

MONOLITH, LE GOÛT DE LA

LIBERTÉ



 **MONOLITH**

MONOLITH

L'Homme connaît les propriétés de rétention calorique des céramiques depuis au moins 3000 ans. Depuis le milieu du 20ème siècle, période à laquelle les soldats américains ont rapporté en Amérique les „Mushi-Kamado“, des systèmes de cuisson mobiles en céramique utilisés par les travailleurs agricoles japonais, et ont développé les premiers barbecues au charbon de bois à partir de ceux-ci, le concept de barbecue en céramique s'est répandu dans le monde entier.

En 2007, Matthias Otto a fondé MONOLITH Grill dans le but de créer le barbecue parfait au charbon de bois. Depuis lors, au siège social d'Osnabrück, des ingénieurs hautement qualifiés et les experts les plus créatifs dans l'univers des barbecues développent constamment de nouvelles idées pour explorer toutes les possibilités du MONOLITH et repousser sans cesse les limites.



Les modèles MONOLITH sont produits en Chine, le pays d'origine de la céramique. De la cuisson de l'argile réfractaire à l'insertion du cercle de serrage, chaque étape de la production est contrôlée avec précision et documentée.

Nous restons en contact permanent avec les usines et avec les employés sur place pour perfectionner la production de chaque composant afin de garantir la qualité unique des barbecues MONOLITH.

Tout cela fait que MONOLITH est bien plus qu'un simple barbecue en céramique. MONOLITH est une équipe d'amateurs et de passionnés de barbecue et incarne l'idée d'une liberté absolue en matière de barbecue, une cuisine extérieure universelle avec une gamme d'accessoires toujours plus étendue ... et par-dessus tout, la convivialité autour d'un barbecue.

04	TOUTE LA CUISINE D'EXTERIEUR
06	L'HISTOIRE DE MATTHIAS OTTO
08	MONOLITH PRO-SERIE 2.0
09	LES 3 STYLES DE CUISSON
12	SMART GRID SYSTEM
13	COCOTTE
14	MONOLITH ICON
16	MONOLITH JUNIOR (PRO-SERIE 2.0)
18	MONOLITH BASIC
20	MONOLITH CLASSIC (PRO-SERIE 2.0)
22	MONOLITH LECHER (PRO-SERIE 2.0)
24	MONOLITH BBQ GURU EDITION (PRO-SERIE 2.0)
28	ALLE GRÖSSEN AUF EINEN BLICK
32	AMBASSADEUR MONOLITH
34	MERCHANDISING & COLLECTION EN CUIR
36	ACCESSOIRES
55	MONOLITH SMOKE PELLETS
56	NOTRE CHARBON ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

INDEX

UNE CUISINE D'EXTÉRIEUR COMPLÈTE

DES POSSIBILITÉS
CULINAIRES ILLIMITÉES
ET UNE EXPÉRIENCE
DE BARBECUE UNIQUE
GRÂCE À L'ALLIANCE DE
LA CÉRAMIQUE ET DE
L'ACIER INOXYDABLE

✦ FACILITÉ D'ENTRETIEN

Une pyrolyse pour le grill, et une goulotte à cendres pour le reste. Vous n'avez qu'à retirer le charbon consommé par la goulotte inférieure du MONOLITH ; le feu se charge de nettoyer le reste pour vous.

» FUMOIR

Créez de nouvelles saveurs grâce à la goulotte à fumée. Donnez une saveur délicate incomparable à votre viande en ajoutant des pellets ou du bois de fumage sans soulever le couvercle.

♥ POLYVALENCE

Le grill MONOLITH est non seulement un barbecue, mais aussi un four en pierre, un fumoir et une plaque à teppanyaki. Que vous souhaitiez saisir un steak, faire cuire en 3 minutes une pizza réalisée par vos soins ou lancer le mijotage de 10 heures pour obtenir des travers divins, votre barbecue MONOLITH vous donnera toujours entière satisfaction avec une plage de températures entre 70 °C et 400 °C.

👁 EFFICACITÉ

Vous voulez faire griller quelques steaks rapidement ? Aucun problème. Grâce à l'effet cheminée, le charbon chauffe vite et votre barbecue MONOLITH est prêt à l'emploi. Son excellente isolation permet aux braises de s'éteindre très rapidement une fois les orifices de ventilation fermés, ce qui facilite la prochaine utilisation.

🏗 ROBUSTESSE

Fabriqué en céramique et en acier inoxydable, notre barbecue MONOLITH est parfaitement à même de résister à la chaleur et aux intempéries. Son support est composé d'acier à revêtement par poudre, tandis que la table auxiliaire a été fabriquée en bambou robuste. Le résultat est impressionnant, rustique et parfaitement résistant.

🔄 ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

La série MONOLITH Pro est plus performante que jamais. Un système de ventilation astucieux vous permet de travailler dans la plage inférieure de températures pendant un maximum de 24 heures avec 2,5 à 3 kg de charbon seulement (MONOLITH Classic). Le MONOLITH, qui n'a pas besoin de beaucoup d'oxygène, laisse passer très peu d'air afin que les aliments grillés restent toujours tendres et juteux.

🌡 STABILITÉ

Le réglage simple de l'alimentation en air et le système d'étanchéité précis de la céramique lourde permet d'éviter les fluctuations de température. Il en résulte une grande stabilité et une baisse de 25 à 50 % de la consommation de charbon. Quant aux températures négatives, elles ne posent aucun problème non plus.

🛡 GARANTIE LIMITED LIFETIME

Toutes les conditions de garantie des produits MONOLITH sont disponibles sur le site www.monolith-grill.eu/fr/

Matthias
Atto



Le barbecue au charbon de bois m'a toujours fasciné. J'ai essayé les différents barbecues au charbon de bois et fumoirs bien avant la création de MONOLITH étant toujours à la recherche d'un barbecue capable de faire plus que ce que vous attendez d'un barbecue au charbon de bois normal. À un moment donné, alors que je faisais tout autre chose en tant qu'entrepreneur, j'ai finalement trouvé un barbecue qui m'a enthousiasmé comme aucun autre dans le monde du feu, de la fumée et du charbon de bois : le barbecue kamado.

J'ai été immédiatement enthousiasmé par la capacité unique de stockage de la chaleur, mais il y avait beaucoup plus que cela à ce moment-là : je voulais fumer et cuire, cuisiner et rôtir, cuire pendant vingt heures ou faire des barbecues en indirect et en direct. Et même si aucun

barbecue en céramique ne pouvait faire cela à l'époque, je savais que j'avais trouvé de l'or - tout ce qui manquait était une bonne dose de travail de développement.

C'est dans cet esprit que j'ai fondé MONOLITH Grill. Avec une petite équipe de spécialistes du barbecue et des designers, nous avons trouvé un fournisseur pour une céramique parfaitement adaptée, conçu les premiers modèles, construit des prototypes et développé progressivement le tout premier MONOLITH. Depuis lors, nous travaillons sans relâche à la réalisation d'un objectif : créer le barbecue au charbon de bois parfait.

Nous nous sommes rapprochés de cet objectif au cours des dernières années. Les modèles actuels de MONOLITH sont le résultat de plus de 13 ans d'innovation, d'ingénierie, de réflexions originales et bien sûr, d'innombrables séances de barbecue et d'expériences partagées. Chaque nouveau MONOLITH qui sort de notre production est un véritable chef-d'œuvre, et pourtant : la quête de la perfection continue.

MONOLITH, LE GOÛT DE LA TRADITION

Un héritage de 3 000 ans. La symbiose entre l'héritage japonais du Mushi-Kamado, un artisanat de pointe et un design intemporel.

LE MONOLITH EST DESIGN

Fonctionnalité et esthétique, compétence et style : pour MONOLITH, ce ne sont pas des contradictions. Faites l'expérience de la symbiose ultime dans un seul barbecue. Nous le savons tous : l'appétit est aussi une question d'esthétique.

MONOLITH C'EST LA CONVIVIALITÉ

Le MONOLITH, c'est comme un feu de camp sous les étoiles : il fascine et réchauffe, c'est un facteur de convivialité extraordinaire. Vivez des soirées inoubliables avec votre famille et vos amis. Parce que rien n'est plus important.



MONOLITH

PRO-SERIE

2.0

LA NOUVELLE ÈRE DU BARBECUE

Tous les MONOLITH embarquent désormais un joint en fibre de verre de haute qualité avec bandes métalliques incluses. Notre Junior est équipé de la charnière Icon tant plébiscitée et peut accueillir la plancha. Le point de rotation du couvercle Classic a été déplacé afin de pouvoir être ouvert encore plus facilement. De plus, tous les modèles sont dotés de nouvelles soupapes de régulation d'air en fonte dotées du système Slide pour plus de stabilité. Et pour que tout MONOLITH soit „Guru ready“, tous nos kamados ont un adaptateur Guru Blower. Nous sommes heureux d'entrer dans la nouvelle ère du barbecue : l'ère du MONOLITH Pro-Serie 2.0.

LES TROIS STYLES DE CUISSON



CUISSON
DIRECTE

CUISSON
INDIRECTE

FOUR PAIN
ET PIZZA



SCANNEZ
MOI!

TUTORIELS
ET VIDÉOS
DE RECETTES





MONOLITH, LE GOÛT DE LA
TRADITION

SMART GRID SYSTEM

Forte de multiples innovations, la série MONOLITH Pro ouvre une nouvelle ère pour les barbecues. Grâce au nouveau système de grille intelligent, vous pouvez cuire des aliments sur 4 niveaux avec des demi-grilles. À cela s'ajoutent des demi-lêchefrites et des demi-pierres déflectrices qui permettent de faire des grillades en cuisson directe et indirecte simultanément. Le nouveau brasier comprend un système de collecte de cendres en acier inoxydable, la pelle incluse lors de la livraison permettant de retirer les cendres sans difficulté.

PRO-SERIE SMART GRID SYSTEM

Nouveau système de grille intelligent (SGS) offrant une fonctionnalité inégalée et des lêchefrites intégrés. Cadre métallique, cercle & poignée, 2 pierres déflectrices, 2 lêchefrites, 2 grilles.

CLASSIC

N° D'ART. 101011
€ 179,90

LECHEF

N° D'ART. 101033
€ 229,90

PRO-SERIE FIREBOX

Le brasier segmenté à la pointe de la technologie repose sur un cadre en acier inoxydable comprenant un compartiment à cendres concave intégré et une pelle.

CLASSIC

N° D'ART. 101053-C
€ 179,90

LECHEF

N° D'ART. 101053-L
€ 229,90



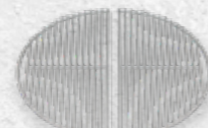
SMART GRID RING

CLASSIC

N° D'ART. 207033
€ 24,90

LECHEF

N° D'ART. 207038
€ 29,90



GRILLE EN ACIER (SET DE 2)

CLASSIC

N° D'ART. 207034
€ 69,90

LECHEF

N° D'ART. 207039
€ 89,90



LÊCHEFRITES (SET DE 2)

CLASSIC

N° D'ART. 207032
€ 54,90

LECHEF

N° D'ART. 207037
€ 79,90

COCOTTE

NOUVEAUTÉ!

Avec la cocotte en fonte, faites de votre barbecue MONOLITH une sublime cuisine extérieure. La cocotte en demi-cercle s'intègre parfaitement dans le SGS (Smart Grid System). Le couvercle peut également être utilisé séparément comme une plaque réversible avec différentes surfaces. Une grille intérieure en acier inoxydable (livrée avec la cocotte) permet d'avoir un deuxième niveau et offre une excellente polyvalence culinaire. La cocotte émaillée noire a une épaisseur de 4 mm et disponible en plusieurs dimensions pour le MONOLITH Classic et le LECHEF.



SET COCOTTE SGS CLASSIC (ENV. 6,5L)

N° D'ART. 207060

€ 189,90



SET COCOTTE SGS LECHEF (ENV. 9,5L)

N° D'ART. 207063

€ 239,90



DEMI-PLANCHA FONTE

CLASSIC

N° D'ART. 207031
€ 54,90

LECHEF

N° D'ART. 207036
€ 79,90



DEMI-GRILLE FONTE

CLASSIC

N° D'ART. 207030
€ 54,90

LECHEF

N° D'ART. 207035
€ 79,90



MONOLITH

ICON



COMPACT ET POLYVALENT

Ne le sous-estimez pas: le ICON de MONOLITH est la star discrète parmi les barbecues en céramique. Pour fumer, cuire, faire griller et cuisiner de bien d'autres façons grâce à sa plaque de cuisson. Son couvercle est facile à retirer, ce qui permet de convertir le ICON en un barbecue de table et la plaque de cuisson en plaque à teppanyaki.

MONOLITH ICON

N° D'ART. 102000
€ 799,90

HOUSSE ICON

N° D'ART. 102028
€ 59,90



ICON

JUNIOR

PRO-SERIE 2.0



LE PLUS COMPACT

Tous les plaisirs de la grillade sur 33 cm de diamètre. Tout comme le ICON, le JUNIOR compact est le plus petit de nos modèles, mais il relève tous les défis avec brio. Cuisson au grill ou au four, fumage et mijotage - avec son poids de 43 kg, le JUNIOR est facile à transporter et parfait sur un balcon ou au camping. Même les restaurateurs l'adorent car ils ont bien compris que tout n'est pas toujours une question de taille.

SANS BERCEAU

N° D'ART. 121022-BLACK
N° D'ART. 121022-RED
€ 749,90

AVEC BERCEAU

N° D'ART. 121021-BLACK
N° D'ART. 121021-RED
€ 799,90

HOUSSE JUNIOR

N° D'ART. 201028
€ 59,90



L'ESSENTIEL



Conçu pour le débutant, le modèle BASIC possède presque toutes les fonctions qui font la renommée de nos modèles MONOLITH. Il sait griller, cuire et mijoter avec sa grille de 44 cm, sa céramique de grande qualité et ses cercles en acier à revêtement de poudre. Le MONOLITH Basic est fourni sans goulotte de fumage.

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 201000-BASIC

€ 999,90

COMPATIBLE
AVEC NOS
ACCESSOIRES
CLASSIC



MONOLITH BASIC



LE CLASSIQUE

C'est notre barbecue le plus plébiscité pour une bonne raison : avec sa grille de 44 cm de diamètre, le modèle Classic régale toute la famille.

Sa grille supplémentaire et son 2ème niveau de grille en option offrent énormément d'espace pour tous les types de plats et d'accompagnements, tandis que son système d'alimentation en pellets donnera à vos aliments grillés des saveurs exceptionnelles.

SANS BERCEAU

N° D'ART. 121002-BLACK

N° D'ART. 121002-RED

€ 1.559,90

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 121001-BLACK

N° D'ART. 121001-RED

€ 1.699,90

HOUSSE CLASSIC

N° D'ART. 201010

€ 64,90



CLASSIC

PRO-SERIE 2.0



CLASSIC

LE PRO-SERIE 2.0 CHEF



LA CUISINE D'EXTÉRIEUR PARFAITE

Avec ses 140 Kg pour moins d'un mètre de hauteur, le modèle LeChef est notre champion du monde dans la catégorie poids lourds. Sa grille de 52 cm et ses différentes grilles vous permettront de laisser libre cours à votre créativité. Que vous souhaitiez faire griller, cuire, fumer ou faire mijoter des aliments, le modèle LeChef vous fera redécouvrir l'art de la cuisson au barbecue. Banquets, cuisines de rue, restaurants ou concours de grillades:

Le LeChef a été conçu pour les amateurs de barbecue qui voient les choses en grand.

SANS BERCEAU

N° D'ART. 121031-BLACK
N° D'ART. 121031-RED
€ 2.449,90

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 121030-BLACK
N° D'ART. 121030-RED
€ 2.699,90

HOUSSE LECHEF

N° D'ART. 201037
€ 74,90





CLASSIC

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 129001-BLACK
€ 1.899,90

SANS BERCEAU

N° D'ART. 129002-BLACK
€ 1.749,90

LECHEF

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 129030-BLACK
€ 2.799,90

SANS BERCEAU

N° D'ART. 129031-BLACK
€ 2.649,90

BBQ GURU EDITION

PRO-SERIE 2.0

L'édition MONOLITH BBQ Guru a été mise au point en coopération avec notre partenaire américain BBQ Guru. Le système électronique de réglage de la température étant parfaitement au point chez MONOLITH, nous avons développé des modèles MONOLITH Classic et LeChef avec ventilateur intégré.

Il n'y a plus de manipulations à effectuer pour fixer des adaptateurs à l'entrée d'air. Mesurée à l'aide d'un capteur thermique, la température de cuisson est communiquée à un régulateur* via un câble. Le régulateur ajuste le ventilateur intégré, qui maîtrise ensuite les braises par le biais de la quantité d'oxygène soufflé.

En outre, le régulateur détecte si le couvercle est ouvert et ajuste l'alimentation en air pendant l'ouverture.

*Présentation des différents contrôleurs sur p. 26/27



3-2-1 RIBS!

CONTRÔLE COMPLET ET
COMPATIBILITÉ MAXIMALE AVEC
LE KIT DE L'ÉDITION MONOLITH
BBQ GURU

Que la grillade soit juste un passe-temps pour vous ou que les braises vous passionnent, passez au niveau supérieur avec la technologie innovante de BBQ Guru. Pour en savoir plus sur nos modèles Guru, rendez-vous sur : www.bbq-guru.eu

SET MONOLITH BBQ GURU EDITION

(Convient pour BBQ Guru Edition p. 24/25)

N° D'ART. 209091

€ 219,90

SET UNIVERSEL AVEC BLOWER & ADAPTATEUR

(Convient à la plupart des barbecues)

N° D'ART. B901-1016-BK-01

€ 299,90



BBQ GURU DIGIQ® DX3 SET MONOLITH BBQ GURU EDITION

Le DigiQ® DX3 mesure automatiquement la température à coeur de vos aliments grillés et régule les braises avec une précision digne d'un four, le tout en temps réel et de manière entièrement automatisée. Qu'il pleuve, qu'il vente ou même qu'il neige, le DigiQ vous permet de griller de grandes quantités de viande ou votre prochain long job de nuit avec une facilité déconcertante.

Contenu de la livraison : Contrôleur DigiQ® DX3, 1x sonde grill (pit), 1x sonde alimentaire (food), 1x bloc d'alimentation, 1 x câble en spirale, 1x housse de protection.



BBQ GURU DYNAQ

Une nouvelle génération de régulateurs de température établissent d'ores et déjà la nouvelle norme : avec son anneau lumineux Status Q unique en son genre et son contrôle par application via Bluetooth, le modèle d'entrée de gamme DynaQ vous permet d'obtenir un résultat parfait. Assistez au commencement d'une nouvelle ère.



SET MONOLITH BBQ GURU EDITION

(Convient pour BBQ Guru Edition p. 24/25)

N° D'ART. 109090

€ 319,90

SET UNIVERSEL AVEC BLOWER & ADAPTATEUR

(Convient à la plupart des barbecues)

N° D'ART. B900-1030-01

€ 399,90

SET MONOLITH BBQ GURU EDITION

(Convient pour BBQ Guru Edition p. 24/25)

N° D'ART. 109099

€ 379,90

SET UNIVERSEL AVEC BLOWER & ADAPTATEUR

(Convient à la plupart des barbecues)

N° D'ART. B901-1040-01

€ 469,90



BBQ GURU ULTRAQ

BBQ Guru UltraQ est le compagnon idéal du pro des grillades qui souhaite élever son art culinaire au plus haut niveau. Grâce au cloud, il est accessible et peut être contrôlé depuis n'importe où, tandis que l'anneau lumineux Status Q offre une bonne visibilité. Profitez de sa précision équivalente à celle d'un four et dégustez des plats cuits à la perfection.

ANNEAU LUMINEUX STATUS Q



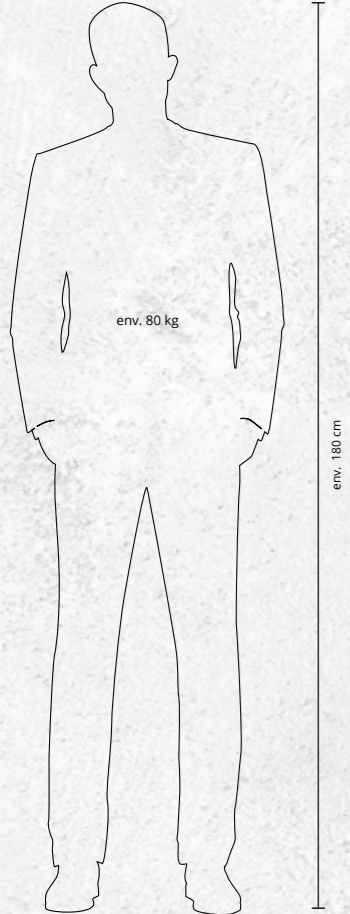
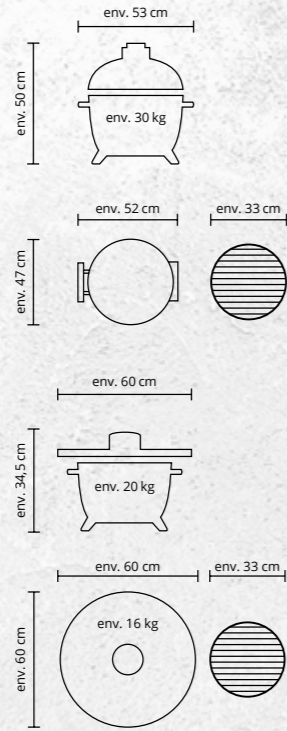
ANNEAU EXTÉRIEUR BLEU

La température du charbon n'a pas encore atteint la valeur souhaitée. Le témoin bleu indique que le barbecue est encore en phase de préchauffage.

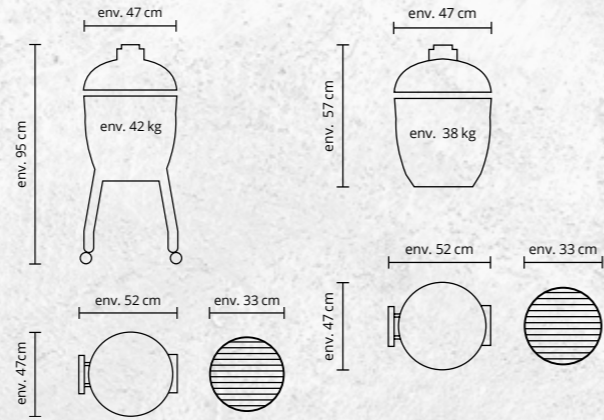
ANNEAU EXTÉRIEUR ROUGE

Lorsque l'anneau extérieur devient rouge et fait apparaître des impulsions sur les côtés, le régulateur UltraQ ajuste le flux d'air du ventilateur afin de maintenir la température de cuisson. En cas d'événement imprévu, l'anneau lumineux Status Q le signale immédiatement par des impulsions sur toute sa surface.

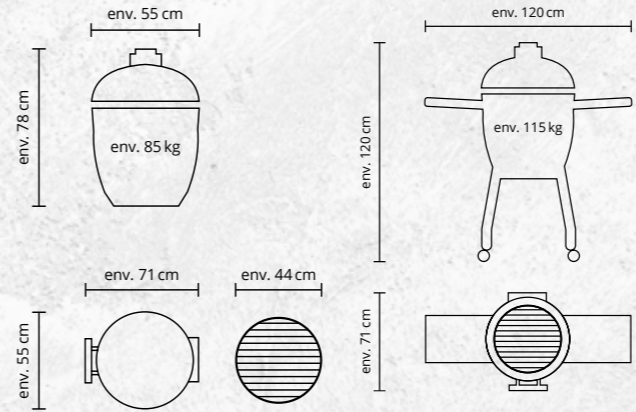
MONOLITH ICON



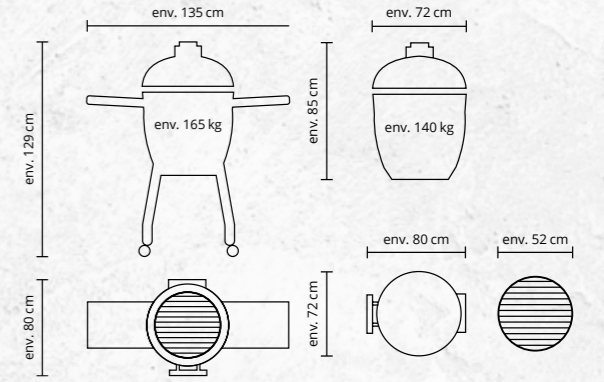
MONOLITH JUNIOR



MONOLITH CLASSIC, BASIC & BBQ GURU ED.



MONOLITH LeCHEF & LeCHEF BBQ GURU ED.

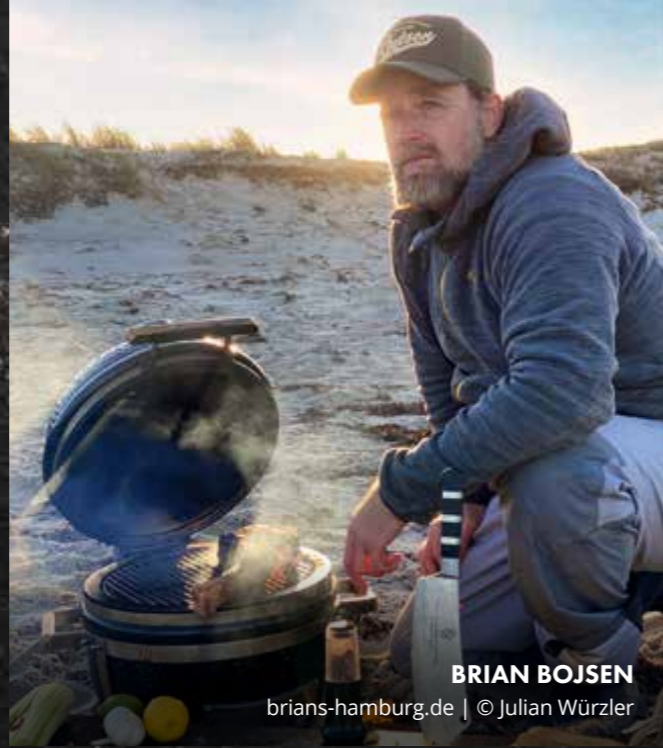


MONOLITH, C'EST LA **CONVIVIALITÉ**





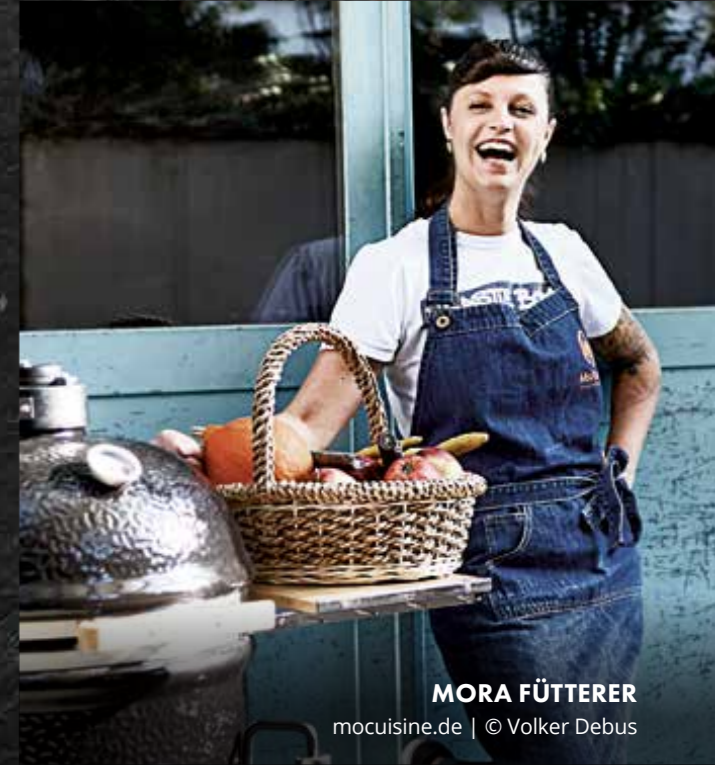
JULIA KOMP
Ancien plus jeune chef étoilé | juliakomp.de



BRIAN BOJSEN
brians-hamburg.de | © Julian Würzler



TIM MÄLZER
tim-maelzer-shop.de | © Tobias Oehlke



MORA FÜTTERER
mocusine.de | © Volker Debus



STEFAN MARQUARD
marquard-akademie.de | © Tobias Oehlke



LUTZ BÖSING
fincacortesin.com | © Tobias Oehlke



FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER
atlantik-muenchen.de



PIERRE ET LAURENT
du Blog "BBQ WAY OF LIFE"



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.

N° D'ART. A-001-L & A-001-XL
 € 129,90 & € 139,90



CASQUETTE

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

N° D'ART. MERCH-C
 € 24,90



NOTRE COLLECTION EN CUIR EST DISPONIBLE!

FOURREAU À COUTEAUX

Un couteau de cuisine ou à grillades toujours à portée de main. Cet étui à couteaux (100% cuir véritable) est assorti à notre nouveau tablier de barbecue et fait partie intégrante de la panoplie de tout cuisinier amateur ou professionnel.

N° D'ART. A-001-KNIFE
 € 39,90 €

PORTE-BOUTEILLE

Ce porte-bouteille (100% cuir véritable) se révélera vite indispensable pour vous aider à étancher votre soif lors d'une session de barbecue. Avec ce nouvel accessoire en cuir, vous avez tous les atouts en main pour n'importe quel événement.

N° D'ART. A-001-BOTTLE
 € 39,90

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.

N° D'ART. G-001
 € 39,90



HIGH QUALITY
 100% DUTCH LEATHER

THERMO-LITH

N° D'ART. 207070

€79,90 2 sondes incluses

SONDE DE TEMPERATURE SUPPLÉMENTAIRE

N° D'ART. 207071

€29,90 vendu par 2



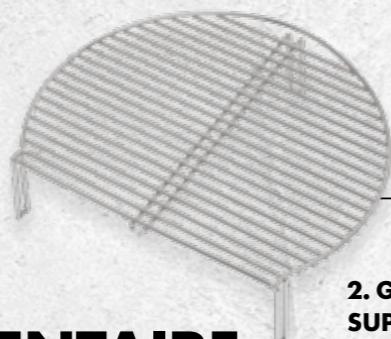
THERMOMÈTRE BLUETOOTH

Le thermomètre Bluetooth MONOLITH „Thermo-Lith“ surveille votre barbecue via l'application et vous indique quand les aliments sont prêts. Téléchargez simplement l'application gratuite (iOS & Android), connectez-vous via Bluetooth et vous pourrez cuisiner sans souci. Cet appareil peut également être utilisé pour contrôler l'espace de cuisson. Le thermomètre peut gérer jusqu'à 6 sondes et montre la progression exacte de la cuisson des aliments dans l'application. L'article est livré avec : thermomètre, deux sondes de température (rouge et orange), un clip grille, deux piles AA de 1,5 V, manuel d'instructions.



2. GRILLE SUPPLÉMENTAIRE

Avec la grille supplémentaire en acier inoxydable, il devient facile d'élargir la surface de grillade en toute simplicité. Grâce à ses pieds spéciaux, cette grille s'installe en toute sécurité sur la première grille ou même sur une autre grille supplémentaire (uniquement dans les modèles MONOLITH Classic et LeCHEF), ce qui donne la possibilité d'obtenir jusqu'à 3 niveaux pour une cuisson lente, pour fumer, griller.

**2. GRILLE SUPPLÉMENTAIRE ICON ET JUNIOR**

N° D'ART. 201023

€34,90

2. GRILLE SUPPLÉMENTAIRE CLASSIC

N° D'ART. 201005

€59,90

2. GRILLE SUPPLÉMENTAIRE LECHEF

N° D'ART. 201038

€79,90

PINCE À BARBECUE

Pince à barbecue en acier inoxydable poli robuste et pratique avec des manches ergonomiques en bambou pour manipuler facilement les aliments, même les plus gros. Les pinces sont équipées d'un mécanisme de verrouillage peu encombrant.



N° D'ART. 206002

€24,90

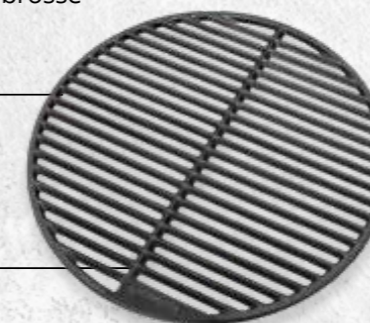
GRILLE EN FONTE

La grille en fonte, en plus d'être un excellent conducteur de chaleur et donc d'aider à la cuisson, donne aux aliments ces lignes typiques « caramélisées » mieux connues sous le nom de marques de grillades. Idéal pour les steaks, le poisson et les légumes grillés. Après utilisation, il est conseillé de ne passer qu'une brosse d'huile sur la fonte.

GRILLE EN FONTE ICON ET JUNIOR

N° D'ART. 201029

€59,90



CHARIOT POUR ICON & JUNIOR

L'ICON et le Junior ont leur propre chariot ! Un cadre noir (revêtement par poudre) et des tables latérales en bois d'acacia donnent aux petits champions de la famille des kamados MONOLITH une base mobile élégante. À l'arrière se trouve le rangement pour la plancha qui est donc toujours prête à servir, à sa place. Sur le plateau inférieur, vous disposez de toute la place nécessaire pour ranger vos accessoires.



NOUVEAUTÉ!

POUR ICON ET JUNIOR

N° D'ART. 201017-I/J
€ 699,90

Dimensions (LxHxP):
 120 cm x 52 cm x 78,5 cm



Recette
FOCACCIA



Trouvez
 l'inspiration!

TABLE EN TECK

Transformez votre barbecue en céramique MONOLITH en cuisine d'extérieur nomade avec des plans de travail et des espaces pour les accessoires. Très robuste, la table en acier avec panneaux en teck transforme le MONOLITH Classic ou LeCHEF en cuisine d'extérieur à part entière. La table a suffisamment d'espace pour être utilisée dans la préparation des grillades et pour poser des accessoires. La mobilité est assurée par deux grandes roues et une poignée. La table est disponible pour les modèles MONOLITH Classic et MONOLITH LeCHEF.

TABLE EN TECK CLASSIC

Poids: env. 64 kg
 N° D'ART. 201003-C **€ 1.299,90**

TABLE EN TECK LeCHEF

Poids: env. 64 kg
 N° D'ART. 201003-L **€ 1.299,90**

HOUSSE TABLE EN TECK

Convient pour Classic & LeChef
 N° D'ART. 201014 **€ 199,90**



Dimensions (LxHxP):
 140 cm x 90 cm x 82,5 cm

LE CHARIOT "BUGGY"

Le MONOLITH s'installe dans le chariot „buggy“ en acier inoxydable brossé sur quatre tampons en caoutchouc Les grandes roulettes en PU antidérapant (Ø 20 cm, deux roulettes orientables et à frein) permettent de déplacer facilement et en toute sécurité le barbecue, même en terrain non plat. Le Buggy MONOLITH est également idéal pour les équipes de barbecue, les restaurants, les traiteurs, l'évènementiel. Le Buggy embarque une tablette latérale rabattable en acier inoxydable et teck pour agrandir le plan de travail.



UN PLAN
DE TRAVAIL
PLUS GRAND

BUGGY AVEC TABLETTE LATÉRALE

Convient pour Classic & LeChef | Poids: 55 kg

CLASSIC

N° D'ART. 201017-C

Dimensions (LxHxP):

101,5 cm x 91 cm x 83 cm

LeCHEF

N° D'ART. 201017-L

Avec tablette dépliée:

148,5 cm x 91 cm x 83 cm

HOUSSE BUGGY

Convient pour Classic & LeChef

N° D'ART. 201019

€ 149,90



N° D'ART. 2010181-BT
€ 699,90

Dimensions (LxHxP):
126 cm x 90 cm x 80 cm



NOUVEAUTÉ!

TABLE D'APPOINT POUR BUGGY

Voici la table d'appoint en option * pour le Buggy du MONOLITH Classic & Le Chef déjà doté d'une tablette latérale. Le plaisir des préparations de grillades est total avec cette table d'appoint qui vient se fixer au Buggy avec une plaque de montage. On gagne un plan de travail de 126 x 80 cm. Comme le buggy, la table a un cadre en acier inoxydable et une surface en teck. Dans les restaurants, mais aussi au jardin, cela vous donne une qualité d'équipement professionnelle pour servir au mieux vos convives. Et lorsque vous n'avez plus besoin de la table d'appoint, rangez-la au sec. Avec ses pieds rabattables, elle ne prend pas de place.

*S'adapte à la version buggy à partir de mai 2021.





BURNOUT KITCHEN

MONOLITH EST
DESIGN



CUISINE D'EXTÉRIEUR

Recette

BUTTERSTOLLEN SUR LE LECHEF



Trouvez
l'inspiration!

PIERRE DÉFLECTRICE ET ENTRETOISE

La pierre déflectrice divisée en deux parties permet, avec le panier à charbon de définir différentes zones de cuisson et de température dans le barbecue pour une cuisson directe et indirecte, uniquement dans les modèles MONOLITH Classic et LeChef. La pierre déflectrice est composée de deux éléments en céramique en demi-lune qui se placent sur l'entretoise selon les besoins. La pierre déflectrice protège les aliments des braises immédiates et de la chaleur directe. De cette façon, de grosses pièces de viande peuvent cuire longtemps en douceur, sans brûler. Grâce à la nouvelle forme de l'entretoise pour le modèle MONOLITH Classic, il est désormais possible d'utiliser un deuxième niveau de grille (en option, par set de 2). Dans le MONOLITH Junior, compte tenu de la taille de la grille, le déflecteur est composé d'une seule pièce.

PIERRE DÉFLECTRICE (UNE PIÈCE) & ENTRETOISE ICON

N° D'ART. 102024 € 54,90

PIERRE DÉFLECTRICE (UNE PIÈCE) & ENTRETOISE JUNIOR

N° D'ART. 201024 € 54,90

PIERRE DÉFLECTRICE (2 PARTIES) & ENTRETOISE CLASSIC ET BASIC

N° D'ART. 201006 € 69,90

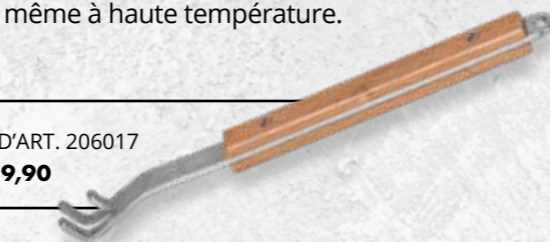
PIERRE DÉFLECTRICE (2 PARTIES) & ENTRETOISE LECHEF

N° D'ART. 201033 € 84,90

LÈVE-PIERRE

Si vous souhaitez changer rapidement la configuration du MONOLITH en cours d'utilisation, cet outil devient indispensable. Avec ce lève-pierre, retirez en toute sécurité la pierre déflectrice ou la pierre à pizza, même à haute température.

N° D'ART. 206017
€ 19,90



HÂCHOIR À PIZZA

Avec le hâchoir à pizza MONOLITH, c'est facile de faire des parts de pizza ou de flammkueches parfaites. La lame en acier inoxydable brossé et le manche en bambou sont très faciles à nettoyer.

N° D'ART. 206004
€ 24,90



PELLE À PIZZA

La pelle à pizza en acier inoxydable brossé avec manche en bambou permet d'enlever facilement les pizzas de la pierre à pizza de votre Kamado MONOLITH. La poignée articulée permet de ranger la pelle sans difficulté.

N° D'ART. 206005
€ 34,90



#101008
ÉPAISSEUR
20 mm

JUNIOR ET ICON
(la double épaisseur
n'est pas possible)
N° D'ART. 201025
€ 29,90

**CLASSIC
ET LECHEF**
N° D'ART. 101008
€ 44,90

PIERRE RÉFRACTAIRE POUR PIZZA

La pierre à pizza est en matériau réfractaire et est idéale pour la cuisson non seulement de la pizza mais aussi de la focaccia, du pain et des desserts. La surface de la pierre réfractaire, une fois qu'elle a atteint la bonne température, facilite la cuisson de la pizza et assure un fond parfait.

BROSSE DE NETTOYAGE

Une brosse en acier inoxydable avec une longue poignée en bambou pour un nettoyage parfait de la grille de cuisson. Idéal pour les grilles en acier inoxydable. La tête de brosse est interchangeable.

N° D'ART. 206006

€ 24,90

TÊTE DE RECHANGE

N° D'ART. 206016

€ 15,90



Recette

POULET AVEC LE CHICKEN ROASTER



Trouvez l'inspiration!

SUPPORT VERTICAL POULET RÔTI

ET POËLE LÉGUMES

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.

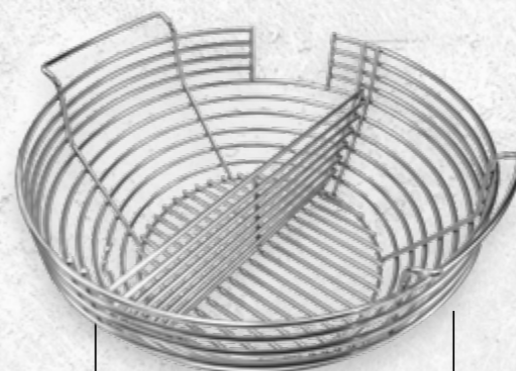
N° D'ART. 206008

€ 34,90



N° D'ART. 206000

€ 24,90



JUNIOR (NON CLOISONNÉ)

N° D'ART. 201046-J

€ 59,90

non compatible avec le MONOLITH ICON

CLASSIC

N° D'ART. 201046-C

€ 89,90

LECHEF

N° D'ART. 201046-L

€ 99,90

PANIER À CHARBON

Avec le panier à charbon en acier inoxydable, le flux d'air à l'intérieur du barbecue est considérablement amélioré. La grille à charbon en fonte doit toujours être placée sous le panier à charbon pour réduire la chaleur rayonnante vers le bas. Grâce à ses poignées pratiques, le panier à charbon se retire facilement du MONOLITH. On secoue les cendres et on remplit le panier de nouveau charbon de bois. Le panier à charbon des modèles MONOLITH Classic et MONOLITH LeChef est équipé d'une cloison permettant de définir deux zones de température différentes dans le barbecue.

MONOLIGHTER

Le Monolighter est le briquet idéal pour allumer votre barbecue MONOLITH. En seulement 60 secondes, vous avez de la braise. Le Monolighter fonctionne uniquement avec de l'air brûlant, sans flamme nue. Cela garantit un allumage sécurisé sans avoir recours à des allumeurs chimiques.

N° D'ART. M-001

Longueur de câble: 3 m

€ 79,90



LÈVE-GRILLE

Lève-grille robuste en acier inoxydable poli avec poignée en bambou pour soulever et retirer la grille de cuisson en toute sécurité et facilement. Convient aux grilles de cuisson en acier et en fonte.

STAND WOK

Le stand pour wok en acier se place sur le cercle du foyer. Grâce à sa forme spécifique, la chaleur est centrée, ce qui permet d'obtenir des cuissons au Wok parfaites grâce à la très haute température.



N° D'ART. 201013
€ 34,90

POËLE WOK

La poêle WOK en acier avec manche en bois est parfaite pour préparer des plats asiatiques, des légumes sautés ou pour cuisiner des soupes et des sauces. L'article est vendu avec un mode d'emploi détaillé.



N° D'ART. 207013
€ 89,90

SET POUR WOK

Le set pour wok comprend la poêle wok, le stand pour wok, la louche, la spatule et l'écumoir.

PORTE-ACCESSOIRES

Le porte-accessoires en acier inoxydable s'accroche sur le berceau du barbecue MONOLITH et offre suffisamment d'espace pour loger les grilles de cuisson, le déflecteur et autres. C'est idéal pour ranger correctement vos accessoires. Le porte-accessoires n'empêche pas de rabattre les tablettes latérales du berceau.

PORTE-ACCESSOIRES CLASSIC

N° D'ART. 206015-C
€ 79,90

PORTE-ACCESSOIRES LECHÉF

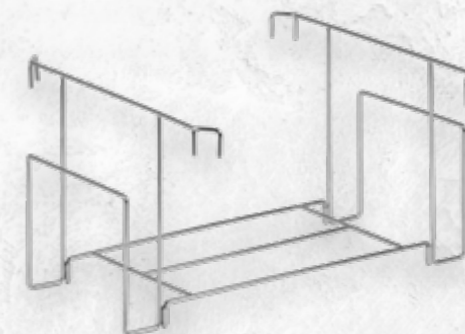
N° D'ART. 206015-L
€ 89,90

Exemple d'application.
Grill et accessoires
non inclus dans la
livraison.



RÉHAUSSEUR DE GRILLE CLASSIC

Le réhausseur en acier inoxydable permet de relever la grille (uniquement pour les modèles MONOLITH Classic et Basic) de 12 cm pour arriver au niveau du rebord de la cuve. Ainsi, la grille est plus éloignée de la source de chaleur, autant en cuisson directe qu'en cuisson indirecte avec la ou les pierre(s) déflectrice(s). Il devient aisé de retourner les grillades et on peut installer un lèche-fritte sous la grille. Remarque : il n'est pas possible d'utiliser simultanément le deuxième niveau de grille et le réhausseur de grille.



N° D'ART. 201047
€ 29,90





PLANCHA

La plaque de cuisson en acier de 8 mm d'épaisseur et 78 cm de diamètre se place sur le MONOLITH Classic ou LeCHEF. Comme toujours, la température est régulée grâce à la soupape de régulation d'air du couvercle. Avant la première utilisation, procédez au culottage de la plancha!

CLASSIC

Poids: 30 kg
N° D'ART. 207020-C
€ 299,90

LECHEF

Poids: 35 kg
N° D'ART. 207020-L
€ 399,90

Exemple d'application.
Barbecue et accessoires
non inclus dans la livraison.



SPATULE

Avec la spatule, vous pouvez retourner les aliments sur la plancha et nettoyer la plancha des restes brûlés.

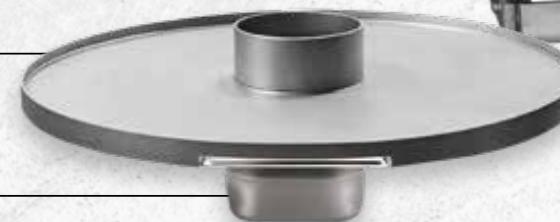


N° D'ART. 207051
€ 16,90

ICON/JUNIOR PLANCHA

La plaque de cuisson en acier de 6 mm d'épaisseur et 60 cm de diamètre se place sur le MONOLITH ICON. Avant la première utilisation, procédez au culottage de la plancha ! La plancha est également compatible avec le JUNIOR PRO Serie2.0.

Poids: 14 kg
N° D'ART. 102021
€ 199,90



N° D'ART. 207050
€ 29,90

CLOCHE

Avec la cloche, vous pouvez travailler sur la plancha de plusieurs façons. Que vous fassiez fondre le fromage sur les burgers ou revenir les légumes avec un peu de jus, les possibilités sont très variées.



Convient pour toutes
les planchas
N° D'ART. 102022
€ 24,90

COURONNE DE WOK

La couronne de wok en acier inoxydable se place sur la plancha. Grâce à sa forme spécifique, la chaleur est centrée, ce qui permet d'obtenir des cuissons au Wok parfaites grâce à la très haute température.

RÔTISSOIRE

La rôtissoire en acier inoxydable vous permet de préparer du poulet, des gyros et des brochettes de poulet, même avec le couvercle fermé, grâce à sa forme inclinée. La broche robuste en acier inoxydable est équipée de deux fourches à viande à longues dents qui maintiennent les aliments en toute sécurité. Grâce au nouveau contre-poids, même les grosses pièces de viande cuisent uniformément. La rôtissoire fonctionne avec un moteur à piles.*

*Les piles ne sont pas incluses.



CLASSIC
N° D'ART. 207000-C
€ 399,90

LeCHEF
N° D'ART. 207000-L
€ 499,90

SET DE BROCHETTES

Avec le set de brochettes en acier inoxydable pour la rôtissoire MONOLITH, votre kamado se transforme en gril Mangal ou Churrasco. Réalisez jusqu'à 7 (CLASSIC) ou 9 brochettes (LeCHEF) en même temps. Le moteur de la rôtissoire permet de tourner toutes les brochettes simultanément.

CLASSIC
N° D'ART. 207001-C
€ 69,90

LeCHEF
N° D'ART. 207001-L
€ 119,90

MOTEUR DE RÔTISSOIRE

Ce moteur de rôtissoire de 220 V se connecte (en option) à la rôtissoire (Classic et LeChef). Le câble permet une alimentation de la rôtissoire sur secteur.

N° D'ART. 207004
€ 39,90



ICON ET JUNIOR
N° D'ART. 207000-I/J
€ 299,90

**3 BROCHETTES
EN ACIER
INOXYDABLE
INCLUSES**

RÔTISSOIRE ICON ET JUNIOR

La rôtissoire en acier inoxydable existe désormais également pour les modèles MONOLITH ICON et JUNIOR. La forme inclinée, qui a fait ses preuves, permet une utilisation à couvercle fermé. La rôtissoire est livrée avec un set de 3 brochettes robustes en acier inoxydable. Les brochettes tournent simultanément grâce au moteur sur pile (ou moteur 200 V, en option). Il existe en option un set de pinces à brochettes pour fixer de grosses pièces de viande sur les brochettes.



Recette

**GIGOT D'AGNEAU
AUX LÉGUMES**



Trouvez
l'inspiration!

N° D'ART. 206001
€ 39,90

BROCHETTES & PORTE-BROCHETTES

Cet ensemble de six brochettes larges avec porte-brochettes en acier inoxydable brossé est idéal pour les brochettes de viande, poisson et légumes. Les pointes acérées vous permettent de percer facilement les aliments et la bonne largeur des brochettes empêche les aliments de bouger. Les brochettes peuvent être fixées dans différentes positions, pour permettre une cuisson uniforme sur tous les côtés.

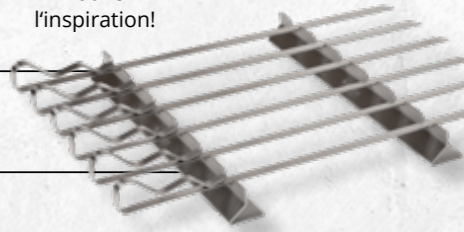




PLANCHE DE CUISSON SAUMON

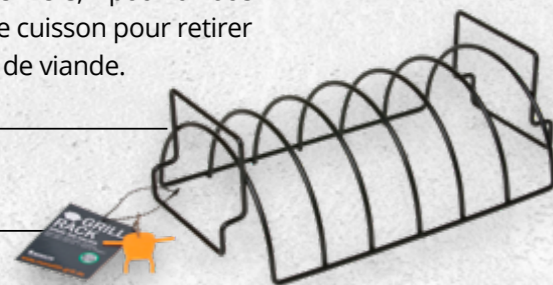
La planche de cuisson pour saumon ne convient que pour le MONOLITH Classic et LeChef. L'article comprend: planche en bois de hêtre et support fixation en acier inoxydable.

N° D'ART. 206020
€ 89,90

RACK POUR SPARE RIBS 2-EN-1

Le rack pour spare ribs en acier (revêtement noir) permet de griller les spare ribs en prenant peu de place. Et si vous le mettez à l'envers, il pourra vous servir de panier de cuisson pour retirer de grosses pièces de viande.

N° D'ART. 206007
€ 24,90



CHIP-FEEDER-SYSTEM



PELLETS DE FUMAGE

Insérez les pellets, copeaux ou bois de fumage dans le rail de fumage.



CHARGER

Ouvrez le clapet de la goulotte de fumage et insérez le rail de fumage dans votre barbecue MONOLITH.



DÉPOSER

Avec le poussoir-curseur, poussez directement les pellets dans la braise, puis retirez le rail de fumage et refermez le clapet de la goulotte.

PELLETS DE BOIS POUR FUMAGE

CONVIENT À TOUS LES BARBECUES.

Transformez votre barbecue MONOLITH en fumoir de grande qualité. Avec notre large éventail de saveurs fumées, il y en a pour tous les goûts. Chaque pellet produit une saveur qui lui est propre suivant le bois utilisé. Fabriqués en bois d'une seule essence sans écorce, les pellets sont dispersés directement sur le charbon, sans trempage.

CERISE/CHERRY

N° D'ART. 201101

La fumée délicate, douce et fruitée donne à la viande tendre une saveur particulière. Très apprécié avec les spare ribs. **Idéal pour : boeuf, porc, volaille, poisson, gibier**

HÊTRE

N° D'ART. 201100

Le goût légèrement fumé convient à presque tous les types de grillades. Convient également comme base pour vos propres mélanges de pellets. **Parfait pour le porc, le boeuf, la volaille et la pâtisserie.**

NOYER

N° D'ART. 201106

Forte fumée de noix, très individuelle. Idéal avec les spare ribs. **Pour : boeuf, porc, jambon, gibier.**

POMME/APPLE

N° D'ART. 201102

Fumée forte, sucrée et fruitée. Offre l'arôme d'arbre fruitier le plus intense. Très apprécié pour le pulled pork. **Pour : boeuf, porc, gibier.**



Contenu: 1 kg
€ 9,90

PEUT-ON DIRE QUE MONOLITH EST ÉCOLO ?

Quand on parle de „développement durable“, la viande, le CO2 et le changement climatique sont les trois premiers mots qui viennent à l'esprit. En tant que fabricant de barbecues au charbon de bois, nous sommes conscients de la responsabilité qui nous incombe. Ainsi, depuis la création de notre entreprise, MONOLITH s'inscrit dans une démarche éco-responsable. Notamment parce que ce thème est aussi une préoccupation personnelle pour notre CEO Matthias Otto et son équipe. Mais comment nous occupons-nous concrètement de l'optimisation énergétique, de développement durable et de l'empreinte CO2 neutre? Nous répondons à cette question en trois temps.

1. LE BARBECUE

Alors que de nombreux barbecues à gaz ou au charbon de bois sont bons à jeter au bout de quelques années (voire quelques mois) et finissent à la décharge, un kamado MONOLITH vous accompagnera toute votre vie. Le corps en céramique est fait pour durer éternellement sans influence extérieure, tandis que les éléments en acier inoxydable de haute qualité et les nouveaux cercles d'étanchéité de la série Pro 2.0 ne s'oxydent pas, même après des années passées au grand air. De plus, le MONOLITH, barbecue en céramique, consomme extrêmement peu de charbon. En effet, l'énergie produite lors de la combustion est efficacement transformée en

À PROPOS DE KAMADOS, DE CHARBON DE BOIS ET DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

chaleur utile, stockée par la céramique qui la conserve longtemps. Ce qui nous amène au point 2 de notre réponse :

2. LE CHARBON DE BOIS

Pour choisir le bon charbon de bois, les facteurs les plus importants sont la qualité, la longévité, l'efficacité et le goût. C'est en tenant compte de ces aspects que nous avons développé le charbon de bois pour barbecue MONOLITH en collaboration avec une entreprise allemande innovante. L'entreprise produit principalement du charbon de bois en tant qu'additif alimentaire pour animaux, c'est pourquoi ce charbon répond aux exigences les plus élevées en matière de pureté et de production climatiquement neutre. Ainsi, notre charbon de bois éco-responsable provient exclusivement de bois de chêne issu d'une sylviculture allemande certifiée qui s'inscrit dans une démarche de développement durable.

De plus, toutes les étapes du processus de production sont optimisées sur le plan énergétique : Le gaz qui en résulte alimente une installation de cogénération thermique, 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 honneur 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.

♥ POUR UN MONDE VERT ET PROPRE

**MONOLITH
CHARBON DE
BOIS 8 KG**

N° D'ART. 201090

€ 19,90



MONOLITH CHARBON

PARCE QUE LES MEILLEURS BARBECUES MÉRITENT LE MEILLEUR CHARBON DE BOIS

Une production moderne et efficace permet d'extraire les goudrons et les acides du bois pour produire un charbon de bois riche en énergie, uniformément carbonisé et contenant 85 % de carbone. Un processus de pyrolyse gazeuse respectueux de l'environnement garantit une empreinte carbone neutre. Le tri grossier de 4 à 12 cm évite que le charbon ne soit trop serré dans le foyer ou le panier à charbon et optimise le flux d'air et l'intensité de la chaleur. Grâce à sa parfaite carbonisation, le charbon de bois MONOLITH s'enflamme très rapidement et atteint 200 à 250°C en 10 à 15 minutes. La valeur énergétique élevée de 31 700 kJ /kg permet d'atteindre et de maintenir des températures élevées en cas de besoin.



MONOLITH, C'EST LA CONVIVIALITÉ

Copyright © 2022 MONOLITH Grill GmbH. Tous droits réservés. Si tous les efforts ont été faits pour que les informations contenues dans cette brochure sont à jour et exactes, nous déclinons toute responsabilité pour toutes erreurs ou omissions. Les informations contenues dans cette brochure sont fournies „telle quelle” et ne sont garanties justes, complètes et actualisés. En aucun cas, MONOLITH ou ses agents ou employés sont responsables envers vous ou envers toute autre personne pour toute action ou décision prise sur la base des informations contenues dans cette brochure.



#MONOLITH BBQ

REJOIGNEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX
ET LAISSEZ-VOUS
INSPIRER !



f Joint the club ! Devenez membre de notre groupe Facebook exclusif „MONOLITH Owners Club” animé par des passionnés de barbecue. Nous vous y retrouverons avec plaisir !



