



MONOLITH LE KAMADO.





À PROPOS DE MONOLITH

Depuis plus de 3000 ans, l'homme utilise les propriétés exceptionnelles de l'accumulation de chaleur de la céramique. Mais ce n'est qu'au milieu du 20^e siècle, que la cuisson au grill en céramique a réellement pris son envol : Des soldats américains ont découvert le "Mushi-Kamado" au Japon – des foyers en céramique mobiles – et les ont amenés aux États-Unis. C'est à partir de là qu'ils ont développé les premiers barbecues au charbon de bois, dont la notoriété s'est ensuite répandue dans le monde entier.

En 2008, Matthias Otto a posé un nouveau jalon dans le monde du barbecue : il a fondé MONOLITH Grill avec l'ambition de créer le barbecue parfait. Au siège d'Osnabrück, des ingénieurs et les têtes pensantes les plus créatives de la scène du barbecue s'efforcent d'améliorer le potentiel du MONOLITH et de le rendre toujours plus performant. MONOLITH est donc une solution éprouvée dans la pra-

tique par des passionnés du grill, pour les passionnés du grill. Les barbecues MONOLITH sont produits en Chine – pays d'origine de la céramique. Chaque étape de la production, depuis la cuisson de l'argile réfractaire, jusqu'à la méticuleuse mise en place des bagues d'étanchéité est minutieusement surveillée et documentée. Pour garantir la qualité exceptionnelle nous sommes en contact permanent avec les autorités de contrôle sur le site de production et nous optimisons en continu chacun des composants, en collaboration avec les experts sur place. Mais MONOLITH est bien plus qu'un simple grill en céramique. MONOLITH est synonyme de passion, d'innovation et de liberté illimitée pour les grillades. Un barbecue MONOLITH est une cuisine d'extérieur à part entière, avec des accessoires toujours plus nombreux et surtout une forte communauté de fervents de grillades, liés par leur passion pour l'art culinaire.

INDEX

04	UNE CUISINE D'EXTÉRIEUR TOUT-EN-UN
06	TOUTES LES TAILLES EN UN COUP D'ŒIL
10	AVANTGARDE.55
12	AVANTGARDE.66
14	LES SPÉCIFICITÉS DE L'AVANTGARDE
16	HISTOIRE DE L'AVANTGARDE
18	MONOLITH ICON
20	MONOLITH JUNIOR
22	MONOLITH ONE.55
23	MONOLITH ONE.66
26	MONOLITH TWO.55
28	MONOLITH TWO.66
32	MÉTHODES DE CUISSON AU MONOLITH
34	SYSTÈME INTELLIGENT DE GRILLES
36	ACCESSOIRES & RECETTES
60	MONOLITH ET LA DURABILITÉ
62	MODÈLES COMPARÉS





UNE CUISINE D'EXTÉRIEUR TOUT-EN-UN

Des possibilités culinaires infinies et une sensation de cuisson incomparable, le tout dans une céramique solide et un acier inoxydable massif.

MONOLITH RIME AVEC PERFECTION

La céramique enthousiasme depuis des millénaires par sa stabilité et son efficacité énergétique. Dans le Kamado MONOLITH contemporain, elle assure un contrôle précis de la température et jusqu'à 24 heures de cuisson avec une seule charge de charbon. Grâce à l'accumulation de chaleur, au contrôle fin de la ventilation et une répartition optimale de la chaleur, le grill MONOLITH génère un microclimat pour des grillades cuites à la perfection, tendres et juteuses.

MONOLITH RIME AVEC ART CULINAIRE

Griller, cuire au four, fumer et mijoter – Autant de diversité offerte dans l'équipement de base du MONOLITH. Le système exclusif Smart Grid (SGS) avec des grilles en demi-lune permet de griller sur jusqu'à 4 niveaux de cuisson. Le panier à charbon, compartimenté, les pierres déflectrices et les lèche-frites créent jusqu'à 3 zones de température simultanément, tandis que la trappe d'insertion des pellets permet un fumage précis.

MONOLITH RIME AVEC POLYVALENCE

Utilise le spectre de température de 70°C jusqu'à 400°C : Avec l'éventail d'accessoires MONOLITH, tu peux élargir ton champ d'action sur Kamado : four à pierre, grill à brochettes, wok asiatique ou à la plaque teppanyaki (plancha). C'est le début d'une aventure culinaire sans limites.

MONOLITH RIME AVEC INNOVATION

MONOLITH a été fondée en 2008 avec la vision suivante, créer le barbecue parfait. En collaboration avec les maîtres céramistes de Yixing, l'artisanat traditionnel et l'ingénierie allemande se rejoignent sur des barbecues innovants conçus par des passionnés pour des passionnés.

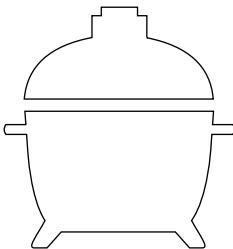
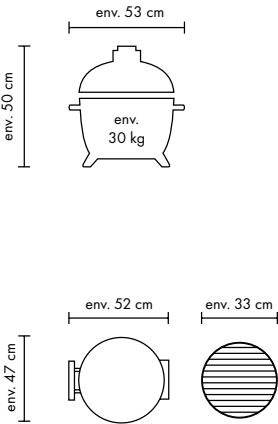
MONOLITH RIME AVEC DURABILITÉ

Céramique de silicate de première qualité garantie à vie, émail minéral, système de joint unique en fibre de verre et en acier inoxydable, ferrures solides en acier inoxydable et une compatibilité inter-séries des accessoires t'assurent pendant longtemps du plaisir avec ton Kamado.

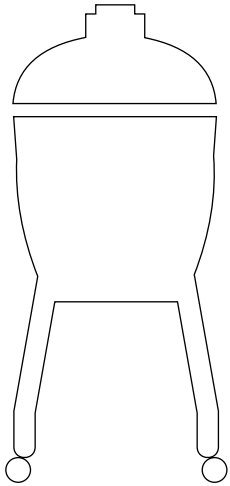
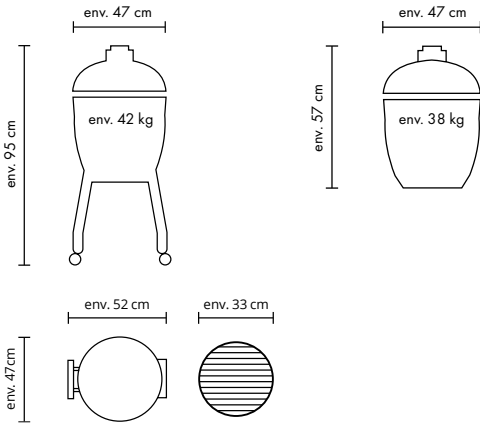




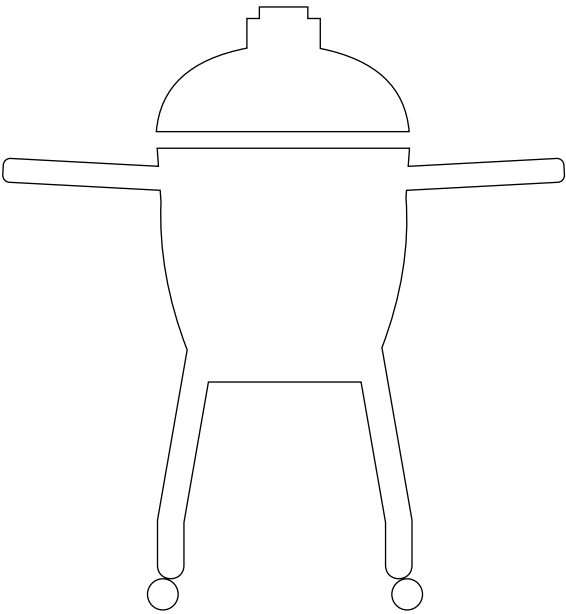
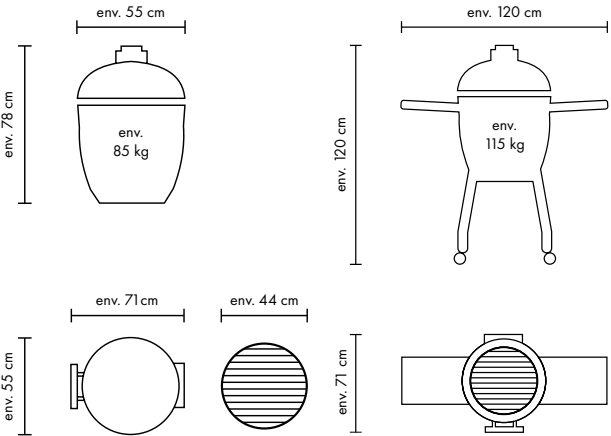
ICON



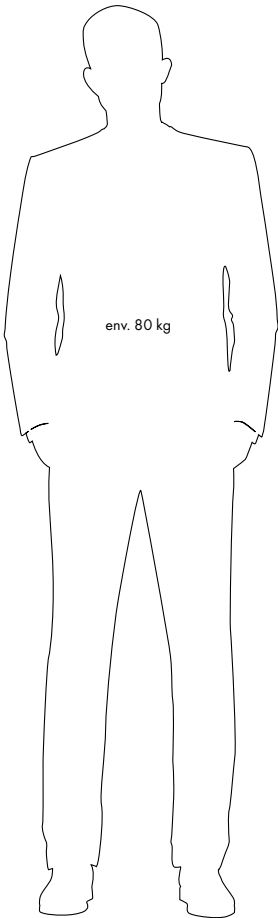
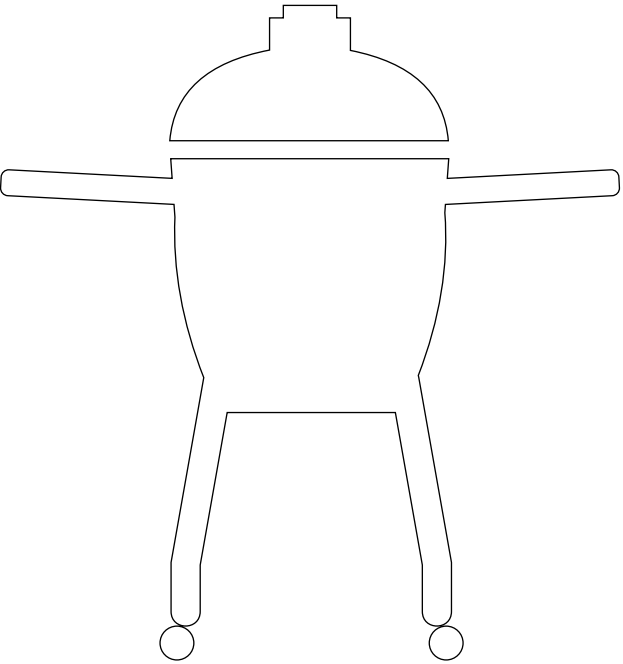
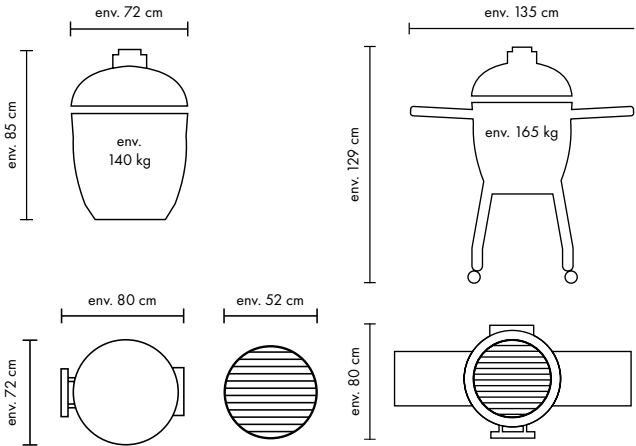
JUNIOR



ONE.55, TWO.55, AVANTGARDE.55



ONE.66, TWO.66, AVANTGARDE.66



env. 180 cm

env. 80 kg



MONOLITH

LA GASTRONOMIE À
L'ÉTAT PUR





AVANT GARDE.55

AVANT
GARDE

BY  MONOLITH

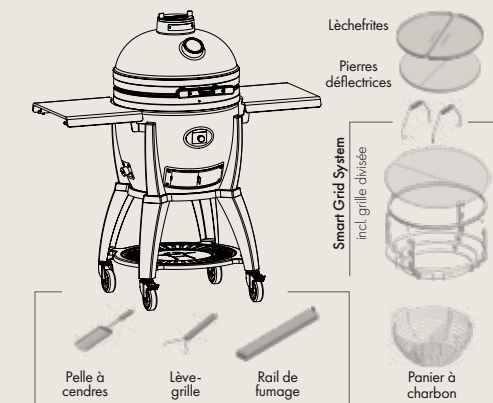
FONCTIONNALITÉ ET ÉLÉGANCE

LA RENCONTRE ENTRE LE DESIGN ET LA TECHNOLOGIE : L'Avantgarde.55 de MONOLITH redéfinit la cuisson au barbecue. Avec un diamètre de grille de 44 cm, il offre la taille parfaite pour des aventures culinaires en plein air. Son design épuré et moderne et sa technologie avancée en font un polyvalent idéal pour les fans de barbecue exigeants. Des détails exclusifs tels que la poignée LED éclairée et le nouveau design du chariot équipé de tablettes stables et élégantes en Heavy Bamboo allient fonctionnalité et élégance. L'émail satin-mat et les éléments robustes en acier inoxydable garantissent longévité et un look raffiné, tandis que la poignée ergonomique et le couvercle facile à manipuler offrent un maximum de confort et de sécurité.

L'Avantgarde de MONOLITH – une symbiose de style et d'innovation pour une expérience de grillade réussie.



CONTENU DE LA LIVRAISON



AVANTGARDE.55
Art Nr. 301000 | PPC € 2.199,90

CHARIOT & TABLETTES LATÉRALES
Art Nr. 301019 | PPC € 490,00

HOUSSE
Art Nr. 301010 | PPC € 99,90

PORTE-ACCESSOIRES AVANTGARDE.55
Art Nr. 306015-C | PPC € 99,90

KIT D'ENTRETIEN POUR HEAVY BAMBOO
Art Nr. HB-PS | PPC € 24,90

AVANT GARDE.66

AVANT
GARDE

BY MONOLITH

ÉLÉGANT ET POLYVALENT

LA RENCONTRE ENTRE DESIGN ET TECHNOLOGIE : L'Avantgarde.66 de MONOLITH enthousiasme par sa taille et son élégance. Son diamètre de grille de 52 cm le rend idéal pour les surfaces de cuisson généreuses et les cuisiniers d'extérieur ambitieux. Son design moderne et sa technologie innovante lui confèrent une polyvalence impressionnante. Avec des caractéristiques telles que la poignée LED éclairée et un chariot stable avec des tablettes en Heavy Bamboo, l'Avantgarde.66 pose de nouveaux jalons en matière de fonctionnalité et de style. L'émail mat satiné, les matériaux résistants aux intempéries et les éléments robustes en acier inoxydable en font un produit phare durable pour la terrasse domestique, l'intégration dans une cuisine d'extérieur ou un service de restauration exclusif au barbecue. La poignée ergonomique et le couvercle facile à manipuler offrent un confort d'utilisation pour une expérience exceptionnelle.



CONTENU DE LA LIVRAISON



AVANTGARDE.66
Art Nr. 301030 | PPC € 3.199,90

CHARIOT & TABLETTES LATÉRALES
Art Nr. 301039 | PPC € 590,00

HOUSSE
Art Nr. 301037 | PPC € 119,90

PORTE-ACCESSOIRES AVANTGARDE.66
Art Nr. 306015-L | PPC € 99,90

KIT D'ENTRETIEN POUR HEAVY BAMBOO
Art Nr. HB-PS | PPC € 24,90



POIGNÉE
avec lumière LED intégrée

**TABLETTES LATÉ-
RALES & POIGNÉE**
en Heavy Bamboo carbonisé

CHARIOT STABLE
en acier embouti de haute
qualité, revêtu par poudre

Aspect noble grâce à
L'ÉMAIL SATINÉ MAT

Armatures en
ACIER INOXYDABLE
DE HAUTE QUALITÉ

CÉRAMIQUE DE SILICATE
de qualité supérieure garantie à vie

RANGEMENT
pour accessoires

DES MATÉRIAUX QUI RÉSISTENT À L'ÉPREUVE DU TEMPS

Armatures en acier inoxydable, céramique garantie à vie, tablettes et poignées en Heavy Bamboo.

JOINT RÉSISTANT SANS ENTRETIEN

Joint d'étanchéité en fibre de verre et acier inoxydable.

DES MODES DE PRÉPARATION ILLIMITÉS

Wok, marmite en fonte, plancha, rôtissoire, pizza, etc. 100% compatible avec la gamme d'accessoires MONOLITH.

UN CONFORT DE TRAVAIL

Même dans l'obscurité. Lumière LED intégrée dans la poignée.

AVANTGARDE UPGRADES

CONVIENT À TOUS LES MODÈLES .55 ET .66

POIGNÉES LED

Art Nr. 301064-C (pour .55) | PPC € 89,90

Art Nr. 301064-L (pour .66) | PPC € 89,90

THERMOMETRE

Art Nr. 301057-C (pour .55) | PPC € 49,90

Art Nr. 301057-L (pour .66) | PPC € 49,90



AVANT
GARDE

BY  MONOLITH

MATTHIAS OTTO

À PROPOS DE LA CONCEPTION DE LA LIGNE AVANTGARDE

« L'Avantgarde est la ligne Premium de MONOLITH. Pour moi, l'Avantgarde est tout simplement la quintessence de ce que nous avons appris en matière de technique de gril et de technique de production au cours des dix-huit dernières années, c'est pour moi le kamado dans toute sa splendeur.

Ce que nous avons fait avec l'Avantgarde, c'est que nous avons réhaussé encore un peu plus le niveau. Que ce soit en termes de design, avec le nouveau charriot, où nous avons vraiment obtenu une stabilité qui est unique. Ce sont les ferrures en acier inoxydable que nous avons rendues encore un peu plus solides. En fin de compte, la fonctionnalité et la stabilité du barbecue ont encore été améliorées, ce qui nous a permis d'atteindre des sommets en termes de possibilités.

En termes de processus de fabrication, nous avons également fraisé tous les sièges des anneaux de serrage et du joint après la cuisson, afin de garantir une assise vraiment parfaite du joint.

Les tablettes latérales sont fabriquées dans un tout nouveau matériau, le Heavy Bamboo, c'est un bambou carbonisé, extrêmement résistant et durable.

Le joint en acier inoxydable ne nécessite pour ainsi dire pas d'entretien et a ceci de particulier, qu'il est simple à nettoyer. Il arrive que du jus de cuisson tombe sur le joint quand on place les ingrédients, ces résidus sont faciles à éliminer.

La poignée est également fabriquée en Heavy Bamboo et nous avons pu y intégrer des lumières LED. Les lumières LED sont utiles, notamment à la tombée de la nuit, pour cuisiner sur le barbecue confortablement.

Avec l'Avantgarde, nous élargissons les horizons dans le domaine culinaire, car nous pouvons tout y cuisiner en obtenant des résultats optimaux. Ce gril en céramique offre de multiples opportunités de cuisson. Je peux y faire certes des grillades mais aussi du fumage, il fonctionne comme un four en pierre pour y cuire du pain mais je peux aussi jouer avec les basses températures. Les possibilités de ce barbecue sont infinies.

Nous avons également développé de nombreux accessoires qui démultiplient ces opportunités. La plancha, par exemple, sur laquelle je peux saisir des crevettes, du poisson ou des légumes.

L'ouverture sur le devant – simple à manipuler- permet d'introduire très facilement des pellets grâce à un système de rail. On peut ainsi fumer très facilement ou simplement ajouter un peu d'arômes de fumée, à tout moment de la cuisson.

Nous produisons donc depuis dix-huit ans en Chine, car j'ai cherché dans le monde entier où trouver le savoir-faire en matière de céramique, et, dans la région où nous fabriquons, la région de Yixing, on produit de la céramique depuis cinq mille ans.

Dans la région de Yixing, même les lampadaires sont en céramique, il y a donc un réel savoir-faire dans la production de céramique. Ce que nous faisons, c'est justement de valoriser cette tradition de production de céramique de la région de Yixing et de l'associer à l'ingénierie allemande. »



VOIR L'INTERVIEW



ICON

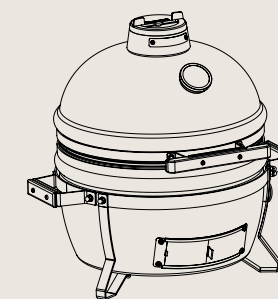
LE PETIT TALENTUEUX

Ne te laisse pas induire en erreur par la petite taille de l'ICON de MONOLITH. Ce gril en céramique polyvalent est secrètement notre petit favori. Malgré sa compacité et avec un diamètre de grille d'environ 33 cm, il offre toutes les fonctions d'un barbecue à part entière. Fumage, cuisson dite « au four », cuisine au wok ou grillades classiques, il maîtrise tout à la perfection.

Sa plancha, en option, mérite d'être soulignée ; outre les grillades, elle permet aussi de saisir les ingrédients. Le clou : le couvercle se retire très facilement, ce qui permet à l'ICON de se transformer en un rien de temps en un barbecue de table. Avec la plancha qui sert alors de plaque teppanyaki, l'ICON devient le choix idéal pour des barbecues conviviaux, où tous les invités peuvent participer activement aux grillades.



CONTENU DE LA LIVRAISON


Pelle à
cendres

Lève-
grille

Grille
de cuisson

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

HOUSSE ICON
Art Nr. 102028 | PPC € 79,90



JUNIOR



LE COMPACT

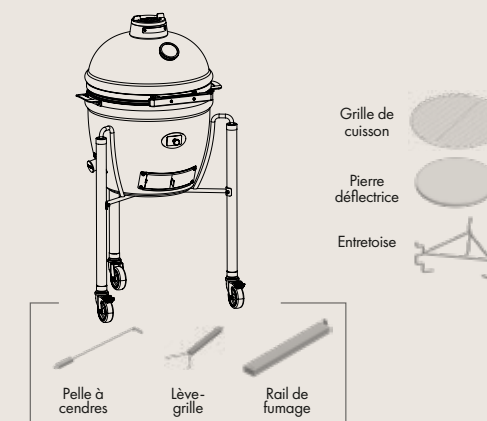
Avec un diamètre de 33cm, le MONOLITH Junior offre un plaisir de grillades décuplé. Malgré sa taille compacte, il se révèle être dans toutes les disciplines un véritable multitalent. Pour faire griller, cuire, fumer ou mijoter – le Junior relève tous les défis avec légèreté.

Son design pratique et un poids de seulement 38 kg en font le choix idéal pour les balcons, les petites terrasses et les jardins où l'espace est limité.

Même les gastronomes professionnels ne jurent que par sa polyvalence et sa performance, car ils le savent : C'est la technique et non la taille qui compte. Le Junior de MONOLITH prouve que même les petits appareils peuvent offrir de grandes expériences gustatives.



CONTENU DE LA LIVRAISON



Version sans chariot avec le même contenu de livraison

SANS CHARIOT
Art Nr. 121022-BLACK | PPC € 899,90

AVEC CHARIOT
Art Nr. 121021-BLACK | PPC € 999,90

HOUSSE JUNIOR
Art Nr. 201028 | PPC € 79,90

MONOLITH ONE.55



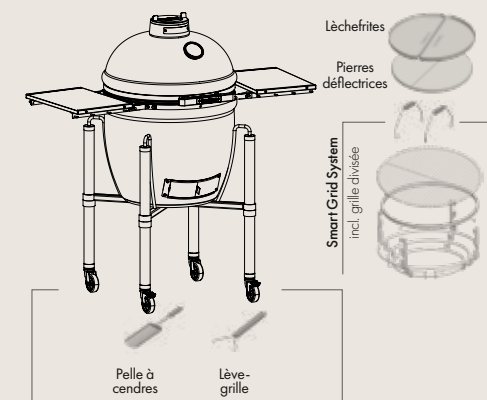
LE MODÈLE D'ENTRÉE DE GAMME

DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE

Le MONOLITH ONE.55 est la porte d'entrée dans le monde des grils en céramique – de qualité éprouvée MONOLITH. Fabriqué en céramique de silicate de haute qualité et enchâssé dans de robustes bandes d'acier revêtues par poudre, il convainc par sa polyvalence : qu'il s'agisse de griller, de cuire au four ou de cuire en douceur - le ONE.55 maîtrise chaque discipline avec aisance. Même en tant que modèle d'entrée de gamme, le ONE.55 offre des caractéristiques impressionnantes : Le Smart Grid System (SGS) assure une flexibilité maximale lors de la cuisson au barbecue, tandis que le nouveau joint en fibre de verre garantit une étanchéité durable et fiable. La charnière éprouvée de la série TWO est également de la partie et permet une ouverture particulièrement confortable du couvercle. Le ONE.55 convient parfaitement pour des événements conviviaux entre amis et en famille ou pour des soirées barbecue en petit comité. Compatible avec tous les outils de la série TWO.55 – idéal pour tous ceux qui recherchent la meilleure qualité et l'extensibilité.



CONTENU DE LA LIVRAISON



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

HOUSSE.55
Art Nr. 201010 | PPC € 89,90

MONOLITH ONE



MONOLITH ONE.66

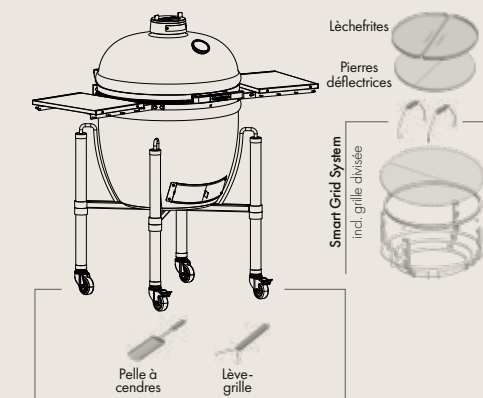
UNE PUISSANCE
MAXIMALE

POUR LES GRANDS PROJETS

Pour tous ceux qui voient les choses en grand: Le ONE.66 de MONOLITH offre la puissance concentrée d'un barbecue en céramique haut de gamme au format XL. Fabriqué en céramique de silicate durable et encadré par de solides bandes d'acier revêtues par poudre, le ONE.66 est fait pour les grands projets de barbecue - que ce soit pour la famille, les amis ou les événements. Le Smart Grid System (SGS) intégré, permet d'utiliser la surface de cuisson de manière flexible et de l'articuler de manière polyvalente. Le joint robuste en fibre de verre assure une étanchéité optimale, même lors de longues sessions, et la charnière de la série TWO rend la manipulation du couvercle particulièrement facile - malgré sa taille. Compatible avec tous les outils de la série TWO.66 – pour tous ceux qui ont besoin d'espace et d'encore plus de possibilités et qui veulent découvrir le monde de l'art culinaire MONOLITH.



CONTENU DE LA LIVRAISON



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

HOUSSE.66
Art Nr. 201037 | PPC € 109,90

MONOLITH
ONE



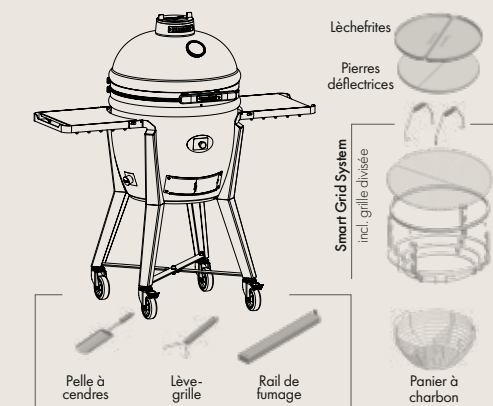
MONOLITH TWO.55

UN CLASSIQUE REVISITÉ

Avec une grille généreuse de 44 cm de diamètre, le TWO.55 de MONOLITH est le compagnon idéal pour des soirées conviviales au barbecue. Des matériaux extrêmement durables comme la céramique de silicate ou encore l'acier inoxydable pour les ferrures et la charnière et enfin le Smart Grid System inclus (voir p. 34/35) te permettent des possibilités de cuisson infinies. Et avec la vaste gamme d'accessoires Monolith aucun souhait ne reste insatisfait - que ce soit pour un agréable repas en famille ou un BBQ festif avec des amis. Un autre point fort est le système innovant du rail de fumage (Chip-Feeder), qui te permet d'enrichir tes grillades d'un arôme de fumée subtil et de saveurs intenses. Tu peux ainsi laisser libre cours à ta créativité lors de tes grillades et faire de chaque bouchée un plaisir. Nouveau : le chariot moderne retravaillé en acier revêtu par poudre en noir mat noble ne convainc pas seulement par son aspect esthétique, mais aussi par une stabilité, une fonctionnalité et une longévité maximales. Le TWO.55 de MONOLITH allie taille, polyvalence, technique de premier ordre -et un design qui pose des jalons.



CONTENU DE LA LIVRAISON



TWO.55 (SANS CHARIOT)
Art Nr. 121000.55 | PPC € 1.799,90

CHARIOT
Art Nr. 121009.55 | PPC € 290,90

HOUSSE.55
Art Nr. 201010 | PPC € 89,90

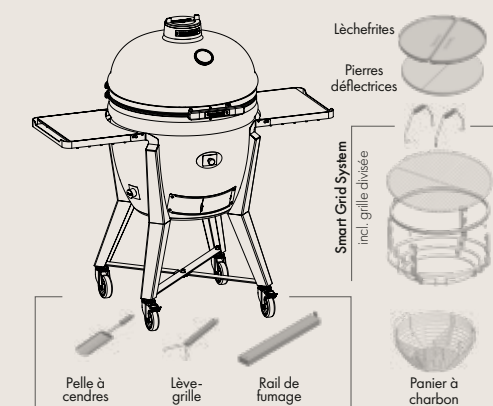


LA RENCONTRE DU DESIGN ET DE LA TAILLE

Le MONOLITH TWO.66 est plus qu'un simple barbecue – c'est une déclaration de style pour tous ceux qui attachent de l'importance à un design exceptionnel et à une qualité sans compromis. Avec son nouveau chariot élégant en acier revêtu par poudre, il se distingue nettement sur le plan visuel et fonctionnel. Le nouveau chariot allie esthétique et fonctionnalité : il offre une stabilité maximale, résiste aux intempéries et est particulièrement facile à utiliser grâce à des détails bien pensés tels que des surfaces de rangement avec de nombreux crochets pour les outils de barbecue et des roulettes faciles à manier. Les tablettes latérales en bambou clair forment un superbe contraste visuel avec l'acier noir mat. Avec ses 140 kg, son corpus de près d'un mètre de haut (sans le chariot) et sa grille généreuse de 52 cm, le TWO.66 est un imposant concentré de force pour des performances culinaires de haut niveau – que ce soit chez le traiteur, lors d'événements de street-food, dans la gastronomie professionnelle ou lors de concours de barbecue. Le TWO.66 est fait pour les passionnés de barbecue qui veulent créer l'exceptionnel – ce barbecue impressionne sur toute la ligne.



CONTENU DE LA LIVRAISON



TWO.66 (SANS CHARIOT)
Art Nr. 121000.66 | PPC € 2.699,90

CHARIOT
Art Nr. 121009.66 | PPC € 390,90

HOUSSE.66
Art Nr. 201037 | PPC € 89,90

MONOLITH TWO.66



MONOLITH EST DESIGN



DES MÉTHODES DE CUISSON VARIÉES

AVEC LE GRIL EN CÉRAMIQUE MONOLITH

Le gril en céramique MONOLITH ouvre un monde de possibilités culinaires et réunit de nombreuses méthodes de cuisson en un seul appareil. Le système innovant de grilles, le Smart Grid System permet de passer facilement d'une technique de cuisson à une autre et offre une flexibilité maximale.

Pour un barbecue en cuisson directe, la chaleur du charbon de bois ardent est utilisée pour cuire la viande ou les légumes à haute température – idéal pour des steaks juteux et des accompagnements croquants. Pour la cuisson indirecte, c'est la pierre déflectrice qui entre en jeu ; elle répartit uniformément la chaleur et permet une cuisson à basse température – parfait pour les rôtis ou le pulled pork.

La cuisson comme dans un four en pierre est possible grâce à l'accumulation précise de la chaleur du MONOLITH. Pizza croustillante ou pain sont un jeu d'enfant. Le fumage se fait lui aussi en un seul coup de main, en ajoutant des copeaux de bois, pour donner aux aliments une saveur incomparable.

Mijotage et cuisson lente, par exemple dans la marmite en fonte MONOLITH font de cet appareil une cuisine d'extérieur universelle, qui ne laisse rien à désirer. Avec le gril en céramique MONOLITH et son système Smart Grid, chaque préparation devient un chef-d'œuvre.



CUISSON DIRECTE



CUISSON DIRECTE & INDIRECTE



GRILLAGE DIRECT & INDIRECT (par ex. avec une grille/plancha en fonte MONOLITH)



FUMAGE



CUISSON DITE AU FOUR (par exemple avec la pierre à pizza MONOLITH)



MIJOTAGE (par ex. avec la marmite en fonte MONOLITH)



FUMAGE À FROID (par exemple avec le smoke set MONOLITH)



SAISIR FAÇON PLANCHAS (par exemple avec la plaque de cuisson MONOLITH)



RÔTIR (par exemple avec la râissoire MONOLITH)

SYSTÈME INTELLIGENT DE GRILLES

Le Smart Grid System (SGS) de MONOLITH est un système de grille innovant pour ton Kamado, qui offre un maximum de flexibilité et de contrôle lors de la cuisson. Avec sa structure modulaire, il permet de faire des grillades simultanément avec une chaleur directe et indirecte, en divisant la surface de cuisson en différentes zones. Les grilles semi-circulaires, les pierres déflectrices et les lèchefrites peuvent être disposés individuellement et positionnés à différentes hauteurs, ce qui permet d'utiliser jusqu'à quatre niveaux. Des poignées spéciales facilitent la mise en place et le retrait des différentes pièces. Le SGS est livré avec les modèles des tailles .55 et .66 et peut être installé ultérieurement pour mettre à jour les anciens barbecues de ces tailles.

SMART GRID RING

.55
Art Nr. 207033 | PPC € 34,90

.66
Art Nr. 207038 | PPC € 39,90



GRILLE DE CUISSON (SET DE 2)

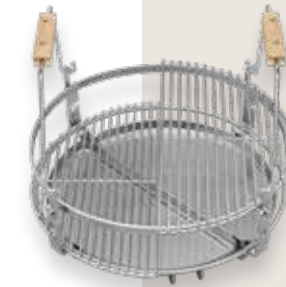
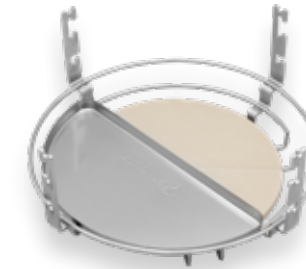
.55
Art Nr. 207034 | PPC € 89,90

.66
Art Nr. 207039 | PPC € 99,90



SYSTÈME INTELLIGENT DE GRILLES

Système de grille avec une flexibilité unique et des lèchefrites intégrés. Cadre métallique, anneau (ring) & poignée, 2 pierres déflectrices, 2 lèchefrites, 2 grilles de cuisson.

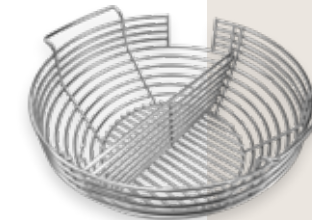


.55
Art Nr. 101011 | PPC € 249,90

.66
Art Nr. 101033 | PPC € 299,90

PANIER À CHARBON

Le panier à charbon en acier inoxydable améliore la circulation de l'air dans ton barbecue en céramique. Les deux poignées permettent de retirer facilement le panier à charbon du barbecue MONOLITH. Inclut un séparateur adapté pour créer différentes zones de température dans le barbecue.



JUNIOR (non compartimenté)
Art Nr. 201046-J | PPC € 69,90

.55
Art Nr. 201046-C | PPC € 99,90

.66
Art Nr. 201046-L | PPC € 129,90

LÈCHEFRITES (SET DE 2)

.55
Art Nr. 207032 | PPC € 69,90

.66
Art Nr. 207037 | PPC € 89,90



SPATULE

Art Nr. 207051 | PPC € 18,90

Avec la plaque en acier inoxydable montée sur une poignée en bois, tu peux aussi bien retourner les aliments sur la plaque de cuisson que nettoyer la plaque de cuisson des restes brûlés.



CLOCHE

Art Nr. 207050 | PPC € 29,90

Avec la cloche en acier inoxydable, tu peux travailler de manière polyvalente sur la plaque de cuisson. Que tu fasses fondre le fromage sur la patty du burger ou que tu fasses cuire des légumes avec un peu de liquide. Les possibilités sont très variées !



COURONNE DE WOK

Art Nr. 102022 | PPC € 33,90

La couronne du wok en acier inoxydable est placée sur la plaque de cuisson. Grâce à sa forme spéciale, elle concentre la chaleur, ce qui est essentiel pour obtenir des résultats parfaits dans le wok.



PLAQUE DE CUISSON

La plaque de cuisson en acier de 8 mm d'épaisseur et d'un diamètre de 78 cm pour les modèles de la taille .55 et de 84 cm pour les modèle des tailles .66 possède un évidement rond pour le couvercle. Il suffit de la poser sur le barbecue MONOLITH et, grâce au couvercle à valve, la température peut être réglée comme d'habitude.



Sur les modèles ICON et Junior, la plaque a une épaisseur de 6 mm et un diamètre de 60 cm. Après avoir retiré le couvercle à l'aide des vis à oreilles, il peut être posé sur le barbecue.



Avant la première utilisation, il est recommandé de la faire chauffer !

ICON/JUNIOR

Poids 14 kg

Art Nr. 102021 | PPC € 199,90

.55

Poids 30 kg

Art Nr. 207020-C | PPC € 299,90

.66

Poids 35 kg

Art Nr. 207020-L | PPC € 399,90



GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE

ICON ET JUNIOR
Art Nr. 201023 | PPC € 39,90

.55
Art Nr. 201005 | PPC € 79,90

.66
Art Nr. 201038 | PPC € 99,90

La grille de cuisson supplémentaire, en acier inoxydable, permet d'agrandir facilement et simplement la surface de cuisson. Grâce à des pieds spéciaux, elle peut être placée en toute sécurité sur la grille de cuisson. Cela permet d'obtenir plusieurs niveaux pour fumer, rôtir et griller.



PIERRE À PIZZA

JUNIOR ET ICON
(Épaisseur 10mm)
Art Nr. 201025 | PPC € 39,90

.55 ET .66
(Épaisseur 20mm)
Art Nr. 101008 | PPC € 59,90

La pierre à pizza en cordiélite céramique permet de réussir à la perfection pizzas, tartes flambées, pains et gâteaux. La surface à pores ouverts absorbe l'humidité de la pâte et permet d'obtenir une croûte croustillante. La pierre à pizza est disponible en deux épaisseurs : 10 mm et 20 mm. La version simple de 10 mm d'épaisseur est prévue pour les modèles Junior et Icon. Pour obtenir des résultats optimaux, il est recommandé d'utiliser la pierre déflectrice et l'entretoise correspondantes. Ainsi, la face inférieure de la pierre ne chauffe pas trop.



HACHOIR À PIZZA

Art Nr. 206004 | PPC € 26,90

Le hachoir à pizza permet de découper rapidement et facilement les pizzas et les tartes flambées. La lame en acier inoxydable brossé et le manche en bambou sont faciles à nettoyer.



PELLE À PIZZA

Art Nr. 206005 | PPC € 39,90

La pelle à pizza en acier inoxydable brossé avec poignée en bambou permet de placer et de retirer sans effort les pizzas et les tartes flambées de la pierre à pizza. Sa poignée pliable permet un rangement pratique et peu encombrant.



LÈVE-PIERRE

Art Nr. 206017 | PPC € 24,90

À l'aide du lève-pierre, tu peux facilement retirer le déflecteur chaud du barbecue.





RECETTE ENTIÈRE

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

4 cuisses de poulet maïs	½ cc de sucre fin
Chapelure Panko	1 cuillère à café de mélange cinq épices (Ou le préparer soi-même : avec clou de girofle, anis étoilé, cannelle, graines de fenouil, poivre de Sichuan & poivre noir)
1 œuf	
un peu de farine	
600 g de pommes de terre principalement à chair ferme	Beurre clarifié
la meilleure huile de cuisson, p. ex. huile d'arachide	100ml de mayonnaise
3 cc de sel fin	1 cc d'huile de sésame
	1 cs de jalapeños en bocal
	Sauce chili Sriracha

CHICKEN 'N'CHIPS AVEC MAYONNAISE AU JALAPEÑO

Et pourquoi pas de la Junk Food de temps en temps ? Des cuisses de poulet juteuses avec une peau croustillante et une panure, accompagnées de dés de pommes de terre dorés et d'une mayonnaise épicée. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un peu de piment et le tour est joué : vous avez une recette de soul food. Un point essentiel de ce plat est l'assaisonnement avant la cuisson. On obtient une saveur plus intense en faisant d'abord légèrement griller les épices. Si vous n'avez pas d'épices, vous pouvez aussi acheter du mélange cinq épices.

Scanner le QR Code pour obtenir la recette complète.



RECETTE ENTIÈRE

PIZZA MONOLITH PAR ANTONIO FURNARI

Une pâte à pizza parfaitement maturée, soigneusement pétrie et laissée à lever pendant plusieurs jours pour obtenir la consistance idéale. Cuite sur une pierre à pizza chauffée à 380°C, elle développe une croûte croustillante et aromatique grâce à une chaleur parfaite. La préparation traditionnelle garantit une expérience gustative authentique, idéale pour les amateurs de véritables «pizze» faites à la main dans un four à pierre.

Scanner le code QR pour obtenir la recette complète.

INGRÉDIENTS (ENVIRON 6 PIZZAS)

1 kg de farine à pizza Type 00 ou 450
600 ml d'eau froide
2 g de levure sèche ou 6 g de levure fraîche
25g de sel marin fin
25g d'huile d'olive

**WOK**

Art Nr. 201023 | PPC € 37,90

SET POUR WOK

Art Nr. 207013 | PPC € 99,90

» compatible avec tous les modèles

**WOK & SET POUR WOK**

Le wok en acier avec poignée en bois permet de préparer d'excellents plats asiatiques, faire frire des légumes, cuisiner des soupes ou des sauces. Des instructions détaillées sont livrées avec le produit.

Le set wok comprend un wok, dessous de wok (pour poser le wok chaud sur la table), une louche, une spatule et une passoire.

ICON ET JUNIOR

Art Nr. 206019-I/J | PPC € 69,90

.55

Art Nr. 206013-C | PPC € 89,90

.66

Art Nr. 206013-L | PPC € 129,90

STAND WOK

Le stand pour wok en acier inoxydable se place sur la boîte à feu (Firebox). Sa forme spéciale permet de concentrer la chaleur, car une chaleur élevée est nécessaire pour obtenir des résultats parfaits dans le wok.

**MARMITE EN FONTE**

La marmite en fonte est un autre accessoire, avec lequel le Grill Monolith revêt encore davantage une dimension de cuisine d'extérieur. La marmite a les dimensions requises pour le Smart Grid System, en forme de demi-lune typique et peut être suspendu au SGS. Le couvercle peut également être utilisé de façon autonome et réversible, avec une surface lisse et une surface striée. La grille intérieure surélevée, en acier inoxydable, incluse dans la livraison crée un deuxième niveau et élargit ainsi les possibilités culinaires. La Marmite en fonte est livrée avec ses 4 mm d'épaisseur, en émaillé noir et est disponible en différentes tailles pour les modèles des tailles .55 et .66



SET COCOTTE SGS .55

env. 6,5 litres

Art Nr. 207060 | PPC € 199,90

SET COCOTTE SGS .66

env. 9,5 litres

Art Nr. 207063 | PPC € 259,90



GRILLE EN FONTE ICON & JUNIOR

Art Nr. 201029 | PPC € 69,90



PLANCHA EN FONTE .55

Art Nr. 207031 | PPC € 79,90

PLANCHA EN FONTE .66

Art Nr. 207036 | PPC € 99,90

GRILLE EN FONTE .55

Art Nr. 207030 | PPC € 79,90

PLANCHA EN FONTE .66

Art Nr. 207035 | PPC € 99,90



RECETTE ENTIÈRE

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

1 kg d'échine de porc	1 morceau de gingembre
12g d'activateur par kg Viande	2 cs de sauce soja claire
2 cuillères à soupe d'huile de colza	2 c. à s. de sauce aux huîtres
1 poivron rouge, 1 jaune & 1 vert	Sel & poivre selon les goûts
2 oignons rouges	2 cuillères à soupe d'huile de sésame

LÉGUMES D'ASIE

AVEC VIANDE DE PORC & MAYONNAISE AU JALAPEÑO

De tendres brochettes d'échine de porc avec une croûte aromatique, grillées sur la rôtissoire. Elles sont accompagnées de légumes croquants préparés au wok avec des arômes asiatiques. Garnies de mayonnaise piquante au jalapeño et de coriandre fraîche, elles créent une expérience gustative harmonieuse. Un plat de grillade simple mais culinairement raffiné au MONOLITH.

Scanner le code QR pour obtenir la recette complète.



RECETTE ENTIÈRE

RÔTI D' OIGNONS

AVEC DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE

Rôti tendrement grillé avec une sauce aromatique au vin rouge, accompagné d'une purée de pommes de terre crémeuse et d'oignons frits croustillants. Le subtil équilibre entre des arômes intenses et des textures soigneusement équilibrées fait de ce plat de la marmite Monolith un plaisir particulier. Parfait pour les amateurs de plats de viande de qualité et d'accompagnements classiques.

Scanner le code QR pour obtenir la recette complète.

INGRÉDIENTS (2 PORTIONS)

4 oignons	2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de farine	1 branche de thym
2 cuillères à soupe de beurre clarifié	180-280g de beurre
250g de hanche de bœuf (alternative : roastbeef en un seul morceau)	500g de légumes à chair farineuse Pommes de terre
400 ml de fond de bœuf corsé	100ml de lait entier
2 échalotes	1 pincée de muscade
50 ml de vin rouge	sel et poivre
	1 cc de paprika en poudre



RÔTISSOIRE

ICON ET JUNIOR

Art Nr. 207000-I/J | PPC € 299,90

.55

Art Nr. 207000-C | PPC € 399,90

.66

Art Nr. 207000-L | PPC € 499,90

La rôtière en acier inoxydable permet de préparer des poulets, des gyros et des rôtis à la broche, grâce à la forme spéciale en coin de l'embout, même lorsque le couvercle est fermé. Le tournebroche stable en acier inoxydable dispose de deux fourchettes à viande avec de longues dents qui permettent de griller les aliments en toute sécurité. La rôtière est alimentée par un engrenage à batterie*.

3 PIQUES
EN ACIER
INOXYDABLE
INCLUSES



*Piles non incluses. Moteur 220V en option p.47

RÔTISSOIRE ICON ET JUNIOR

Adaptée au Monolith ICON & Junior, la rôtière est livrée avec un jeu de 3 piques robustes en acier inoxydable, qui tournent simultanément grâce au moteur alimenté par des piles (option Moteur 220 V).

SET DE BROCHES DE RÔTISSOIRE

Le set de brochettes en acier inoxydable pour la rôtière MONOLITH transforme ton gril céramique en un gril mangal ou churrasco. Grille sur jusqu'à 7 (.55) ou 9 brochettes (.66) en même temps. Grâce au moteur et à l'entraînement spécial de la rôtière, toutes les brochettes tournent en même temps.



.55

Art Nr. 207001-C | PPC € 69,90

.66

Art Nr. 207001-L | PPC € 119,90

MOTEUR DE LA RÔTISSOIRE

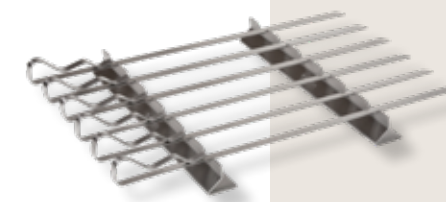
Ce moteur de rôtière 220 V peut être raccordé en option à la rôtière (.55 et .66). Ainsi, la rôtière peut également être alimentée en électricité via un câble.



MOTEUR DE LA RÔTISSOIRE
Art Nr. 207004 | PPC € 49,90

BROCHETTES POUR BARBECUE ET SUPPORT

Ce set de six larges brochettes avec support en deux parties, en acier inoxydable brossé, est idéal pour les chachliks, les légumes et les kebabs. Les pointes acérées permettent un embrochage facile et la forme large empêche les aliments de se tordre. Les brochettes peuvent être déposées dans différentes positions afin de permettre une cuisson uniforme de tous les côtés.



BROCHETTES POUR
BARBECUE ET SUPPORT
Art Nr. 206001 | PPC € 44,90



RECETTE ENTIÈRE

INGRÉDIENTS

1 poulet au maïs

un peu d'huile d'olive

Magic Chicken Rub, composé de

2 cs de paprika doux
en poudre4 cuillères à soupe de sucre
brun, Sucre Turbinado1 cuillère à soupe de sel
marin

1 cs de poivre noir moulu

1 cs de poudre de chili

1 cs de granulés d'ail

1 cs de granulés d'oignons

1 cs de moutarde en poudre

0,5 cc de poivre de Cayenne

1 cuillère à café d'origan

1 cc de romarin

1 cc de thym

ou un rub de ton choix !

POULET GRILLE À LA RÔTISSOIRE

Poulet de maïs juteux grillé lentement sur la rôti-
soire et affiné avec un mélange d'épices relevé.
Grâce à la cuisson douce à chaleur indirecte,
la viande obtient une peau croustillante et reste
particulièrement tendre. En option, un léger
fumage au bois de pommier confère un arôme
supplémentaire. Un plat de volaille de qualité
pour les gourmets exigeants.

**Scanner le code QR pour obtenir la
recette complète.**

CHARBON DE BOIS

PARCE QUE LES MEILLEURS BARBECUES MÉRITENT LE MEILLEUR CHARBON DE BOIS

Dans le cadre d'un processus de fabrication innovant
et efficace, les goudrons et les acides sont extraits du
bois pour obtenir un charbon de bois à haute teneur
énergétique, uniformément carbonisé et contenant 85 %
de carbone. Le traitement respectueux de l'environnement
des bois durs issus d'une exploitation durable garantit la
neutralité du CO₂ et préserve le climat. Les morceaux de
charbon de 4 à 12 cm ont une taille et une densité opti-
males pour créer une circulation d'air et une intensité de
chaleur idéales dans le panier à charbon et le foyer.
Grâce à sa carbonisation parfaite, le charbon de bois
MONOLITH s'allume extrêmement rapidement et atteint
des températures de 200-250°C en seulement
10-15 minutes. Grâce à sa valeur énergétique
élevée de 31.700 kJ/kg, ces températures
peuvent être maintenues constantes selon
les besoins et sans aucun problème.



MONOLITH
CHARBON DE BOIS, 8 KG
Art Nr. 201090 | PPC € 25,90

MONOLIGHTER

Le Monolighter est l'allume-feu idéal pour ton
barbecue MONOLITH. Il permet d'obtenir un
charbon bien chaud en 60 secondes seulement.
Le Monolighter fonctionne uniquement avec de
l'air chaud et sans flamme ouverte. Un allumage
sûr est ainsi garanti à tout moment, et ce sans
aide chimique au démarrage.



MONOLIGHTER
Longueur de câble: 3m
Art Nr. M-001 | PPC € 79,90



TÉMOIGNAGES



RAPHAËL GUILLOT

« En tant que passionné, j'apprécie particulièrement les accessoires exclusifs du Kamado MONOLITH, conçus avec une vraie intelligence d'usage – comme la trappe à pellets, qui permet un fumage contrôlé, sans ouvrir le dôme ! »



PIERRE ET LAURENT BARBECUE WAY OF LIFE

« Cela fait 7 ans maintenant que nous utilisons le MONOLITH, été comme hiver ! Ses forces : sa classe, sa qualité d'inertie, sa trappe à pellet et ses accessoires ! »



STÉPHANE NOWOWIEJSKI

« Pour moi le kamado est certainement le barbecue le plus polyvalent ! Avec MONOLITH on est sur l'excellence en terme de qualité et on sent que tout a été pensé pour que l'expérience utilisateur soit proche de la perfection. »



DENIS LACROIX

« Aujourd'hui, grâce au Kamado LeChef de MONOLITH, on peut préparer la meilleure côte de bœuf au barbecue, en plein coeur de Paris. »

PELLETS DE BOIS POUR FUMAGE

Transforme ton MONOLITH en un fumoir de qualité. Notre sélection variée d'arômes de fumée répond à tous les goûts. Les Smoke Pellets développent un arôme spécifique en fonction de l'essence de bois utilisée. Fabriqués à partir de bois dur pur, sans écorce. Les pellets sont placés directement dans les braises, sans être humidifiés.



CERISE/CHERRY, 1 KG
Art Nr. 201101 | PPC € 11,90

HAYA/BEECH, 1 KG
Art Nr. 201100 | PPC € 11,90

NOIX/WALNUT, 1 KG
Art Nr. 201106 | PPC € 11,90

POMME/APPLE, 1 KG
Art Nr. 201102 | PPC € 11,90

SMOKE SET

Transforme ton barbecue MONOLITH en un véritable fumoir ! Le nouveau Smoke Set, avec générateur de fumée pour le fumage à froid et à chaud, s'installe facilement sur le Smart Grid System à l'aide d'un anneau et de quatre pieds enfichables. Fabriqué en acier inoxydable massif, il offre une hauteur suffisante pour suspendre même les plus gros morceaux de viande ou de poisson. Le Smoke Set s'adapte à tous les appareils de tailles .55 et .66



SMOKE-SET .55
Art Nr. 207080.55 | UVP € 129,90

SMOKE-SET .66
Art Nr. 207080.66 | UVP € 145,90

SCIURE DE FUMAGE HICKORY
Art Nr. 201199 | UVP € 8,90

SCIURE DE FUMAGE CERISE
Art Nr. 201198 | UVP € 8,90

SCIURE DE FUMAGE HÊTRE
Art Nr. 201197 | UVP € 8,90



PINCE À BARBECUE

Art Nr. 206002 | PPC € 26,90

Pince à barbecue robuste en acier inoxydable poli avec poignées ergonomiques en bambou pour poser et retourner les aliments à griller. Le mécanisme de fermeture permet un rangement peu encombrant.



BROSSE À BARBECUE

Art Nr. 206006 | PPC € 24,90

Brosse à barbecue robuste en acier inoxydable brossé avec un long manche en bambou pour nettoyer la grille chaude du barbecue. Idéale pour les grilles en acier inoxydable.



TÊTE DE RECHANGE

Art Nr. 206016 | PPC € 13,90

LÈVE-GRILLE

Art Nr. 206000 | PPC € 28,90

Lève-grille robuste en acier inoxydable poli avec poignée en bambou pour soulever et retirer facilement et en toute sécurité la grille du barbecue. Convient pour les grilles en acier inoxydable et en fonte.



SUPPORT VERTICAL POUR POULET

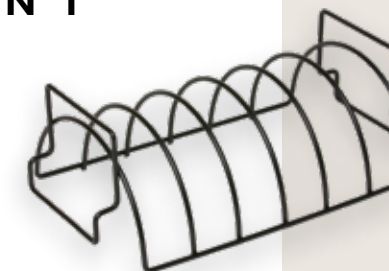
Support en acier inoxydable pour la cuisson et la préparation d'un délicieux poulet ou d'une autre volaille. Le support amovible peut être rempli comme on le souhaite, avec bière, vin ou d'autres liquides pour parfumer le poulet lui-même. La poêle perforée est idéale pour faire griller des légumes.



SUPPORT VERTICAL POUR POULET
Art Nr. 206008 | PPC € 39,90

RACK POUR SPARE-RIB-SUPPORT 2 EN 1

Support pour spare ribs en acier revêtu noir pour griller les côtes sans prendre de place. Une fois retourné, le support sert de panier à rôti pour retirer facilement les gros morceaux de viande.



RACK POUR SPARERIB-SUPPORT 2 EN 1
Art Nr. 206007 | PPC € 26,90

THERMOLITH

Le thermomètre Bluetooth de MONOLITH surveille tes grillades via l'application et te signale quand elles sont prêtes. Il suffit de télécharger l'app gratuite (iOS & Android), de la connecter via Bluetooth et c'est parti. Il peut également être utilisé pour surveiller l'espace de cuisson. Le thermomètre peut gérer jusqu'à 6 sondes.



THERMOLITH
Art Nr. 207070 | PPC € 79,90

SONDE DE TEMPÉRATURE
Art Nr. 207071 | PPC € 29,90



AVANTGARDE RUB, 150 G
Art Nr. AG-RUB | PPC € 9,90

CLASSIC RUB, 150 G
Art Nr. CL-RUB | PPC € 9,90

BASIC RUB, 150 G
Art Nr. BA-RUB | PPC € 9,90

SET CADEAU, 3 x 150 G
Art Nr. MERCH-RUB | PPC € 29,90



RUBS MONOLITH

Les rubs Monolith sont le choix idéal pour tous les amateurs de grillades et de BBQ ! Des ingrédients de qualité supérieure et des mélanges d'épices parfaitement adaptés garantissent une expérience gustative incomparable en conférant une note particulière à la viande, au poisson et aux légumes. L'Avantgarde Rub au charbon actif est un produit phare qui ne convainc pas seulement par son goût, mais qui impressionne aussi par son aspect : frotté d'un noir profond à l'extérieur, grillé d'un rose parfait à l'intérieur – un véritable accroche-regard dans l'assiette !

PORTE COUTEAU
Art Nr. A-001-KNIFE
PPC € 45,90

PORTE BOUTEILLE
Art Nr. A-001-BOTTLE
PPC € 43,90

GANTS DE BARBECUE
Art Nr. G-001 | PPC € 39,90

TABLIER EN CUIR
Art Nr. A-001-L y A-001-XL
PPC € 145,90 Y € 155,90



100% CUIR
NÉERLANDAIS

EXCELLENCE
QUALITÉ

LA COLLECTION CUIR DE MONOLITH

GANTS DE BARBECUE

Les gants de barbecue MONOLITH, cousus main et résistants à la chaleur, vous offrent la protection dont vous avez besoin. Des coutures en Kevlar, un cuir souple et une doublure douce : ils sont l'allié fidèle du cuisinier au barbecue

TABLIER EN CUIR

Fabriqué à la main et 100 % cuir pour un usage domestique ou professionnel. Nos tabliers en cuir offrent une protection et une élégance maximales. Grâce au traitement spécial du cuir, ces tabliers sont à la fois souples et légers. protection et une élégance maximales. Grâce au traitement spécial du cuir, ces tabliers sont à la fois souples et légers.



BEANIE

Un look très chaud pour les jours froids: même en plein hiver, portez haut les couleurs de votre barbecue préféré avec le beanie Original MONOLITH.



BEANIE
Art Nr. MERCH-MÜ | PPC € 19,90

CASQUETTE

Montrez pour quelle équipe vous jouez avec cette superbe casquette MONOLITH Trucker.



CASQUETTE
Art Nr. MERCH-C | PPC € 24,90

NEON SIGNS

Le coin barbecue du futur baignera dans une lumière orange. Grâce au MONOLITH Neon Sign en version sigle ou logo, votre barbecue sera toujours sous les feux de la rampe.



NEON SIGN SMALL
Art Nr. N-001
PPC € 89,90

NEON SIGN LARGE
Art Nr. N-002
PPC € 189,90

T-SHIRT

Un must have pour les fans inconditionnels : avec nos T-shirts unisex MONOLITH „The Kamado.“ en gris et orange, vous aurez toujours fi ère allure derrière votre barbecue et vous attirerez presque comme par magie les fans de MONOLITH du monde entier dans la rue.



T-SHIRT
Art Nr. MERCH-TR-M
(L/XL/XXL/XXXL)
PPC € 29,90



LE CHARIOT «TROLLEY» POUR ICON ET JUNIOR

Dimensions (LxHxP) :
120 cm x 52 cm x 78,5 cm
Art Nr. 201017-I/J | PPC € 699,90

L'ICON & le Junior ont leur propre chariot ! Un chariot noir à revêtement par poudre avec des tablettes latérales en acacia donne aux petites stars de la famille des barbecues MONOLITH un support mobile stylé. À l'arrière se trouve le support pour la plaque de cuisson assortie, qui est ainsi toujours à bord et a une place fixe. Le niveau de rangement inférieur offre suffisamment de place pour d'autres accessoires.



Grill et plaque de cuisson non incluse dans la livraison

HOUSSE DE PROTECTION .55
(adapté au trolley)
Art Nr. 201010 | PPC € 89,90

LE CHARIOT «BUGGY» AVEC TABLETTE LATÉRALE

Le MONOLITH est logé dans le buggy en acier inoxydable brossé, sur quatre tampons en caoutchouc. Les grandes roues en PU antidérapant (Ø 20 cm, dont deux sont respectivement orientables et blocables) permettent de transporter le barbecue sans l'endommager et en toute sécurité, même sur des terrains impraticables. Le buggy MONOLITH est donc également idéal pour les équipes de barbecue, les restaurants et les traiteurs. Pour agrandir la surface de travail, le buggy est livré avec une tablette latérale pliable en acier inoxydable et en teck.



Dimensions (LxHxP) :
101,5 cm x 91 cm x 83 cm
Avec tablette dépliée :
148,5 cm x 91 cm x 83 cm

.55
Art Nr. 201017-C | PPC € 1.499,90

.66
Art Nr. 201017-L | PPC € 1.499,90

HOUSSE DE PROTECTION
POUR BUGGY
(pour .55 y .66)
Art Nr. 201019 | PPC € 169,90

Gril non compris dans la livraison.

TABLE D'EXTENSION POUR BUGGY

Le buggy pour les MONOLITH des tailles .55 et .66 avec sa table latérale rabattable reçoit un accessoire en option. * Pour plus de plaisir au barbecue, il existe une table encore plus grande qui, en combinaison avec une plaque de montage, s'accroche simplement au buggy. Sa surface de travail s'agrandit ainsi de 126 x 80 cm. Comme le buggy, la table a un cadre en acier inoxydable et une surface en teck. Dans la gastronomie, mais aussi dans le jardin, cela offre une possibilité simple de servir tes invités de manière professionnelle lors de petits barbecues. Et lorsque la table n'est pas utilisée, elle peut être rangée de manière peu encombrante, car le pied latéral se replie facilement.



Dimensions (An x Al x Pr):
126 cm x 90 cm x 80 cm
Art Nr. 2010181-BT | PPC € 799,90

Gril non compris dans la livraison.

* Adapté au Buggy à partir de 2021



MONOLITH EST DESIGN



PLUS D'INSPIRATION

FREILUFTMANUFAKTUR



PLUS D'INSPIRATION

ROOSTR

PEUT-ON DIRE QUE MONOLITH EST ÉCOLO ?

Les gaz d'échappement, la fumée et le changement climatique. Depuis notre création, nous nous efforçons de rendre le monde autour de MONOLITH aussi durable que possible. Notamment parce que ce thème est aussi une préoccupation personnelle pour le directeur Matthias Otto et son équipe. Mais comment nous occupons-nous exactement de l'efficacité énergétique, de la durabilité et de la neutralité CO² ? La réponse est triple.



1. LE BARBECUE

Alors que de nombreux barbecues à gaz ou au charbon de bois s'usent après quelques années (voire quelques mois) et doivent parfois même être jetés, chaque MONOLITH est un achat pour la vie. La partie en céramique tient éternellement sans influence extérieure et les ferrures en acier inoxydable de haute qualité ainsi que les systèmes d'étanchéité en acier inoxydable et en fibre de verre ne se couvrent pas de rouille, même après des années passées à l'air libre. De plus, en tant que barbecue en céramique, le MONOLITH consomme extrêmement peu de charbon, car l'énergie produite lors de la combustion est efficacement transformée en chaleur utilisable, absorbée par la céramique et y est conservée longtemps.

2. LE CHARBON

Lorsqu'il s'agit de choisir le bon charbon de bois pour barbecue, les facteurs les plus importants sont la qualité, la durabilité, l'efficacité et le goût. C'est dans cette optique que nous avons développé le charbon de bois MONOLITH en collaboration avec une entreprise allemande innovante. L'entreprise produit principalement du charbon de bois en tant qu'additif pour l'alimentation animale, c'est pourquoi le charbon répond aux exigences les plus élevées en matière de pureté et de production climatiquement neutre. Ainsi, notre charbon de bois est exclusivement composé de bois dur issu d'une sylviculture allemande durable et certifiée. De plus, toutes les étapes du processus de production sont optimisées sur le plan énergétique : Le gaz produit alimente une installation de cogénération,

tandis que la chaleur résiduelle est détournée et utilisée pour sécher la matière première. Le fait que le charbon s'éteigne rapidement lorsque le barbecue est fermé et qu'il puisse ensuite être réutilisé contribue bien entendu également à sa durabilité.

3. LES GRILLADES

Nous encourageons tous les propriétaires de MONOLITH à veiller à ce que les grillades soient de la meilleure qualité, surtout lorsqu'il s'agit de poisson et de viande. Grâce à ses différentes méthodes de cuisson et à son vaste assortiment d'accessoires, le MONOLITH marque des points, car les légumes et les accompagnements peuvent être préparés de manière plus créative et ainsi faire hon-

neur aux produits animaux consommés. De plus, grâce à des accessoires tels que la couronne pour wok, la pierre à pizza ou le Dutch Oven, les accompagnements se transforment volontiers en plats principaux ... Les possibilités sont illimitées, un MONOLITH peut faire bien plus que des saucisses et des steaks. Celui qui souhaite travailler les aliments de manière éco-responsable sera donc comblé avec un MONOLITH. Le développement durable est réalisable de nombreuses manières. Nous nous efforçons d'emprunter le plus grand nombre possible de stratégies, autant par conviction que par responsabilité. Dans 40 ans, nous aimerions encore être assis dans le jardin par une douce soirée d'été, avec la voix de nos proches dans les oreilles et l'odeur de notre kamado dans les narines. Et même si nous ne pouvons pas y parvenir seuls, nous voulons y contribuer.

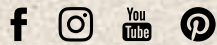


Copyright © 2026 MONOLITH Grill GmbH. Tous les droits sont réservés. Sauf mention contraire, les photos, graphiques et textes de ces pages sont soumis au droit d'auteur de MONOLITH Grill GmbH. Sans autorisation expresse, le contenu de ces pages ne peut être utilisé ni publié en tout ou en partie à des fins autres que celles du MONOLITH Grill GmbH. Nous avons compilé le contenu de ce catalogue avec le plus grand soin. Néanmoins, nous ne pouvons être tenus pour responsables de changements de prix, d'erreurs, de fautes d'impression et de modifications techniques. Aucune réclamation ne peut résulter d'informations fournies et MONOLITH Grill GmbH n'est pas responsable des conséquences de l'utilisation de ces informations. Les couleurs peuvent différer des originaux en raison de l'impression.



TWO.55	TWO.66	Avantgarde.55	Avantgarde.66
44 cm	52 cm	44 cm	52 cm
✓	✓	✓	✓
Céramique, acier inoxydable, fonte	Céramique, acier inoxydable, fonte	Céramique, acier inoxydable, fonte	Céramique, acier inoxydable, fonte
x	x	x	x
Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Peut-être mis à niveau	Peut-être mis à niveau	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

[illegible]



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