MONOLITH

GRIL EN CÉRAMIQUE

MONOLITH
GRIL EN CÉRAMIQUE

Le MONOLITH est multifonctionnel

Le MONOLITH est synonyme de liberté. Un gril en céramique qui remplit toutes ses promesses: griller, fumer, cuire, cuisiner, sécher. Profitez d'avoir le choix, ayez la chance d'impressionner vos amis et de flatter leurs palais. Votre jardin sera un espace de possibilités infinies.

Le MONOLITH est design. Il allie esthétique et fonctionnalité, régale à la fois les yeux et le palais.

Le MONOLITH vous amène la nourriture à l'italienne et le mode de vie argentin à la maison. Des vacances 365 jours par an.

Le MONOLITH est traditionnel. Depuis plus de 3000 ans des fours en céramique sont utilisés pour cuisiner, griller et fumer la nourriture. Connu depuis des siècles au Japon, le gril en céramique se développe ensuite depuis les années 70 pour connaître un succès mondial.

MONOLITH
GRIL EN CÉRAMIQUE

1. Thermomètre
2. Réglage précis de la température grâce au régulateur en fonte
3. Tablette pratique en bambou
4. La céramique du MONOLITH est extrêmement résistante à la chaleur
5. Système unique à remplir de copeaux de bois pour le fumage
6. Ouverture pour les cendres
7. Support en acier inox avec roues verrouillables

Poids 85 kg.

Méthode de cuisson
Griller indirectement

Le déflecteur est posé sur le foyer et protège ainsi la grille du barbecue de la chaleur directe des braises. Le déflecteur est posé sur un socle afin de le protéger. La grillade indirecte permet de préparer idéalement de gros morceaux de viandes, des poissons ou des volailles entières à basse température (“barbecue“).

Méthode de cuisson
Cuire

Quand la pierre à pizza est posée sur son socle, le MONOLITH chauffe à 300° - 350°.

Méthode de cuisson
Fumer

Il est possible de fumer des aliments avec du bois ou des copeaux de bois. Quand le grill est chaud, il s'agit de fermer le régulateur supérieur et de réduire l'apport d'air extérieur au minimum. Il est possible de varier les goûts à volonté grâce à l'utilisation de différents types de bois.

Méthode de cuisson
Griller directement

Avec cette méthode, la grille est posée directement sur son anneau au dessus des braises. Les aliments doivent être tournés afin de griller des deux côtés.

Gril Monolith

la cuisine extérieure complète

Le MONOLITH combine les avantages d'un gril et ceux d'un four en pierre. Griller, cuisson à basse température, fumer, cuire…

Quelle que soit la manière dont vous voulez préparer vos aliments, le gril MONOLITH vous donnera toujours un excellent résultat. Que vous ayez besoin de très hautes températures pour parfaitement griller un steak, ou que vous vouliez préparer de grosses pièces de viande, volaille ou poisson à basse température sur plusieurs heures, le MONOLITH peut le faire. De plus le MONOLITH remplit aussi parfaitement un rôle de four en pierre pour cuire des pizzas ou du pain. Les températures de cuisson utiles s'échelonnent entre 70° et 400°C.

Grâce à son très haut rendement le gril n'a besoin que de peu de combustible pour atteindre et maintenir les températures souhaitées. A basses températures 3kg de bois suffisent pour environ 24 heures. Cela implique que très peu d'oxygène est utilisé et que le mouvement d'air dans le grill est très faible. La viande ne sèche pas et reste savoureuse.

Si vous voulez seulement cuire deux steaks très rapidement, c'est également possible. L'effet du tirage permet de transformer rapidement le charbon en braises. Faites cuire vos steaks et fermez ensuite les arrivées d'air : grâce à l'étanchéité du gril, les braises vont rapidement s'éteindre vous permettant de les réutiliser la fois suivante.

Le système unique d'amenée des copeaux de bois permet de donner un goût typiquement barbecue en fumant les aliments sans ouvrir le couvercle. Les copeaux sont posés sur un rail et poussés dans le foyer à l'aide d'une baguette au travers d'une ouverture prévue à cet effet.

Le MONOLITH est constitué d'acier inox et de céramique extrêmement résistante à la chaleur. Il dispose de deux tablettes en bambou très pratiques. Les pieds, comme la plupart des pièces de construction métallique, sont en inox.

Grâce à l'isolation fournie par l'épaisse céramique et au réglage de l'apport d'air, il est bien plus aisé de contrôler la température que sur n'importe quel gril.

L'économie de charbon par rapport à un gril ordinaire est de l'ordre de 25-50%. La température externe est sensiblement plus basse qu'avec un simple gril en acier, ce qui permets d'éviter d'éventuelles brûlures.

L'effet de tirage permet d'atteindre très rapidement des hautes températures de cuisson. La céramique très résistante à la chaleur et l'acier inox de haute qualité impliquent un entretien facile, d'ailleurs le gril peut parfaitement s'employer en hiver.

Garanti 10 ans
(voir conditions de garantie sous www.monolith-grill.ch)
Sous réserve de modifications techniques

MONOLITH
GRIL EN CÉRAMIQUE

- Noir
- Rouge
- Vert

Equipement
Standard

Monolith – Corps et couvercle

Régulateur

Anneau / support pour grille

Fire-Box

Fond du foyer en fonte

Deux tablettes latérales en bambou

Poignée en bambou

Grille en inox Ø 46 cm

Thermomètre Ø 7 cm

Tison

Pieds à roulettes

Equipement
en option

Grille en inox à deux étages

Baguette pour copeaux de bois

Rails pour copeaux de bois

Déflecteur de chaleur

Pierre à pizza Ø 35 cm

Support pour grille ou pierre à pizza

Table en bois teck recyclé avec roues à roulement à billes et espace prédécoupé cerclé de métal pour le gril

Charbon de coco

Charbon de bois

Allumes-feu