

MONOLITH EL KAMADO.



SOBRE MONOLITH

Hace al menos 3000 años que la humanidad conoce de la existencia de la capacidad de la cerámica para retener el calor. El concepto de barbacoa de cerámica está muy extendido por todo el mundo en la actualidad, desde que a mediados del siglo XX los soldados estadounidenses se llevaron de vuelta a Estados Unidos los llamados "Mushi Kamados", unidades móviles de cerámica para cocinar utilizadas por los trabajadores de campo japoneses, desarrollando a partir de estos artilugios las primeras parrillas de carbón. Matthias Otto creó MONOLITH Grill en 2007 con la ambición de crear la barbacoa de carbón perfecta. Desde entonces, en la sede de Osnabrück trabaja un equipo de ingenieros altamente cualificados y los expertos más creativos del panorama de las barbacoas, impulsando constantemente nuevas ideas para explorar todas las

posibilidades que presenta MONOLITH y desarrollarlo aún más. El modelo MONOLITH se produce en China, el país de origen de la cerámica. Cada paso de la producción está controlado y documentado con precisión, desde la cocción de la arcilla hasta la inserción del anillo de sellado. Estamos en contacto constante con las fábricas y, junto con los empleados locales, perfeccionamos el proceso de producción de cada componente individual para garantizar una calidad única en nuestras barbacoas MONOLITH.

Todo ello hace que MONOLITH sea mucho más que una simple barbacoa de cerámica. MONOLITH es un equipo de amantes de la barbacoa, encarnando la idea de libertad absoluta en la cocina con barbacoa, de una cocina universal al aire libre con una gama de accesorios en constante expansión y, sobre todo, de la amistad de un asador con otro.



ÍNDICE

- 04 _____ **UNA COCINA EXTERIOR COMPLETA**
- 06 _____ **HISTORIA DE MATTHIAS OTTO**
- 08 _____ **MONOLITH SERIE PRO 2.0**
- 09 _____ **3 FORMAS VERSÁTILES DE COCINAR**
- 12 _____ **SISTEMA DE PARRILLAS INTELIGENTE**
- 13 _____ **CAZUELA**
- 14 _____ **MONOLITH AVANTGARDE - ¡NUEVO!**
- 18 _____ **MONOLITH ICON**
- 20 _____ **MONOLITH JUNIOR (SERIE PRO 2.0)**
- 22 _____ **MONOLITH BASIC**
- 24 _____ **MONOLITH CLASSIC (SERIE PRO 2.0)**
- 26 _____ **MONOLITH LeCHEF (SERIE PRO 2.0)**
- 28 _____ **MONOLITH BBQ GURU EDITION (SERIE PRO 2.0)**
- 32 _____ **TODOS LOS TAMAÑOS DE UN VISTAZO**
- 34 _____ **EMBAJADORES MONOLITH**
- 36 _____ **MERCHANDISE + NUESTRA COLECCIÓN DE CUERO**
- 38 _____ **ACCESORIOS**
- 54 _____ **NUESTRO CARBÓN Y PELLETS PARA MONOLITH**
- 56 _____ **SOSTENIBILIDAD**

UNA COCINA DE EXTERIOR COMPLETA

INTERMINABLES OPCIONES CULINARIAS Y ESA INEQUÍVOCA SENSACIÓN AL HACER BARBACOA, INCLUYENDO LA FORTALEZA DE LA CERÁMICA Y LA SOLIDEZ DEL ACERO INOXIDABLE.

❖ POCO MANTENIMIENTO

Pirólisis para la barbacoa, una forma sencilla de limpiar los restos. Retire el carbón quemado a través del conducto inferior de la Monolith, y el fuego hará el resto de la limpieza por usted.

👁 EFECTIVA

¿Quiere asar rápidamente un par de filetes? Sin problema. Gracias al efecto chimenea, el carbón se calienta rápido y la Monolith está lista para asar. Debido a su excelente aislamiento, las brasas se apagan rápidamente al cerrar las rejillas de ventilación y se podrán reutilizar de nuevo.

🔥 AHUMADOR

Cree sabores con el conducto ahumador. Aporte a su comida los más delicados sabores añadiendo virutas o madera de ahumado, sin levantar la tapa.

📖 ROBUSTA

Nuestras Monolith están fabricadas con cerámica y acero inoxidable, preparadas para soportar el calor y el clima. La base está fabricada con acero esmaltado al polvo y las mesas laterales son de bambú macizo. Impresionantes, rústicas y absolutamente robustas.

🔄 EL AHORRO DE ENERGÍA

La serie Monolith Pro es más eficiente que nunca. Gracias al sistema de ventilación inteligente podrás trabajar en un rango de temperatura baja hasta 24 horas con solo 2,5kg o 3kg de carbón (Monolith Classic). Como Monolith necesita tan poco oxígeno, mantiene el movimiento del aire al mínimo para que los alimentos cocinados a la parrilla estén siempre tiernos y jugosos.



♥ TODOTERRENO

La barbacoa Monolith no es solo una barbacoa, sino también un horno de piedra, un ahumador y una plancha teppanyaki. Tanto si quiere sellar un filete rápidamente, hornear una pizza crujiente en solo 3 minutos o preparar unas costillas a cocción lenta durante 10 horas, con una temperatura de 70 oC a 400 oC, su Monolith siempre le ofrecerá el completo placer de la barbacoa.

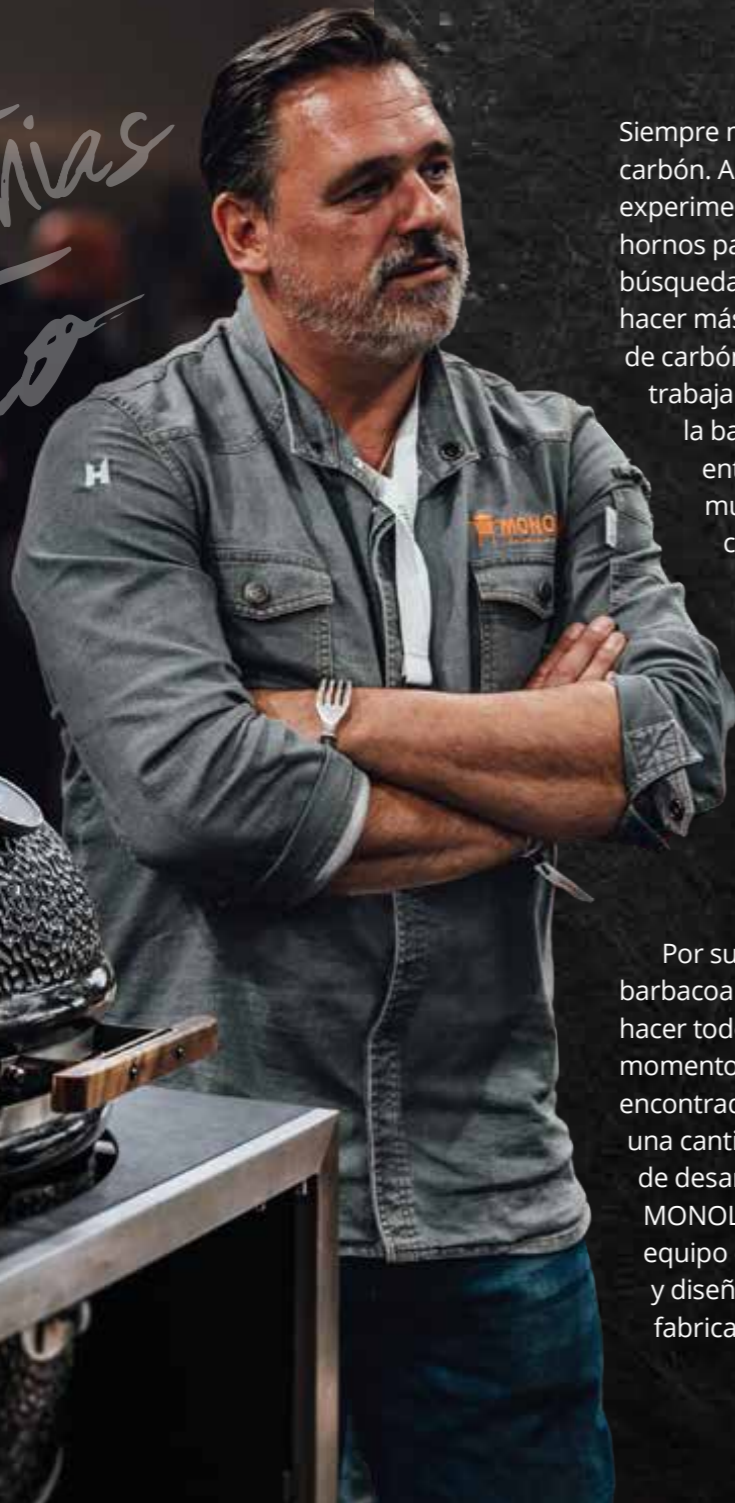
🌡 ESTABLE

El sencillo ajuste de la entrada de aire y el preciso sellado de la dura cerámica evitan fluctuaciones de temperatura. El resultado es estabilidad y cerca de un 25-50 % menos de consumo de carbón. Las temperaturas por debajo de cero tampoco presentan ningún inconveniente.

🛡 GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Las Monolith son compañeras de por vida. Puede encontrar las condiciones de la garantía en www.monolith-grill.eu.

Matthias
Atto



Siempre me ha fascinado la cocina con carbón. Antes de crear MONOLITH, experimenté con multitud de parrillas y hornos para ahumar, siempre a la búsqueda de una barbacoa que pudiera hacer más cosas que la típica barbacoa de carbón. Finalmente, mientras trabajaba en otros asuntos, encontré la barbacoa que me hizo entusiasmarme aún más con el mundo del fuego, el humo y el carbón: la barbacoa Kamado. Su capacidad única para retener el calor me cautivó inmediatamente y reavivó mi pasión. Quería ahumar, hornear, hervir y asar; quería asar a la parrilla directa e indirectamente, y cocinar durante veinte horas.

Por supuesto, no existía ninguna barbacoa de cerámica que pudiera hacer todo eso por sí sola en ese momento, pero sabía que lo que había encontrado era oro. Solamente faltaba una cantidad considerable de trabajo de desarrollo. Con esto en mente creé MONOLITH Grill. Junto a un pequeño equipo de especialistas en barbacoas y diseñadores buscamos al fabricante de cerámica ideal,

diseñamos los primeros modelos, construimos prototipos y, poco a poco, desarrollamos el primer MONOLITH.

Desde entonces hemos trabajado sin descanso para conseguir el siguiente objetivo: crear la barbacoa de carbón perfecta. En solo unos años nos hemos acercado muchísimo a este objetivo. Los modelos MONOLITH actuales son el reflejo de los más de 13 años de espíritu innovador, ingeniería sólida, pensamiento innovador y, por supuesto, de interminables sesiones de barbacoa y experimentos. Y, aunque cada nuevo MONOLITH que sale de nuestra línea de producción es una verdadera obra maestra, mi compromiso sigue siendo el mismo. Nuestro viaje aún no ha terminado.

Algún día haremos realidad mi sueño: construir la barbacoa perfecta sin discusión. Un legado de 3000 años. La herencia japonesa de los Mushi-Kamados se encuentra con el progreso de la mano de obra y un diseño atemporal. Monolith provoca el mismo efecto deslumbrante que una fogata en el cielo nocturno: te calienta y te reconforta a ti y a tus seres queridos. Porque no hay nada más importante. Funcionalidad y estética, habilidad y estilo: para Monolith estos conceptos no son opuestos. Experimenta la máxima simbiosis en una sola barbacoa. Como siempre, el viejo dicho es cierto: se come más con los ojos que con la boca.

MONOLITH ES TRADICIÓN

Un legado de 3000 años. La herencia japonesa del mushikamado combina una calidad avanzada y un diseño atemporal.

MONOLITH ES DISEÑO

Funcionalidad y estética, capacidad y estilo: para Monolith, estos conceptos no son opuestos. Experimente esta novedosa simbiosis en una única barbacoa. Como siempre, los viejos dichos no mienten: comemos con los ojos.

MONOLITH ES AMISTAD

Monolith es como una hoguera bajo el cielo estrellado: fascina y calienta, pero la compañía es lo más importante. Disfrute de veladas memorables con su familia y amigos. Porque nada es más importante que eso.



MONOLITH SERIE PRO 2.0

LA PRÓXIMA ERA DE LA BARBACOA

Actualmente, todos los modelos Monolith están equipados con una junta grapada de acero inoxidable y fibra de vidrio que incorpora bandas de metal de alta calidad. Nuestro Monolith Junior dispone de la anhelada bisagra Icono que permite que la plancha se pueda instalar en ella. El sistema de pivote de la tapa del modelo Classic se ha actualizado para permitir una apertura aún más cómoda. Además, todos los modelos incluyen unas nuevas tapas de ventilación de hierro fundido, equipadas con un novedoso sistema de desplazamiento para una mayor estabilidad. Y para garantizar que cada Monolith esté listo para el BBQ Guru, todos nuestros kamados tienen un puerto adaptador par el soplador Guru. Estamos ansiosos por ver la nueva era de las barbacoas: la era de Monolith Serie Pro 2.0.

3 VERSÁTILES ESTILOS DE COCCIÓN



ASADO
DIRECTO

ASADO
INDIRECTO

HORNEADO



¡ESCANÉAME!

PARA TUTORIALES Y
VIDEORECETAS





MONOLITH ES TRADICIÓN

SERIE PRO

Con sus múltiples innovaciones, la serie Monolith Pro desata una nueva era en el mundo de las barbacoas. Con el sistema único Smart Grid System, ahora es posible asar a cuatro niveles con parrillas semicirculares. Insertando recipientes recogrugas semicirculares y piedras deflectoras semicirculares, se puede utilizar la barbacoa para asar directa e indirectamente al mismo tiempo. El brasero segmentado dispone de un sistema de extracción de la ceniza de acero inoxidable e incluye una paleta para retirar la ceniza con facilidad.

SERIE PRO SMART GRID SYSTEM

Nuestro sistema único Smart Grid System ofrece una funcionalidad sin parangón. Con marco metálico y asa desmontable, es posible levantar el sistema completo (incluidas 2 parrillas, 2 piedras deflectoras y 2 bandejas recogrugas) para extraerlo o introducirlo en la Monolith con un único y sencillo movimiento.

CLASSIC ART NR. 101011
PVP € 199,90

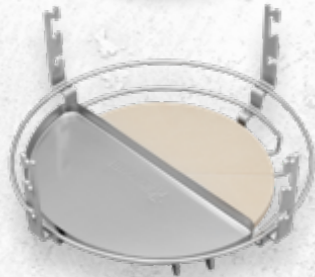
LeCHEF ART NR. 101033
PVP € 249,90

SERIE PRO BRASERO

El innovador brasero segmentado se asienta sobre un marco de acero inoxidable, que cuenta con un compartimento totalmente cóncavo para la ceniza y una paleta perfilada adecuada.

CLASSIC ART NR. 101053-C
PVP € 199,90

LeCHEF ART NR. 101053-L
PVP € 249,90



CESTA DE CARBÓN

CLASSIC ART-NR. 201046-C
PVP € 79,90

LeCHEF ART-NR. 201046-L
PVP € 119,90

JUNIOR (SIN DIVISOR) ART-NR. 201046-J
PVP € 64,90

ARO DE PARRILLA INTELIGENTE

CLASSIC ART-NR. 207033
PVP € 26,90

LeCHEF ART-NR. 207038
PVP € 32,90

PARRILLAS (JUEGO DE 2)

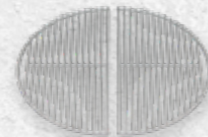
CLASSIC ART-NR. 207034
PVP € 75,90

LeCHEF ART-NR. 207039
PVP € 99,90

BANDEJA RECOGEGRASAS (JUEGO DE 2)

CLASSIC ART-NR. 207032
PVP € 59,90

LeCHEF ART-NR. 207037
PVP € 86,90

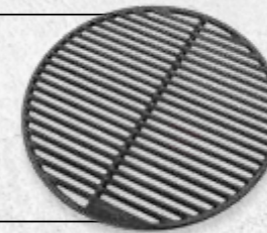


CAZUELA

La cazuela de hierro fundido es otro de los accesorios que convierten a la barbacoa Monolith en la cocina de exterior perfecta. La cazuela tiene la misma forma de media luna que tiene el sistema SGS y puede encajarse perfectamente en él. La tapa también se puede usar por separado y convertirse en una plancha con diferentes superficies. Una rejilla de acero inoxidable va incluida para crear un segundo nivel y así aumentar las posibilidades con cocciones tipo horno holandés.

La CAZUELA es muy resistente ya que está fabricada con una capa de 4mm de grosor de esmalte negro y está disponible en dos tamaños, para la Monolith Classic y para LeChef.

PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO JUNIOR Y ICON
ART NR. 201029
PVP € 59,90



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO

CLASSIC ART-NR. 207031
PVP € 59,90

LeCHEF ART-NR. 207036
PVP € 89,90

PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO

CLASSIC ART-NR. 207030
PVP € 59,90

LeCHEF ART-NR. 207035
PVP € 89,90



SET DE CAZUELA SGS PARA LECHEF (APPROX. 9,5 L)
Art Nr. 207063
PVP € 239,90

SET DE CAZUELA SGS PARA CLASSIC (APPROX. 6,5 L)
Art Nr. 207060
PVP € 189,90



¡NUEVO!

AVANT
GARDE

BY MONOLITH

DÓNDE EL DISEÑO
SE UNE CON LA
TECNOLOGÍA

Años de búsqueda de calidad y rendimiento perfectos han culminado en la Avantgarde. La cerámica de silicato de alta calidad y los herrajes de acero inoxidable, junto con detalles como la junta de fibra de vidrio grapada y la luz LED en el asa dan fe de la amplia experiencia de nuestros desarrolladores en diseño y producción.

UPGRADE
SERIE PRO 2.0MESAS AUXILIARES
HEAVY BAMBOO

CLASSIC

ART NR. 201017-C

PVP € 169,90

LECHEF

ART NR. 201017-L

PVP € 189,90

TERMÓMETRO

ART NR. 301057-C

ART NR. 301057-L

PVP € 49,90

ASA CON LUZ LED

ART NR. 301064-C

ART NR. 301064-L

PVP € 89,90

AVANTGARDE
CLASSIC

CLASSIC

ART NR. 301000

PVP € 2.090,90

CARRO &
MESAS AUXILIARES

ART NR. 301009

PVP € 490,90

AVANTGARDE
LECHEF

LECHEF

ART NR. 301030

PVP € 2.990,90

CARRO &
MESAS AUXILIARES

ART NR. 301039

PVP € 590,90

BY MONOLITH!

ASA
con luz LED integrada

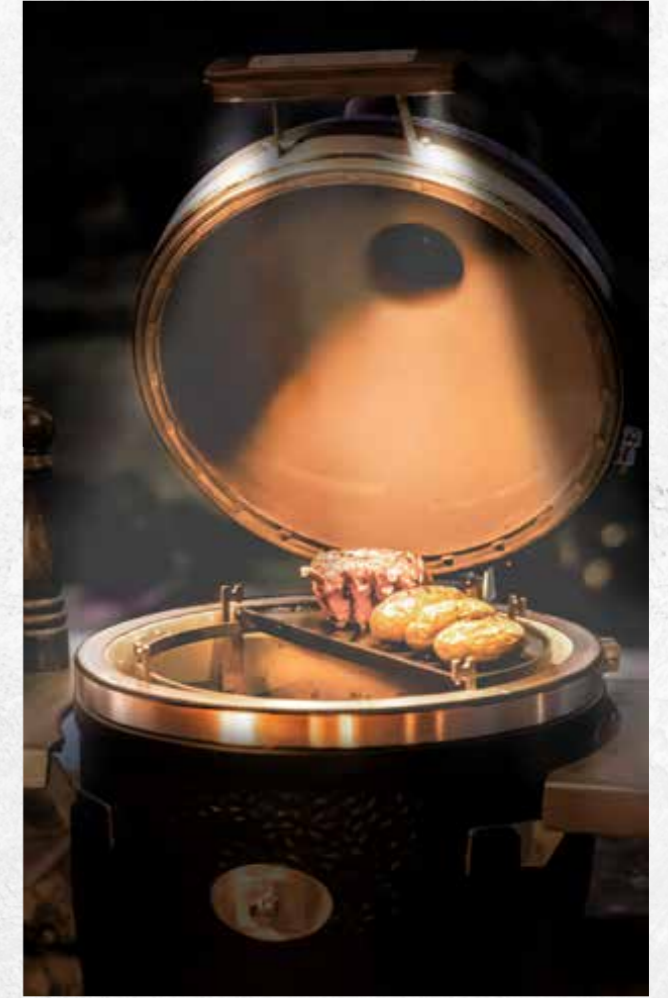
Accesorios fabricados en
ACERO INOXIDABLE DE
LA MÁS ALTA CALIDAD

MESAS AUXILIARES
Y ASA
de bambú grueso
carbonizado

CERÁMICA DE SILICATO
DE LA MÁS ALTA CALIDAD
con garantía de por vida

CARRO ESTABLE
fabricado en acero de
alta calidad con
recubrimiento en polvo

ESTANTE
integrado para accesorios



AVANT
GARDE
BY MONOLITH

LA TODOTERRENO PORTÁTIL

Que no le engañe su tamaño: la Monolith ICON es nuestra estrella secreta de las barbacoas cerámicas. Puede ahumar, hornear y asar y siempre está lista para todo tipo de cocciones gracias a la plancha. La tapa se puede quitar con facilidad para transformar la ICON en una barbacoa de mesa y la plancha, en una plancha teppanyaki.

MONOLITH ICON

ART NR. 102000
PVP € 849,90

FUNDA ICON

ART NR. 102028
PVP € 64,90



ICON

MONOLITH

ICON



JUNIOR

SERIE PRO 2.0



LA COMPACTA

El placer absoluto de la barbacoa con un diámetro de 33 cm. La compacta Junior comparte muchos componentes con el modelo Icon y ofrece una calidad excelente en todos los aspectos. Asar, hornear, ahumar o cocinar a la plancha: la Junior está perfectamente adaptada para terrazas o exteriores y, con su peso de 38 kg sin carro, es fácil de transportar. Los restauradores profesionales también la adoran y hay algo que saben muy bien: el tamaño no siempre es importante.

SIN CARRO

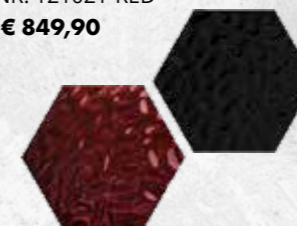
ART NR. 121022-BLACK
ART NR. 121022-RED
PVP € 799,90

FUNDA JUNIOR

ART NR. 201028
PVP € 64,90

CON CARRO

ART NR. 121021-BLACK
ART NR. 121021-RED
PVP € 849,90



EL KAMADO ESENCIAL



La Basic es nuestro modelo para principiantes, pero cuenta con la mayoría de las funcionalidades y casi todas las capacidades que han hecho tan popular a nuestras Monolith. Asado, horneado, asado a fuego lento y ahumado: con su parrilla de 46 cm, la misma cerámica de alta calidad y bandas de acero con revestimiento de polvo, la reducida Monolith Basic no incluye el conducto ahumador, pero puede utilizarse para ahumar introduciendo las virutas desde la parrilla de cocción.

CON CARRO Y MESAS LATERALES

ART NR. 201000-BASIC
PVP € 999,90

COMPATIBLE CON
NUESTROS
ACCESORIOS
CLASSIC



MONOLITH
BASIC

EL CLÁSICO

Nuestra barbacoa más popular, y por una buena razón: con una parrilla de 44 cm de diámetro, la Classic satisface a toda la familia.

Las parrillas adicionales opcionales y las parrillas de segundo nivel ofrecen un amplio espacio para todo tipo de platos y acompañamientos, mientras que el sistema de alimentación de virutas aporta a la comida los increíbles sabores de la barbacoa.

SIN CARRO

ART NR. 121002-BLACK
ART NR. 121002-RED

PVP € 1.699,90

FUNDA CLASSIC

ART NR. 201010
PVP € 69,90

CON CARRO Y MESAS LATERALES

ART NR. 121001-BLACK
ART NR. 121001-RED

PVP € 1.849,90



CLASSIC

SERIE PRO 2.0



CLASSIC

LE SERIE PRO 2.0 CHEF



LA COCINA DE EXTERIOR DEFINITIVA

Con un peso de 140 kg y menos de 1 metro de alto, LeChef es nuestra campeona mYial de pesos pesados. Con una parrilla de 52 cm y diversas parrillas accesorias, no conocerá límites. Asado, horneado, ahumado, plancha... Lo que quiera. Le Chef aporta una nueva dimensión al arte de la barbacoa, tal y como lo conocemos. Desde fiestas o caterings, hasta competiciones o eventos gastronómicos en plena calle:

LeChef está diseñada para aquellos amantes de la barbacoa que busquen crear algo grande.

SIN CARRO

ART NR. 121031-BLACK
ART NR. 121031-RED
PVP € 2.649,90

FUNDA LECHEF

ART NR. 201037
PVP € € 79,90

CON CARRO Y MESAS LATERALES

ART NR. 121030-BLACK
ART NR. 121030-RED
PVP € 2.899,90





CLASSIC

CON CARRO Y MESAS LATERALES

ART NR. 129001-BLACK

PVP € 1.999,90

SIN CARRO

ART NR. 129002-BLACK

PVP € 1.849,90

LECHEF

CON CARRO Y MESAS LATERALES

ART NR. 129030-BLACK

PVP € 2.999,90

SIN CARRO

ART NR. 129031-BLACK

PVP € 2.849,90

BBQ GURU EDITION

SERIE PRO 2.0

La Monolith BBQ Guru Edition se diseñó en colaboración con nuestro socio americano BBQ Guru. La Monolith es perfecta para el control electrónico de la temperatura, puesto que las Monolith Classic y LeChef incluyen un soplador integrado.

Diseño elegante y conectividad de lo más sencilla. Un sensor térmico determina la temperatura del horno y la transmite por cable a un controlador*. Este modula el soplador integrado, que regula la cantidad de aire insuflado y, con ello, la intensidad de las brasas.

Además, el controlador detecta cuándo está abierta la tapa y ajusta el suministro de aire durante el tiempo que permanezca abierta.

*Opciones del Controlador digital en P. 30/31



3-2-1 ¡COSTILLAS!

PLENO CONTROL Y MÁXIMA COMPATIBILIDAD CON EL MO- NOLITH BBQ GURU EDITION SET

Tanto si cocina a la barbacoa por hobby como si ya es un maestro de las brasas, con la innovadora tecnología de BBQ Guru accederá a un nuevo nivel. Toda la información acerca de nuestros modelos Guru en: <https://monolith-grill.eu/es/parilla/>

BBQ GURU DIGIQ® DX3 MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

El DigiQ® DX3 mide automáticamente la temperatura interna de los alimentos y regula la intensidad de las brasas con la precisión de un horno – todo en tiempo real y de manera totalmente automatizada. Con viento, lluvia o incluso nieve: con DigiQ podrá asar grandes cantidades de carne o cocinar a fuego lento en un abrir y cerrar de ojos.

Incluye: controlador **DigiQ® DX3**, 1 sonda para la temperatura de cocción, 1 sonda para la temperatura de los alimentos, 1 adaptador de potencia, 1 cable rizado, 1 bolsa protectora.



MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

(válido para las BBQ
Guru Edition p. 28/29)

ART NR. 209091

PVP € 239,90

SET UNIVERSAL INCL. SO- PLADOR Y ADAPTADOR

(disponible para la mayoría
de las barbacoas de carbón)

ART NR. B901-1016-BK-01

PVP € 319,90 €

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

(válido para las BBQ
Guru Edition p 28/29)

ART NR. 109099

PVP € 399,90

SET UNIVERSAL INCL. SOPLADOR Y ADAPTADOR

(disponible para la mayoría
de las barbacoas de carbón)

ART NR. B901-1040-01

PVP € 479,90 €



BBQ GURU ULTRAQ

El BBQ Guru UltraQ es el compañero ideal de cualquier maestro de la barbacoa que quiera elevar su arte culinario a otra dimensión. El control se lleva a cabo en la nube, accesible desde cualquier sitio, y el anillo luminoso Status Q proporciona un feedback inequívoco al usuario. Disfrute de la precisión de un horno y de alimentos cocinados a la perfección.

STATUS Q ARO LUMINOSO



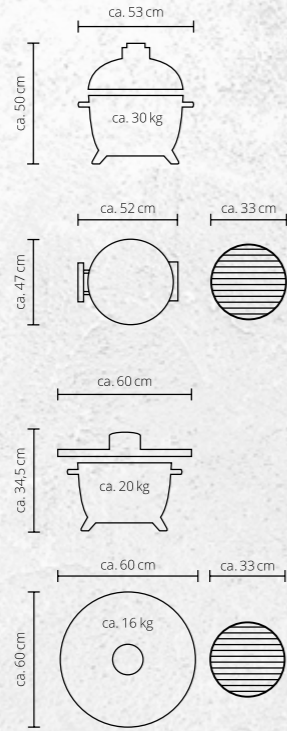
AZUL ARO EXTERIOR

Las brasas aún no han alcanzado la temperatura deseada. La luz azul indica que la barbacoa aún está en fase de precalentamiento.

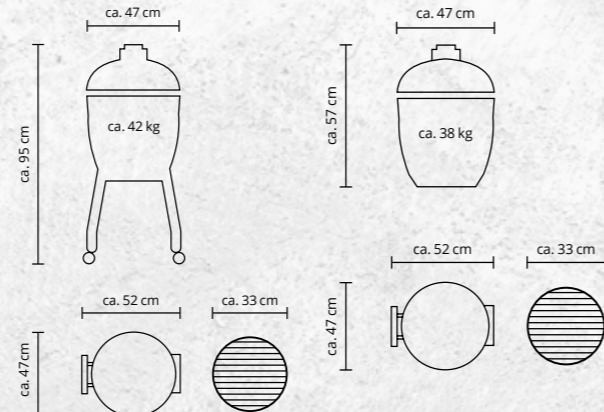
ROJO ARO EXTERIOR

Si el aro exterior parpadea en rojo, significa que el ventilador UltraQ de flujo variable está funcionando para mantener la temperatura de cocción. Si ocurriese algún imprevisto, el aro luminoso Status Q se iluminaría de inmediato en rojo como señal de alerta.

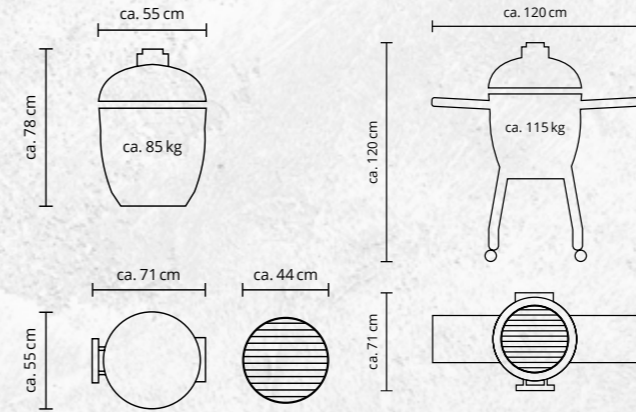
MONOLITH ICON



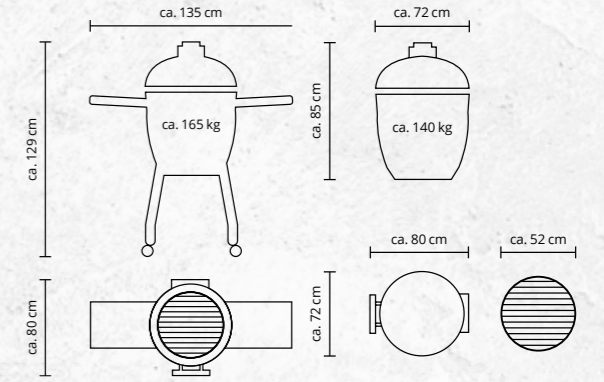
MONOLITH JUNIOR



MONOLITH CLASSIC, BASIC & BBQ GURU ED.



MONOLITH LeCHEF & LeCHEF BBQ GURU ED.





FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER
© fjunterlechner



TARIK ROSE
tarikrose | www.restaurant-engel.de



JONATAN ARMENGOL
Madrid | Youtube: ElCaminoDelFuego TV



CRISTIAN SALVATIERRA & JENNIFER COZAR
© cookingram



NARA YAMI MARTINEZ
© lacocinadelsur



JOAN RUIZ
© esmorazet



BRIAN BOJSEN
© brian_bojsen | © Julian Würzler



PEDRO GRAS
Benidorm | Restaurante El Mesón



HEIKO ARNDT
© arndtheiko | www.profis-am-herd-le.de



MORITZ FREUDENTHAL
© kochenmitfreude | moritz-freudenthal.de



LUCES DE NEÓN

El rincón de la barbacoa del futuro brilla en naranja intenso. Con el letrero de neón MONOLITH como sello o logotipo, tienes la garantía de que tu barbacoa siempre estará bien iluminada.



CARTEL DE NEÓN GRANDE

ART NR. N-002
PVP € 179,90

CARTEL DE NEÓN PEQUEÑO

ART NR. N-001
PVP € 64,90



ART NR. MERCH-MÜ
PVP € 19,90

GORRO

Un look caliente para los días más fríos: con nuestro gorro original MONOLITH podrás demostrar qué barbacoa es la auténtica para ti, ¡incluso en invierno!



GORRA

Conviértase en parte de nuestro equipo con la popular gorra de béisbol Monolith.

ART NR. MERCH-C
PVP € 24,90

CAMISETA

Un imprescindible para los fans incondicionales. Con nuestras camisetas unisex MONOLITH "The Kamado", disponibles en gris y naranja, siempre darás la talla detrás de tu barbacoa, y atraerás a los fans de MONOLITH de todo el mundo casi por arte de magia.

ART NR. MERCH-TR-M (L/XL/XXL/XXXL)
PVP € 29,90



ALTA CALIDAD

100% PIEL

¡YA ESTÁ AQUÍ NUESTRA COLECCIÓN DE CUERO!

DELANTAL DE CUERO

Echo a mano y 100% de cuero, para su uso en el hogar o en caterings. Los delantales son suaves y ligeros gracias a un tratamiento especial del cuero.

ART NR. A-001-L & A-001-XL
PVP € 139,90 & € 149,90



FUNDA DE CUCHILLOS

Asegúrese de tener su cuchillo de barbacoa siempre a mano y protegido. Esta funda de cuchillos de cuero 100 % auténtico combina con nuestro nuevo delantal para barbacoas y no debe faltar en el kit de ningún cocinero, profesional o aficionado.

ART NR. A-001-KNIFE
PVP € 43,90 €



PORTABOTELLAS

Para que su sed esté siempre saciada mientras cocina, no podía faltar un portabotellas elaborado con cuero 100 % auténtico. Estará listo para cualquier evento.

ART NR. A-001-BOTTLE
PVP € 43,90

GUANTE PARA BARBACOA

Los guantes para barbacoa Monolith, cosidos a mano y resistentes al calor, le proporcionan la protección que necesita. De cuero liso, cosidos con hilo de kevlar y con un suave forro interior, son los compañeros perfectos para los maestros de la barbacoa.

ART NR. G-001
PVP € 39,90

CARRO ICON & JUNIOR

¡La ICON & Junior ya tienen su propio carro! Con un marco esmaltado en negro y mesas laterales de madera de acacia, las pequeñas estrellas de la familia Monolith, tienen ya su carro con mucho estilo. Además, cuenta con un soporte en la parte trasera para poner la plancha y tenerla siempre a mano. En la base, hay suficiente espacio para guardar otros accesorios.



Receta
**BAJOQUES
FARCIDES**



¡Inspírate!

**PARA ICON
Y JUNIOR**

ART NR. 201017-I/J

PVP € 699,90

Dimensiones:

120 cm x 52 cm x 78,5 cm



CARRITO

La Monolith está montada en el carrito «todoterreno» sobre un robusto estante de acero inoxidable; además, un pestillo ubicado en la bisagra la protege de movimientos indeseados. El estante plegable de madera de teca proporciona un espacio de trabajo adicional. Las ruedas de PU de 20 cm posibilitan un desplazamiento suave que hace que el carrito sea perfecto para terrenos irregulares, grupos de varias barbacoas, puestos de comida ambulante, restaurantes y empresas de catering.

MÁS
ESPACIO Y
SUPERFICIE
DE TRABAJO



ART NR. 2010181-BT
PVP € 699,90

Dimensiones:
126 cm x 90 cm x 80 cm



MESA ADICIONAL PARA BUGGY

La mesa plegable adicional para los Buggy de Monolith Classic y LeChef, ofrecen un espacio extra. Para obtener un mayor disfrute con el kamado y más posibilidades, se ha creado una extensión para el Buggy*. Se trata de una mesa plegable más grande, muy fácil de colocar. Incrementa la superficie de trabajo 126 x 80 cm. Como el buggy, la mesa tiene un marco de acero inoxidable y una superficie de teca. Especialmente útil en los catering, pero también preciosa y de gran ayuda en el jardín de cualquier casa. Aunque es una gran superficie de trabajo, también se puede usar para poner encima una Monolith ICON incrementando las posibilidades de cocinado. Cuando no esté en uso, se puede guardar fácilmente, al plegarse.

CARRITO CON MESA LATERAL

Adecuado para Classic & LeChef | Peso: 55 kg

CLASSIC

ART NR. 201017-C

PVP € 1.299,90

Dimensiones:

101,5 cm x 91 cm x 83 cm

LeCHEF

ART NR. 201017-L

PVP € 1.299,90

Con la mesa plegada

148,5 cm x 91 cm x 83 cm

FUNDA BUGGY

Adecuado para Classic & LeChef

ART NR. 201019

PVP € 161,90



MONOLITH ES DISEÑO

FREILUFTKÜCHE



¡ESCANÉAME!

PARA MÁS
COCINAS DE
EXTERIOR

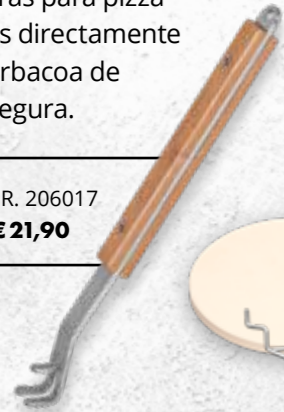


PARÉ KITCHEN

GANCHO PARA PIEDRAS

Esta robusta herramienta le permite levantar el deflector y las piedras para pizza calientes directamente de la barbacoa de forma segura.

ART NR. 206017
PVP € 21,90

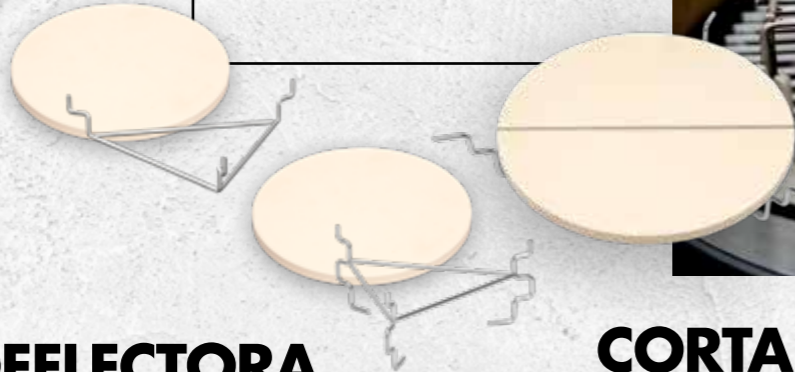


PIEDRA DEFLECTORA (DE UNA SOLA PIEZA) & ELEVADOR ICON
ART NR. 102024 PVP € 59,90

PIEDRA DEFLECTORA (DE UNA SOLA PIEZA) & ELEVADOR JUNIOR
ART NR. 201024 PVP € 59,90

PIEDRA DEFLECTORA (DIVIDIDA) & ELEVADOR CLASSIC Y BASIC
ART NR. 201006 PVP € 75,90

PIEDRA DEFLECTORA (DIVIDIDA) & ELEVADOR LeCHEF
ART NR. 201033 PVP € 84,90



PIEDRA DEFLECTORA CON ELEVADOR

La piedra deflector con elevador le permite asar de forma indirecta, protegiendo los alimentos del calor directo y permitiendo así que los cortes de carne grande se cocinen perfectamente. El modelo de los sistemas Junior y Icon (accesorios opcionales) consta de una única piedra, mientras que los modelos Classic y LeChef constan de dos piedras deflectoras semicirculares que, una vez acopladas con la cesta de carbón, le permiten crear dos zonas de calor diferenciadas.

CORTADOR DE PIZZAS

Solo hay que balancear de lado a lado este cortador para cortar una pizza en un momento. La hoja de acero inoxidable y el mango de bambú se limpian fácilmente.

ART NR. 206004
PVP € 26,90



PARILLA SUPLEMENTARIA

Amplíe la superficie para cocinar, rápida y fácilmente, con la parrilla suplementaria de acero inoxidable. Gracias a las patas, cuya forma se ha diseñado especialmente, la parrilla se puede colocar de forma segura sobre la parrilla normal o la parrilla de segundo nivel (solo en las Monolith Classic y LeChef). Ahumar, asar y cocinar en hasta tres niveles.

PALETA PARA PIZZAS

La paleta para pizzas de acero inoxidable cepillado es ideal para meter o sacar pizzas o pan ácimo de la Monolith. El mango de bambú se pliega para facilitar su almacenamiento.

ART NR. 206005
PVP € 39,90



#101008
GROSOR 20
MILÍMETROS

JUNIOR & ICON
(No está disponible el doble grosor)

ART NR. 201025
PVP € 34,90

CLASSIC & LeCHEF

ART NR. 101008
PVP € 49,90

PIEDRA PARA PIZZA

Con la piedra para pizza de cerámica de cordierita, las pizzas, quiches, panes y pasteles se hornean a la perfección. La superficie porosa absorbe la humedad de la masa y asegura una base crujiente. Los mejores resultados se consiguen en combinación con el deflector, evitándose así que la base de la piedra para pizza se caliente demasiado.

PARRILLA SUPLEMENTARIA JUNIOR Y ICON

ART NR. 201023
PVP € 37,90

PARRILLA SUPLEMENTARIA CLASSIC

ART NR. 201005
PVP € 64,90

PARRILLA SUPLEMENTARIA LeCHEF

ART NR. 201038
PVP € 86,90



Receta

PIZZA MONOLITH



¡Inspírate!



PINZAS PARA BARBACOA

Robustas pinzas para barbacoa de acero inoxidable pulido con mango ergonómico de bambú. Gracias al mecanismo de bloqueo ocupan muy poco espacio de almacenamiento.

ART NR. 206002
PVP € 26,90



CEPILLO PARA PARRILLAS

Robusto cepillo para parrillas de acero inoxidable cepillado con mango de bambú. El mango largo es ideal para limpiar parrillas de acero inoxidable calientes. Los cabezales del cepillo están disponibles como piezas de repuesto.



ART NR. 206006
PVP € 24,90

CABEZA DE REEMPLAZO
ART NR. 206016
PVP € 13,90

Receta ALBÓNDIGAS MEDITERRANEAS



¡Inspírate!

GANCHO PARA PARILLAS

Robusto gancho de acero inoxidable pulido y con mango de bambú para levantar y extraer la parrilla de forma segura y fácil. Adecuado para parrillas de acero inoxidable y hierro fundido.

ART NR. 206000
PVP € 26,90



TERMÓMETRO BLUETOOTH

El "Thermo-lith" Monolith controla la temperatura de la comida a través de una app e indica cuándo está lista. Simplemente descárguese la app gratuita (para IOS y Android), conéctese vía bluetooth y a funcionar. Thermo-lith también puede utilizarse para controlar la temperatura interior. Tiene conexión para 6 sensores y la app muestra el progreso exacto de lo que se está cocinando en la barbacoa. Set: termómetro, dos sensores (rojo y naranja), un clip para la parrilla para el sensor, dos pilas 1.5 V AA, manual de usuario.



THERMO-LITH
ART NR. 207070
PVP € 79,90 inkl. 2x sensores

RECAMBIO SENSOR DE TEMPERATURA
ART NR. 207071
UVP € 29,90 2 Unidades

MONOLIGHTER

El Monolighter es el encendedor ideal para su barbacoa Monolith. Permite disponer de brasas incandescentes en tan solo 60 segundos. Este encendedor funciona exclusivamente con aire caliente y sin llama abierta. Así se garantiza una ignición segura en cualquier momento y sin necesidad de ningún tipo de arranque.

ART NR. M-001
La longitud del cable: 3 m
PVP € 79,90



WOK

Utilice el wok de acero para cocinar diversos platos asiáticos, verduras salteadas e incluso sopas y salsas. Se incluye un manual de usuario detallado.



ART NR. 201013
PVP € 37,90



CLASSIC
ART NR. 206013-C
PVP € 75,90

LECHEF
ART NR. 206013-L
PVP € 99,90

SOPORTE DE WOK

Coloque el soporte de wok de acero inoxidable directamente encima del anillo. El diseño del soporte de wok dirige el calor concentrado allí donde se necesita, directamente a la base del wok.



ART NR. 207013
PVP € 89,90

ICON & JUNIOR
Art Nr. 206013-I/J
PVP € 59,90

¡NUEVO!

JUEGO DE WOK

El juego de wok incluye: wok, soporte para el wok, cucharón, cucharón escurridor y espátula.

ASADOR DE POLLOS Y BANDEJA PARA VERDURAS

Asador de pollos de acero inoxidable para cocinar jugosas aves asadas. La lata de acero inoxidable extraíble se puede llenar con cerveza, vino, zumos de fruta o cualquier otro líquido para aromatizar el asado. La bandeja perforada es ideal para asar verduras.



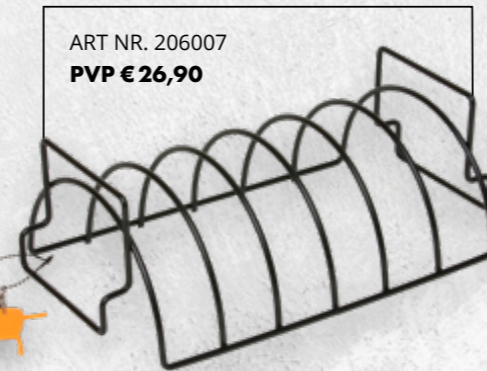
ART NR. 206008
PVP € 37,90



SOPORTE PARA COSTILLAS

Este **soporte de acero** con revestimiento antiadherente le permite asar las costillas en vertical para ganar espacio. Si le da la vuelta al soporte, este se convierte en una **cesta para asar** piezas más grandes, como faldas o paletillas.

ART NR. 206007
PVP € 26,90



ESPETO PARA PESCADO

El espeto para pescado solo se puede utilizar en la Classic y la LeChef. Incluye una tabla de madera de haya y un accesorio de acero inoxidable.

ART NR. 206020
PVP € 89,90





PLANCHA

La enorme plancha de acero de 8 mm de grosor se puede colocar fácilmente sobre la parrilla Monolith Classic o Le Chef abierta. Para regular el consumo de calor, utilice la tapa de ventilación superior. Antes del primer uso: los mejores resultados se obtienen después de quemar aceite en la plancha.

CLASSIC

Peso: 30 kg
ART NR. 207020-C
PVP € 299,90

LECHEF

Peso: 35 kg
ART NR. 207020-L
PVP € 399,90

Ejemplo de aplicación.
La parrilla y la tapa de la válvula no están incluidas.



ESPÁTULA

La espátula de acero inoxidable es ideal para voltear y cortar la comida en la plancha, así como para rasparla y limpiarla.



ART NR. 207051
PVP € 18,90

PLANCHA ICON/JUNIOR

La plancha de acero de 6 mm de grosor, con un diámetro de 600 mm, solo se coloca sobre la Monolith ICON o Junior de la Serie Pro 2.0. ¡Se recomienda curar la plancha quemando aceite en ella antes del primer uso!

Peso: 14 kg
ART NR. 102021
PVP € 199,90



ART NR. 207050
PVP € 29,90

CAMPANA

El utensilio esencial para la plancha fabricado en acero inoxidable. Concentra el calor y la humedad, lo que lo hace perfecto para derretir el queso en una hamburguesa o para cocinar verduras.



Adecuado para todos los modelos.

ART NR. 102022
PVP € 27,90

CORONA PARA WOK

La corona para wok de acero inoxidable se coloca sobre la plancha. Su diseño especial hace que el calor se concentre, ya que la cocina con wok requiere un calor muy intenso.





RUSTIDOR

El rustidor de acero inoxidable le permite asar pollos enteros, gyros y espetones. Gracias a su especial forma de cuña, puede utilizarse incluso con la tapa cerrada. El robusto espetón giratorio de acero inoxidable tiene un mango de fácil elevación y dos horquillas para sostener la carne con seguridad. El motor funciona con batería* y está dentro de una carcasa metálica resistente y robusta.

Juego: accesorio rustidor de acero inoxidable, espetón giratorio de acero inoxidable, mango de fácil elevación y dos horquillas para carne, motor a batería.

*Las baterías no están incluidas.



CLASSIC
Art Nr. 207000-C
PVP € 399,90

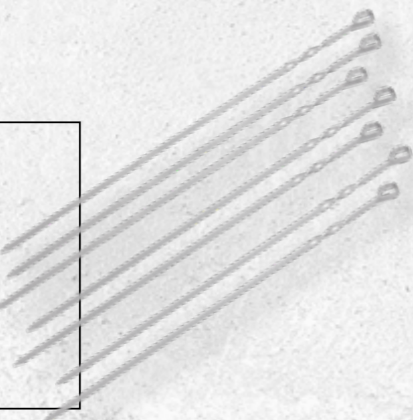
LeCHEF
Art Nr. 207000-L
PVP € 499,90

JUEGO DE BROCHETAS

Con el juego de brochetas para asador opcional (número de referencia: 207001) puede asar hasta 7 brochetas (Classic) o 9 brochetas (LeChef) al mismo tiempo. Perfecto para shashliks, brochetas de carne brasileña, verduras o kebabs. El motor asegura que todas las brochetas giren simultáneamente.

CLASSIC
ART NR. 207001-C
PVP € 69,90

LeCHEF
ART NR. 207001-L
PVP € 119,90



ICON Y JUNIOR
ART NR. 207000-I/J
PVP € 299,90

**INKL.
TRES
PINCHOS**

RUSTIDOR ICON & JUNIOR

El rustidor de acero inoxidable de Monolith ahora está también disponible para los modelos Monolith ICON & Junior. La forma de cuña permite poder cerrar la tapa para un control de la temperatura óptimo. El rustidor viene con tres pinchos de acero inoxidable, los cuales van rotando simultáneamente gracias al motor a pilas (existe un motor 220 V alternativo). Unos topes adicionales permitirán cocinar piezas más grandes.



Receta
**BROCHETA
DE JABALÍ**

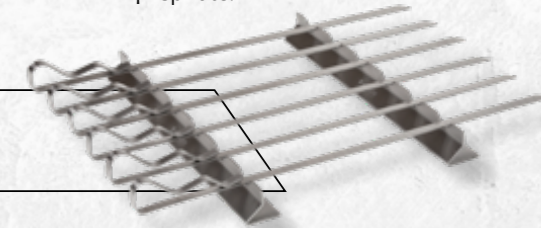


¡Inspírate!

ART NR. 206001
PVP € 44,90

PINCHOS PARA BARBACOA CON SOPORTE

Juego de seis pinchos para barbacoa de acero inoxidable cepillado. Los alimentos se insertan fácilmente por los extremos afilados y, gracias al grosor de los pinchos, no se escurren ni se giran. Los pinchos se pueden colocar en la parrilla en distintas posiciones para que la cocción alcance todos los lados. Se pueden utilizar con las Monolith de todos los tamaños.



PELETS DE AHUMADO

Convierta su barbacoa Monolith en un ahumador de alta calidad con nuestra completa gama de aromas ahumados, ¡hay para todos los gustos! Todos los pellets de ahumado se elaboran a partir de madera de frondosas sin corteza y producen, dependiendo del tipo de madera, su propio sabor característico. Los pellets se esparcen directamente sobre el carbón, sin necesidad de remojo.

APTOS PARA
TODAS LAS
BARBACOAS.

CEREZA

ART NR. 201101

Ahumado suave, dulce y afrutado que aporta a la carne un agradable sabor extra. Excelente para preparar costillas. **Ideal para la carne de ternera, cerdo, aves, caza y pescado.**

HAYA

ART NR. 201100

El sabor clásico de las virutas de ahumado. El humo suave es muy versátil y va bien casi con todo. También constituye una gran base para su propia mezcla de virutas de ahumado. **Ideal para la carne de ternera, cerdo y aves, así como para cocinar al horno.**

NOGAL

ART NR. 201106

Intenso ahumado de nogal, la combinación perfecta para carnes de sabor fuerte. **Ideal para costillas, carne de ternera, cerdo, jamón y caza.**

MANZANA

ART NR. 201102

Ahumado intenso, dulce y afrutado. El resultado es un profundo sabor ahumado de tonos frutales. Perfecto para la carne de cerdo desmenuzada. **Ideal para la carne de ternera, cerdo, jamón y carda.**



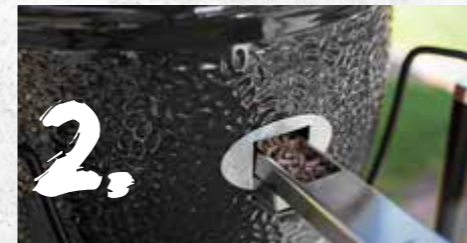
Contenido: 1 kg
PVP € 9,90

SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DE CHIPS



CARGA

Introduzca los pellets o las virutas de ahumado en el dispositivo con el pasador cerrado.



INTRODUCCIÓN

Abra la tapa de entrada del ahumador e introduzca la pieza con los pellets en la Monolith hasta alcanzar el signo menos.



INICIO

Tire de la parte inferior del dispositivo hacia usted, de modo que las virutas caigan directamente sobre las brasas encendidas y comience su función de ahumado.

MONOLITH CARBÓN

MONOLITH CARBÓN 8 KG

ART NR. 201090

PVP € 24,90



LAS MEJORES BARBACOAS SE MERECEAN LO MEJOR CARBÓN

Este carbón de alta calidad que utiliza madera de roble procedente bosques europeos con certificación de silvicultura es perfecto tanto para uso doméstico como profesional.

El proceso de fabricación moderno y eficiente permite extraer alquitranes y ácidos para producir carbón carbonizado uniformemente, con un contenido de carbono del 85% y rico en energía. Los trozos,

generalmente de entre 4 a 12 cm, crean la densidad ideal de empaquetado, optimizando el flujo de aire y la intensidad de calor.

Gracias a una perfecta carbonización, el carbón Monolith se enciende muy rápidamente, llegando a alcanzar entre 200 y 250 °C en 10 o 15 minutos. El alto valor energético de 31.700 kJ/kg garantiza que se puedan alcanzar y mantener altas temperaturas si es necesario.

¿CÓMO DE SOSTENIBLE ES MONOLITH?

Escape, humo y cambio climático. Desde nuestra creación, siempre nos hemos preocupado por crear un mundo lo más sostenible posible alrededor de MONOLITH, no solo por la sostenibilidad, sino porque se trata de una preocupación personal de nuestro director general Matthias Otto y su equipo. Pero, ¿cómo, exactamente, nos encargamos de la eficiencia energética, la sostenibilidad y la neutralidad de CO2? La respuesta es triple.

1. LA PARRILLA

Mientras que muchas barbacoas de gas y carbón se desgastan tras unos pocos años (o incluso meses) y deben desecharse en caso de duda, cada MONOLITH Kamado es una compra para toda la vida. El cuerpo de cerámica dura para siempre, sin influencia externa, mientras que los accesorios, de acero inoxidable de alta calidad, y las nuevas juntas de la Serie Pro 2.0, no se oxidan incluso tras años a la intemperie. Además, en su calidad de barbacoa de cerámica, el MONOLITH es extremadamente eficiente en cuanto al uso del carbón, pues la energía producida durante la combustión se convierte de forma eficaz en calor utilizable, absorbido por la cerámica y almacenado allí durante un largo tiempo de cocción. Lo cual nos lleva al punto número 2 de nuestra respuesta:

NUESTRA DECLARACIÓN SOBRE SOSTENIBILIDAD

2. EL CARBÓN

Escoger el carbón adecuado es importante. La calidad, la durabilidad, la eficiencia y el sabor son los factores más importantes a tener en cuenta. Teniendo esto en mente, hemos desarrollado el carbón de barbacoa MONOLITH junto con una innovadora empresa alemana. Esta empresa produce de forma simultánea carbón vegetal como aditivo alimenticio, razón por la cual nuestro carbón vegetal cumple con los más altos estándares de pureza y producción neutral para el clima. Por ejemplo, el carbón vegetal MONOLITH se fabrica exclusivamente con madera de roble de origen sostenible, procedente de la silvicultura alemana certificada. Además, todas las etapas del proceso de producción están optimizadas energéticamente: el gas de combustión alimenta una planta combinada de calor y electricidad, mientras que el calor residual se desvía y se utiliza para secar la materia prima. El hecho de que el carbón se apague



rápidamente cuando se cierran las rejillas de ventilación de la parrilla (después de cocinar), permitiendo que pueda utilizarse de nuevo más adelante, también contribuye a su sostenibilidad, por supuesto.

3. LA BARBACOA

Animamos a todos aquellos que posean un MONOLITH a tener en cuenta tanto la versatilidad como la alta calidad de los alimentos utilizados. Especialmente, pero no exclusivamente, del pescado y la carne. Con sus diferentes métodos de cocción y su amplia gama de accesorios, las verduras y guarniciones se pueden preparar de manera más creativa mientras que la carne puede utilizarse de forma más integral. Usa la corona del wok, la piedra para pizza o un horno holandés y convierte guarniciones o sobras en deliciosos platos principales. Las posibilidades son infinitas. Un MONOLITH puede hacer muchísimo más que salchichas y chuletones. Así pues, MONOLITH es la parrilla que hará realidad los deseos de todos aquellos que aspiran a cocinar de manera sostenible y a probar una gran variedad de platos diferentes. La sostenibilidad se puede lograr de diversas formas y nosotros nos esforzamos por seguir tantos de esos caminos como sea posible por convicción, respecto y responsabilidad. Dentro de 40 años nos gustaría seguir sentados en el jardín en una cálida tarde de verano, escuchando las voces de nuestros seres queridos alrededor y disfrutando del aroma que se desprende de MONOLITH. Incluso si de forma individual no es posible lograrlo todo, queremos aportar nuestro granito de arena.

POR UN MUNDO MÁS LIMPIO Y VERDE. ♥





MONOLITH ES AMISTAD

Copyright © 2023 Monolith Grill GmbH. Todos los derechos reservados. Hemos hecho lo posible para garantizar que la información contenida en este folleto sea actual y precisa. No obstante, es posible que se haya producido algún error. Monolith no asume responsabilidad alguna por errores u omisiones en el contenido. La información incluida en este folleto se proporciona «tal cual», sin garantías de completitud, uso o puntualidad. Por tanto, ni Monolith ni sus agentes o empleados no serán responsables en ningún caso ante acciones realizadas o decisiones tomadas con base en la información contenida en este documento. La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones o mejoras en los productos anunciados en este catálogo, así como a modificar los precios si fuese necesario durante la vigencia del mismo.

#MONOLITH BBQ

Estamos encantados de contar con tantos socios apasionados en nuestra comunidad de amantes del kamado. A través de sus canales, como **#monolithbbq**, publican impresiones, recetas nuevas y consejos para la barbacoa. Siempre compartimos sus publicaciones y recetas en las redes de MONOLITH y en nuestro sitio web.

UNA PEQUEÑA SELECCIÓN:



MONO-BLOGGER

¿Tú también quieres convertirte en un monoblogger oficial y traer más MONOLITH al mundo? No dudes en ponerte en contacto con nosotros en blogger@monolith-grill.de

¡INSPIRATE! SÍGUENOS Y CONÉCTANOS EN:

f La comunidad de amantes de la barbacoa en Facebook por y para los amantes de MONOLITH. Ya somos casi 7.000 miembros, ¡y estamos deseando conocerte!

f Monolith Grill **Instagram** monolithbbq **YouTube** Monolith Grill

