

CLASSIC

JUNIOR

LE CHEF

CLASSIC

JUNIOR

LE CHEF



www.grill-monolith.ru



ГРИЛИТЬ КОПТИТЬ ТУШИТЬ ЖАРИТЬ ВЫПЕКАТЬ

Хороший гриль — это уже давно не мангал, на котором можно приготовить ограниченное количество блюд, а технически, до мелочей, продуманный кулинарный агрегат. Контроль и регулировка температуры от 70 до 400 °С, возможность использовать гриль как барбекю, тандыр, печь для пиццы, коптильню или духовку — такие перспективы открывает продукция немецкой компании MONOLITH.





СТОЛИК ДЛЯ
MONOLITH CLASSIC

ГРИЛЬ MONOLITH

Это ДИЗАЙН. Он удачно объединяет эстетику и функциональность, радуя глаз любителей сада и заставляя биться в экстазе все вкусовые рецепторы самых требовательных гурманов.

Это ТРАДИЦИЯ. Более трёх тысяч лет человечество использует керамические печи для приготовления блюд. Традиционная японская керамическая печь Mushikamado в 70-х годах прошлого века получила новое развитие в виде керамического гриля, который стремительно стал завоёвывать сердца как любителей, так и профессиональных поваров во всём мире.

Это УНИКАЛЬНОСТЬ. Только керамические грили MONOLITH имеют в стандартной комплектации все необходимые аксессуары, чтобы покупатель с первого дня эксплуатации мог использовать гриль как барбекю, печь и коптильню, радуя себя и своих близких настоящей итальянской пиццей или приготовленной при низких температурах замечательной свиной Pulled pork.

Это ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ. Многие технические преимущества, такие, к примеру, как специальное закрываемое отверстие в середине корпуса, через которое можно легко подсыпать ароматическую щепу, не открывая при этом керамический купол, то есть без резкого понижения температуры внутри гриля, делают MONOLITH особенно функциональной конструкцией, не имеющей аналогов.

Это КАЧЕСТВО. Немецкое качество от ведущего производителя керамических грилей.





Гриль MONOLITH — это уникальная керамическая конструкция, сочетающая в себе: гриль, коптильню, духовку, печь для пиццы и тандыр.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

ТРИ РАЗМЕРА

Гриль MONOLITH представлен в трёх разных моделях.

1. MONOLITH Junior малый — идеально подходит для балконов и небольших террас. Эту модель гриля можно взять с собой на пикник, так как она легко поместится в багажник любого автомобиля. Размеры: радиус корпуса 53 см, радиус решётки гриля 33 см.

2. MONOLITH Classic большой — подходит для приготовления блюд для большой семьи. Размеры: радиус корпуса 57 см, радиус решётки гриля 46 см.

3. MONOLITH Le Chef — профессиональный гриль для ресторанного бизнеса и очень больших компаний. Размеры: радиус корпуса 73 см, радиус решётки гриля 57 см.



Все модели грилей MONOLITH представлены в двух цветах: чёрном и тёмно-красном.

CLASSIC

ДВА
ЦВЕТА



JUNIOR LE CHEF

MONOLITH

В стандартный комплект поставки грилей Monolith входят ножки с колёсиками, боковые столики (исключение составляет модель Junior), ручка для снятия решётки и кочерги, а также все приспособления для использования гриля во всех возможных режимах работы: жароотсекатель и противень из керамики, решётка из нержавеющей стали, второй уровень решётки и специальные приспособления для подачи ароматизатора без открывания крышки гриля.



1. Верхняя крышка для регулировки выхода нагретого воздуха



2. Второй уровень решётки



3. Решётка из нержавеющей



4. Корзина для углей из нержавеющей (кроме Junior)



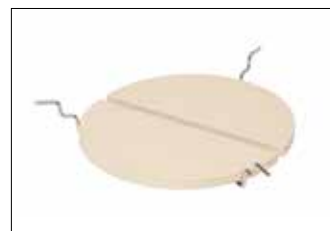
5. Верхняя часть внутренней футеровки гриля (шамот)



6. Нижняя часть внутренней футеровки гриля (шамот) и колосник



7. Защитный камень



8. Керамический отсекатель жара (цельный для мод. Junior и из 2 частей для Classic и Le Chef)



9. Керамический противень для пиццы



Термометр



Ножки



2 столика (бамбук) (только в моделях Classic и Le Chef)



Ручка для гриля



Кочерга

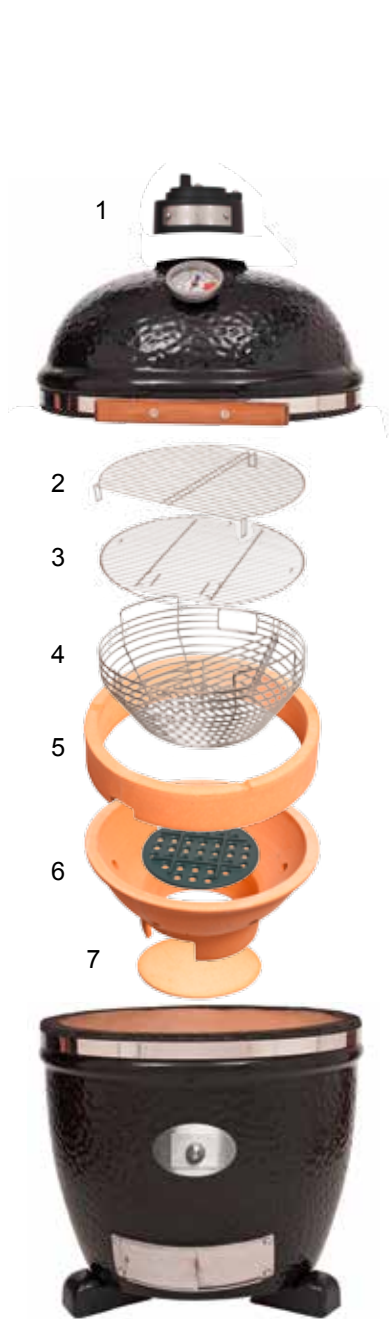


Направляющая для подачи в барбекю ароматной щепы для копчения



Ручка для снятия решётки

КОМПЛЕКТАЦИЯ



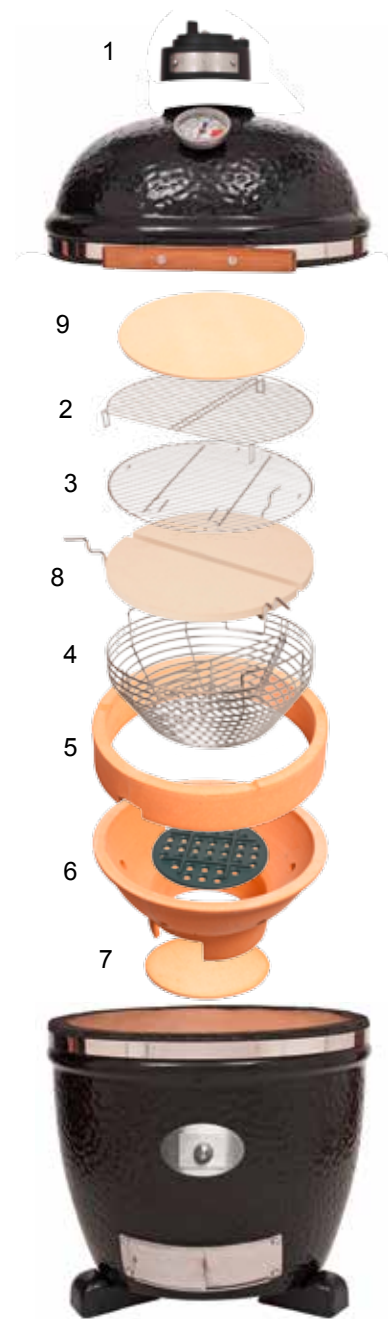
Функция «барбекю или гриль»

Приготовление стейков, шашлыков, колбасок, рыбы, овощей и фруктов (180 - 300 °С).



Функция «русская печь, тандыр или коптильня»

Запекание или копчение больших кусков мяса или рыбы, тушение блюд в чугунной или глиняной посуде, приготовление овощного рагу (70 - 140 °С).



Функция «печь для пиццы и выпечки»

Приготовление пиццы, выпечка пирогов, хлеба и любых других мучных изделий (200 - 350 °С).

MONOLITH



ПОЧЕМУ ИМЕНИТЫЕ ПОВАРА ВЫБИРАЮТ MONOLITH?

Благодаря толстым керамическим стенкам, уникальной конструкции и встроенному термометру Monolith сочетает в себе достоинства гриля, коптильни, печи для пиццы, тандыра и духовки. Блюда, приготовленные при закрытой керамической крышке, равномерно и нежно пропекаются, оставаясь невероятно сочными, так как крышка имеет форму купола, под которым собирается жар, а свойства керамических стенок не позволяют еде пересыхать. Использование дополнительного керамического отсека предотвращает прямое воздействие жара от углей на приготавливаемое блюдо. Это даёт возможность запекать большие куски мяса и готовить пиццу как в дровяных печах Италии. Также грили Monolith можно использовать как коптильню, приготавливая рыбу или мясо на тлеющей щепе из ароматных пород дерева при температурах от 70°С до 120°С. Конструкция Monolith имеет специальное закрываемое отверстие в середине корпуса, через которое можно легко подсыпать свежую щепу, не открывая при этом керамический купол, то есть без резкого понижения температуры внутри конструкции. Важно и то, что высококачественные материалы, из которых изготовлен Monolith, не боятся перепадов температуры и коррозии, а значит — гриль прослужит долгие годы, не теряя своего привлекательного внешнего вида.



MONOLITH



ОТЗЫВЫ ПРОФЕССИОНАЛОВ



Гриль MONOLITH по праву можно назвать самым универсальным и лучшим грилем на рынке. При рабочих температурах от 80 °С до 450 °С в нём можно готовить все блюда классического барбекю, использовать как смокер, выпекать хлеб или пиццу, делать всё то, что заставляет биться сильнее сердце амбициозного мастера по приготовлению блюд на углях.

Расширив ассортимент продукции моделями Junior и Le Chef, компания MONOLITH создала идеальный модельный ряд грилей для ресторанов, специалистов барбекю и любителей.

Tom Heinzle
Grill и BBQ Profi, Автор книг о BBQ

Увидев керамический гриль MONOLITH, я влюбился в него с первого взгляда. После первого дня работы с грилем его технические возможности поразили меня и дополнили "внутренним содержанием" его прекрасный внешний вид.

После нескольких лет эксплуатации я могу сказать, что MONOLITH — это гриль, на котором можно готовить тысячу и одно блюдо. Благодаря куполообразной керамической крышке, которой оснащён MONOLITH, все блюда равномерно пропекаются и получаются нежными и сочными. Грили MONOLITH позволяют готовить вкусные и полезные блюда ресторанного качества.

Gleb Panchenko
BBQ Profi, Team Schmid Germany



Как профессиональный шеф-повар и сумасшедший фанат барбекю скажу, что это была любовь с первого взгляда. MONOLITH меня удивил не только своей совершенной формой, но и способностью сдерживать обещания. Я искал гриль хорошего качества, надёжный, универсальный и который был бы ещё и энергоэффективным... MONOLITH обеспечивает всё это!

У меня есть правило для кухонного оборудования: если оно выживает год в моей кухне, то я буду им пользоваться всю жизнь. Мой MONOLITH имеет за плечами уже более трёх лет профессиональной работы в ресторанном бизнесе, много раз использовался в кулинарных школах... с ним приятно работать. Универсал, изюминка любой кухни и вдохновитель любителей вкусно поесть... Об инвестиции в этот агрегат Вы никогда не пожалеете!

Robert Reinkemeyer
BBQ Profi, Шеф-повар



РОЗЖИГ ГРИЛЯ



При своей высокой технологичности гриль MONOLITH очень прост в использовании: на розжиг Вы не потратите больше нескольких минут. Засыпьте уголь до уровня верхней части внутренней футеровки гриля...



...используя брикеты из пропитанного воском картона/древесной стружки, разожгите угли, закройте керамическую крышку, откройте максимально зольник/поддувало, верхнее отверстие для выхода нагретого воздуха и...



...ждите 10-15 минут необходимой температуры для приготовления Ваших кулинарных шедевров!

КОПЧЕНИЕ



Копчение рыбы или мяса на тлеющей щепе из ароматных пород дерева при температурах от 70 до 120 С° всего за несколько часов. Конструкция MONOLITH имеет специальное закрываемое отверстие в середине корпуса,

через которое можно легко подсыпать свежую щепу, не открывая при этом керамический купол, то есть без резкого понижения температуры внутри конструкции.

ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ

Прямой метод

Прямой метод приготовления – однородная температура на всей поверхности решётки. Этот метод отлично подходит для быстрого приготовления стейков, филе из птицы, колбасок, рыбы, креветок и овощей.

Косвенный метод

При косвенном методе приготовления гриль Monolith показывает все свои сильные стороны и гарантирует приготавливаемым блюдам необычайную нежность и сочность. В гриле Monolith можно запекать или коптить большие куски мяса, рыбу или целую птицу. Как в русской печи, можно тушить блюда в чугунной или глиняной посуде, делать овощное рагу. Косвенный метод приготовления – это небольшие температуры 70 – 140 °С (исключение – приготовление пиццы и выпечки, требующее высоких температур), работа с закрытой керамической крышкой. Использование керамического отсекавателя предотвращает прямое воздействие жара от углей на приготавливаемое блюдо, делая его нежным, а керамические стенки гриля не дают блюду пересохнуть, делая его необычайно сочным.

Приготовление пиццы

Готовить пиццу в гриле, как в настоящей итальянской печи, – разве это не фантастика и возможность удивить Ваших гостей? В стандартной комплектации каждого гриля Monolith есть всё необходимое для приготовления пиццы: специальный шамотный камень и керамический отсекаватель жара. Приготовление пиццы, выпечка пирогов, хлеба и других мучных изделий осуществляется при косвенном методе приготовления, при температурах 200 – 350 °С. Очень рекомендуем сделать итальянский ужин на гриле Monolith!

ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Столешница и нижняя полка из тика

Ручка из нержавеющей стали



MONOLITH BUGGY

Оptionальный
боковой столик

ЭКСКЛЮЗИВНО ДЛЯ
МОДЕЛЕЙ **CLASSIC**
и **LE CHEF**

Складной механизм
для бокового столика

Амортизированный крепёжный
механизм корпуса

Каркас из
нержавеющей
стали

Наполненные воздухом шины,
поворотная функция колёс

Не только гриль, коптильня и печь для пиццы: теперь и внедорожник. Маневренность и подвижность не только на террасе с жёстким покрытием, но и на газоне, делают гриль MONOLITH более комфортным в работе и гарантируют первоклассное наслаждение от гриллинга в любом уголке сада. Специальная тележка Buggy, созданная для грилей MONOLITH, — идеальное решение для передвижения гриля по террасе с любым покрытием или газону.

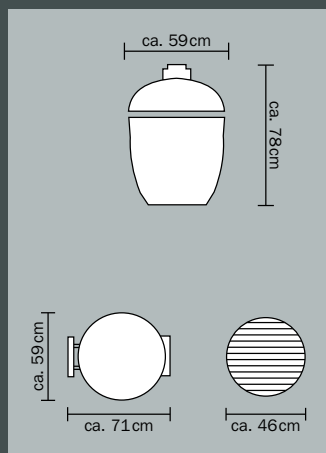


Buggy для MONOLITH Le Chef

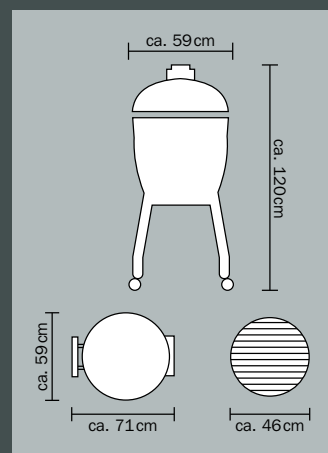
РАЗМЕРЫ

CLASSIC

Вес: CLASSIC 85 кг



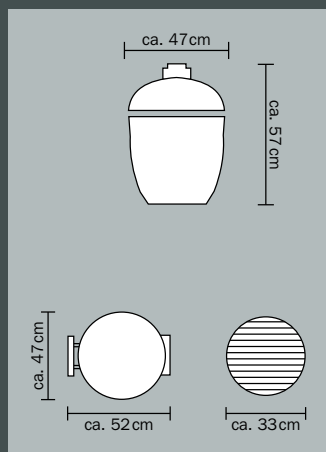
Корпус



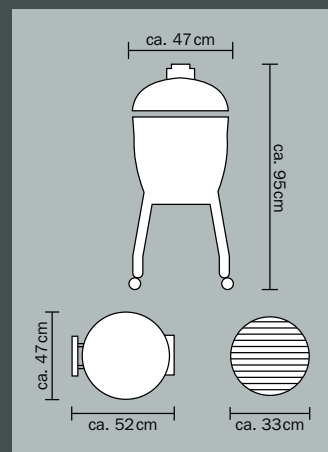
Корпус на ножках с колёсиками

JUNIOR

Вес: JUNIOR 43 кг



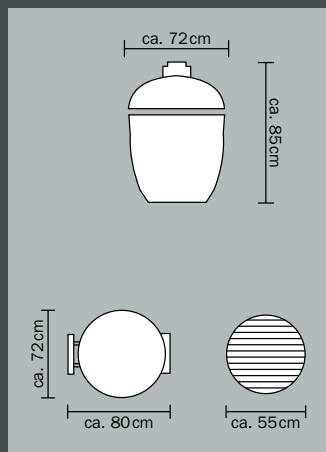
Корпус



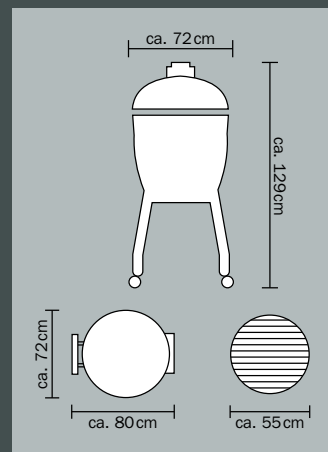
Корпус на ножках с колёсиками

LE CHEF

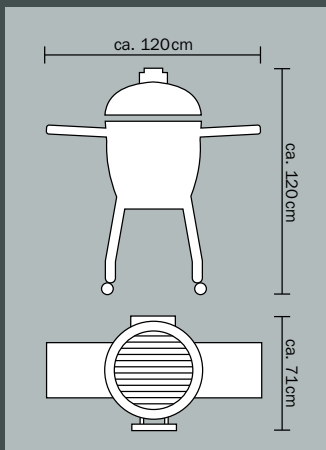
Вес: LE CHEF 140 кг



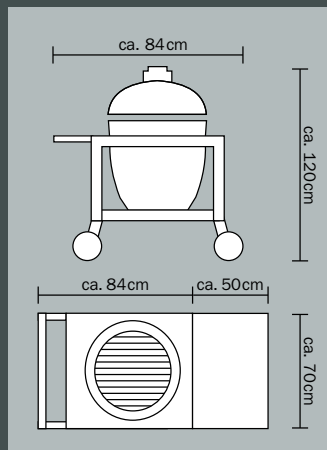
Корпус



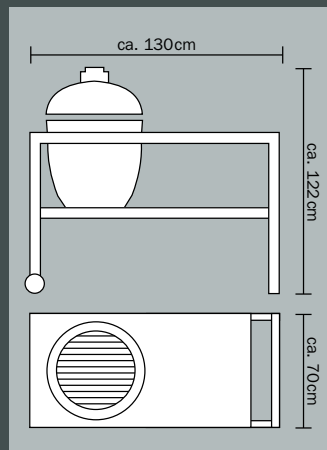
Корпус на ножках с колёсиками



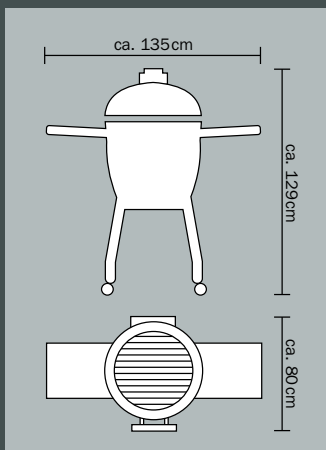
Корпус на ножках с колёсиками и боковыми столиками из влагостойкого бамбука



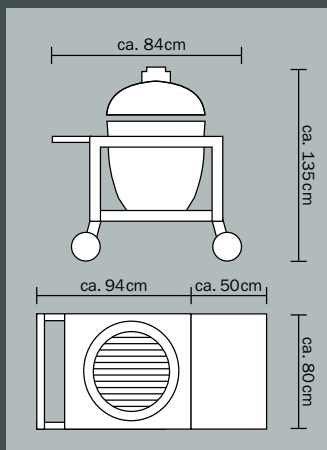
Корпус на тележке Buggy с боковым столиком



Корпус в комплекте с массивным столом из оцинкованной стали с колёсиками



Корпус на ножках с колёсиками и боковыми столиками из влагостойкого бамбука



Корпус на тележке Buggy с боковым столиком

MONOLITH ВНЕШНИЙ ВИД

Верхняя крышка для регулировки
потока воздуха

Термометр

Столик из
влагостойкого
бамбука

Высококачественная
термокерамика

Зольник

Ножки из стали с
поворотными колёсами
и фиксацией

Отверстие для подачи
ароматической щепы

www.grill-monolith.ru

ВСЁ ВКЛЮЧЕНО!

Только керамические грили MONOLITH имеют в стандартной комплектации все необходимые аксессуары, чтобы покупатель с первого дня эксплуатации мог использовать гриль как барбекю, печь и коптильню, радовать себя настоящей итальянской пиццей или приготовленной при низких температурах свиной Pulled pork.



Комплектация аналогичных грилей других марок:



