



GRILLEN  
RAEUCHERN  
BACKEN  
KOCHEN  
GAREN  
DOERREN



**Der MONOLITH ist Freiheit.** Ein Keramikgrill der alles verspricht: Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren. Genieße es die Wahl zu haben, genieße es Deine Gäste zu verblüffen, genieße es Deinen Gaumen zu verwöhnen. Dein Garten wird zum Land der unbegrenzten Möglichkeiten.

**The MONOLITH is freedom.** A ceramic grill that promises you everything. Grilling, smoking, baking, refining, drying. Enjoy the choice, enjoy surprising your guests, enjoy indulging your palate. Your garden will become the land of boundless opportunities.

# KERAMISCH GRILLEN

Der MONOLITH ist Design. Er verbindet Ästhetik und Funktionalität auf gekonnte Weise. Ein Gartenobjekt, das die Augen und den Gaumen gleichermaßen glücklich macht.

The MONOLITH is design. It combines aesthetics with functionality in an accomplished fashion. An object of art, pleasing to both the eye and the palate.





**Der MONOLITH ist ein Multitalent.**  
Er bringt Dir italienische Esskultur und argentinische Lebensweise nach Hause. Urlaub - 365 Tage im Jahr.

**The MONOLITH is an all round talent.**  
It brings Italian gastronomic culture and the Argentinean way of live directly in to your home. 365 days of holidays every year.

# PRONTO



**Der MONOLITH ist Tradition.** Seit mehr als 3000 Jahren werden Keramiköfen dazu benutzt, zu garen, zu grillen und zu räuchern. Aus dem in Japan seit Jahrhunderten bekannten Mushikamado entwickelte sich seit den 70er Jahren der Keramikgrill und startete seinen Siegeszug um die Welt.

**The MONOLITH is tradition.** For over 3000 years ceramic grills have been used to cook, grill and smoke. In the 70s the ceramic grill evolved out of the, for centuries known, Mushikamado and began to blaze its trail of success.



**Der MONOLITH ist anders.** Das Besondere ist seine Einzigartigkeit. Er stillt auf extravagante Art Deinen Hunger nach Außergewöhnlichem.

**The MONOLITH is different.** Its speciality is its uniqueness. In an extravagant way, it will satisfy your hunger for the extraordinary.

# DIE GARMETHODEN

Drei Garmethoden ermöglichen es, je nach Aufbau des Grills, ein weites Spektrum unterschiedlicher Zubereitungen abzudecken. / *Three cooking methods, depending on how the grill is assembled, enable a wide range of preparation.*

## Direktes Grillen



Bei dieser Methode wird der Grillrost direkt über die Glut auf den Feuerring aufgelegt. Das Grillgut muss gewendet werden, um von beiden Seiten gegrillt zu werden. / *Direct grilling. With this method the grill rack is placed on the fire ring over the hot coals. The food must be turned in order to be grilled from both sides.*

# Indirektes Grillen



Hier wird der Deflektorstein auf den Feuerring aufgelegt und schützt so das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut. Der Grillrost wird mit dem Distanzstück angehoben. Mit dem indirekten Grillen gar man große Fleischstücke, ganze Fische oder Geflügel bei niedriger Temperatur schonend garen. / *Indirect grilling. The deflector stone is placed on the fire ring over the hot coals, protecting the food from the direct heat. The grill rack is raised with the distance piece. With indirect grilling you can cook large pieces of meat, whole fish and poultry gently on low temperatures.*

# Pizza



Hier wird der Pizzastein mit dem Distanzstück angehoben und der MONOLITH auf 300 °C - 350 °C gebracht. / *Pizza. The Pizza stone is raised with the distance piece and the MONOLITH is preheated to 300 °C - 350 °C.*



# DIE FARBEN



rot/red



schwarz/black



grün/green

# ZUBEHOER

## REGULAERES ZUBEHOER:



01. MONOLITH-Korpus mit Deckel  
*MONOLITH unit with lid*



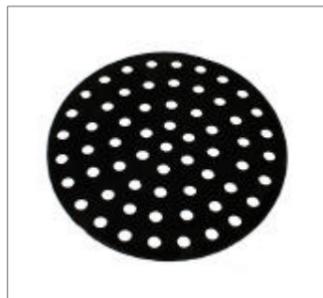
02. Kappe zur Regulierung des Luftstroms  
*cap for air regulation*



03. Feuer-Ring  
*fire ring*



04. Feuer-Box  
*fire box*



05. Kohlenrost aus Gusseisen  
*cast-iron grid*



06. Zwei Bambus-Seitentische  
*two bamboo side tables*



07. Bambus-Griff  
*bamboo handle*



08. Edelstahlgrillrost  
*stainless steel grill rack*



09. Beine des Ständers  
*legs for the stand*



10. Thermometer  
*thermometer*



11. Aschehaken  
*ash hook*

## OPTIONALES ZUBEHOER:



12. Edelstahlgrillrost zweistöckig  
*two-storied stainless steel grill rack*



13. Schieber für Holzchips  
*slide for wood chips*



14. Schiene für Holzchips  
*rack for wood chips*



15. Deflektorstein  
*deflector stone*



16. Pizzastein  
*pizza stone*

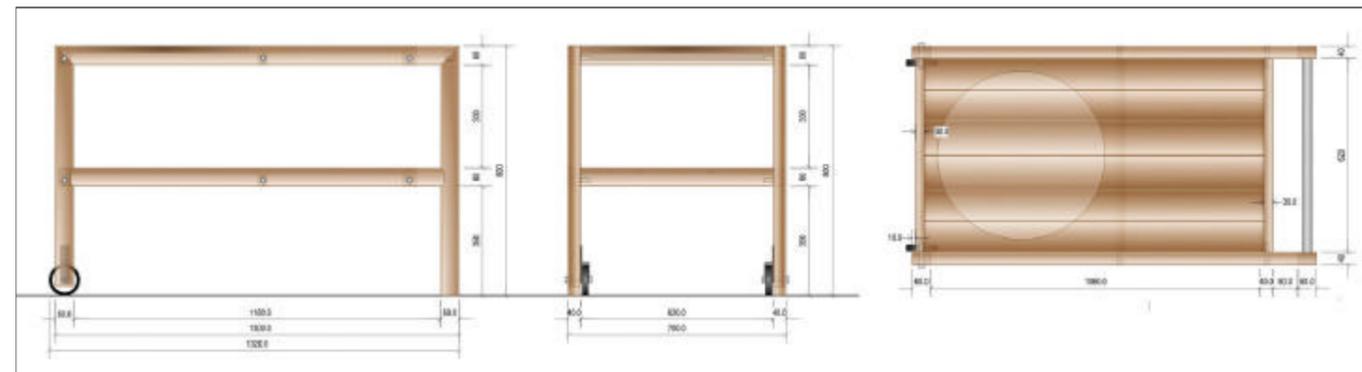


17. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins  
*distance piece for the grill rack or pizza stone*



18. Tisch aus recycletem Teakholz mit kugelgelagerten Holzrollen und Metallring im Ausschnitt für den Grill  
*table made of recycled teakwood with ballbearing wooden wheels and a metal ring enforced opening for the grill*

## TISCH AUS RECYCLETEM TEAKHOLZ:



zu 18. Bemaßung zum Tisch aus recycletem Teakholz  
*dimensions of the table made of recycled tealwood*

# ALL THE ADVANTAGES AT ONE GLANCE

## MONOLITH grill - the complete outdoor kitchen

The MONOLITH unites the advantages of a classical grill with those of a stone oven.

Barbecue, low temperature cooking, baking, smoking ...  
Which ever way you prepare your dishes, the MONOLITH grill will always enable you to achieve perfect results.

No matter whether you need very high temperatures to grill the perfect steak or smoke a large amount of meat for hours on low temperatures - the MONOLITH is your grill.

The MONOLITH used as a stone oven is perfectly suitable for baking pizza or bread.

The temperature range is between 70 °C and 400 °C.

Due to its unique efficiency the grill needs very little energy to generate and maintain the desired temperatures. Using 3 kg of charcoal, the MONOLITH can work in the low temperature range for up to 24 hours. Hence very little oxygen is required; air movement is extremely low in the grill, preventing the meat from drying out. The meat remains moist.

If you just want to quickly grill 2 steaks, this is not a problem. Due to the chimney effect, the charcoal heats up extremely fast. With the high temperatures you can grill the steaks, closing the openings afterwards to regulate the air. The grill and fire area are very well sealed; the charcoal embers die down within a short time and can be used for another time.

The unique system of supplying wood chips gives the meat that typical smokey BBQ taste, without having to raise the lid. The wood chips are placed on a rack and are pushed through the intended opening directly in to the fire area.

The MONOLITH is made of extremely heat-resistant ceramics and high-grade stainless steel. It has two practical side tables made of bamboo.

The stand, like most of the metallic parts, is made of high-grade stainless steel.

Due to the very good insulation of the heavy ceramics and the ingenious regulation of the air supply you can control the temperature in the MONOLITH, unlike any other type of grill.

The consumption of charcoal is around 25 - 50% compared to a customary grill.

The outside temperature of the MONOLITH is much lower than a steel grill - there is minimal danger of burn injuries.

The required temperatures are reached very quickly through the chimney effect.

Low air circulation prevents the meat from drying out.

Very wide temperature range.

Due to the extremely temperature resistant ceramics and the use of high-quality stainless steel the MONOLITH is very low-maintenance and can even be used in winter.

10-year- guarantee  
(see guarantee regulations under [www.monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de))

# ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

## MONOLITH Grill - die komplette Outdoor-Küche

Der MONOLITH vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens.

Grillen, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen, Räuchern ...  
Wie immer Sie Ihre Speisen zubereiten wollen, der MONOLITH-Grill wird Ihnen immer ein perfektes Ergebnis ermöglichen. Egal ob Sie sehr hohe Temperaturen zum perfekten Grillen eines Steaks brauchen oder großes Grillgut über Stunden mit niedrigsten Temperaturen smoken wollen - der MONOLITH ist Ihr Grill.  
Der MONOLITH ist aber auch perfekt als Steinofen zum Backen von Pizza oder Brot geeignet.  
Der nutzbare Temperaturbereich liegt zwischen 70 °C und 400 °C.

Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie, um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen und zu halten. Sie können im Niedrigtemperaturbereich mit einer 3 Kg Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden arbeiten. Dies bedeutet aber auch, dass sehr wenig Sauerstoff benötigt wird und damit die Luftbewegung im Grill extrem gering ist. Das Fleisch trocknet nicht aus und bleibt saftig.

Sollten Sie nur mal schnell 2 Steaks zubereiten wollen, ist dies auch kein Problem. Durch den Kamineffekt ist die Holzkohle sehr schnell durchgeglüht. Jetzt die Steaks bei großer Hitze grillen und danach die Öffnungen zur Regulierung der Luft schließen. Durch die extrem gute Abdichtung des Grill- und Feuerraums, stirbt die Glut innerhalb kürzester Zeit ab und kann beim nächsten Mal weiterverwendet werden.

Das einzigartige System zur Zuführung von Holzchips ermöglicht es dem Grillgut den typischen BBQ-Rauchgeschmack zu verleihen, ohne den Deckel anzuheben. Dabei werden die Holzchips auf eine Schiene gelegt und mit einem Schieber durch die hierfür vorgesehene Öffnung direkt in den Feuerraum geschoben.

Der MONOLITH besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik und Edelstahl. Er hat zwei praktische Ablagen aus Bambus.  
Der Ständer besteht, wie die meisten metallischen Anbauteile, aus Edelstahl.

Durch die sehr gute Dämmung der schweren Keramik und die ausgeklügelte Regulierung der Luftzufuhr lässt sich die Temperatur in dem MONOLITH kontrollieren, wie bei keinem anderen Typ von Grill.  
Der Verbrauch von Holzkohle liegt bei 25 - 50 % gegenüber einem herkömmlichen Grill.

Die Außentemperatur ist viel geringer als bei einem Stahlgrill - es besteht kaum Verletzungsgefahr durch Verbrennen.

Sehr schnelles Erreichen der Gartemperatur durch den Kamineffekt.

Die geringe Luftzirkulation verhindert ein Austrocknen des Grillguts.

Sehr weite Temperaturrange.

Durch die extrem temperaturbeständige Keramik und die Verwendung von hochwertigem Edelstahl ist der MONOLITH sehr pflegeleicht und ermöglicht Ihnen die Benutzung auch im Winter.

10 jährige Garantie  
(siehe Garantiebestimmungen unter [www.monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de))

[www.monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de)

[www.monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de)

# DER MONOLITH AUF EINEN BLICK

# DER MONOLITH IST FREIHEIT



