ZUBELOER CESS(GR CESSOR





Buggy, dem umfangreichen Grilltool-Sortiment, der Holzkohle und hochwertigen Zubehörteilen wird der MONOLITH Keramikgrill noch vielseitiger – Du wirst erstaunt sein, was mit deinem MONOLITH Keramikgrill alles machbar ist! Die perfekten Werkzeuge – für perfekte Ergebnisse!

Für noch mehr Möglichkeiten und Freude beim For even more options and enjoyment when grilling Grillen mit dem MONOLITH Keramikgrill. Mit dem with your MONOLITH ceramic grill. The buggy, an extensive assortment of BBQ tools, including charcoal and high-quality accessories, make your MONOLITH even more versatile - you'll be amazed at the possibilities! The perfect tools – for perfect results!

> 04 | BUGGY & TEAKHOLZTISCH / BUGGY & TEAKWOOD TABLE 08 | GRILLTOOLS & ZUBEHOER / GRILLTOOLS & ACCESSORIES 24 | GRILLKOHLE & SMOKE PELETTS / CHARCOAL & SMOKE PELLETS



BUGGY & TEAKHOLZTISCH

Verwandelt deinen MONOLITH Keramikgrill in eine mobile Outdoorküche mit Arbeitsflächen und Ablagen für Grillzubehör.

Transforms your MONOLITH ceramic grill into a mobile outdoor kitchen with work surfaces and side table for grill accessories.





BUGGY MIT SEITENTISCH / BUGGY WITH SIDE TABLE

Der MONOLITH wird im Buggy aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl auf vier Gummipuffern gelagert und durch eine spezielle Halterung am Scharnier fixiert. Die großen Räder (Ø 26 cm, zwei davon lenk- und feststellbar) ermöglichen einen beschädigungsfreien und sicheren Transport des Grills auch in unwegsamem Gelände. Der MONOLITH Buggy eignet sich so auch ideal für Grillteams, Street Food-Verkäufer, Restaurants und Catering. Zur Vergrößerung der Arbeitsfläche ist ein klappbarer Seitentisch aus Edelstahl und Teakholz erhältlich.

The MONOLITH is mounted in the stainless steel buggy on a secure support basket with rubber shock absorbers, and protected further with a latch on the hinge to ensure safety against unwanted movement. 26 cm in diameter pneumatic casters provide a smooth ride that makes the buggy perfect for barbecue teams, street food vendors, restaurants and caterers.

BUGGY MONOLITH CLASSIC

Maße (LxBxH): 70x70x80cm (ohne Griff),

84x70x80cm (mit Griff) Gewicht: 42kg

Artikel-Nr.: 201017-C

SEITENTISCH MONOLITH CLASSIC

Maße (LxBxH): 50 x70x9/25 cm (ohne/mit Scharnier und Feststeller)

Gewicht: 9kg Artikel-Nr.: 201018-C

BUGGY MONOLITH CLASSIC

 $\begin{array}{l} \mbox{Dimensions (LxWxH): } 70x70x80cm \\ \mbox{(excl. handle), } 84x70x80cm \mbox{ (incl. handle)} \end{array}$

Weight: 42 kg Item No.: 201017-C

SIDE TABLE MONOLITH CLASSIC

Dimensions (LxWxH): 50x70x9/25cm (excl./incl. hinge and latch) Weight: 9kg

Item No.: 201018-C

BUGGY & TEAKHOLZTISCH | 06 07 | BUGGY & TEAKHOLZTISCH







BUGGY MIT SEITENTISCH / BUGGY WITH SIDE TABLE

BUGGY MONOLITH LE CHEF

Maße (LxBxH): 80x74x80 cm (ohne Griff), 94x74x80 cm (mit Griff) Gewicht: 45 kg

Artikel-Nr.: 201017-L

SEITENTISCH MONOLITH LE CHEF

Maße (LxBxH): 50,5x80x9/25cm (ohne/mit Scharnier und Feststeller)

Gewicht: 10 kg Artikel-Nr.: 201018-L

BUGGY MONOLITH LE CHEF

Dimensions (LxWxH): 80x74x80cm (excl. handle), 94x74x80cm (incl. handle)
Weight: 45kg

Item No.: 201017-L

SIDE TABLE MONOLITH LE CHEF

Dimensions (LxWxH): 50.5x80x9/25cm (excl./incl. hinge and latch)

Weight: 10 kg Item No.: 201018-L

TEAKHOLZTISCH / TEAKWOOD TABLE

Mit dem stabilen Tisch aus verzinktem Stahl mit Ablagen aus Teakholz wird der MONOLITH CLASSIC zur vollwertigen Außenküche. Der Tisch verfügt über ausreichend Fläche zum Vorbereiten der Grillgerichte und zum Abstellen von Zubehör. Zwei große Räder und eine Schiebestange machen den Tisch mobil. Der Tisch ist ausschließlich für den MONOLITH CLASSIC erhältlich. Für den Einbau sind drei Keramikfüßchen erforderlich, die bei Bestellung des Grills ohne Gestell (Artikel-Nr. 201002) mitgeliefert werden, bzw. auch separat bestellt werden können.

Transform your MONOLITH CLASSIC into a summer outdoor kitchen with our sturdy galvanized steel and teakwood table. The table has ample work surface to prepare your food and store accessories. Two large casters and the handle give you easy mobility. This table is available exclusively for the MONOLITH CLASSIC. Three ceramic feet are required and are included in the 201002 version or can be ordered separately.

TEAKHOLZTISCH MONOLITH CLASSIC

Maße (LxBxH): 130x70x81cm Gewicht: 33 kg Artikel-Nr.: 201003

TEAKWOOD TABLE MONOLITH CLASSIC

Dimensions (LxWxH): 130x70x81cm Weight: 33kg

Item No.: 201003



GRILLTOOLS & ZUBEHOER

Die perfekten Werkzeuge und Hilfsmittel – zum Grillen, Backen, Pflegen oder Reinigen.

The perfect tools for your needs, no matter whether it's grilling, baking, or cleaning.

GRILLROSTHEBER / GRID LIFTER

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

Maße (LxBxH): 20x12x2cm

Gewicht: 0,3 kg Artikel-Nr.: 206000 Sturdy grid lifter made of polished stainless steel with a bamboo handle for safe and easy lifting and removal of the grill grid. Suitable for stainless steel and cast iron grids.

Dimensions (LxWxH): 20x12x2 cm

Weight: 0.3 kg Item No.: 206000



GRILLSPIESSE & HALTERUNG / SKEWER & RACK SET

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

Maße (LxBxH): 43x0,5x3cm (Spieße),

32x3,5x3,5cm (Halter)

Gewicht: 1kg Artikel-Nr.: 206001 Set of six wide brushed stainless steel skewers and 2-piece rack is ideal for kebabs and vegetables. The sharp ends allow for easy skewering, whilst the width prevents the food from slipping or spinning. The skewers can be placed in different positions in the rack, allowing for even grilling on all sides. Fits in all MONOLITH sizes.

Dimensions (LxWxH): 43x0.5x3cm (skewers), 32x3.5x3.5cm (rack)

Weight: 1kg Item No.: 206001



GRILLZANGE / GRILL TONGS

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

Maße (LxBxH): 45x6,5x5cm

Gewicht: 0,3 kg Artikel-Nr.: 206002 Sturdy grill tongs made of polished stainless steel with an ergonomic bamboo handle. The locking mechanism allows for spacesaving storage.

Dimensions (LxWxH): 45x6.5x5cm

Weight: 0.3 kg Item No.: 206002



GRILLTOOLS & ZUBEHOER | 10 11 | GRILLTOOLS & ZUBEHOER



MARINADENTOPF & SILIKONPINSEL / **MARINADE POT & BRUSH SET**

Marinadetopf aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl mit Silikonpinsel zum Auftragen von Marinaden, Saucen und Glasuren. An der praktischen Halterung lässt sich der Topf außen am Grill anbringen. Durch die Aufhängung des Pinsels kann die überschüssige Marinade zurück in den Topf fließen. Auf dem Grillrost lässt sich der Inhalt erwärmen.

Marinade pot made of brushed stainless steel with a silicone basting brush. Great for applying marinades, sauces and glazes. By hanging the brush on the hook over the pot, the excess marinade can drip back down into the pot. It can also be placed on the grill to warm up the contents and later stored on one of the side table hooks.

Maße Pinsel (LxBxH): 33,5x4x1,1cm Maße Topf (ØxH): 13,2x8cm (ohne Griff),

13,2x41 cm (mit Griff)

Topfinhalt: 950 ml · Gewicht: 0,4 kg

Artikel-Nr.: 206003

Dimensions brush (LxWxH): 33.5x4x1.1cm Dimensions pot (ØxH): 13,2x8cm (excl. handle), 13,2x41 cm (incl. handle) Capacity: 950 ml · Weight: 0.4 kg

Item No.: 206003



PIZZA-CUTTER / PIZZA CUTTER

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

bamboo handle are easily cleaned.

Maße (LxBxH): 35x11,5x2,5cm Gewicht: 0,5 kg

Artikel-Nr.: 206004

Dimensions (LxWxH): 35x11.5x2.5cm

By simply rocking this cutter from side to

side you'll be able to cut quickly through

your pizza. The stainless steel blade and

Weight: 0.5 kg Item No.: 206004



PIZZA-HEBER / PIZZA PEEL

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

Maße (LxBxH): 40x25x6cm (ohne Griff);

70x25x8cm (mit Griff) Gewicht: 0,9 kg Artikel-Nr.: 206005

The brushed stainless steel pizza peel is ideal for transferring your pizza or flatbreads to and from the MONOLITH. The bamboo handle folds away for easy sto-

Dimensions (LxWxH): 40x25x6cm (excl. handle), 70x25x8cm (incl. handle)

Weight: 0.9 kg Item No.: 206005

GRILLBÜRSTE / GRILL BRUSH

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

Maße (LxBxH): 45,5x10x9cm, 10x10x3cm (Bürstenkopf)

Gewicht: 0,4 kg Artikel-Nr.: 206006 Robust grill brush made of brushed stainless steel with a bamboo handle. The long handle is ideal for cleaning a hot stainless steel grid.

Dimensions (LxWxH): 45.5x10x9cm, 10x10x3cm (brush head)

Weight: 0.4kg Item No.: 206006



SPARE RIB-HALTER / RIB RACK

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

Maße (LxBxH): 34x20x12,5cm

Gewicht: 0,5 kg Artikel-Nr.: 206007 The rib rack made of non-stick coated steel allows you to grill ribs vertically, saving space. Turned over you have a grilling basket for large roasts such as brisket and shoulder.

Dimensions (LxWxH): 34x20x12.5cm

Weight: 0.5 kg Item No.: 206007



CHICKEN ROASTER MIT GEMÜSEPFANNE / CHICKEN ROASTER AND VEGETABLE TRAY

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

Maße (ØxH): 30,5x13,5cm (ohne Griff),

36x13,5cm (mit Griff) Gewicht: 0,9 kg Artikel-Nr.: 206008

Chicken roaster made of stainless steel for roasting juicy poultry. The removable stainless steel canister can be filled with beer, wine, fruit juice, or any other flavoured liquid. The perforated pan is ideal for roasting vegetables.

Dimensions (ØxH): 30.5x13.5cm (excl. handle), 36x13.5cm (incl. handle)

Weight: 0.9 kg Item No.: 206008



GRILLTOOLS & ZUBEHOER | 12



ABDECKHAUBEN / COVER

Abdeckhauben mit UV-Schutz aus Oxfordnylon zum optimalen Schutz des Grills vor Regen, Schnee und Schmutz.

ABDECKHAUBE MONOLITH CLASSIC

Passend für MONOLITH CLASSIC inkl. Gestell und Seitentischen Gewicht: 0,9 kg

Artikel-Nr.: 201010

ABDECKHAUBE MONOLITH JUNIOR

Passend für MONOLITH JUNIOR

inkl. Gestell Gewicht: 0,7 kg Artikel-Nr.: 201028

ABDECKHAUBE MONOLITH LE CHEF

Passend für MONOLITH Le CHEF inkl. Gestell und Seitentischen

Gewicht: 1,0 kg Artikel-Nr.: 201037 Our oxford nylon tarpaulin covers provide optimal protection against rain, snow and dirt.

COVER MONOLITH CLASSIC

fits the MONOLITH CLASSIC incl. cart $\,$

and side shelves Weight: 0.9 kg Item No.: 201010

COVER MONOLITH JUNIOR

fits the MONOLITH JUNIOR incl. cart

Weight: 0.7 kg Item No.: 201028

COVER MONOLITH LE CHEF

fits the MONOLITH Le CHEF incl. cart

and side shelves Weight: 1.0 kg Item No.: 201037



ABDECKHAUBEN FÜR BUGGY / COVER FOR BUGGY

ABDECKHAUBE BUGGY MONOLITH CLASSIC

Passend für MONOLITH CLASSIC inkl. Buggy und optionalem Seitentisch (abgeklappt)

Gewicht: 1,6 kg Artikel-Nr.: 201019-C

ABDECKHAUBE BUGGY MONOLITH LE CHEF

Passend für MONOLITH Le CHEF inkl. Buggy und optionalem Seitentisch (abgeklappt)

Gewicht: 1,7 kg Artikel-Nr.: 201019-L

COVER BUGGY MONOLITH CLASSIC

fits the MONOLITH CLASSIC incl. buggy and optional side table (lowered)

Weight: 1.6 kg Item No.: 201019-C

COVER BUGGY MONOLITH LE CHEF

fits the MONOLITH Le CHEF incl. buggy and optional side table (lowered)

Weight: 1.7 kg Item No.: 201019-L



ABDECKHAUBEN FÜR TEAKHOLZTISCH / COVER FOR TEAKWOOD TABLE

ABDECKHAUBE TEAKHOLZTISCH MONOLITH CLASSIC

Passend für MONOLITH CLASSIC inkl. Tisch aus verzinktem Stahl mit Teakholzablagen Gewicht: 1,9 kg

Artikel-Nr.: 201014

COVER FOR TEAKWOOD TABLE MONOLITH CLASSIC

fits the MONOLITH CLASSIC incl. teakwood

table

Weight: 1.9 kg Item No.: 201014

KERAMIKFÜSSCHEN / CERAMIC FEET

Die Keramikfüßchen ermöglichen eine Montage des MONOLITH in einem Tisch oder in einer selbstgestalteten Außenküche. Sie sorgen für ausreichend Abstand zur Tischoberfläche und beugen so einen Hitzestau unter und im Grill vor. Bei allen MONOLITH Modellen ohne Gestell ist ein Set mit drei Keramikfüßchen enthalten.

Maße (LxBxH): 9,5x5,7x4,3 cm Farbe: rot oder schwarz Gewicht: 0,3 kg Artikel-Nr.: 201056 The ceramic feet allow you to place the MONOLITH on a table or a custom made outdoor kitchen. The feet provide sufficient space between the grill and table surface, preventing heat accumulating under and in the base of the MONOLITH. A set of three ceramic feet are included in all MONOLITH models without a cart.

Dimensions (LxWxH): 9.5x5.7x4.3 cm

Colour: black or red Weight: 0.3 kg Item No.: 201056



KOHLEKORB (CLASSIC & LE CHEF MIT TRENNER) / CHARCOAL BASKET (CLASSIC & LE CHEF WITH DIVIDER)

Mit dem Kohlekorb aus rostfreiem Edelstahl wird der Airflow/Luftzug im Grill signifikant verbessert. Der Kohlerost aus Gusseisen sollte immer unter dem Kohlekorb eingelegt werden, um die Strahlungshitze nach unten zu reduzieren. Der Kohlekorb lässt sich an den Griffen aus dem MONOLITH entnehmen. So kann die Asche abgeschüttelt und der Korb erneut mit Holzkohle aufgefüllt werden. Der Kohlekorb für den MONOLITH CLASSIC und den MONOLITH Le CHEF verfügen über einen Trenner. Dieser ermöglicht es, zwei unterschiedliche Temperaturzonen im Grill ein-zurichten. Zusammen mit dem geteiltem Deflektorstein lassen sich die Einsatz-möglichkeiten vergrößern. Beim MONOLITH JUNIOR ist der Einsatz eines Kohletrenners nicht möglich.

KOHLEKORB MONOLITH CLASSIC

Maße (ØxH): 38,5x18,5cm Gewicht: 2,7kg

Artikel-Nr.: 201046-C

KOHLEKORB MONOLITH JUNIOR

Maße (ØxH): 27x13cm Gewicht: 1,4kg Artikel-Nr.: 201046-J

KOHLEKORB MONOLITH LE CHEF

Maße (ØxH): 47,5x20cm Gewicht: 4,1kg Artikel-Nr.: 201046-L The new stainless steel charcoal basket significantly improves airflow within the grill. Always place the cast iron fire grate directly under the charcoal basket, this reduces excess radiant heat to the base of the grill. Before refilling, simply lift the charcoal basket out of the MONOLITH by the handles and shake off the ashes You are then free to top up the remaining charcoal in the basket. The charcoal basket for the MONOLITH CLASSIC and the MONOLITH Le CHEF feature a divider which can be used to set up 2 different heat zones within the grill. Together, the half-moon deflector stones and the divider offer you more flexibility. Due to its size, there is no divider available for the MONOLITH JUNIOR.

CHARCOAL BASKET MONOLITH CLASSIC

Dimensions (ØxH): 38.5x18.5cm

Weight: 2.7kg Item No.: 201046-C

CHARCOAL BASKET MONOLITH JUNIOR

Dimensions (ØxH): 27x13cm Weight: 1.4kg

Item No.: 201046-J

CHARCOAL BASKET MONOLITH LE CHEF

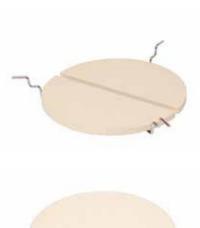
Dimensions (ØxH): 47,5x20cm

Weight: 4.1 kg Item No.: 201046-L





GRILLTOOLS & ZUBEHOER | 14



DEFLEKTORSTEIN & DISTANZSTÜCK / DEFLECTOR STONE & LIFT

DEFLEKTORSTEIN CLASSIC & LE CHEF: GETEILT, JUNIOR: EINTEILIG DEFLECTOR STONE CLASSIC & LE CHEF: 2 PIECES, JUNIOR: 1 PIECE

Der geteilte Deflektorstein ermöglicht zusammen mit dem Kohlekorb das Einrichten von unterschiedlichen Temperaturbereichen und Grillzonen zum direkten und indirekten Grillen im MONOLITH CLASSIC und Le CHEF. Der Deflektorstein besteht aus zwei halbmondförmigen Keramikelementen, die je nach Bedarf auf das Distanzstück gelegt werden können. Der Stein schirmt das Gargut so von der offenen Glut und der direkten Hitze ab. Große Fleischstücke können schonend und langsam gegart werden, ohne zu verbrennen. Durch die neue Form des Distanzstückes für den MONOLITH CLASSIC kann nun optional eine 2. Grillebene (2-teiliges Set) eingesetzt werden.

Im MONOLITH JUNIOR ist aufgrund der Grillgröße ein geteilter Deflektorstein nicht möglich, er besteht aus einem Teil.

The half-moon deflector stones coupled with with the charcoal basket, enable you to create different heat zones within the MONOLITH CLASSIC and Le CHEF making it possible to simultaneously grill directly and indirectly. The set consists of two halfmoon shaped ceramic deflector stones and a stainless steel lift. Sit one deflector stone on the lift and you can cook indirectly on one half and grill directly grilling on the other half. The deflector stones protect your food from direct heat, allowing large meat cuts to cook to perfection. The new design of the lift for the MONOLITH CLASSIC enables you to place the 2nd level grid over the deflector stones doubling your grill area.

Due to the size of the MONOLITH JUNIOR, the deflector stone consists of 1 piece.

DEFLEKTORSTEIN (GETEILT) & DISTANZSTÜCK MONOLITH CLASSIC

Maße Deflektorstein je Hälfte (LxBxH): 32x16x1,3 cm

Maße Distanzstück (ØxH): 39x6 cm

Gewicht: 0,4kg (Set: 2,4kg)

Artikel-Nr.: 201006

DEFLEKTORSTEIN (GETEILT) & DISTANZSTÜCK MONOLITH LE CHEF

Maße Deflektorstein je Hälfte (LxBxH): 42x21x1,6cm

Maße Distanzstück (ØxH): 54x6,5cm

Gewicht: 2kg (Set: 4,45kg)

Artikel-Nr.: 201033

DEFLEKTORSTEIN (EINTEILIG) & DISTANZSTÜCK MONOLITH JUNIOR

Maße Deflektorstein (\emptyset xH): 20x1,4cm Maße Distanzstück (\emptyset xH): 54x6,5cm Gewicht: 0,35kg (Set: 1,7kg) Artikel-Nr.: 201024

DEFLECTOR STONE (2 PIECES) & LIFT MONOLITH CLASSIC

Dimensions per piece (LxWxH): 32x16x1.3 cm Dimensions Lift (ØxH): 39x6 cm Weight: 0.4kg (Set: 2.4kg) Item No.: 201006

DEFLECTOR STONE (2 PIECES) & LIFT MONOLITH LE CHEF

Dimensions per piece (LxWxH): 42x21x1.6 cm Dimensions Lift (ØxH): 54x6,5 cm Weight: 2kg (Set: 4.45 kg) Item No.: 201033

DEFLECTOR STONE (1 PIECE) & LIFT MONOLITH JUNIOR

Dimensions (Ø x H): 20x1.4 cm Dimensions Lift (Ø x H): 28x12 cm Weight: 0.35 kg (Set: 1.7 kg) Item No.: 201024

2. GRILLEBENE (2-TEILIGES SET) / 2ND LEVEL GRID (2 PIECE SET)

Mit dem Set aus zwei halbmondförmigen Edelstahlrosten lässt sich die Grillfläche verdoppeln. Je nach Bedarf können beide, oder auch nur ein Teil der 2. Grillebene, auf dem regulären Grillrost platziert werden. In Kombination mit dem Kohlekorb mit Trenner können so unterschiedliche Temperaturzonen eingerichtet werden. Um den Platz im Grill optimal auszunutzen, lässt sich der Zusatz-Grillrost zudem auf die 2. Grillebene stellen. Die 2. Grillebene kann im MONOLITH CLASSIC ausschließlich mit dem geteilten Deflektorstein und dem dazugehörigen Distanzstück verwendet werden.

2. GRILLEBENE MONOLITH CLASSIC

Maße je Rost (LxBxH): 45x26x12cm Gewicht: 3,1kg Artikel-Nr.: 201016

2. GRILLEBENE MONOLITH LE CHEF

Maße je Rost (LxBxH): 56x29x12cm Gewicht: 3,9kg Artikel-Nr.: 201032 With our set of 2 half-moon shaped stainless steel grids you can double your grilling area and truly exploit the versatility of your MONOLITH. Place both or just one grid on top of the regular grid and in combination with the charcoal basket divider and heat deflector stones you can create different heat zones. The extension grid can also be placed on top of the 2nd level enabling you to utilise all the space within the MONOLITH. The 2nd level grid can only be used in the MONOLITH CLASSIC in combination with the deflector stone and lift set.

2ND LEVEL GRID MONOLITH CLASSIC

Dimensions per Grid (LxWxH): 45x26x12cm · Weight: 3.1kg Item No.: 201016

2ND LEVEL GRID MONOLITH LE CHEF

Dimensions per Grid (LxWxH): 56x26x12cm · Weight: 3.9 kg Item No.: 201032

ZUSATZ-GRILLROST / EXTENSION GRID

Mit dem Zusatz-Grillrost aus Edelstahl lässt sich die Grillfläche bequem und einfach erweitern. Durch spezielle Standfüße kann er sicher auf den Grillrost oder auch auf die 2. Grillebene (nur MONOLITH CLASSIC & Le CHEF) gestellt werden. So ergeben sich bis zu drei Ebenen zum Smoken, Räuchern und Grillen.

ZUSATZ-GRILLROST MONOLITH CLASSIC

Maße (LxBxH): 40x33x10 cm Gewicht: 1,35 kg Artikel-Nr.: 201005

ZUSATZ-GRILLROST MONOLITH JUNIOR

Maße (LxBxH): 27x23x9cm Gewicht: 1,35 kg Artikel-Nr.: 201023

ZUSATZ-GRILLROST MONOLITH LE CHEF

Maße (LxBxH): 48x44x12cm Gewicht: 2,85 kg Artikel-Nr.: 201038 Expand your cooking area, quickly and easily with the stainless steel extension grid. Due to the specially formed legs the grid can be placed securely on top of the regular grid or the 2nd level grid (only MONOLITH CLASSIC & Le CHEF). Smoke, grill and cook on up to three levels.

EXTENSION GRID MONOLITH CLASSIC

Dimensions (LxWxH): 40x33x10cm Weight: 1.35 kg

Item No.: 201005

EXTENSION GRID MONOLITH JUNIOR

Dimensions (LxWxH): 27x23x9cm Weight: 0.75 kg

Item No.: 201023

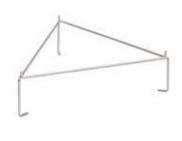
Item No.: 201038

EXTENSION GRID MONOLITH LE CHEF

Dimensions (LxWxH): 48x44x12cm Weight: 2.85 kg



GRILLTOOLS & ZUBEHOER | 16 17 | GRILLTOOLS & ZUBEHOER



ROSTERHÖHUNG / GRID LIFT

Mit der Rosterhöhung aus Edelstahl lässt sich der Grillrost im Monolith Classic um ca. 12 cm anheben, so dass er mit der Oberkante des Korpusunterteils abschließt. So ist der Grill beim direkten Grillen und beim indirekten Grillen mit eingelegtem Deflektorstein(en) weiter von der Hitzequelle entfernt. Ein Wenden des Gargutes wird vereinfacht und eine große Tropfschale findet unter dem Rost Platz. Eine gleichzeitige Verwendung der 2. Grillebene und der Rosterhöhung ist nicht möglich. Die Rosterhöhung ist ausschließlich für den MONOLITH Classic erhältlich.

With the stainless steel grid lift you can elevate your grill grid another 12 cm so that it will line up with the top edge of the ceramic unit. Making handling the food more convenient. This set up gives you more space between the hot charcoal and grilling grid and can be used for both direct and indirect grilling. Also giving you the option of using a larger dripping pan. The grid lift and the 2nd level grid cannot be used simultaneously. The grid lift is only available for the MONOLTH Classic.

ROSTERHÖHUNG MONOLITH CLASSIC

Maße (LxBxH): 40x34x12,5cm Gewicht: 0,4 kg

Artikel-Nr.: 201047

GRID LIFT MONOLITH CLASSIC

Dimensions (LxWxH): 40x34x12.5cm Weight: 0.4 kg

Item No.: 201047



PIZZASTEIN / PIZZA STONE

Auf dem Pizzastein aus keramischen Cordierit gelingen Pizzen, Flammkuchen, Brote und Kuchen perfekt. Die offenporige Oberfläche nimmt die Feuchtigkeit aus dem Teig auf und sorgt für einen knusprigen Boden. Optimale Ergebnisse erzielt man in Kombination mit dem entsprechenden Deflektorstein und dem Distanzstück. So wird der Stein an der Unterseite nicht zu heiß.

Gewicht: 2,1kg Weight: 2.1 kg

Artikel-Nr.: 201008

Maße (ØxH): 36x1cm

PIZZASTEIN MONOLITH JUNIOR

PIZZASTEIN MONOLITH CLASSIC

Maße (ØxH): 26x1,5cm Gewicht: 1,4 kg Artikel-Nr.: 201025

PIZZASTEIN MONOLITH LE CHEF

Maße (ØxH): 38x1cm Gewicht: 2,1kg Artikel-Nr.: 201034

With the cordierite ceramic pizza stone, pizzas, quiches, breads and cakes are baked to perfection. The open-pored surface absorbs the moisture from the dough and ensures a crispy base. The best results are achieved in combination with deflector stone thus preventing the base of the pizza stone from getting too hot.

PIZZA STONE MONOLITH CLASSIC

Dimensions (ØxH): 36x1cm

Item No.: 201008

PIZZA STONE MONOLITH JUNIOR

Dimensions (ØxH): 26x1.5cm Weight: 1.4 kg Item No.: 201025

PIZZA STONE MONOLITH LE CHEF

Dimensions (ØxH): 38x1cm

Weight: 2.1 kg Item No.: 201034

GUSSEISENROST / CAST IRON GRID

Das Grillrost aus massivem Gusseisen ist ein hervorragender Wärmeleiter. Die Oberfläche sorgt für einwandfreie Grillstreifen (Sear Marks) auf Steaks. Wendet man das Rost, so erhält man eine flachere Oberfläche für Fisch oder Meeresfrüchte. Nach dem Gebrauch empfiehlt es sich, das Gusseisen dünn mit Öl einzureiben. Der Gussrost darf nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.

GUSSROST MONOLITH CLASSIC

Maße (ØxH): 45,5x1cm Gewicht: 5,1kg Artikel-Nr.: 201011

GUSSROST MONOLITH JUNIOR

Maße (ØxH): 33x1cm Gewicht: 2,8 kg Artikel-Nr.: 201029

GUSSROST MONOLITH LE CHEF

Maße (ØxH): 55,5x1cm Gewicht: 7,3 kg Artikel-Nr.: 201036

The solid cast iron grid is ideal for all steak lovers who value perfect sear marks on their meat. Cast iron is a superior heat conductor providing a perfect searing surface, great for steaks. Turn the grid over for a flat searing surface, perfect for fish or seafood. After use lightly coat the grid with oil. Do not leave the cast iron grid inside the grill during the heat cleaning cycle.

CAST IRON GRID MONOLITH CLASSIC

Dimensions (ØxH): 45.5x1cm

Weight: 5.1kg Item No.: 201011

CAST IRON GRID MONOLITH JUNIOR

Dimensions (ØxH): 33x1cm Weight: 2.8kg Item No.: 201029

CAST IRON GRID MONOLITH LE CHEF

Dimensions (ØxH): 55.5x1cm

Weight: 7.3 kg Item No.: 201036

PLANCHA / PLANCHA

Die Plancha aus massivem Gusseisen hat zwei Seiten. Die geriffelte Seite ist perfekt für das Zubereiten von Steaks und Burger. Die glatte Seite mit ihrer erhöhten Kante eignet sich ideal zum Braten von Spiegeleiern, Bacon, Pancakes, Fisch und Gemüse. Nach dem Gebrauch empfiehlt es sich, das Gusseisen dünn mit Öl einzureiben.

Maße (ØxH): 39x2cm Gewicht: 5,3 kg Artikel-Nr.: 201044

The plancha, made of massive cast iron, offers you two cast iron surfaces in one. The ridged side is perfect for steaks and burgers whilst the flat side with a surrounding margin is perfect for frying eggs, bacon and pancakes or delicate fish and vegetables. After use lightly coat the cast iron with

Dimensions (ØxH): 39x2cm

Weight: 5.3 kg Item No.: 201044





GRILLTOOLS & ZUBEHOER | 18



WOKHALTER / WOK STAND

Der Wokhalter aus Edelstahl wird auf den Feuer-Ring gestellt. Durch die spezielle Bauform wird die Hitze zentriert, da für perfekte Ergebnisse im Wok eine hohe Hitze erforderlich ist. Place the stainless steel wok stand directly on top of the fire-ring. The design of the wok stand directs the concentrated heat to where it is needed, directly to the base of the wok.

WOKHALTER MONOLITH CLASSIC

Maße (ØxH): 46x8cm Gewicht: 2,1kg Artikel-Nr.: 206013-C

WOKHALTER MONOLITH LE CHEF

Maße (ØxH): 54x8cm Gewicht: 2,5kg Artikel-Nr.: 206013-L

WOK STAND MONOLITH CLASSIC

Dimensions (ØxH): 46x8cm Weight: 2.1kg Item No.: 206013-C

WOK STAND MONOLITH LE CHEF

Dimensions (ØxH): 54x8cm Weight: 2.5kg

Item No.: 206013-L



WOK AUS STAHL / WOK

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

Maße (ØxH): 35,5x11cm Holzgrifflänge: 22cm Gewicht: 1,2kg Artikel-Nr.: 201013 Use the steel wok to create a variety of Asian dishes, stir fried vegetables, even soups and sauces. A detailed user's manual is included.

Dimensions ($\emptyset xH$): 35.5x11cm wooden handle length: 22cm

Weight: 1.2 kg Item No.: 201012

ROTISSERIE / ROTISSERIE

Die Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht die Zubereitung von Hähnchen, Gyros und Spießbraten, durch die spezielle Keilform des Aufsatzes sogar bei geschlossenen Deckel. Der stabile Drehspieß aus Edelstahl verfügt über zwei Fleischgabeln mit langen Zinken, die das Grillgut sicher halten. Der batteriebetriebene Motor mit Metallgehäuse ist langlebig und robust und kann bei Bedarf auch mit einem Netzteil (nicht im Lieferumfang) betrieben werden.

Durch das optionale Spieß-Set (Artikel-Nr.: 207001) wird die Rotisserie zum Mangal bzw. Churrasco-Grill, bei dem sich über die serienmäßig integrierten Spieß-Aufnahmen bis zu 7 Spieße gleichzeitig drehen lassen.

Lieferumfang: Rotisserieaufsatz aus Edelstahl, Drehspieß aus Edelstahl mit zwei Fleischgabeln, Drehspießmotor (batteriebetrieben)

ROTISSERIE MONOLITH CLASSIC

Maße Rotisserie (LxBxH): 54,5x61,5x11,5cm

Maße Drehspieß (ØxH): 0,8x66,5cm (inkl. Griff)

Gewicht: 4,4kg

Artikel-Nr.: 207000

The stainless steel rotisserie enables you to roast whole chickens, gyros and spitroasts. Thanks to the special wedge shape, it can even with be used with the lid closed. The robust stainless steel rotating spit includes two meat forks with long prongs to securely hold the meat. The battery operated motor inside a metal casing is durable and robust and can also be operated with a power supply (not included) if required.

With the optional skewer set (Item-No.: 207001) you can roast up to 7 skewers simultaneously.

Set: stainless steel rotisserie attachment, stainless steel rotating spike with two meat forks, battery operated motor.

ROTISSERIE MONOLITH CLASSIC

Dimensions Rotisserie (LxWxH):
54.5x61.5x11.5cm
Dimensions Rotating Spike (ØxH):
0.8x66.5cm (incl. handle)
Weight: 4.4kg

Item No.: 207000





ROTISSERIE SPIESS-SET / ROTISSERIE SKEWER-SET

Mit dem Spieß-Set aus Edelstahl für die MONOLITH Rotisserie wird der Keramikgrill zum Mangal- bzw. Churrasco-Grill. Grille auf bis zu 7 Spießen gleichzeitig Schaschlik, brasilianische Fleischspieße, Gemüse oder Kebabs. Durch den Motor und den speziellen Antrieb der Rotisserie werden alle Spieße gleichzeitig gedreht.

ROTISSERIE SPIESS-SET MONOLITH CLASSIC

Maße (LxBxH): 63-67,5x1x3cm Gewicht: 0,7kg

Artikel-Nr.: 207001

With the optional stainless steel skewer set for the rotisserie, you can turn the MONO-LITH into a Mangal or Churrasco grill. Grill on up to 7 skewers at the same time. Perfect for shashlik, Brazilian meat skewers, vegetables or kebabs. The motor ensures that all the skewers are simultaneously rotated.

ROTISSERIE SKEWER-SET MONOLITH CLASSIC

Dimensions (LxWxH): 63-67.5x1x3cm

Weight: 0.7kg Item No.: 207001



GRILLTOOLS & ZUBEHOER | 20 21 | GRILLTOOLS & ZUBEHOER





ZUBEHÖRHALTER / ACCESSORY RACK

Der Zubehörhalter aus Edelstahl wird einfach an das Gestell des Monolith-Grills eingehängt und bietet ausreichend Stauraum und Ablagemöglichkeiten für die Grillroste, Deflektor-Steine und Ergänzungen, wie zum Beispiel Pizzastein, Gussrost, oder Wokhalter. Verstaue dein Zubehör einfach und übersichtlich. Ein Abklappen der Seitentische ist auch mit dem montierten Zubehörhalter möglich.

Our new stainless steel accessory rack is simply attached to the MONOLITH cart, giving you ample storage space for your grids, deflector & pizza stones, as well as cast iron grid or wok stand. Your accessories can be stowed away quickly and easily. There is still enough space to fold away the

ZUBEHÖRHALTER MONOLITH CLASSIC

Maße (LxBxH): 48,5x60x31cm Gewicht: 1,3 kg Artikel-Nr.: 206015

ACCESSORY RACK MONOLITH CLASSIC

Dimensions (LxWxH): 48.5x60x31cm Weight: 1.3 kg

Item No.:206015

KÜHLBOX 17 LITER / COOLER BOX 17 LITRES

Die doppelwandige Kühlbox aus lackierten

Stahl hat einen Einsatz aus Aluminium und

fasst bis zu 17 Liter. Durch die Zugabe von

Eiswürfeln bleiben Fleisch, Zutaten und Ge-

tränke angenehm kalt. Der Tragegriff, der

zusätzlich den Deckel sichert, gewährleistet

einen problemlosen Transport der Kühlbox.

KÜHLBOX 17 LITER

Gewicht: 3,2 kg

Artikel-Nr.: C-001

Maße (LxBxH): 32x22x41cm

Die Kühlbox aus Hartholz hat einen isolierten Einsatz aus Kunststoff und fasst bis zu 50 Liter. Durch die Zugabe von Eiswürfeln bleiben Fleisch, Zutaten und Getränke angenehm kalt. Über ein Ablassventil kann Schmelzwasser einfach abgelassen werden. Der Seitentisch kann platzsparend heruntergeklappt werden.

KÜHLBOX 50 LITER

Maße (LxBxH): 67,5x44x78,7cm Gewicht: 32,0 kg Artikel-Nr.: C-002

insulated plastic shell and holds up to 50 litres. By adding ice, meat, ingredients and drinks remain chilled for up to 48 hours. Comes with a drain plug for easy draining of melted ice. The side tables can be folded

The double-walled, painted steel / alumini-

um cooler box holds up to 17 litres. By sim-

ply adding ice, your meat, ingredients and

drinks remain chilled for hours. The carry

handle secures the lid, and ensures easy

Dimensions (LxWxH): 67.5x44x78.7cm Weight: 32.0 kg





LOOFTLIGHTER / LOOFTLIGHTER

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

Maße (LxBxH), ohne Kabel: 45,5x6x7cm Spannung: 230 V · Leistung: 1.800 Watt Gewicht: 0,9 kg · Kabellänge: 3 m Artikel-Nr.: L-001

The Looftlighter is the fastest way of lighting a fire or barbecue. In only 60 seconds. It lights your charcoal, briquettes and wood purely with superheated air, there are no direct flames. You will never need any chemicals or fire starters to light your fire.

Dimensions (LxWxH), excluding cable: 45.5x6x7cm · Cable length: 3 m Weight: 0.9 kg · Power: 1.800 Watt Item No.: L-001



The cooler box made of hardwood has an down to save space.

transport.

Weight: 3.2 kg

Item No.: C-001

COOLER BOX 17 LITRES

Dimensions (LxWxH): 32x22x41cm



Item No.: C-002





GRILLTOOLS & ZUBEHOER | 22 23 | GRILLTOOLS & ZUBEHOER



MONOLITH EDITION BBQ GURU PARTYQ

Einfach den batteriebetriebenen PartyQ (4 AA Batterien) an den MONOLITH stecken und die gewünschte Temperatur einstellen. Der PartyQ kontrolliert konstant die Zieltemperatur. Das digitale Thermometer sendet die Messwerte an die Steuereinheit. Mit dem Lüfter wird die benötigte Menge an Sauerstoff in den MONOLITH geblasen. Ideal für Longjobs über Nacht, bei großen Fleischmengen im Grill und für Grillwettbewerbe

Lieferumfang: BBQ Guru PartyQ, Steuereinheit mit integriertem Lüfter, Fühler Gartemperatur, Batterien, Adapter für die Zuluftöffnung und Bedienungsanleitung

Maße (LxBxH): 22x9x21cm

Gewicht: 0,35 kg
MONOLITH CLASSIC & LE CHEF

Artikel-Nr.: 206010-C MONOLITH JUNIOR Artikel-Nr.: 206010-J Simply attach the battery-operated PartyQ (4 AA batteries) to your MONOLITH and set your desired temperature, the PartyQ consistently controls your target temperature. The digital thermometer sends readings back to the control box that measures temperature fluctuations. It then regulates a fan that feeds just the right amount of oxygen into the MONOLITH. Ideal for 'low and slow', especially overnight jobs and large cuts of meat and BBO competitions.

Set: BBQ Guru PartyQ, control unit with integrated fan, temperature probe, batteries, compatible adaptor and user manual

Dimensions (LxWxH): 22x9x21cm

Weight: 0.35 kg

MONOLITH CLASSIC & LE CHEF

Item No.: 206010-C
MONOLITH JUNIOR
Item No.: 206010-J

MONOLITH EDITION BBQ GURU DIGIQ DX2



Der DigiQ DX2 löst die beiden häufigsten Probleme beim Grillen: Die Temperatur im Grill zu regulieren und die Temperatur des Garguts exakt zu überwachen. Einfach den Pit Viper-Lüfter an den MONOLITH stecken und die benötigten Temperaturen an der Steuereinheit einstellen. Die high-tech Steuerung ermöglicht so einen automatisierten und präzisen Garvorgang. Durch Messung der Temperaturabweichungen und ständige Regulierung der Sauerstoffzufuhr wird eine optimale Temperatur erzeugt. Ideal für Longjobs über Nacht, bei großen Fleischmengen im Grill und für Grillwettbewerhe

Lieferumfang: BBQ Guru DigiQ DX2 Steuereinheit (Gehäuse aus Metall) mit Netzteil, Fühler Kerntemperatur, Fühler Gartemperatur, Lüfter (Pit Viper), Adapter für Zuluftöffnung, Aufbewahrungsbeutel, Bedienungsanleitung

Maße (LxBxH): 9x6,5x2cm

Gewicht: 0,15 kg

Artikel-Nr.: 206009-J

MONOLITH CLASSIC & LE CHEF Artikel-Nr.: 206009-C MONOLITH JUNIOR The DigiQ DX2 helps solve the two most-common problems of cooking outdoors: regulating your grill's temperature and accurately monitoring the temperature of your food. Simply fit the Pit Viper to the MONOLITH and set the control box to the required temperatures. This high-tech device enables you cook with automated precision. By measuring temperature fluctuations and consequently regulating oxygen flow for optimal temperatures, The DigiQ DX2 is ideal for 'low and slow', especially overnight jobs and large cuts of meat. Great for catering businesses and BBQ competitions.

Set: BBQ Guru DigiQ DX2, metal control box with power unit (120/240V), temperature probe for pit and food, Pit Viper fan, compatible ceramic adaptor, storage bag and user manual.

Dimensions (LxWxH): 9x6,5x2cm

Weight: 0.15 kg

MONOLITH CLASSIC & LE CHEF

Item No.: 206009-C

MONOLITH JUNIOR

Item No.: 206009-J

MONOLITH EDITION BBQ GURU CYBERQ WIFI

Der CyberQ ist unser high-end Produkt und für den Grillenthusiasten konzipiert, der ultimative Kontrolle und Komfort sucht. Die drei Kerntemperaturfühler messen und verfolgen konstant die Temperatur im Gargut. Dein CyberQ benachrichtigt dich per Alarm, E-Mail oder Textnachricht, sobald dein Gargut fertig ist. Der CyberQ kann von einem webbasiertem Endgerät überwacht und gesteuert werden. Der CyberQ verfügt über eine "Deckel offen"-Funktion und regelt die Grilltemperatur schnell wieder auf den eingestellten Wert. Ebenfalls verfügt das Gerät über den Ramp-Modus, der Übergaren vermeidet.

Lieferumfang: BBQ Guru CyberQ WiFi Steuereinheit (Gehäuse aus Kunststoff) mit Netzteil, großes LED Display, Fühler Kerntemperatur, Fühler Gartemperatur, Lüfter (Pit Viper), Adapter für Zuluftöffnung, Hartschalenkoffer, Bedienungsanleitung

Maße (LxBxH): 15x8,7x2,3 cm

Gewicht: 0,19 kg

MONOLITH CLASSIC & LE CHEF Artikel-Nr.: 206011-C

MONOLITH JUNIOR
Artikel-Nr.: 206011-J

This is our high-end BBQ Guru product, the CyberQ is for BBQ enthusiasts who demand the ultimate in control and convenience. Because the CyberQ's three digital thermometers constantly track your meat's internal temperature. Your CyberQ notifies you when your meat is done by audio alert, e-mail, or text message. You can MONITOR and CONTROL your CyberQ remotely from a web-based device. The CyberQ has an Open Lid Detection feature, it senses when the lid is open and can recover quickly to the cooking temperature. It also has the exclusive Ramp Mode feature that avoids over cooking.

Set: BBQ Guru CyberQ WiFi, control box with power unit (120/240V), large LED display, temperature probes for pit and food, Pit Viper fan, compatible ceramic adaptor, sturdy storage case and user manual

Dimensions (LxWxH): 15x8,7x2,3 cm

Weight: 0.19 kg

MONOLITH CLASSIC & LE CHEF

Item No.: 206011-C

MONOLITH JUNIOR

Item No.: 206011-J

Alle Maße und Gewichte beziehen sich auf die Steuergeräte. Beim MONOLITH EDITION BBQ Guru PartyQ schließen diese den Lüfter mit ein. Dimensions and weights apply exclusively to the control devices. MONOLITH EDITION BBQ Guru PartyQ also includes fan.





GRILLKOHLE & SMOKE PELLETS

Holzkohle in Restaurantqualität und Smoke Pellets für den authentischen Rauchgeschmack.

Charcoal in restaurant quality and Smoke Pellets for that authentic smoky flavour.



GRILLKOHLE / CHARCOAL

Unsere MONOLITH Grillkohle ist eine high-end Holzkohle aus zertifizierter, europäischer Waldwirtschaft, bei der nur Harthölzer wie Buche, Eiche, Esche und Hainbuche über das Verfahren der gesteuerten Retorte veredelt werden. Bei diesem Verfahren werden entstehende Teere und Säuren extrahiert und man erhält eine gleichmäßig verkohlte, sehr energiereiche Holzkohle. Die gröbere Sortierung von 4–12cm verhindert eine zu dichte Lage der Holzkohle in der Feuerbox/im Kohlekorb und begünstigt somit einen optimalen Airflow. Durch die perfekte Verkohlung kann die Kohle sehr schnell entzündet werden und man erreicht in 10–15 Minuten Temperaturbereiche von 200–250°C. Mit einem Energiewert von 31.700 kJ/kg erhält man eine sehr lang anhaltende, im Bedarfsfall sehr hohe Hitze. In Verbindung mit den Speichereigenschaften des MONOLITH Grills kann man so bedenkenlos jeden Longjob mit nur einer Füllung angehen.

MONOLITH charcoal is highest quality charcoal, a 100% natural product, containing no chemicals. Made entirely of FSC-certified hardwoods such as beech, oak, ash and hornbeam. Our charcoal is produced in an eco-friendly modern plant using controlled retort processing. This method extracts tar and acid producing an efficient, long burning lump charcoal with an energy value of 31,700 kJ/kg, reaching high temperatures on demand. The charcoal pieces are between 4–12 cm in size, allowing for optimal air flow within the fire box/charcoal basket. It ignites very quickly and reaches temperatures of 200–250° C within 10–15 minutes.

HOLZKOHLE 3 KG

Maße (LxBxH): 26x15x38cm Artikel-Nr.: 201091

HOLZKOHLE 10 KG

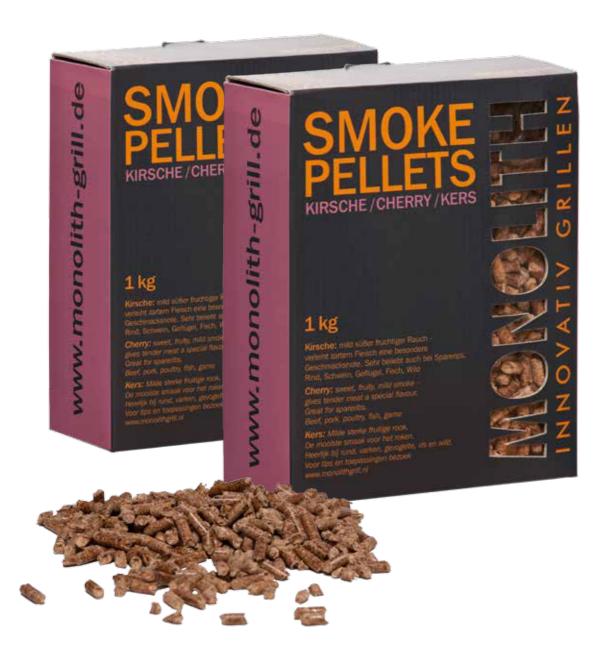
Maße (LxBxH): 40x17x80cm Artikel-Nr.: 201090

CHARCOAL 3 KG

Dimensions (LxWxH): 26x15x38cm Item No.: 201091

CHARCOAL 10 KG

Dimensions (LxWxH): 40x17x80cm Item No.: 201090 GRILLKOHLE & SMOKE PELETTS | 26 27 | GRILLKOHLE & SMOKE PELETTS



SMOKE PELLETS / SMOKE PELLETS

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

Turn your MONOLITH ceramic grill into a high quality smoker with our wellrounded range of smoke flavours, something for every taste! These smoke pellets each produce, depending on the type of wood, their own signature flavour. Made purely of hardwood (no bark used) they are suitable for all types of grills. The pellets are scattered directly on to the charcoal – no soaking required.

SMOKE PELLETS KIRSCHE/CHERRY

Fleisch eine besondere Geschmacksnote. Sehr beliebt bei Spare Ribs. Für: Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Wild

Maße (LxBxH): 15x6x18cm Gewicht: 1kg Artikel-Nr.: 201101

pork, poultry, fish, game.

Dimensions (LxWxH): 15x6x18cm

Item No.: 201101

SMOKE PELLETS BUCHE/BEECH

Der Klassiker unter den Smokepellets. Der milde Rauchgeschmack passt zu fast jedem Grillgut. Auch als Basis für eigene Pellet-Mischungen sehr gut geeignet. Perfekt für Schwein, Rind, Geflügel und zum Backen.

Artikel-Nr.: 201100

Maße (LxBxH): 15x6x18cm

Gewicht: 1kg

SMOKE PELLETS APFEL/APPLE

Stark süßer, fruchtiger Rauch. Ergibt das intensivste Obstholzaroma. Sehr beliebt bei Pulled Pork. Für: Rind, Schwein, Wild

Maße (LxBxH): 15x6x18cm

Gewicht: 1kg Artikel-Nr.: 201102

SMOKE PELLETS HICKORY

Stark nussiger Rauch, sehr individuell einsetzbar und ideal für Spare Ribs. Für: Rind, Schwein, Schinken, Wild

Maße (LxBxH): 15x6x18cm

Gewicht: 1kg Artikel-Nr.: 201103

SMOKE PELLETS AHORN/MAPLE

Sehr milder, süßer und leichter Rauchgeschmack. Für: Schwein, Geflügel, Fisch und zum Backen.

Maße (LxBxH): 15x6x18cm

Gewicht: 1kg Artikel-Nr.: 201104

SMOKE PELLETS MESQUITE

Stark und würzig - der typische BBQ-Geschmack aus den Südstaaten. Für: Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Wild

Maße (LxBxH): 15x6x18cm

Gewicht: 1kg Artikel-Nr.: 201105 The CLASSIC smoke pellet flavour. The mild smoke is very versatile and suits almost everything. It is also a great base for your

own smoke pellet mixture. Ideal for beef,

pork, poultry and for backing.

Dimensions (LxWxH): 15x6x18cm

Weight: 1kg Item No.: 201100

Sweet, fruity, strong smoke. The results are an intense fruity smoky flavour. Perfect for pulled pork. Great for beef, pork, ham,

Dimensions (LxWxH): 15x6x18cm

Weight: 1kg Item No.: 201102

Strong nutty smoke, very versatile. Ideal for spare ribs. Great for beef, pork, ham,

game.

game.

Dimensions (LxWxH): 15x6x18cm

Weight: 1kg Item No.: 201103

Mild, sweet, light smoky flavour. Great for pork, poultry, fish and for baking.

Dimensions (LxWxH): 15x6x18cm

Weight: 1kg Item No.: 201104

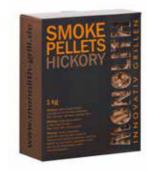
Strong and spicy – the typical BBQ flavour of the southern states. Ideal for beef, pork, poultry, fish, game.

Dimensions (LxWxH): 15x6x18cm

Weight: 1kg Item No.: 201105











Milder, süßer und fruchtiger Rauch - verleiht zartem

Sweet, fruity, mild smoke - gives tender meat that added extra flavour. Great for spareribs. Ideal for beef,

Weight: 1 kg

