLITH Junior ein beeindruckendes Grillvergnügen. Trotz seiner kompakten Größe zeigt er sich in allen Disziplinen als wahrer Alleskönner. Ob Grillen, Backen, Smoken oder Garen – der Junior meistert jede Herausforderung mit Leichtigkeit.

Sein handliches Design und ein Gewicht von nur 38 kg machen ihn zur perfekten Wahl für den Balkon, kleinere Terassen oder Gärten, wo Platz oft begrenzt ist.

Selbst Profi-Gastronomen schwören auf seine Vielseitigkeit und Leistung, denn sie wissen: Auf die richtige Technik kommt es an, nicht auf die Größe. Der MONOLITH Junior beweist, dass auch kleine Geräte große Geschmacks-erlebnisse liefern können.

LIEFERUMFANG



Variante ohne Gestell mit gleichem Lieferumfang.

OHNE GESTELL
Art Nr. 121022-BLACK | UVP € 899,90

MIT GESTELL
Art Nr. 121021-BLACK | UVP € 999,90

ABDECKHAUBE JUNIOR
Art Nr. 201028 | UVP € 79,90

→ STARTERSET SIEHE SEITE 28

NEU!
ONE

MONOLITH
ONE

EIN MODELL – ZWEI GRÖSSEN

Mit seinen zwei erhältlichen Größen passt sich der MONOLITH ONE perfekt an unterschiedliche Bedürfnisse an. Im Lieferumfang mit enthalten sind das Smart Grid System inklusive Griffe, ein Grillrostheber und eine Ascheschaufel. So ist der Monolith ONE sofort einsatzbereit und dem Grillgenuss steht nichts mehr im Wege. Beide Varianten sind auch als Startersets mit Abdeckhaube, Monolighter und Holzkohle erhältlich. Ein passendes Gestell mit Seitentische sorgt für maximale Praktikabilität. Der Monolith ONE.55 eignet sich perfekt für kleine Runden und vielseitige Einsätze. Der Monolith ONE.66 ist die perfekte Wahl für ambitionierte Grillfans und größere Events.

EINSTEIGER MODELL

MIT PROFI-QUALITÄT

Der MONOLITH ONE bietet dir den perfekten Einstieg in die Welt der premium Keramikgrills und bringt gleichzeitig nahezu alle Funktionen mit, die die MONOLITH Grills so beliebt machen. Gefertigt aus hochwertiger Keramik, umrahmt von robusten, pulverbeschichteten Stahlbändern, ist dieser Grill ideal für vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten. Egal ob Grillen,Backen oder sanftes Garen – der MONOLITH ONE meistert alles.

Das Modell wurde mit einigen eindrucksvollen Upgrades ergänzt. So ist nun das Smart Grid System (SGS) im Lieferumfang enthalten, was dir noch mehr Flexibilität und Vielfalt beim Grillen ermöglicht. Zusätzlich wurde die Dichtung auf eine strapazierfähige Glasfaserdichtung aktualisiert, die für eine optimale Abdichtung und Langlebigkeit sorgt. Zudem verfügt der MONOLITH ONE über das höhenverstellbare Scharnier PRO-Serie 2.0 aus Edelstahl, welches für eine besonders leichte Handhabung des Deckels sorgt.

Mit diesen Upgrades ist der MONOLITH ONE die perfekte Wahl für Einsteiger, die sich höchste Qualität und zahlreiche Optionen wünschen. Eine ideale Außenküche, die alle Möglichkeiten offenlässt.

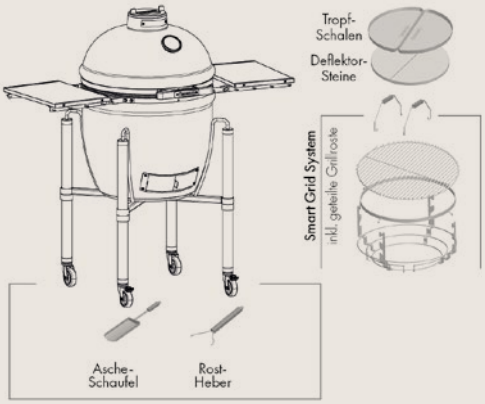
Ebenfalls neu: Den MONOLITH ONE wird in den Größen .55 (CLASSIC) und .66 (LECHEF) erhältlich sein!

Kompatibel mit allen MONOLITH Tools CLASSIC und LECHEF.

KOMPATIBEL MIT **CLASSIC & LECHEF ZUBEHÖR**

ehem. Monolith Basic

LIEFERUMFANG



Lieferumfang gilt für ONE.55 und ONE.66

MONOLITH ONE.55
Art Nr. 201000.55 | UVP € 1.299,90

MONOLITH ONE.66
Art Nr. 201000.66 | UVP € 1.999,90

ABDECKHAUBE CLASSIC
Art Nr. 201010 | UVP € 89,90

ABDECKHAUBE LECHEF
Art Nr. 201037 | UVP € 109,90

MONOLITH
ONE

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29

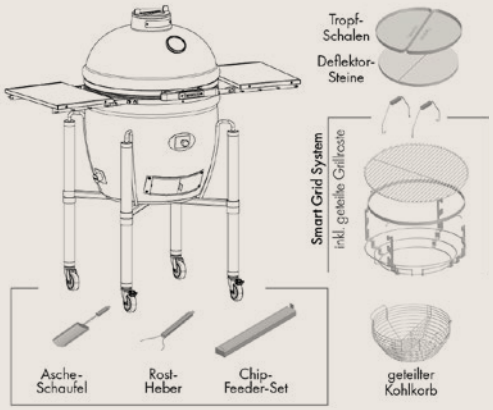
CLASSIC

DER KLASSIKER

Mit einem großzügigen Rostdurchmesser von 44 cm ist der MONOLITH Classic der ideale Begleiter für gesellige Grillabende, bei denen die ganze Familie satt wird. Seine durchdachte Konstruktion ermöglicht es dir, dank eines Zusatz-Rostes oder der optionalen zweiten Rostebene auf dem SGS (siehe S.32/33), eine Vielzahl von Gerichten und Beilagen gleichzeitig zuzubereiten. So bleibt kein Wunsch unerfüllt, egal ob für ein gemütliches Familienessen oder ein festliches BBQ mit Freunden.

Ein besonderes Highlight ist das innovative Chip-Feeder-System, mit dem du dein Grillgut mit intensiven Aromen bereichern und ein feines Raucharoma erzeugen kannst. Damit kannst du deiner Kreativität beim Grillen freien Lauf lassen und jeden Bissen zu einem Genuss machen. Der MONOLITH Classic verbindet Größe, Vielseitigkeit und erstklassige Technik – kein Wunder, dass er zu unseren beliebtesten Grills zählt!

LIEFERUMFANG



Variante ohne Gestell mit gleichem Lieferumfang.

OHNE GESTELL
Art Nr. 121002-BLACK| UVP € 1.799,90

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN
Art Nr. 121001-BLACK | UVP € 1.949,90

ABDECKHAUBE CLASSIC (.55)
Art Nr. 201010 | UVP € 89,90

→ STARTERSET SIEHE SEITE 29

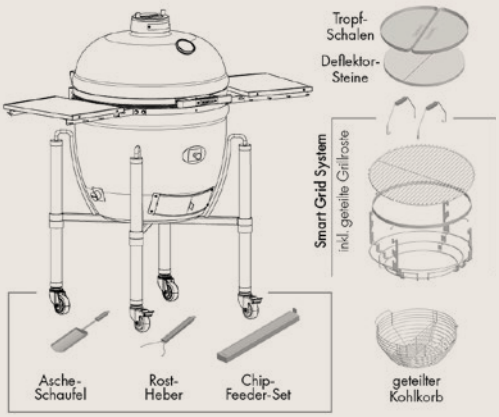
LE CHEF

FÜR WAHRE GRILLMEISTER

Mit einem beeindruckenden Gewicht von 140 kg und einer Höhe von fast einem Meter (ohne Gestell) ist der MONOLITH LECHEF der unangefochtene Gigant unter den Kamado-Grills. Ausgestattet mit einem großzügigen 52 cm Rost und der Möglichkeit, weitere Roste und Aufsätze hinzuzufügen, eröffnet der LECHEF eine Welt ohne Limits für deine kulinarischen Kreationen.

Ob Grillen, Backen, Räuchern oder langsames Garen: Der LECHEF hebt dein Können auf ein neues Niveau und lässt dir alle Freiheit, um mit verschiedensten Zubereitungsarten zu experimentieren. Seine vielseitigen Funktionen und die robuste Konstruktion machen ihn zur idealen Wahl für große Anlässe, ob beim Catering, auf Street-Food-Events, in der professionellen Gastronomie oder bei Grill-Wettbewerben. Der LECHEF ist für leidenschaftliche Griller gemacht, die das Außergewöhnliche schaffen und beeindrucken wollen.

LIEFERUMFANG



Variante ohne Gestell mit gleichem Lieferumfang.

OHNE GESTELL
Art Nr. 121031-BLACK | UVP € 2.699,90

MIT GESTELL UND SEITENTISCHEN
Art Nr. 121030-BLACK | UVP € 2.949,90

ABDECKHAUBE LECHEF (.66)
Art Nr. 201037 | UVP € 109,90

→ STARTERSET SIEHE SEITE 29

STARTERSETS

DER PERFEKTE EINSTIEG

Die MONOLITH Startersets bieten alles, was für den perfekten Start ins Grillvergnügen nötig ist. Jedes Set enthält einen hochwertigen MONOLITH Keramikgrill sowie essenzielles Zubehör, optimal abgestimmt für einen unkomplizierten Einstieg. Monolith Qualität und Funktionalität bei Grill und Zubehör von Anfang an. Einfach auspacken, aufbauen und genießen.

STARTERSET ICON
Art Nr. 102000-START| UVP € 1.099,90

STARTERSET JUNIOR
Art Nr. 121021-B-START| UVP € 1.099,90

STARTERSET ONE.55
Art Nr. 201000-55-START| UVP € 1.399,90

STARTERSET ONE.66
Art Nr. 201000-66-START| UVP € 2.099,90

STARTERSET CLASSIC (.55)
Art Nr. 121001-B-START| UVP € 2.049,90

STARTERSET LECHEF (.66)
Art Nr. 121030-B-START| UVP € 3.059,90

STARTERSET AVANTGARDE.55 (CLASSIC)
Art Nr. 301000-AVG-START | UVP € 2.799,90

STARTERSET AVANTGARDE.66 (LECHEF)
Art Nr. 301030-AVG-START | UVP € 3.899,90

VIELSEITIGE GARMETHODEN

MIT DEM MONOLITH KERAMIKGRILL

Der MONOLITH Keramikgrill eröffnet eine Welt kulinarischer Möglichkeiten und vereint zahlreiche Garmethoden in einem Gerät. Das innovative Smart Grid System ermöglicht mühelosen Wechsel zwischen verschiedenen Grilltechniken und bietet maximale Flexibilität.

Beim direkten Grillen wird die Hitze der glühenden Holzkohle genutzt, um Fleisch oder Gemüse bei hohen Temperaturen zu rösten – ideal für saftige Steaks und knackige Beilagen. Für das indirekte Grillen sorgt das Deflektorstein-System, das die Hitze gleichmäßig verteilt und sanftes Garen bei niedrigen Temperaturen ermöglicht – perfekt für Braten oder Pulled Pork.

Backen wie im Steinofen wird durch die präzise Wärmespeicherung des MONOLITH zum Kinderspiel – von knuspriger Pizza bis hin zu Brot. Das Räuchern gelingt mit wenigen Handgriffen, indem Holzchips hinzugefügt werden, um Speisen ein unvergleichliches Aroma zu verleihen.

Schmoren und langsames Garen, z.B. im Monolith Feuertopf machen das Gerät zur universellen Outdoor-Küche, die keine Wünsche offenlässt.

Mit dem MONOLITH Keramikgrill und dem Smart Grid System wird jede Zubereitung zur Meisterleistung.

DIREKTES
GRILLEN

DIREKTES &
INDIREKTES
GRILLEN

DIREKTES & INDIREKTES
GRILLEN (z.B. mit Monolith
Guss-Rost/-Plancha)

RÄUCHERN

BACKEN
(z.B mit dem Monolith
Pizzastein)

SCHMOREN
(z.B. mit dem Monolith
Feuertopf)

SMART GRID SYSTEM

Die MONOLITH Pro-Serie läutete mit vielen Innovationen eine neue Ära des Grillens ein. Durch das neue Grillrostsystem kann man nun mit geteilten Rosten auf vier Ebenen grillen. Zudem erlaubt der Einsatz von halbmondförmigen Fettauffangschalen und passenden Deflektorsteinen den gleichzeitgen Einsatz eines direkt und indirekt aufgebauten Grills. So sparrt man sich die Doppelung von Gleichzeitig und der Satz ist verständlicher. Die neue Feuerbox enthält ein Aschesammelsystem aus Edelstahl, bei dem sich die entstehende Asche mit Hilfe der im Lieferumfang enthaltenen Schaufel einfach entnehmen lässt.

SMART GRID RING

CLASSIC
ART NR. 207033 | UVP € 34,90
(für ONE.55 & Avantgarde.55)

LeCHEF
ART NR. 207038 | UVP € 39,90
(für ONE.66 & Avantgarde.66)

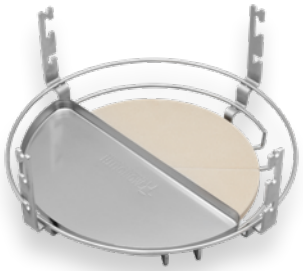
GRILLROST (2ER SET)

CLASSIC
ART NR. 207034 | UVP € 89,90
(für ONE.55 & Avantgarde.55)

LeCHEF
ART NR. 207039 | UVP € 99,90
(für ONE.66 & Avantgarde.66)

SMART GRID SYSTEM

Neues Grillrostsystem mit einmaliger Flexibilität und integrierten Fettauffangschalen. Metallrahmen, Ring & Griff, 2 Deflektorsteinen, 2 Tropfschalen, 2 Grillroste.

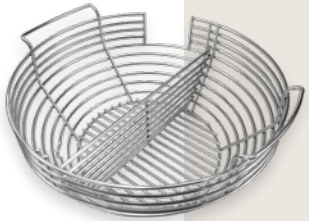


CLASSIC
ART NR. 101011 | UVP € 249,90

LECHEF
ART NR. 101033 | UVP € 299,90

KOHLEKORB

Der Kohlekorb aus Edelstahl verbessert die Luftzirkulation in deinem Keramikgrill. An den beiden Griffen lässt sich der Kohlekorb leicht aus dem MONOLITH-Grill entnehmen. Inklusive passendem Trenner zur Einrichtung verschiedener Temperaturzonen im Grill.



JUNIOR (nicht geteilt)
ART NR. 201046-J | UVP € 69,90

CLASSIC
ART NR. 201046-C | UVP € 99,90
(für ONE.55)

LECHEF
ART NR. 201046-L | UVP € 129,90

TROPFSCHALEN (2ER SET)

CLASSIC
ART NR. 207032 | UVP € 69,90
(für ONE.55 & Avantgarde.55)

LECHEF
ART NR. 207037 | UVP € 89,90
(für ONE.66 & Avantgarde.66)

SPATEL

ART NR. 207051 | UVP € 18,90

Mit der Palette aus Edelstahl an einem Holzgriff kannst du sowohl das Grillgut auf der Feuerplatte wenden als auch die Feuerplatte von angebrannten Resten säubern.

CLOCHE

ART NR. 207050 | UVP € 29,90

Mit der Cloche aus Edelstahl kannst du vielseitig auf der Feuerplatte arbeiten. Ob du den Käse auf dem Burger Patty schmilzt oder Gemüse mit ein wenig Flüssigkeit garen lässt. Die Möglichkeiten sind sehr vielseitig!

WOKKRONE

ART NR. 102022 | UVP € 33,90

Die Wokkrone aus Edelstahl wird auf die Feuerplatte gesetzt. Durch die spezielle Form wird die Hitze zentriert, da für perfekte Ergebnisse im Wok eine hohe Hitze erforderlich ist.

FEUERPLATTE

Die 8 mm starke Feuerplatte aus Stahl mit einem Durchmesser von 78 cm beim Classic und 84 cm beim LECHEF hat eine runde Aussparung für den Deckel. Sie wird einfach auf den MONOLITH Grill aufgelegt und Dank des Ventildeckels kann die Temperatur wie gewohnt geregelt werden.

Bei ICON und Junior ist die Platte 6 cm stark und hat einen Durchmesser von 60 cm. Nachdem der Deckel mittels den praktischen Flügelschrauben abgenommen wurde, kann sie auf den Grill aufgelegt werden.

Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt sich das Einbrennen!

ICON/JUNIOR
Gewicht 14 kg
ART NR. 102021 | UVP € 199,90

CLASSIC
Gewicht 30 kg
ART NR. 207020-C | UVP € 299,90
(für ONE.55 und Avantgarde.55)

LECHEF
Gewicht 35 kg
ART NR. 207020-L | UVP € 399,90
(für ONE.66 und Avantgarde.66)

PIZZA-CUTTER

ART NR. 206004 | UVP € 26,90

Mit dem Pizza-Cutter lassen sich Pizzen und Flammkuchen schnell und einfach wie mit einem Wiegemesser zerteilen. Die Klinge aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl und der Bambusgriff sind leicht zu reinigen.

PIZZA-HEBER

ART NR. 206005 | UVP € 39,90

Der Pizza-Heber aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl mit Bambusgriff ermöglicht ein müheloses Platzieren und Entnehmen von Pizzen und Flammkuchen von dem Pizzastein. Durch den klappbaren Griff lässt er sich platzsparend verstauen.

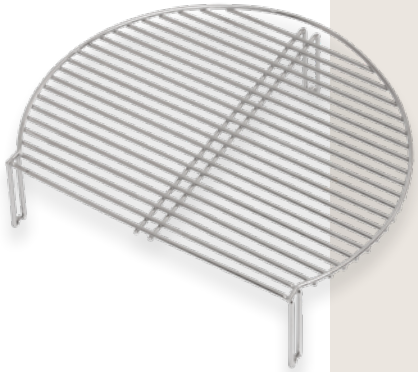
STEINHEBER

ART NR. 206017 | UVP € 24,90

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

ZUSATZGRILLROST

Mit dem Zusatz Grillrost aus Edelstahl lässt sich die Grillfläche bequem und einfach erweitern. Durch spezielle Standfüße kann er sicher auf den Grillrost gestellt werden. So ergeben sich mehrere Ebenen zum Smoken, Räuchern und Grillen.



ICON & JUNIOR
ART NR. 201023 | UVP € 39,90

CLASSIC
ART NR. 201005 | UVP € 79,90
(für ONE.55 und Avantgarde.55)

LECHEF
ART NR. 201038 | UVP € 99,90
(für ONE.66 und Avantgarde.66)

PIZZASTEIN

Auf dem Pizzastein aus keramischen Cordierit gelingen Pizzen, Flammkuchen, Brote und Kuchen perfekt. Die offenporige Oberfläche nimmt die Feuchtigkeit aus dem Teig auf und sorgt für einen knusprigen Boden. Erhältlich ist der Pizzastein in den Stärken von 10 mm und 20 mm. Für den Junior und den Icon ist die einfache Stärke von 10 mm vorgesehen. Optimale Ergebnisse erzielt man in Kombination mit dem entsprechenden Deflektorstein und dem Distanzstück. So wird der Stein an der Unterseite nicht zu heiß.

JUNIOR & ICON
(keine doppelte Stärke möglich)
Art Nr. 201025 | UVP € 39,90

CLASSIC UND LECHEF
ART NR. 101008 | UVP € 59,90
(für ONE.55/.66 &
Avantgarde.55/.66)

GANZES REZEPT

CHICKEN 'N' CHIPS

MIT JALAPEÑO-MAYONNAISE

Manchmal muss es einfach Junk-Food sein. Saftige Hähnchenkeulen mit einer knusprigen Haut und Panade, dazu goldbraune Kartoffelwürfel und eine pikante Mayonnaise. Wer möchte, gibt dem Ganzen noch einen feurigen Anstrich und fertig ist das Soul-Food. Ein wesentlicher Punkt bei diesem Gericht ist das Würzen vor dem Grillen. Zusätzliche Aroma-Intensität bekommt man, wenn die Gewürze zuvor kurz angeröstet werden. Wer die Gewürze nicht hat, kann auch Five Spice Gewürz kaufen.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.

ZUTATEN
(4 PORTIONEN)

4 Mais-Hähnchenkeulen

Panko Paniermehl

1 Ei

etwas Mehl

600 g Kartoffeln vorwiegend festkochend

bestes Bratöl, z.B. Erdnussöl

3 TL feines Salz

1/2 TL feiner Zucker

1 TL Five Spice Gewürzmischung. (Oder selber zubereiten: mit Nelke, Sternanis, Zimt, Fenchelsaat, Szechuan Pfeffer & Schwarzer Pfeffer)

Butterschmalz

100 ml Mayonnaise

1 TL Sesamöl

1 EL Jalapeños aus dem Glas

Sriracha Chili-Sauce

GANZES REZEPT

MONOLITH PIZZA

VON ANTONIO FURNARI

Perfekt gereifter Pizzateig, sorgfältig geknetet und über Tage hinweg zur idealen Konsistenz entwickelt. Gebacken auf einem heißen Pizzastein bei 380 °C entsteht eine knusprige, aromatische Kruste mit perfekter Oberhitze. Die traditionelle Zubereitung sorgt für ein authentisches Geschmackserlebnis – ideal für Liebhaber echter, handgemachter Steinofen-Pizza.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.

ZUTATEN (CA. 6 PIZZEN)

1 kg Pizzamehl
Typ 00 oder 450

600 ml kaltes Wasser

2 g Trocken Hefe
oder 6g frische Hefe

25 g feines Meersalz

25 g Olivenöl

WOK
ART NR. 201023 | UVP € 37,90

WOK SET
ART NR. 207013 | UVP € 99,90

WOK & WOK SET

Im Wok aus Stahl mit Holzgriff lassen sich hervorragend asiatische Gerichte zubereiten, Gemüse braten oder Suppen und Saucen kochen. Eine detaillierte Anleitung liegt dem Produkt bei.

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

ICON & JUNIOR
Art Nr. 206019-I/J | UVP € 69,90

CLASSIC
ART NR. 206013-I/J | UVP € 89,90
(für ONE.55 & Avantgarde.55)

LeCHEF
ART NR. 206013-L | UVP € 129,90
(für ONE.66 & Avantgarde.66)

WOKHALTER

Der Wokhalter aus Edelstahl wird auf den Feuerring gesetzt. Durch die spezielle Bauform wird die Hitze zentriert, da für perfekte Ergebnisse im Wok eine hohe Hitze erforderlich ist.

FEUERTOPF

Der Gusstopf ist ein weiteres Zubehör, mit dem der Monolith Grill zur perfekten Außenküche wird. Der Topf hat die für das Smart-Grid-System typische Halbmondform und kann in das SGS eingehängt werden. Der Deckel ist zugleich als Wendeplatte mit unterschiedlichen Oberflächen separat nutzbar. Der im Lieferumfang enthaltene innen liegende Rost aus Edelstahl schafft eine zweite Ebene und erweitert so die kulinarischen Möglichkeiten. Der Topf kommt als schwere, 4 mm starke Ausführung, in schwarz emailliert und ist in unterschiedlichen Größen für den Monolith Classic und LeCHEF erhältlich.

SGS FEUER-TOPF-SET CLASSIC
ca. 6,5 l
ART NR. 207060 | UVP € 199,90
(für ONE.55 & Avantgarde.55)

SGS FEUER-TOPF-SET LeCHEF
ca. 9,5 l
ART NR. 207063 | UVP € 259,90
(für ONE.66 & Avantgarde.66)

GUSSROST ICON & JUNIOR
ART NR. 201029 | UVP € 69,90

GUSSEISEN PLANCHA CLASSIC
ART NR. 207031 | UVP € 79,90

GUSSEISEN PLANCHA LeCHEF
ART NR. 207036 | UVP € 99,90

GUSSROST CLASSIC
ART NR. 207030 | UVP € 79,90

GUSSROST LeCHEF
ART NR. 207035 | UVP € 99,90

» Auch passend für ONE & AVANTGARDE

GANZES REZEPT

ZUTATEN
(4 PORTIONEN)

1 kg Schweinenacken

12 g Aktivator pro kg Fleisch

2 EL Rapsöl

Je 1 rote, gelbe & grüne Paprika

2 rote Zwiebeln

1 Stück Ingwer

2 EL helle Sojasauce

2 EL Austernsauce

Salz & Pfeffer nach Geschmack

2 EL Sesamöl

ASIA GEMÜSE
MIT SCHWEINE-FLEISCH & JALAPEÑO-MAYONNAISE

Zarte Schweinenacken-Spieße mit einer aromatischen Kruste, gegrillt auf der Rotisserie. Dazu wird knackiges Gemüse aus dem Wok mit asiatischen Aromen zubereitet. Garniert mit pikanter Jalapeño-Mayonnaise und frischem Koriander entsteht ein harmonisches Geschmackserlebnis. Ein einfaches aber kulinarisch raffiniertes Grillgericht vom Monolith.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.

GANZES REZEPT

ZWIEBEL ROSTBRATEN

MIT KARTOFFEL-STAMPF

Zart gegrillter Rostbraten mit aromatischer Rotweinsauce begleitet von cremigem Kartoffelstampf und knusprigen Röstzwiebeln. Die feine Balance aus intensiven Aromen kombiniert mit sorgfältig abgestimmten Texturen macht dieses Gericht aus dem Monolith Feuertopf zu einem besonderen Genuss. Perfekt für Liebhaber hochwertiger Fleischgerichte und klassischer Beilagen.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.

ZUTATEN
(2 PORTIONEN)

- 4 Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butterschmalz
- 250 g Rinderhüfte (alternativ Roastbeef am Stück)
- 400 ml kräftiger Rinderfond
- 2 Schalotten
- 50 ml Rotwein
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Thymianzweig
- 180-280g Butter
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 ml Vollmilch
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver

ROTISSERIE

ICON & JUNIOR
Art Nr. 207000-I/J | UVP € 299,90

CLASSIC
ART NR. 207000-C | UVP € 399,90
(für ONE.55 & Avantgarde.55)

LECHEF
ART NR. 207000-L | UVP € 499,90
(für ONE.66 & Avantgarde.66)

Die Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht die Zubereitung von Hähnchen, Gyros und Spießbraten, durch die spezielle Keilform des Aufsatzes sogar bei geschlossenem Deckel. Der stabile Drehspieß aus Edelstahl verfügt über zwei Fleischgabeln mit langen Zinken, die das Grillgut sicher halten. Betrieben wird die Rotisserie durch ein Batteriegetriebe*.

ROTISSERIE ICON & JUNIOR

Passend für den Monolith ICON & Junior kommt die Rotisserie mit einem 3er Set robuster Edelstahl-Spieße, die durch den batteriebetriebenen Motor gleichzeitig gedreht werden (altern. Motor 220 V). Ein optional erhältliches Set mit aufsetzbaren Spießklammern ermöglicht das Fixieren von größerem Grillgut auf den Spießen.

INKL. 3 EDELSTAHL-SPIESSE

ROTISSERIE SPIESS-SET

Das Edelstahl-Spieß-Set für die MONOLITH Rotisserie verwandelt deinen Keramikgrill in einen Mangal- bzw. Churrasco-Grill. Grille bis zu 7 (Classic) oder 9 Spieße (LECHEF) gleichzeitig. Durch den Motor und den speziellen Antrieb der Rotisserie werden alle Spieße gleichzeitig gedreht.

CLASSIC
ART NR. 207001-C | UVP € 69,90
(für ONE.55 & Avantgarde.55)

LECHEF
ART NR. 207001-L | UVP € 119,90
(für ONE.66 & Avantgarde.66)

ROTISSERIE-MOTOR

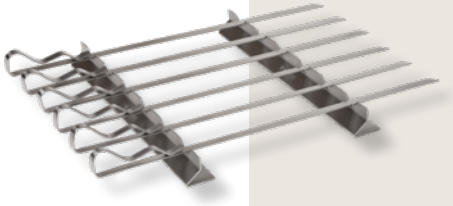
Dieser 220 V Rotisserie-Motor kann optional an die Rotisserie (Classic und LECHEF) angeschlossen werden. So lässt sich die Rotisserie auch via Kabel mit Strom versorgen.

ROTISSERIE-MOTOR
ART NR. 207004 | UVP € 49,90

GRILLSPIESSE UND HALTERUNG

Dieses Set aus sechs breiten Spießen mit 2-teiliger Halterung aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl ist ideal für Schaschlik, Gemüse und Kebabs. Die scharfen Spitzen ermöglichen ein leichtes Aufspießen und die breite Form verhindert ein Verdrehen des Garguts. Die Spieße können in verschiedenen Positionen abgelegt werden, um ein gleichmäßiges Grillen aller Seiten zu ermöglichen.

GRILLSPIESSE UND HALTERUNG
ART NR. 206001 | UVP € 44,90



GANZES REZEPT

ZUTATEN

1 Mais-Hähnchen

etwas Olivenöl

Magic Chicken Rub,
bestehend aus:

2 EL Paprikapulver edelsüß
4 EL Braunen Zucker,
Turbinado Zucker
1 EL Meersalz
1 EL Pfeffer schwarz
gemahlen
1 EL Chili Pulver
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL Zwiebelgranulat
1 EL Senfpulver
0,5 TL Cayenne Pfeffer
1 TL Oregano
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian

oder ein Rub deiner
Wahl!

GRILL-HÄHNCHEN

VON DER ROTISSERIE

Saftiges Mais-Hähnchen langsam auf der Rotisserie gegrillt und mit einer würzigen Gewürzmischung verfeinert. Durch die schonende Zubereitung bei indirekter Hitze erhält das Fleisch eine knusprige Haut und bleibt besonders zart. Optional verleiht eine leichte Räucherung mit Apfelholz ein zusätzliches Aroma. Ein hochwertiges Geflügelgericht für anspruchsvolle Genießer.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.

HOLZKOHLE

WEIL DIE BESTEN GRILLGERÄTE DIE BESTE GRILLKOHLE VERDIENEN

MONOLITH HOLZKOHLE, 8 KG
ART NR. 201090 | UVP € 25,90

In der neuartigen, effizienten Herstellung werden Teere und Säuren aus dem Holz extrahiert, um eine gleichmäßig durchgekohlte, energiereiche Holzkohle mit 85 % Kohlenstoffgehalt zu gewinnen.

Dabei sorgt die umweltfreundliche Verarbeitung für klimaschonende CO2-Neutralität. Die 4-12 cm großen Kohlestücke haben die optimale Größe und Dichte, um im Holzkohlekorb und Feuerraum die ideale Luftzirkulation und Wärmeintensität zu schaffen. Durch die perfekte Karbonisierung zündet die MONOLITH Holzkohle extrem schnell und erreicht Temperaturen von 200-250°C innerhalb von nur 10-15 Minuten. Dank des hohen Energiewerts von 31.700 kJ / kg können diese Temperaturen ganz nach Bedarf und ohne Probleme konstantgehalten werden.

MONOLIGHTER

MONOLIGHTER | Kabellänge: 3m
ART NR. M-001 | UVP € 79,90

Der Monolighter ist der ideale Anzünder für deinen MONOLITH Grill. Innerhalb von nur 60 Sekunden sorgt er für durchgeglühte Kohle. Der Monolighter arbeitet ausschließlich mit heißer Luft und ohne offene Flamme. So ist ein sicheres Entzünden jederzeit gewährleistet und das ganz ohne chemische Starthilfe.

TESTIMONIALS

STEFAN MARQUARD

„Ich habe schon wahnsinnig viel ausprobiert und viel gegrillt ... Heute frage ich mich – WARUM, habe ich eigentlich den Monolith nicht schon lange ausprobiert? Wer einmal mit Monolith grillt – der ist infiziert für immer. Für mich gibt es keine Experimente mehr: Ich weiß jetzt, was Perfektion ist!“

MIKE SÜSSER

„Mit einem Monolith Keramikgrill holst du dir nicht nur ein stylisches und hochwertiges Grillgerät in den Garten, sondern auch die ultimative Vielseitigkeit beim Grillen! Dank der ausgezeichneten Wärmespeicherung und -verteilung kannst du saftige Steaks, zartes Pulled Pork oder knusprige Pizza spielend leicht zubereiten. Also, gönn dir den Luxus eines Monolith Keramikgrills und werde zum Grillmeister deiner Nachbarschaft!“

SARAH HENKE

„Der MONOLITH ist ein Wegbegleiter fürs Leben. Essen ist für mich Lifestyle und mit so einem vielseitigen Grillgerät zu kochen, hebt diesen Lifestyle aufs nächste Level.“

SMOKEPELLETS

Verwandle deinen MONOLITH in einen qualitativen Smoker. Unsere abgerundete Auswahl an Raucharomen hält für jeden Geschmack etwas bereit. Die Smoke Pellets entfalten, je nach verwendeter Holzart, ihr ganz bestimmtes Aroma. Hergestellt aus sortenreinem Hartholz ohne Rinde und Borke. Die Pellets werden ungewässert direkt in die Glut gegeben.

FÜR ALLE GRILLGERÄTE GEEIGNET

KIRSCHE/CHERRY, 8 KG
ART NR. 201101 | UVP € 11,90

BUCHE/BEECH, 8 KG
ART NR. 201100 | UVP € 11,90

WALNUSS/WALNUT, 8 KG
ART NR. 201106 | UVP € 11,90

APFEL/APPLE, 8 KG
ART NR. 201102 | UVP € 11,90

MONOLITH RUBS

Die Monolith Rubs sind die ideale Wahl für alle Grill- und BBQ-Liebhaber! Hochwertige Zutaten und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis indem sie Fleisch, Fisch und Gemüse eine besondere Note verleihen.

Ein besonderes Highlight ist der Avantgarde Rub mit Aktivkohle, der nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch optisch beeindruckt: Außen tiefschwarz gerubt, innen perfekt rosa gegrillt – ein echter Hingucker auf dem Teller!

AVANTGARDE RUB, 150 G
ART NR. AG-RUB | UVP € 9,90

CLASSIC RUB, 150 G
ART NR. CL-RUB | UVP € 9,90

BASIC RUB, 150 G
ART NR. BA-RUB | UVP € 9,90

GESCHENK-SET, 3 × 150 G
ART NR. MERCH-RUB | UVP € 29,90

GRILLZANGE

ART NR. 206004 | UVP € 26,90

Robuste Grillzange aus rostfreiem, poliertem Edelstahl mit ergonomischen Bambusgriffen zum Auflegen und Wenden des Grillguts. Der Verschlussmechanismus ermöglicht eine platzsparende Aufbewahrung.

GRILLBÜRSTE

ART NR. 206006 | UVP € 24,90

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

GRILLROSTHEBER

ART NR. 206004 | UVP € 28,90

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

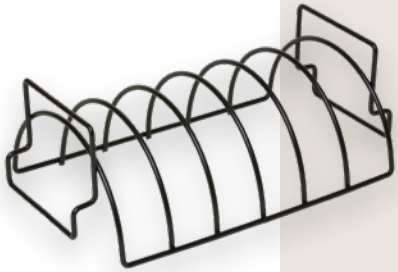
CHICKEN ROASTER

Geflügelhalter aus Edelstahl zur Zubereitung von saftigem Hähnchen. Die abnehmbare Halterung kann nach Belieben mit Bier, Wein, Fruchtsaft oder anderen Flüssigkeiten zur Aromatisierung befüllt werden. Die gelochte Pfanne ist ideal zum Grillen von Gemüse geeignet.

CHICKEN ROASTER
ART NR. 206008 | UVP € 39,90

SPARE RIB-HALTER 2 IN 1

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



SPARE RIB-HALTER
Art Nr. 206007 | UVP € 26,90

BLUETOOTH-THERMOLITH

Das Bluetooth-Thermometer von MONOLITH überwacht dein Grillgut per App und signalisiert, wenn es fertig ist. Einfach die kostenlose App herunterladen (iOS & Android), per Bluetooth verbinden und schon kann es losgehen.
Auch als Garraumüberwachung einsetzbar.
Das Thermometer kann bis zu 6 Fühler verwalten.

BLUETOOTH THERMOLITH
ART NR. 207070 | UVP € 79,90

ZUSATZ-TEMPERATURFÜHLER
ART NR. 207071 | UVP € 29,90

TROLLEY FÜR ICON & JUNIOR

Maße (BxHxT): 120 cm x 52 cm x 78,5 cm
ART NR. 201017-I/J | UVP € 699,90

Der ICON & der Junior bekommen ihren eigenen Wagen! Ein schwarzes pulverbeschichtetes Gestell mit Seitentischen aus Akazienholz gibt den kleinen Stars aus der MONOLITH Grill-Family einen stylischen fahrbaren Untersatz. Auf der Rückseite befindet sich die Halterung für die passende Feuerplatte, die so immer mit on board ist und einen festen Platz hat. Auf der unteren Ablageebene ist ausreichend Platz für weiteres Zubehör.

Grill und Feuerplatte nicht im Lieferumfang enthalten.

ABDECKHAUBE CLASSIC
(passend zum Trolley)
ART NR. 201010 | UVP € 89,90

BUGGY MIT SEITENTISCH

Der MONOLITH wird im Buggy aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl auf vier Gummipuffern gelagert. Die großen Räder aus rutschfestem PU (Ø 20 cm, zwei davon jeweils lenk- und feststellbar) ermöglichen einen beschädigungsfreien und sicheren Transport des Grills auch in unwegsamem Gelände. Der MONOLITH Buggy eignet sich so auch ideal für Grillteams, Restaurants und Caterings. Zur Vergrößerung der Arbeitsfläche kommt der Buggy mit einem klappbaren Seitentisch aus Edelstahl und Teakholz.

Maße (BxHxT):
101,5 cm x 91 cm x 83 cm
Mit ausgeklapptem Tisch:
148,5 cm x 91 cm x 83 cm

CLASSIC
ART NR. 201017-C | UVP € 1.499,90
(für ONE.55 & Avantgarde.55)

LECHEF
ART NR. 201017-L | UVP € 1.499,90
(für ONE.66 & Avantgarde.66)

Abdeckhaube Buggy
(für Classic & LECHEF)
ART NR. 201019 | UVP € 169,90

Grill nicht im Lieferumfang enthalten.

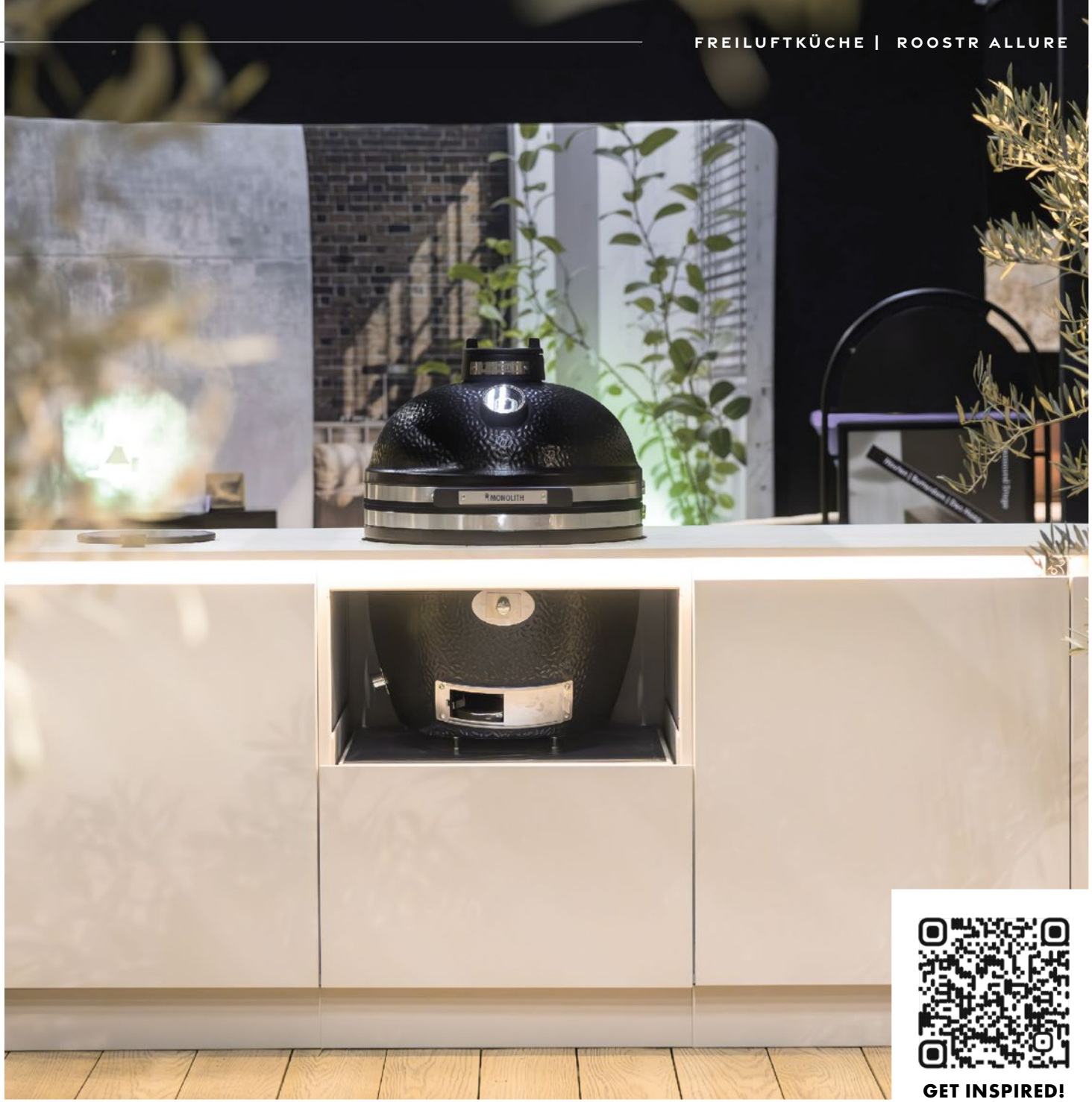
ANBAU-TISCH FÜR BUGGY

Der MONOLITH wird im Buggy aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl auf vier Gummipuffern gelagert. Die großen Räder aus rutschfestem PU (Ø 20 cm, zwei davon jeweils lenk- und feststellbar) ermöglichen einen beschädigungsfreien und sicheren Transport des Grills auch in unwegsamem Gelände. Der MONOLITH Buggy eignet sich so auch ideal für Grillteams, Restaurants und Caterings. Zur Vergrößerung der Arbeitsfläche kommt der Buggy mit einem klappbaren Seitentisch aus Edelstahl und Teakholz.

Maße (BxHxT):
126 cm x 90 cm x 80 cm
Art Nr. 2010181-BT | UVP € 799,90

Grill nicht im Lieferumfang enthalten.

GET INSPIRED!



GET INSPIRED!

WIE GRÜN IST MONOLITH?

Abgas, Rauch und Klimawandel. Wir kümmern uns seit unserer Gründung darum, die Welt rund um MONOLITH möglichst nachhaltig zu gestalten. Nicht zuletzt deshalb, weil das Thema für Geschäftsführer Matthias Otto und sein Team auch ein persönliches Anliegen ist. Aber wie genau kümmern wir uns um Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und CO2-Neutralität? Die Antwort darauf ist dreigeteilt.

1. DER GRILL

Während viele Gas- und Holzkohlegrills schon nach wenigen Jahren (oder sogar Monaten) verschleißen und im Zweifel entsorgt werden müssen, ist jeder MONOLITH eine Anschaffung fürs Leben. Der Keramik-Körper hält ohne äußere Einwirkung ewig und die hochwertigen Edelstahlbeschläge sowie die neuen Dichtungsringe der Pro Serie 2.0 setzen selbst nach Jahren unter freiem Himmel keinen Rost an. Außerdem verbraucht der MONOLITH als Keramikgrill extrem wenig Kohle, weil die bei der Verbrennung entstehende Energie effektiv in nutzbare Hitze umgewandelt, von der Keramik aufgenommen und dort lange gespeichert wird.

2. DIE KOHLE

Bei der Wahl der richtigen Grillkohle sind Qualität, Langlebigkeit, Effizienz und Geschmack die wichtigsten Faktoren. Unter diesen Gesichtspunkten haben wir gemeinsam mit einem innovativen deutschen Unternehmen die MONOLITH Grillkohle entwickelt. Das Unternehmen produziert Haupt-sächlich Holzkohle als Futtermittelzusatz, weswegen die Kohle den höchsten Ansprüchen an Reinheit und klimaneutraler Herstellung gerecht wird. So besteht unsere Holzkohle ausschließlich aus nachhaltig gewonnenem Eichenholz aus waldbaulich zertifizierter, deutscher Forstwirtschaft. Zusätzlich sind alle Prozessabschnitte der Produktion energetisch optimiert: Das entstehende Gas treibt eine Kraft-Wärme-Kopplungsanlage an, während die Abwärme umgeleitet und zum

Trocknen des Rohstoffs genutzt wird. Dass die Kohle beim Schließen des Grills schnell ausgeht und anschließend wiederverwendet werden kann, trägt selbstverständlich ebenfalls zu ihrer Nachhaltigkeit bei.

3. DAS GRILLGUT

Wir ermutigen alle MONOLITH-Besitzer dazu, auf hochwertiges Grillgut zu achten, vor allem dann, wenn es um Fisch und Fleisch geht. Mit seinen verschiedenen Garmethoden und dem riesigen Zubehör-Sortiment können Gemüse und Beilagen kreativer zubereitet und Tiere ganzheitlicher verwertet werden. Überhaupt werden Beilagen durch Wokkrone, Pizzastein oder einen Dutch Oven gerne mal zu Hauptgerichten. Die Möglichkeiten sind grenzenlos, denn ein MONOLITH kann viel mehr als nur Würstchen und Steaks. Wer also nachhaltig mit Lebensmitteln umgehen und dabei verschiedenste Gerichte ausprobieren möchte, hat mit dem MONOLITH den Grill gefunden, der ihm diesen Wunsch erfüllt.

Nachhaltigkeit kann auf vielen Wegen erreicht werden. Wir bemühen uns darum, möglichst viele dieser Wege zu gehen – aus Überzeugung und mit Verantwortung. Wir möchten auch in 40 Jahren noch an einem lauen Sommerabend im Garten sitzen,mit den Stimmen unserer Liebsten im Ohr und demGeruch unseres Monos in der Nase. Und auch wenn wir das alleine nicht erreichen können, möchten wir doch unseren Teil dazu beitragen.

Modelle	ICON	Junior 2.0	ONE.55 (ehem. Basic)	ONE.66
Ø Grillfläche	33 cm	33 cm	44 cm	52 cm
Räucherschienen System	x	✓	x	x
Material	Keramik, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Stahl, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Stahl, Edelstahl, Gusseisen
Deckel abnehmbar	✓	✓	x	x
Material der Beschläge	Edelstahl	Edelstahl	pulverbeschichteter Stahl, Scharnier Edelstahl	pulverbeschichteter Stahl, Scharnier Edelstahl
Griff mit LED-Licht	x	x	nachrüstbar	nachrüstbar
Controller Ready	✓	✓	x	x
Smart Grid System	nicht kompatibel	nicht kompatibel	✓	✓
Gestell separat erhältlich	x	✓	x	x
Kompatibles Zubehör				
Feuerplatte	✓	✓	✓	✓
Rotisserie	✓	✓	✓	✓
Wok-Stand	✓	✓	✓	✓
Feuertopf-Set	x	x	✓	✓
Pizzastein	✓	✓	✓	✓
Zusatzrost	✓	✓	✓	✓
Flammlachsbrett	✓	✓	✓	✓
Chickenroaster	✓	✓	✓	✓

CLASSIC	LECHEF	Avantgarde.55 (ehem. AVG-Classic)	Avantgarde.66 (ehem. AVG-LECHEF)
44 cm	52 cm	44 cm	52 cm
✓	✓	✓	✓
Keramik, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Edelstahl, Gusseisen
x	x	x	x
Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
nachrüstbar	nachrüstbar	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

MONOLITH

MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröer-Straße 56 | 49076 Osnabrück | info@monolith-grill.de | monolith-grill.de