

MONOLITH DER KAMADO.





ÜBER MONOLITH

Seit über 3000 Jahren nutzt der Mensch die außergewöhnliche Wärmespeicherung von Keramik. Doch erst Mitte des 20. Jahrhunderts nahm die Erfolgsgeschichte des keramischen Grillens richtig Fahrt auf: US-amerikanische Soldaten entdeckten in Japan die „Mushi-Kamado“ – mobile, keramische Kochstellen – und brachten sie mit in die USA. Daraus entwickelten sie die ersten Holzkohlegrills, deren Bekanntheit sich dann weltweit verbreitete.

2008 setzte Matthias Otto dann ein neues Zeichen in der Grillwelt: Er gründete MONOLITH Grill mit der Mission, den perfekten Grill zu erschaffen. Am Hauptsitz in Osnabrück tüfteln seitdem Ingenieure und die kreativsten Köpfe der Grillszene unermüdlich daran, das Potenzial des MONOLITH weiter auszureizen und stetig zu verbessern. MONOLITH ist somit praktisch erprobte Grillinnovation von Grillern für Griller.

Produziert werden die MONOLITH-Grills in China – dem Ursprungsland der Keramik. Jeder einzelne Produktionsschritt, vom Brennen der Schamotte, bis hin zum präzisen Einsetzen der Dichtungsringe, wird akribisch überwacht und dokumentiert. Um die außergewöhnliche Qualität sicherzustellen, stehen wir in ständigem Austausch mit den Produktionsstätten und optimieren kontinuierlich jedes Bauteil gemeinsam mit den Experten vor Ort.

Doch MONOLITH ist weit mehr als nur ein Keramikgrill. MONOLITH steht für Leidenschaft, Innovation und grenzenlose Freiheit beim Grillen. Ein MONOLITH-Grill ist eine universelle Außenküche mit stetig wachsendem Zubehör und vor allem eine starke Gemeinschaft aus Grill-Begeisterten, die ihre Liebe zum Grillen und zur Kulinarik verbindet.

INDEX

04	DIE KOMPLETTE OUTDOORKÜCHE
06	ALLE GRÖSSEN AUF EINEN BLICK
08	AVANTGARDE.55
10	AVANTGARDE.66
12	AVANTGARDE USP's
14	AVANTGARDE STORY
16	MONOLITH ICON
18	MONOLITH JUNIOR
20	MONOLITH ONE.55 NEU!
22	MONOLITH ONE.66 NEU!
24	MONOLITH TWO.55 NEU!
26	MONOLITH TWO.66 NEU!
28	MONOLITH STARTERSETS
32	MONOLITH GARMETHODEN
34	SMART GRID SYSTEM
36	ZUBEHÖR & REZEPTE
60	WIE GRÜN IST MONOLITH?
62	MODELLE IM VERGLEICH





DIE KOMPLETTE OUTDOOR KÜCHE

Unendliche kulinarische Möglichkeiten und ein unverkennbares Grillgefühl gebündelt in starker Keramik und massivem Edelstahl.

MONOLITH IST PERFEKTION

Keramik begeistert seit Jahrtausenden durch Stabilität und Energieeffizienz. Im modernen MONOLITH Kamado sorgt sie für präzise Temperaturregelung und bis zu 24 Stunden Grillzeit mit einer Kohlefüllung. Dank Wärmespeicherung, feiner Lüftungssteuerung und optimaler Hitzeverteilung entsteht im MONOLITH Grill ein Mikroklima für saftige, zarte und perfekte Grillergebnisse.

MONOLITH IST KULINARIK

Grillen, Backen, Räuchern und Schmoren – diese Vielfalt bietet im Basis-Lieferumfang nur MONOLITH. Das exklusive Smart Grid System (SGS) mit Halbmond-Rosten ermöglicht Grillen auf bis zu 4 Ebenen. Teilbarer Kohlekorb, Deflektorsteine und Tropfschalen schaffen bis zu 3 Temperaturzonen gleichzeitig, während der Chipfeeder präzises Räuchern erlaubt.

MONOLITH IST VIELFALT

Nutze das Temperaturspektrum von 70°C bis 400°C voll aus: Mit dem vielfältigen MONOLITH Zubehör erweiterst du deinen Kamado zum Steinbackofen, Spießbratengrill, Asia-Wok oder zur Teppanyaki-Platte. So eröffnet sich unendliche kulinarische Vielfalt.

MONOLITH IST INNOVATION

MONOLITH wurde 2008 mit der Vision gegründet, das perfekte Grillgerät zu schaffen. In Zusammenarbeit mit den Keramikmeistern aus Yixing vereinen sich traditionelles Handwerk und deutsche Ingenieurskunst zu innovativen Grills von Grillern für Griller.

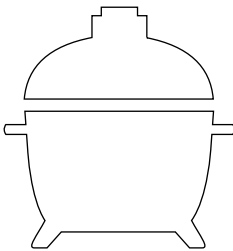
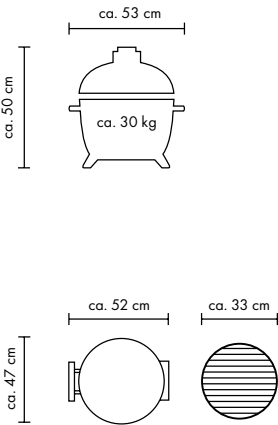
MONOLITH IST LANGLEBIGKEIT

Erstklassige Silikatkeramik mit lebenslanger Garantie, mineralische Glasur, einzigartiges Edelstahl-Glasfaser-Dichtungssystem, starke Edelstahlbeschläge und eine serienübergreifende Kompatibilität des Zubehörs gewährleisten, dass du für lange Zeit Spaß an deinem Kamado haben wirst.

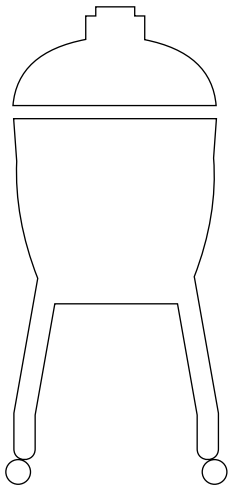
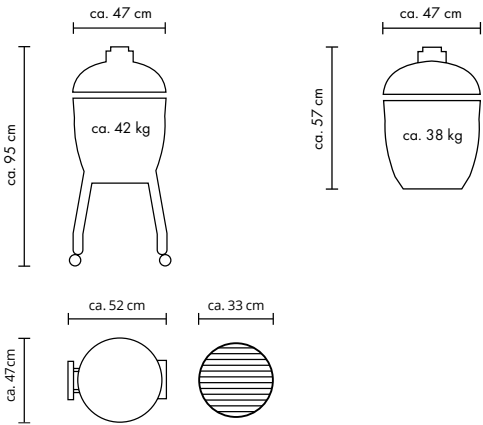




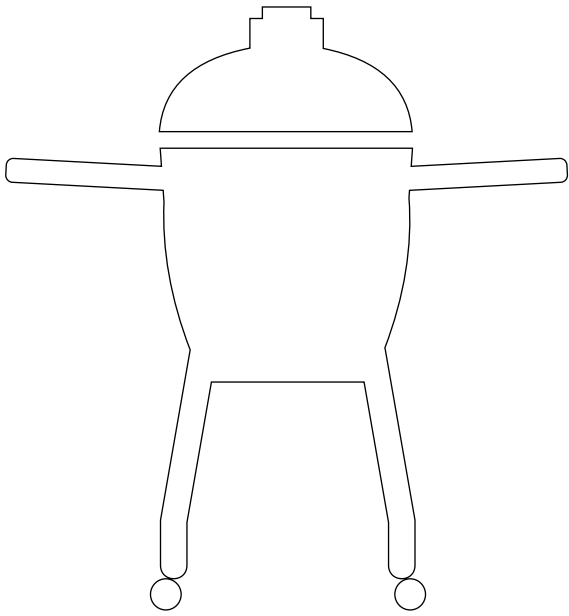
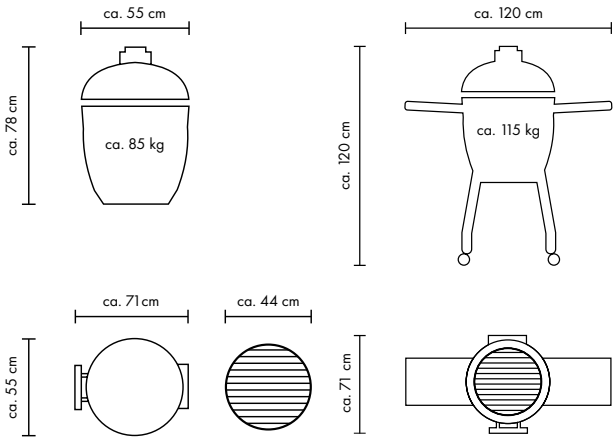
ICON



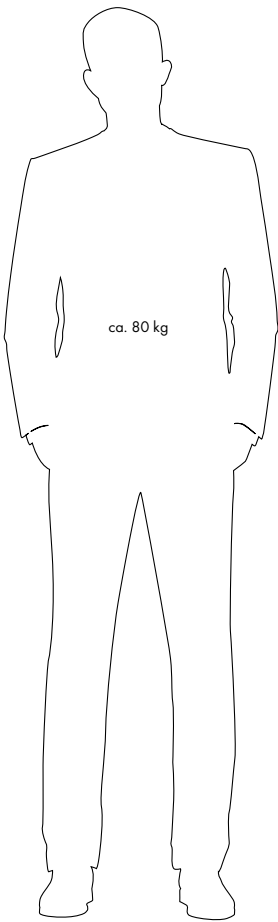
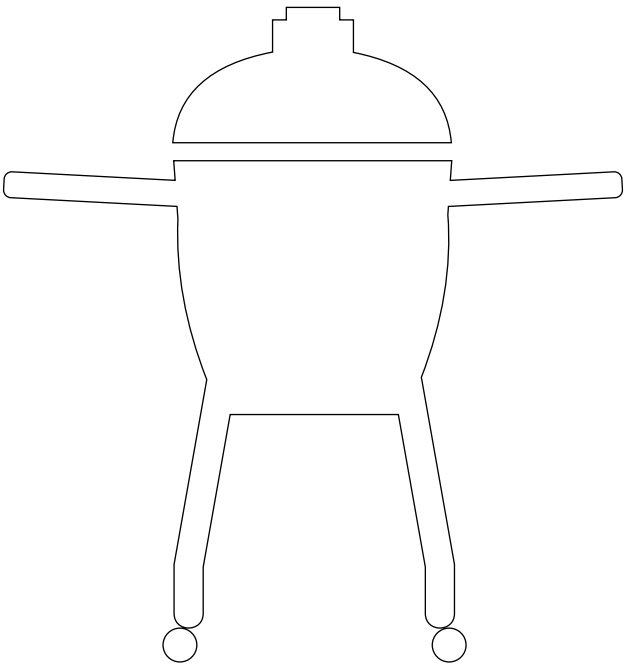
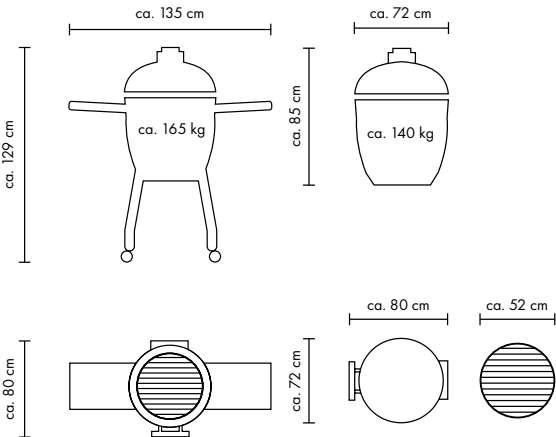
JUNIOR



ONE.55, TWO.55 (CLASSIC), AVANTGARDE.55



ONE.66, TWO.66 (LECHEF), AVANTGARDE.66



ca. 180 cm

AVANTGARDE.55

AVANT
GARDE

BY MONOLITH

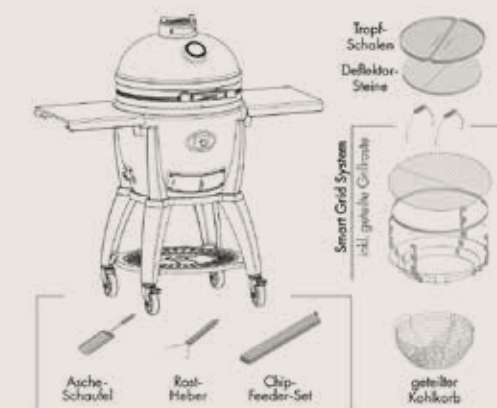
FUNKTIONALITÄT UND ELEGANZ

DESIGN TRIFFT TECHNOLOGIE: Der MONOLITH Avantgarde.55 definiert Grillen neu. Mit einem Rostdurchmesser von 44 cm bietet er die perfekte Größe für vielseitige Outdoor-Kochabenteuer. Sein modernes, klares Design und die fortschrittliche Technologie machen ihn zum idealen Allrounder für anspruchsvolle Grillfans. Exklusive Details wie der beleuchtete LED-Griff und das neu designte Gestell mit stabilen, stilvollen Tischen aus Heavy Bamboo verbinden Funktionalität und Eleganz. Die satin-matte Glasur und robuste Edelstahl-Elemente garantieren Langlebigkeit und einen edlen Look, während der ergonomische Griff und der leichtgängige Deckel höchsten Komfort und Sicherheit bieten.

MONOLITH Avantgarde – eine Symbiose aus Stil und Innovation für das perfekte Grillerlebnis.



LIEFERUMFANG



AVANTGARDE.55 (CLASSIC)
Art Nr. 301000 | UVP € 2.199,90

GESTELL & SEITENTISCHE
Art Nr. 301019 | UVP € 490,00

ABDECKHAUBE
Art Nr. 301010 | UVP € 99,90

AVANTGARDE.55 ZUBEHÖRHALTER
Art Nr. 306015-C | UVP € 99,90

HEAVY BAMBOO PFLEGEÖL SET
Art Nr. HB-PS | UVP € 24,90

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29



AVANT GARDE.66

AVANT
GARDE

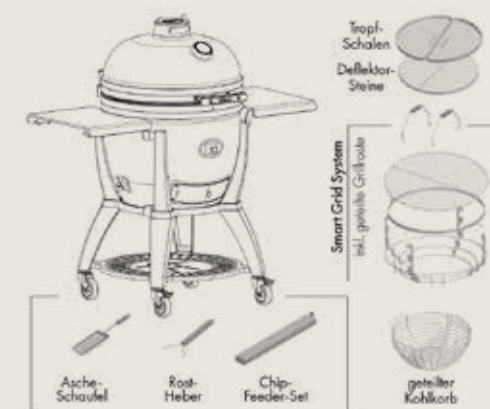
BY  MONOLITH

ELEGANT UND VIELSEITIG

DESIGN TRIFFT TECHNOLOGIE: Das MONOLITH Avantgarde.66 begeistert mit Größe und Eleganz. Sein Rostdurchmesser von 52 cm macht ihn ideal für großzügige Grillflächen und ambitionierte Outdoor-Köche. Das moderne Design und die innovative Technologie verleihen ihm eine beeindruckende Vielseitigkeit. Mit Features wie dem beleuchteten LED-Griff und einem stabilen Gestell mit Heavy-Bamboo-Tischen setzt der Avantgarde.66 neue Maßstäbe in Funktion und Stil. Die satin-matte Glasur, wetterfeste Materialien und robuste Edelstahl-Elemente machen ihn zum langlebigen Highlight für die heimische Terrasse, den Einbau in eine Outdoorküche oder exklusives Grill-Catering. Komfortable Bedienung durch einen ergonomischen Griff und den leichtgängigen Deckel rundet das perfekte Grillerlebnis ab.



LIEFERUMFANG



AVANTGARDE.66 (LeCHEF)
Art Nr. 301030 | UVP € 3.199,90

GESTELL & SEITENTISCHE
Art Nr. 301039 | UVP € 590,00

ABDECKHAUBE
Art Nr. 301037 | UVP € 119,90

AVANTGARDE.66 ZUBEHÖRHALTER
Art Nr. 306015-L | UVP € 99,90

HEAVY BAMBOO PFLEGEÖL SET
Art Nr. HB-PS | UVP € 24,90

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29



GRIFF
mit eingebautem LED Licht

SEITENTISCHE & GRIFF
aus carbonisiertem
Heavy Bamboo

STABILES GESTELL
aus hochwertigem,
tiefgezogenem Stahl
pulverbeschichtet

Edle Optik durch
**SATIN-MATTE
GLASUR**

Beschläge aus
**HOCHWERTIGEM
EDELSTAHL**

**HOCHWERTIGSTE
SILIKATKERAMIK**
mit lebenslanger Garantie

ABLAGE
für Zubehör

MATERIALIEN DIE DEN TEST DER ZEIT BESTEHEN

Beschläge aus Edelstahl, Keramik mit lebens-
langer Garantie, Ablagen und Griffe aus
Heavy Bamboo.

WARTUNGSFREIE WIDERSTANDS- FÄHIGE DICHTUNG

Dichtung aus Glasfaser und Edelstahl.

UNBEGRENZTE KULINARISCHE ZUBEREITUNGSART

Wok, Eintopf, Feuerplatte, Rotisserie, Pizza,
uvm. 100% kompatibel mit dem MONOLITH
Zubehörsortiment.

KOMFORTABLES GRILLERLEBNIS

Auch bei Dunkelheit. LED Licht im Griff
eingebaut.

AVANTGARDE UPGRADES

PASSEND FÜR ALLE ONE & TWO GRILL- GERÄTE

LED GRIFF

Art Nr. 301064-C (für .55) | UVP € 89,90

Art Nr. 301064-L (für .66) | UVP € 89,90

THERMOMETER

Art Nr. 301057-C (für .55) | UVP € 49,90

Art Nr. 301057-L (für .66) | UVP € 49,90



AVANT
GARDE

BY  MONOLITH

MATTHIAS OTTO

ÜBER DIE ENTWICKLUNG DER AVANTGARDE-SERIE

„Die MONOLITH Avantgarde-Serie ist die exklusive Design-Serie von MONOLITH. Für mich ist der Avantgarde einfach die Quintessenz dessen, was wir in den achtzehn Jahren an Grilltechnik und Produktionstechnik gelernt haben. Er ist für mich DAS Gerät.

Mit dem Avantgarde haben wir wirklich alles nochmal um eine Stufe weiterentwickelt. Das heißt, ob es Design ist, mit dem neuen Gestell, wo wir wirklich eine Stabilität herausgeholt haben, die einmalig ist. Es sind die Edelstahl-Beschläge, die wir auch noch ein bisschen stärker gemacht haben. In der Summe die ganze Funktionalität und Stabilität des Grills nochmal erhöht und damit wirklich mit dem Avantgarde die Spitze der Möglichkeiten ausgelotet.

Sämtliche Sitze von den Spannringen, als auch von der Dichtung fräsen wir nach dem Brennen, um einen wirklich perfekten Sitz zu garantieren.

Die Seitentische, genauso wie der Griff, sind aus einem ganz neuen Material gefertigt, einem Heavy Bamboo – einem karbonisierten Bambus, das extrem widerstandsfähig und langlebig ist.

Die einzigartige Edelstahldichtung ist quasi wartungsfrei und lässt sich sehr gut reinigen. Beim Rein- und Rausheben von Grillgut tropft ja mal was darauf und dann ist es eben sehr einfach, es von der glatten Edelstahloberfläche wegzuzwischen.



ZUM INTERVIEW

In dem Griff aus Heavy Bamboo haben wir LED-Leuchten integriert. Diese LED-Lichter beleuchten optimal die Grillrostfläche und sind damit sehr hilfreich, wenn man beim Grillen in der Übergangsphase in die Abenddämmerung hineingerät.

Mit dem Avantgarde erschließen wir ganz neue Welten in der Kulinarik, denn wir können hier mit jeder Grill-Methode Rezepte aller Art in Top-Qualität kreieren. Der Grill bietet einfach alles.

Ich kann damit backen – er funktioniert wie ein Steinbackofen – ich kann damit räuchern, ich kann damit im Niedrigtemperaturbereich spielen, also die Möglichkeiten dieses Grills sind unendlich.

Wir haben dazu sehr viel Zubehör entwickelt, dass das Ganze nochmal erweitert. Zum Beispiel eine Feuerplatte, da kann ich hervorragend Garnelen, Fisch oder Gemüse drauf garen.

Über die vordere Öffnung kann man mit einem Schieber-System ganz einfach Pellets einbringen. Damit kann man sehr einfach räuchern oder einfach nur ein bisschen Raucharomen dazugeben.

Wir produzieren seit achtzehn Jahren in China. Ich habe überall auf der Welt geschaut, wo ich das entsprechende Keramik-Know-how finde, und in der Region in der wir fertigen – das ist die Region Yixing – da wird seit fünftausend Jahren Keramik produziert. In der Region von Yixing sind sogar die Straßenlaternen aus Keramik also dort gibt es wirklich ein Know-how in Keramikproduktion.

Was wir machen ist diese Tradition der Keramikherstellung aus der Region Yixing zu nehmen und mit deutscher Ingenieurskunst zu vereinen, um dadurch ein perfektes Produkt zu entwickeln.“





DER KLEINE ALLROUNDER

Lass dich von der handlichen Größe des MONOLITH ICON nicht irreführen. Dieser vielseitige Keramikgrill ist unser heimlicher Favorit. Trotz seiner kompakten Bauweise mit einem Rostdurchmesser von ca. 33 cm bietet er alle Funktionen eines vollwertigen Grills. Ob Räuchern, Backen, Wokken oder klassisches Grillen, der ICON meistert alles mit Leichtigkeit.

Besonders hervorzuheben ist seine optionale Feuerplatte, die nicht nur zum Grillen, sondern auch für sämtliche Bratgerichte perfekt geeignet ist. Der Clou: Der Deckel lässt sich kinderleicht abnehmen, wodurch der ICON sich in einen praktischen Tischgrill verwandelt. Zusammen mit der Feuerplatte, die dann als Teppanyaki-Platte dient, wird der ICON zur idealen Wahl für gesellige Grillabende am Tisch, bei denen alle Gäste aktiv mitgrillen können.



LIEFERUMFANG



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

ABDECKHAUBE ICON
Art Nr. 102028 | UVP € 79,90

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29

JUNIOR

DER KOMPAKTE

Mit einem Durchmesser von 33 cm bietet der MONOLITH Junior ein beeindruckendes Grillvergnügen. Trotz seiner kompakten Größe zeigt er sich in allen Disziplinen als wahrer Alleskönner. Ob Grillen, Backen, Smoken oder Garen – der Junior meistert jede Herausforderung mit Leichtigkeit.

Sein handliches Design und ein Gewicht von nur 38 kg machen ihn zur perfekten Wahl für den Balkon, kleinere Terrassen oder Gärten, wo Platz oft begrenzt ist.

Selbst Profi-Gastronomen schwören auf seine Vielseitigkeit und Leistung, denn sie wissen: Auf die richtige Technik kommt es an, nicht auf die Größe. Der MONOLITH Junior beweist, dass auch kleine Geräte große Geschmackserlebnisse liefern können.



LIEFERUMFANG



Variante ohne Gestell mit gleichem Lieferumfang.

OHNE GESTELL
Art Nr. 121022-BLACK | UVP € 899,90

MIT GESTELL
Art Nr. 121021-BLACK | UVP € 999,90

ABDECKHAUBE JUNIOR
Art Nr. 201028 | UVP € 79,90

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29



MONOLITH ONE.55

NEU!

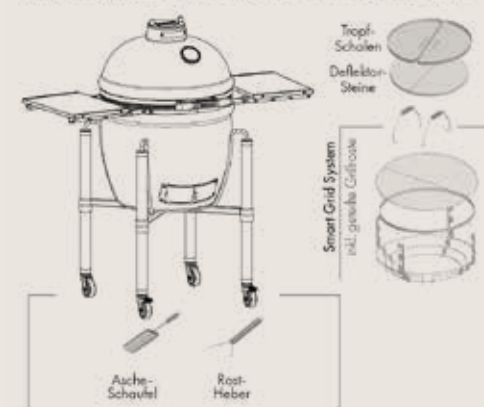
EINSTEIGER-MODELL MIT PROFI- QUALITÄT

Der MONOLITH ONE.55 ist der perfekte Einstieg in die Welt der Keramikgrills – in bewährter MONOLITH Qualität. Aus hochwertiger Silikat-Keramik gefertigt und eingefasst in robuste, pulverbeschichtete Stahlbänder, überzeugt er durch seine Vielseitigkeit: Ob Grillen, Backen oder sanftes Garen – der ONE.55 meistert jede Disziplin mit Leichtigkeit. Auch als Einsteigermodell bietet der ONE.55 beeindruckende Features: Das Smart Grid System (SGS) sorgt für maximale Flexibilität beim Grillen, während die neue Glasfaserdichtung eine langlebige und zuverlässige Abdichtung gewährleistet. Auch das bewährte Scharnier der PRO-Serie 2.0 ist mit an Bord und ermöglicht ein besonders komfortables Öffnen des Deckels. Der ONE.55 eignet sich perfekt für gesellige Events mit Freunden und Familie oder Grillabenteuer im kleinen Kreis.

Kompatibel mit allen Tools der PRO-Serie 2.0 Classic – ideal für alle, die höchste Qualität und Erweiterbarkeit suchen.



LIEFERUMFANG



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

ABDECKHAUBE.55 (CLASSIC)
Art Nr. 201010 | UVP € 89,90

MONOLITH ONE

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29

NEU!

**MONOLITH
ONE.66**

MAXIMALE POWER FÜR GROSSE PLÄNE

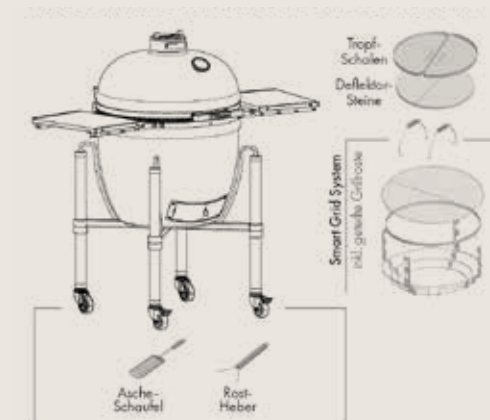
Für alle, die gleich groß einsteigen wollen: Der MONOLITH ONE.66 bietet die geballte Kraft eines Premium-Keramikgrills in XL-Format. Gefertigt aus langlebiger Silikat-Keramik und umrahmt von stabilen, pulverbeschichteten Stahlbändern, ist der ONE.66 wie geschaffen für große Grillprojekte – ob für Familie, Freunde oder Events.

Dank des integrierten Smart Grid Systems (SGS) lässt sich die Grillfläche flexibel nutzen und vielseitig bestücken. Die robuste Glasfaserdichtung sorgt für eine optimale Abdichtung auch bei langen Sessions, und das Scharnier der PRO-Serie 2.0 macht die Handhabung des Deckels besonders leichtgängig – trotz der Größe.

Kompatibel mit allen Tools der PRO-Serie 2.0 LeCHEF – für alle, die viel Platz und noch mehr Möglichkeiten brauchen und die Welt der MONOLITH Kulinarik entdecken wollen.



LIEFERUMFANG



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

ABDECKHAUBE.66 (LeCHEF)
Art Nr. 201037 | UVP € 109,90

**MONOLITH
ONE**

→ **STARTERSET** SIEHE SEITE 29

NEU!

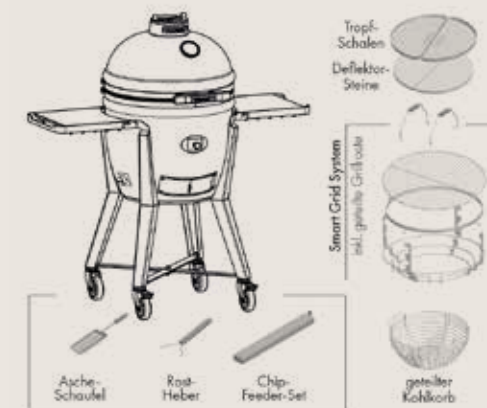
MONOLITH TWO.55

KLASSIKER IM NEUEN LOOK

Mit einem großzügigen Rostdurchmesser von 44 cm ist der MONOLITH TWO.55 der ideale Begleiter für gesellige Grillabende. Extrem langlebige Materialien wie die Silikat-Keramik, Edelstahl-Hardware & -Scharnier und das integrierte Smart Grid System (siehe S. 34/35) ermöglichen Dir unendliche Möglichkeiten in der Welt der Kulinarik des keramischen Grillens. Und mit einer Vielzahl an kompatibelem Monolith Zubehör-Tools bleibt kein Wunsch unerfüllt – egal ob für ein gemütliches Familienessen oder ein festliches BBQ mit Freunden. Ein weiteres Highlight ist das innovative Chip-Feeder-System, mit dem du dein Grillgut mit feinem Raucharoma mit intensiven Aromen bereichern kannst. Damit kannst du deiner Kreativität beim Grillen freien Lauf lassen und jeden Bissen zu einem Genuss machen. Jetzt ganz neu: Das überarbeitete moderne Gestell aus pulverbeschichtetem Stahl in edlem Mattschwarz überzeugt nicht nur durch seine markante Optik, sondern auch durch maximale Stabilität, Funktionalität und Langlebigkeit. Der MONOLITH TWO.55 verbindet Größe, Vielseitigkeit, erstklassige Technik – und ein Design, das Maßstäbe setzt.



LIEFERUMFANG



TWO.55 (OHNE GESTELL)
Art Nr. 121000.55 | UVP € 1.799,90

TWO.55 GESTELL-SET
Art Nr. 121009.55 | UVP € 290,90

SET-AKTION
TWO.55-SET (GRILL INKL. GESTELL)
Art Nr. 121000.55.SET | UVP € 1.949,90

ABDECKHAUBE.55 (CLASSIC)
Art Nr. 201010 | UVP € 89,90

NEU!

MONOLITH TWO.66

DESIGN TRIFFT AUF GRÖSSE

Der MONOLITH TWO.66 ist mehr als nur ein Grill – er ist ein stilvolles Statement für alle, die Wert auf herausragendes Design und kompromisslose Qualität legen. Mit seinem neuen, eleganten Gestell aus pulverbeschichtetem Stahl hebt er sich optisch und funktional deutlich ab. Das neue Gestell vereint Ästhetik und Funktionalität: Es bietet höchste Stabilität, ist witterungsbeständig und dank durchdachter Details wie Ablageflächen mit zahlreichen Haken für Grilltools und leichtgängigen Rollen besonders benutzerfreundlich. Die Seitentische aus hellem Bambus bilden optisch einen tollen Kontrast zum mattschwarzen Stahl und das moderne Design unterstreicht die kraftvolle Präsenz des TWO.66 in jeder Outdoorküche. Mit 140 kg, seinem fast einen Meter hohen Korpus (ohne Gestell) und dem großzügigen 52 cm Rost ist der TWO.66 ein imposantes Kraftpaket für kulinarische Höchstleistungen – ob beim Catering, auf Street-Food-Events, in der professionellen Gastronomie oder bei Grill-Wettbewerben. Der TWO.66 ist für leidenschaftliche Griller gemacht, die das Außergewöhnliche schaffen möchten – dieser Grill beeindruckt auf ganzer Linie.



LIEFERUMFANG



TWO.66 (OHNE GESTELL)
Art Nr. 121000.66 | UVP € 2.699,90

TWO.66 GESTELL-SET
Art Nr. 121009.66 | UVP € 390,90

SET-AKTION
TWO.66-SET (GRILL INKL. GESTELL)
Art Nr. 121000.66.SET | UVP € 2.949,90

ABDECKHAUBE.66 (LeCHEF)
Art Nr. 201010 | UVP € 89,90

STARTERSETS

DER PERFEKTE EINSTIEG

Die MONOLITH Startersets bieten alles, was für den perfekten Start ins Grillvergnügen nötig ist. Jedes Set enthält einen hochwertigen MONOLITH Keramikgrill sowie essenzielles Zubehör, optimal abgestimmt für einen unkomplizierten Einstieg. Monolith Qualität und Funktionalität bei Grill und Zubehör von Anfang an. Einfach auspacken, aufbauen und genießen.



STARTERSET ICON
Art Nr. 102000-START | UVP € 1.099,90



STARTERSET JUNIOR
Art Nr. 121021-B-START | UVP € 1.099,90



STARTERSET ONE.55
Art Nr. 201000-55-START | UVP € 1.399,90



STARTERSET ONE.66
Art Nr. 201000-66-START | UVP € 2.099,90



STARTERSET AVANTGARDE.55 (CLASSIC)
Art Nr. 301000-AVG-START | UVP € 2.799,90



STARTERSET AVANTGARDE.66 (LeCHEF)
Art Nr. 301030-AVG-START | UVP € 3.899,90



MONOLITH IST DESIGN



GET INSPIRED!

ELD VATTEN



GET INSPIRED!

PARÉ KITCHEN

VIELSEITIGE GARMETHODEN MIT DEM MONOLITH KERAMIKGRILL

Der MONOLITH Keramikgrill eröffnet eine Welt kulinarischer Möglichkeiten und vereint zahlreiche Garmethoden in einem Gerät. Das innovative Smart Grid System ermöglicht mühelosen Wechsel zwischen verschiedenen Grilltechniken und bietet maximale Flexibilität.

Beim direkten Grillen wird die Hitze der glühenden Holzkohle genutzt, um Fleisch oder Gemüse bei hohen Temperaturen zu rösten – ideal für saftige Steaks und knackige Beilagen. Für das indirekte Grillen sorgt das Deflektorsteinsystem, das die Hitze gleichmäßig verteilt und sanftes Garen bei niedrigen Temperaturen ermöglicht – perfekt für Braten oder Pulled Pork.

Backen wie im Steinofen wird durch die präzise Wärmespeicherung des MONOLITH zum Kinderspiel – von knuspriger Pizza bis hin zu Brot. Das Räuchern gelingt mit wenigen Handgriffen, indem Holzchips hinzugefügt werden, um Speisen ein unvergleichliches Aroma zu verleihen.

Schmoren und langsames Garen, z.B. im Monolith Feuerkopf machen das Gerät zur universellen Outdoor-Küche, die keine Wünsche offenlässt.

Mit dem MONOLITH Keramikgrill und dem Smart Grid System wird jede Zubereitung zur Meisterleistung.



DIREKTES
GRILLEN



DIREKTES &
INDIREKTES
GRILLEN



DIREKTES & INDIREKTES
GRILLEN (z.B. mit Monolith
Guss-Rost/-Plancha)



RÄUCHERN



BACKEN
(z.B. mit dem Monolith
Pizzastein)



SCHMOREN
(z.B. mit dem Monolith
Feuertopf)



SMART GRID SYSTEM

Das Smart Grid System (SGS) von MONOLITH ist ein innovatives Grillrost-System für Deinen Kamado, das maximale Flexibilität und Kontrolle beim Grillen bietet. Mit seinem modularen Aufbau ermöglicht es das gleichzeitige Grillen mit direkter und indirekter Hitze, indem die Grillfläche in verschiedene Zonen unterteilt wird. Die halbkreisförmigen Roste, Deflektorsteine und Tropfschalen lassen sich individuell anordnen und in unterschiedlichen Höhen positionieren, sodass bis zu vier Ebenen genutzt werden können. Spezielle Griffe erleichtern das Einsetzen und Entnehmen der Komponenten. Das SGS ist sowohl in den .55-Modellen (Classic) als auch den .66-Modellen (LeCHEF) im Lieferumfang enthalten und kann durch nachrüsten ältere Grills dieser Größen auf den neuesten Stand bringen.

SMART GRID RING

.55 (CLASSIC)
Art Nr. 207033 | UVP € 34,90

.66 (LeCHEF)
Art Nr. 207038 | UVP € 39,90



GRILLROST (2ER SET)

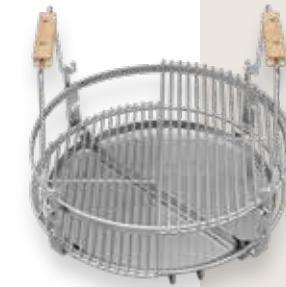
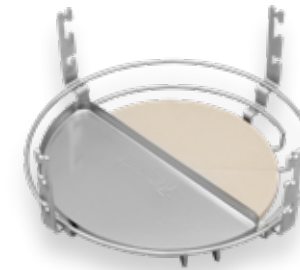
.55 (CLASSIC)
Art Nr. 207034 | UVP € 89,90

.66 (LeCHEF)
Art Nr. 207039 | UVP € 99,90



SMART GRID SYSTEM

Grillrostsystem mit einmaliger Flexibilität und integrierten Fettauffangschalen. Metallrahmen, Ring & Griff, 2 Deflektorsteine, 2 Tropfschalen, 2 Grillroste.

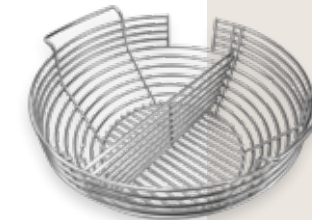


.55 (CLASSIC)
Art Nr. 101011 | UVP € 249,90

.66 (LeCHEF)
Art Nr. 101033 | UVP € 299,90

KOHLEKORB

Der Kohlekorb aus Edelstahl verbessert die Luftzirkulation in deinem Keramikgrill. An den beiden Griffen lässt sich der Kohlekorb leicht aus dem MONOLITH-Grill entnehmen. Inklusive passendem Trenner zur Einrichtung verschiedener Temperaturzonen im Grill.



JUNIOR (nicht geteilt)
Art Nr. 201046-J | UVP € 69,90

.55 (CLASSIC)
Art Nr. 201046-C | UVP € 99,90

.66 (LeCHEF)
Art Nr. 201046-L | UVP € 129,90

TROPFSCHALEN (2ER SET)

.55 (CLASSIC)
Art Nr. 207032 | UVP € 69,90

.66 (LeCHEF)
Art Nr. 207037 | UVP € 89,90



SPATEL

Art Nr. 207051 | UVP € 18,90

Mit der Palette aus Edelstahl an einem Holzgriff kannst du sowohl das Grillgut auf der Feuerplatte wenden als auch die Feuerplatte von angebrannten Resten säubern.



CLOCHE

Art Nr. 207050 | UVP € 29,90

Mit der Cloche aus Edelstahl kannst du vielseitig auf der Feuerplatte arbeiten. Ob du den Käse auf dem Burger Patty schmilzt oder Gemüse mit ein wenig Flüssigkeit garen lässt. Die Möglichkeiten sind sehr vielseitig!



WOKKRONE

Art Nr. 102022 | UVP € 33,90

Die Wokkrone aus Edelstahl wird auf die Feuerplatte gesetzt. Durch die spezielle Form wird die Hitze zentriert, da für perfekte Ergebnisse im Wok eine hohe Hitze erforderlich ist.



FEUERPLATTE

Die 8 mm starke Feuerplatte aus Stahl mit einem Durchmesser von 78 cm bei der .55er-Größe und 84 cm bei der .66er-Größe hat eine runde Aussparung für den Deckel. Sie wird einfach auf den MONOLITH Grill aufgelegt und Dank des Ventildeckels kann die Temperatur wie gewohnt geregelt werden.

Bei ICON und Junior ist die Platte 6 mm stark und hat einen Durchmesser von 60 cm. Nachdem der Deckel mittels den praktischen Flügelschrauben abgenommen wurde, kann sie auf den Grill aufgelegt werden.

Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt sich das Einbrennen!



ICON/JUNIOR

Gewicht 14 kg

Art Nr. 102021 | UVP € 199,90

.55 (CLASSIC)

Gewicht 30 kg

Art Nr. 207020-C | UVP € 299,90

.66 (LECHEF)

Gewicht 35 kg

Art Nr. 207020-L | UVP € 399,90





PIZZA-CUTTER

Art Nr. 206004 | UVP € 26,90

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.



PIZZA-HEBER

Art Nr. 206005 | UVP € 39,90

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



STEINHEBER

Art Nr. 206017 | UVP € 24,90

Mit Hilfe des Steinhebers kannst du einfach den heißen Deflektor aus dem Grill nehmen.



ZUSATZGRILLROST

ICON & JUNIOR

Art Nr. 201023 | UVP € 39,90

.55 (CLASSIC)

Art Nr. 201005 | UVP € 79,90

.66 (LECHEF)

Art Nr. 201038 | UVP € 99,90



Mit dem Zusatz Grillrost aus Edelstahl lässt sich die Grillfläche bequem und einfach erweitern. Durch spezielle Standfüße kann er sicher auf den Grillrost gestellt werden. So ergeben sich mehrere Ebenen zum Smoken, Räuchern und Grillen.

PIZZASTEIN

JUNIOR & ICON

(Stärke 10 mm)

Art Nr. 201025 | UVP € 39,90

.55 & .66 (CLASSIC & LECHF)

(Stärke 20 mm)

Art Nr. 101008 | UVP € 59,90



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.



GANZES REZEPT

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

4 Mais-Hähnchenkeulen	1 TL Five Spice Gewürzmischung (Oder selber zubereiten: mit Nelke, Sternanis, Zimt, Fenchelsaat, Szechuan Pfeffer & Schwarzer Pfeffer)
Panko Paniermehl	
1 Ei	
etwas Mehl	Butterschmalz
600g Kartoffeln vorwiegend festkochend	100ml Mayonnaise
bestes Bratöl, z.B. Erdnussöl	1 TL Sesamöl
3 TL feines Salz	1 EL Jalapeños aus dem Glas
½ TL feiner Zucker	Sriracha Chili-Sauce

CHICKEN 'N' CHIPS MIT JALAPEÑO- MAYONNAISE

Manchmal muss es einfach Junk-Food sein. Saftige Hähnchenkeulen mit einer knusprigen Haut und Panade, dazu goldbraune Kartoffelwürfel und eine pikante Mayonnaise. Wer möchte, gibt dem Ganzen noch einen feurigen Anstrich und fertig ist das Soul-Food. Ein wesentlicher Punkt bei diesem Gericht ist das Würzen vor dem Grillen. Zusätzliche Aroma-Intensität bekommt man, wenn die Gewürze zuvor kurz angeröstet werden. Wer die Gewürze nicht hat, kann auch Five Spice Gewürz kaufen.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.



GANZES REZEPT

MONOLITH PIZZA VON ANTONIO FURNARI

Perfekt gereifter Pizzateig, sorgfältig geknetet und über Tage hinweg zur idealen Konsistenz entwickelt. Gebacken auf einem heißen Pizzastein bei 380 °C entsteht eine knusprige, aromatische Kruste mit perfekter Oberhitze. Die traditionelle Zubereitung sorgt für ein authentisches Geschmackserlebnis – ideal für Liebhaber echter, handgemachter Steinofen-Pizza.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.

ZUTATEN (CA. 6 PIZZEN)

1 kg Pizzamehl Typ 00 oder 450
600ml kaltes Wasser
2g Trocken Hefe oder 6g frische Hefe
25g feines Meersalz
25g Olivenöl

**WOK**

Art Nr. 201023 | UVP € 37,90

WOK SET

Art Nr. 207013 | UVP € 99,90

» Passend für alle Grillmodelle

**WOK & WOK SET**

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.

Das Wok Set beinhaltet Wok, Wokständer, Schöpfkelle, Wendekelle und Sieb.

ICON & JUNIOR

Art Nr. 206013-I/J | UVP € 69,90

.55 (CLASSIC)

Art Nr. 206013-C | UVP € 89,90

.66 (LeCHEF)

Art Nr. 206013-L | UVP € 129,90

WOKHALTER

Der Wokhalter aus Edelstahl wird auf den Feuerring gesetzt. Durch die spezielle Bauform wird die Hitze zentriert, da für perfekte Ergebnisse im Wok eine hohe Hitze erforderlich ist.

**FEUERTOPF**

Der Gusstopf ist ein weiteres Zubehör, mit dem der MONOLITH Grill zur perfekten Außenküche wird. Der Topf hat die für das Smart-Grid-System typische Halbmondform und kann in das SGS eingehängt werden. Der Deckel ist zugleich als Wendeplatte mit unterschiedlichen Oberflächen separat nutzbar. Der im Lieferumfang enthaltene innen liegende Rost aus Edelstahl schafft eine zweite Ebene und erweitert so die kulinarischen Möglichkeiten. Der Topf kommt als schwere, 4 mm starke Ausführung, in schwarz emailliert und ist in unterschiedlichen Größen für die .55er- und .66er-Modelle erhältlich.

**SGS FEUERTOPF-SET .55**

(CLASSIC) ca. 6,5 l

Art Nr. 207060 | UVP € 199,90

SGS FEUERTOPF-SET .66

(LeCHEF) ca. 9,5 l

Art Nr. 207063 | UVP € 259,90

**GUSSROST ICON & JUNIOR**

Art Nr. 201029 | UVP € 69,90

GUSSEISEN PLANCHA .55 (CLASSIC)

Art Nr. 207031 | UVP € 79,90

GUSSEISEN PLANCHA .66 (LeCHEF)

Art Nr. 207036 | UVP € 99,90

GUSSROST .55 (CLASSIC)

Art Nr. 207030 | UVP € 79,90

GUSSROST .66 (LeCHEF)

Art Nr. 207035 | UVP € 99,90





GANZES REZEPT

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

1 kg Schweinenacken	1 Stück Ingwer
12g Aktivator pro kg Fleisch	2 EL helle Sojasauce
2 EL Rapsöl	2 EL Austernsauce
Je 1 rote, gelbe & grüne Paprika	Salz & Pfeffer nach Geschmack
2 rote Zwiebeln	2 EL Sesamöl

ASIA GEMÜSE MIT SCHWEINE- FLEISCH & JALAPEÑO- MAYONNAISE

Zarte Schweinenacken-Spieße mit einer aromatischen Kruste, gegrillt auf der Rotisserie. Dazu wird knackiges Gemüse aus dem Wok mit asiatischen Aromen zubereitet. Garniert mit pikanter Jalapeño-Mayonnaise und frischem Koriander entsteht ein harmonisches Geschmackserlebnis. Ein einfaches aber kulinarisch raffiniertes Grillgericht vom Monolith.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.



GANZES REZEPT

ZWIEBEL ROSTBRATEN MIT KARTOFFEL- STAMPF

Zart gegrillter Rostbraten mit aromatischer Rotweinsauce begleitet von cremigem Kartoffelstampf und knusprigen Röstzwiebeln. Die feine Balance aus intensiven Aromen kombiniert mit sorgfältig abgestimmten Texturen macht dieses Gericht aus dem Monolith Feuerkopf zu einem besonderen Genuss. Perfekt für Liebhaber hochwertiger Fleischgerichte und klassischer Beilagen.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

4 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 EL Mehl	1 Thymianzweig
2 EL Butterschmalz	180-280g Butter
250g Rinderhüfte (alternativ Roastbeef am Stück)	500g mehlig kochende Kartoffeln
400ml kräftiger Rinderfond	100ml Vollmilch
2 Schalotten	1 Prise Muskat
50 ml Rotwein	Salz und Pfeffer
	1 TL Paprikapulver



ROTISSERIE

ICON & JUNIOR

Art Nr. 207000-I/J | UVP € 299,90

.55 (CLASSIC)

Art Nr. 207000-C | UVP € 399,90

.66 (LeCHEF)

Art Nr. 207000-L | UVP € 499,90

Die Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht die Zubereitung von Hähnchen, Gyros und Spießbraten, durch die spezielle Keilform des Aufsatzes sogar bei geschlossenem Deckel. Der stabile Drehspieß aus Edelstahl verfügt über zwei Fleischgabeln mit langen Zinken, die das Grillgut sicher halten. Betrieben wird die Rotisserie durch ein Batteriegetriebe*.

**INKL. 3
EDELSTAHL-
SPIESSE**



*Batterien nicht im Lieferumfang enthalten. Optionaler 220V Motor auf S.47

ROTISSERIE ICON & JUNIOR

Passend für den Monolith ICON & Junior kommt die Rotisserie mit einem 3er Set robuster Edelstahl-Spieße, die durch den batteriebetriebenen Motor gleichzeitig gedreht werden (altern. Motor 220 V).

ROTISSERIE SPIESS-SET

Das Edelstahl-Spieß-Set für die MONOLITH Rotisserie verwandelt deinen Keramikgrill in einen Mangel- bzw. Churrasco-Grill. Grille bis zu 7 (.55/Classic) oder 9 Spieße (.66/ LeCHEF) gleichzeitig. Durch den Motor und den speziellen Antrieb der Rotisserie werden alle Spieße gleichzeitig gedreht.



.55 (CLASSIC)

Art Nr. 207001-C | UVP € 69,90

.66 (LeCHEF)

Art Nr. 207001-L | UVP € 119,90

ROTISSERIE- MOTOR

Dieser 220 V Rotisserie-Motor kann optional an die Rotisserie (.55/Classic und .66/LeChef) angeschlossen werden. So lässt sich die Rotisserie auch via Kabel mit Strom versorgen.

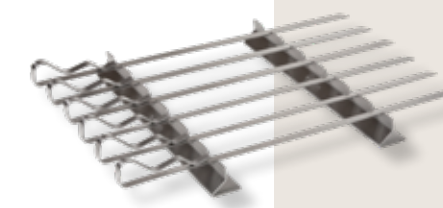


ROTISSERIE-MOTOR

Art Nr. 207004 | UVP € 49,90

GRILLSPIESSE UND HALTERUNG

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 und die breite Form verhindert ein Verdrehen des Garguts. Die Spieße können in verschiedenen Positionen abgelegt werden, um ein gleichmäßiges Grillen aller Seiten zu ermöglichen.



GRILLSPIESSE UND HALTERUNG

Art Nr. 206001 | UVP € 44,90



GANZES REZEPT

ZUTATEN

1 Mais-Hähnchen

etwas Olivenöl

Magic Chicken Rub, bestehend aus:

2 EL Paprikapulver edelsüß	1 EL Zwiebelgranulat
4 EL Braunen Zucker, Turbinado Zucker	1 EL Senfpulver
1 EL Meersalz	0,5 TL Cayenne Pfeffer
1 EL Pfeffer schwarz gemahlen	1 TL Oregano
1 EL Chili Pulver	1 TL Rosmarin
1 EL Knoblauchgranulat	1 TL Thymian
	oder ein Rub deiner Wahl!

GRILL- HÄHNCHEN VON DER ROTISSERIE

Saftiges Mais-Hähnchen langsam auf der Rotisserie gegrillt und mit einer würzigen Gewürzmischung verfeinert. Durch die schonende Zubereitung bei indirekter Hitze erhält das Fleisch eine knusprige Haut und bleibt besonders zart. Optional verleiht eine leichte Räucherung mit Apfelholz ein zusätzliches Aroma. Ein hochwertiges Geflügelgericht für anspruchsvolle Genießer.

Für ganzes Rezept QR-Code scannen.

HOLZKOHLE

WEIL DIE BESTEN GRILLGERÄTE DIE BESTE GRILLKOHLE VERDIENEN

In der neuartigen, effizienten Herstellung werden Teere und Säuren aus dem Holz extrahiert, um eine gleichmäßig durchgekohlte, energiereiche Holzkohle mit 85 % Kohlenstoffgehalt zu gewinnen.

Dabei sorgt die umweltfreundliche Verarbeitung der nachhaltig gewonnenen Harthölzern für klimaschonende CO₂-Neutralität. Die 4-12 cm großen Kohlestücke haben die optimale Größe und Dichte, um im Holzkohlekorb und Feuerraum die ideale Luftzirkulation und Wärmeintensität zu schaffen. Durch die perfekte Karbonisierung zündet die MONOLITH Holzkohle extrem schnell und erreicht Temperaturen von 200-250°C innerhalb von nur 10-15 Minuten. Dank des hohen Energiewerts von 31.700 kJ/kg können diese Temperaturen ganz nach Bedarf und ohne Probleme konstantgehalten werden.

MONOLITH HOLZKOHLE, 8 KG
Art Nr. 201090 | UVP € 25,90

MONOLIGHTER

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

MONOLIGHTER | Kabellänge: 3m
Art Nr. M-001 | UVP € 79,90



TESTIMONIALS



STEFAN MARQUARD

„Ich habe schon wahnsinnig viel ausprobiert und viel gegrillt ... Heute frage ich mich – WARUM, habe ich eigentlich den Monolith nicht schon lange ausprobiert? Wer einmal mit Monolith grillt – der ist infiziert für immer. Für mich gibt es keine Experimente mehr: Ich weiß jetzt, was Perfektion ist!“



MIKE SÜSSER

„Mit einem Monolith Keramikgrill holst du dir nicht nur ein stylisches und hochwertiges Grillgerät in den Garten, sondern auch die ultimative Vielseitigkeit beim Grillen! Dank der ausgezeichneten Wärmespeicherung und -verteilung kannst du saftige Steaks, zartes Pulled Pork oder knusprige Pizza spielend leicht zubereiten. Also, gönne dir den Luxus eines Monolith Keramikgrills und werde zum Grillmeister deiner Nachbarschaft!“



SARAH HENKE

„Der MONOLITH ist ein Wegbegleiter fürs Leben. Essen ist für mich Lifestyle und mit so einem vielseitigen Grillgerät zu kochen, hebt diesen Lifestyle aufs nächste Level.“

SMOKE PELLETS

Verwandle deinen MONOLITH 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. Die Pellets werden ungewässert direkt in die Glut gegeben.



KIRSCH/CHERRY, 1 KG
Art Nr. 201101 | UVP € 11,90

BUCH/BECH, 1 KG
Art Nr. 201100 | UVP € 11,90

WALNUSS/WALNUT, 1 KG
Art Nr. 201106 | UVP € 11,90

APFEL/APPLE, 1 KG
Art Nr. 201102 | UVP € 11,90

SMOKE SET

Verwandle deinen MONOLITH Grill in einen vollwertigen Räucherofen! Das neue Smoke Set inkl. Smoke-Generator zum Kalt- und Heißräuchern wird einfach per Ringaufsatz und vier Steck-Beinen auf das Smart Grid System gesetzt. Gefertigt aus massivem Edelstahl bietet es genug Höhe, um auch größere Fleischstücke oder Fische aufzuhängen. Ein 6er-Set Haken aus Edelstahl und ein Turbo-Anzünder fürs Räuchermehl ist im Lieferumfang enthalten. Das Smoke Set passt auf alle Geräte der Größen .55 und .66.



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

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



GRILLZANGE

Art Nr. 206002 | UVP € 26,90

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



GRILLBÜRSTE

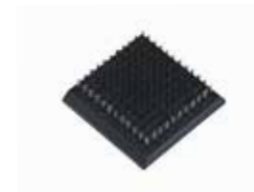
Art Nr. 206006 | UVP € 24,90

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



ERSATZKOPF

Art Nr. 206016 | UVP € 13,90



GRILLROSTHEBER

Art Nr. 206000 | UVP € 28,90

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



CHICKEN ROASTER

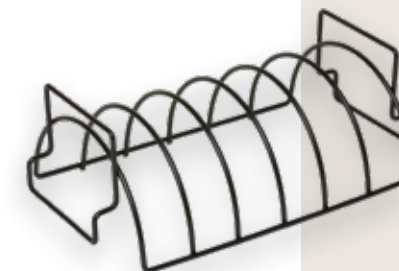
Geflügelhalter aus Edelstahl zur Zubereitung von saftigem Hähnchen. Die abnehmbare Halterung kann nach Belieben mit Bier, Wein, Fruchtsaft oder anderen Flüssigkeiten zur Aromatisierung befüllt werden. Die gelochte Pfanne ist ideal zum Grillen von Gemüse geeignet.



CHICKEN ROASTER
Art Nr. 206008 | UVP € 39,90

SPARE RIB-HALTER 2 IN 1

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



SPARE RIB-HALTER
Art Nr. 206007 | UVP € 26,90

THERMOLITH

Das Bluetooth-Thermometer von MONOLITH überwacht dein Grillgut per App und signalisiert, wenn es fertig ist. Einfach die kostenlose App herunterladen (iOS & Android), per Bluetooth verbinden und schon kann es losgehen. Auch als Garraumüberwachung einsetzbar. Das Thermometer kann bis zu 6 Fühler verwalten.



THERMOLITH
Art Nr. 207070 | UVP € 79,90

ZUSATZ-TEMPERATURFÜHLER
Art Nr. 207071 | UVP € 29,90



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

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

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

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



MONOLITH RUBS

Die Monolith Rubs sind die ideale Wahl für alle Grill- und BBQ-Liebhaber! Hochwertige Zutaten und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis indem sie Fleisch, Fisch und Gemüse eine besondere Note verleihen. Ein besonderes Highlight ist der Avantgarde Rub mit Aktivkohle, der nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch optisch beeindruckt: Außen tiefschwarz gerubt, innen perfekt rosa gegrillt – ein echter Hingucker auf dem Teller!

MESSERHALTER
Art Nr. A-001-KNIFE
UVP € 45,90

FLASCHENHALTER
Art Nr. A-001-BOTTLE
UVP € 43,90

GRILLHANDSCHUHE
Art Nr. G-001 | UVP € 39,90

LEDERSCHÜRZE
Art Nr. A-001-L & A-001-XL
UVP € 145,90 & € 155,90



100 % DUTCH
LEATHER

HIGH
QUALITY

DIE MONOLITH LEDER-KOLLEKTION

GRILLHANDSCHUHE

Die handgenähten, hitzebeständigen Grillhandschuhe von MONOLITH geben dir den Schutz, den du brauchst. Mit Kevlar-Nähten, geschmeidigem Leder und weichem Innenfutter sind sie des Grillmeisters perfekter Begleiter.

LEDERSCHÜRZE

Handgefertigt und aus 100 % Leder – für daheim oder die Gastronomie. Unsere Lederschürzen kommen mit maximalem Schutz und Stylefaktor. Aufgrund der speziellen Lederbehandlung sind die Schürzen sowohl geschmeidig als auch leicht.



MÜTZE

Heißer Look für kalte Tage – mit unserer Original MONOLITH Beanie zeigst du auch im Winter, welcher Grill für dich der einzig Wahre ist.



MÜTZE
Art Nr. MERCH-MÜ | UVP € 19,90

CAP

Zeig zu welchem Team du gehörst – mit der beliebten MONOLITH Trucker Cap.



CAP
Art Nr. MERCH-C | UVP € 24,90

NEON SIGNS

Die Grillecke der Zukunft leuchtet satt Orange. Mit dem MONOLITH Neon Sign als Signet oder Logo-schritzug stellst du deinen Grill garantiert immer in das richtige Licht.



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

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

T-SHIRT

Must Have für eingefleischte Fans: Mit unseren Unisex MONOLITH „The Kamado.“ Shirts in Grau und Orange machst du hinter deinem Grill immer eine gute Figur – und ziehst MONOLITH Fans der ganzen Welt auf der Straße quasi magisch an.



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



TROLLEY FÜR ICON & JUNIOR

Maße (BxHxT): 120 cm x 78,5 cm x 52 cm
Art Nr. 201017-I/J | UVP € 699,90

Der ICON & der Junior haben ihren eigenen Wagen! Ein schwarzes pulverbeschichtetes Gestell mit Seitentischen aus Akazienholz gibt den kleinen Stars aus der MONOLITH Grill-Family einen stylischen fahrbaren Untersatz. Auf der Rückseite befindet sich die Halterung für die passende Feuerplatte, die so immer mit on board ist und einen festen Platz hat. Auf der unteren Ablageebene ist ausreichend Platz für weiteres Zubehör.



Grill und Feuerplatte nicht im Lieferumfang enthalten.

ABDECKHAUBE .55 (CLASSIC)
(passend zum Trolley)
Art Nr. 201010 | UVP € 89,90

BUGGY MIT SEIDENTISCH

Der MONOLITH wird im Buggy aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl auf vier Gummipuffern gelagert. Die großen Räder aus rutschfestem PU (Ø 20 cm, zwei davon jeweils 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, Restaurants und Caterings. Zur Vergrößerung der Arbeitsfläche kommt der Buggy mit einem klappbaren Seitentisch aus Edelstahl und Teakholz.



Maße (BxHxT):
101,5 cm x 91 cm x 83 cm
Mit ausgeklapptem Tisch:
148,5 cm x 91 cm x 83 cm

.55 (CLASSIC)
Art Nr. 201017-C | UVP € 1.499,90

.66 (LECHEF)
Art Nr. 201017-L | UVP € 1.499,90

ABDECKHAUBE BUGGY
(passend für .55 & .66)
Art Nr. 201019 | UVP € 169,90

Grill nicht im Lieferumfang enthalten.

ANBAU-TISCH FÜR BUGGY

Der Buggy für die .55er- und .66er-Modelle mit seinem klappbaren Seitentisch bekommt ein optionales Anbauteil. * Für mehr Grillvergnügen gibt es einen noch größeren Tisch, der in Verbindung mit einer Montageplatte einfach an den Buggy eingehängt wird. So erweitert sich deine Arbeitsfläche um 126 x 80 cm. Der Tisch hat wie der Buggy ein Edelstahlgestell und eine Fläche aus Teakholz. Gerade in der Gastronomie, aber auch im heimischen Garten eröffnet das für kleinere Grill-Aktionen eine unkomplizierte Möglichkeit, deine Gäste professionell zu bewirten. Und wenn der Tisch nicht gebraucht wird, kann er einfach platzsparend gelagert werden, da sich der Seitenfuß einfach einklappen lässt.



Maße (BxHxT):
126 cm x 90 cm x 80 cm
Art Nr. 2010181-BT | UVP € 799,90

Grill nicht im Lieferumfang enthalten.

* Passend für Buggys ab Mai 2021





MONOLITH IST DESIGN



GET INSPIRED!

FREILUFTMANUFAKTUR



GET INSPIRED!

ROOSTR

WIE GRÜN IST MONOLITH?

Abgas, Rauch und Klimawandel. Wir kümmern uns seit unserer Gründung darum, die Welt rund um MONOLITH möglichst nachhaltig zu gestalten. Nicht zuletzt deshalb, weil das Thema für Geschäftsführer Matthias Otto und sein Team auch ein persönliches Anliegen ist. Aber wie genau kümmern wir uns um Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und CO2-Neutralität? Die Antwort darauf ist dreigeteilt.



1. DER GRILL

Während viele Gas- und Holzkohlegrills schon nach wenigen Jahren (oder sogar Monaten) verschleiben und im Zweifel entsorgt werden müssen, ist jeder MONOLITH eine Anschaffung fürs Leben. Der Keramik-Körper hält ohne äußere Einwirkung ewig und die hochwertigen Edelstahlbeschläge sowie die Dichtungssysteme aus Edelstahl und Glasfaser setzen selbst nach Jahren unter freiem Himmel keinen Rost an. Außerdem verbraucht der MONOLITH als Keramikgrill extrem wenig Kohle, weil die bei der Verbrennung entstehende Energie effektiv in nutzbare Hitze umgewandelt, von der Keramik aufgenommen und dort lange gespeichert wird.

2. DIE KOHLE

Bei der Wahl der richtigen Grillkohle sind Qualität, Langlebigkeit, Effizienz und Geschmack die wichtigsten Faktoren. Unter diesen Gesichtspunkten haben wir gemeinsam mit einem innovativen deutschen Unternehmen die MONOLITH Grillkohle entwickelt. Das Unternehmen produziert hauptsächlich Holzkohle als Futtermittelzusatz, weswegen die Kohle den höchsten Ansprüchen an Reinheit und klimaneutraler Herstellung gerecht wird. So besteht unsere Holzkohle ausschließlich aus nachhaltig gewonnenen Harthölzern aus waldbaulich zertifizierter, deutscher Forstwirtschaft. Zusätzlich sind alle Prozessabschnitte der Produktion energetisch optimiert: Das entstehende Gas treibt eine Kraft-Wärme-Kopplungsanlage an, während die Abwärme

umgeleitet und zum Trocknen des Rohstoffs genutzt wird. Dass die Kohle beim Schließen des Grills schnell ausgeht und anschließend wiederverwendet werden kann, trägt selbstverständlich ebenfalls zu ihrer Nachhaltigkeit bei.

3. DAS GRILLGUT

Wir ermutigen alle MONOLITH-Besitzer dazu, auf hochwertiges Grillgut zu achten, vor allem dann, wenn es um Fisch und Fleisch geht. Mit seinen verschiedenen Garmethoden und dem riesigen Zubehör-Sortiment können Gemüse und Beilagen kreativer zubereitet und Tiere ganzheitlicher verwertet werden. Überhaupt werden Beilagen durch Wokkrone, Pizzastein oder einen Dutch

Oven gerne mal zu Hauptgerichten. Die Möglichkeiten sind grenzenlos, denn ein MONOLITH kann viel mehr als nur Würstchen und Steaks. Wer also nachhaltig mit Lebensmitteln umgehen und dabei verschiedenste Gerichte ausprobieren möchte, hat mit dem MONOLITH den Grill gefunden, der ihm diesen Wunsch erfüllt.

Nachhaltigkeit kann auf vielen Wegen erreicht werden. Wir bemühen uns darum, möglichst viele dieser Wege zu gehen – aus Überzeugung und mit Verantwortung. Wir möchten auch in 40 Jahren noch an einem lauen Sommerabend im Garten sitzen, mit den Stimmen unserer Liebsten im Ohr und dem Geruch unseres Monos in der Nase. Und auch wenn wir das alleine nicht erreichen können, möchten wir doch unseren Teil dazu beitragen.

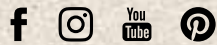


Copyright © 2025 MONOLITH Grill GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Soweit nicht anders angegeben unterliegen Fotos, Grafiken und Texte auf diesen Seiten dem Copyright der MONOLITH Grill GmbH. Ohne ausdrückliche Genehmigung dürfen weder ganzheitlich noch auszugsweise Inhalte dieser Seiten für andere Zwecke als die der MONOLITH Grill GmbH genutzt bzw. veröffentlicht werden. Wir haben den Inhalt dieses Kataloges mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch sind Preisänderungen, Irrtümer, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Aus den angegebenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden und MONOLITH Grill GmbH haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. Farben können aufgrund des Drucks von den Originalen abweichen.



TWO.55 (ehem. Classic)	TWO.66 (ehem. LcCHEF)	Avantgarde.55 (ehem. AVG-Classic)	Avantgarde.66 (ehem. AVG-LcCHEF)
44 cm	52 cm	44 cm	52 cm
✓	✓	✓	✓
Keramik, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Edelstahl, Gusseisen	Keramik, Edelstahl, Gusseisen
x	x	x	x
Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
nachrüstbar	nachrüstbar	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

[illegible]



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