MONOLITH

GRIL EN CÉRAMIQUE

Mode d´emploi

01 informations de base

cuisson grillade rôtissage barbecue fumage

MONOLITH
GRIL EN CÉRAMIQUE

02 déballage / assemblage

Déballage du gril MONOLITH

Le gril MONOLITH est soigneusement emballé pour assurer que le produit soit livré dans un parfait état. Tout d´abord, enlevez les rubans adhésifs et le couvercle en carton.

Enlevez les parties démontées du support en acier qui se trouvent à côté du corps du gril. Maintenant vous pouvez enlever les cotés de l´emballage.
Sortez tout d´abord les pièces détachées et les accessoires se trouvant à l´intérieur du corps du gril.

54 cm
75 cm
54 cm
116 cm

85 cm
119 cm

70 cm

03 Assemblage

A
Assembler le support en insérant les pieds dans les charnières en forme de croix et en les fixant par les quatre vis.

B
Verrouillez les roues avant de placer le corps du gril sur le support.

C
Le corps de gril doit être placé sur le support de façon à ce que l´ouverture pour les cendres soit située entre les pieds.

D
Fixer la poignée en bambou, le régulateur et le thermomètre.

E
Placer la fire-box (foyer) à l´intérieur du gril. L´ouverture pour évacuer les cendres de la fire-box doit être placée directement devant l´ouverture correspondante du corps du gril.

F
Placer la plaque de protection au fond du Monolith, au milieu de la fire-box. La capacité d´isolation de la plaque protectrice peut être augmentée en plaçant un peu de sable au fond du gril avant d´y placer la plaque protectrice.

G
Placez le fond du foyer en fonte sur la fire-box.

H
Placez l´anneau sur la fire-box. L´ouverture pour charger le bois doit être placée exactement devant l´ouverture correspondante dans le corps du gril.

I
Accrochez les tablettes sur le corps du gril. Il peut être nécessaire d´ajuster d´abord le dispositif de fixage en le courbant légèrement.

IMPORTANT:
Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.

04 Instructions

A
Utilisez uniquement le charbon de bois naturel. Le résultat est meilleur qu´en utilisant les briquettes en charbon de bois. Ne pas utiliser des liquides d´allumage chimique. Utilisez un allume-feu sur base de bois.

B
Remplissez la fire-box avec le charbon de bois jusqu' à ce qu´il couvre tout juste les trous dans les cotés.

C
Mettez l´allume-feu à l´intérieur et allumez le feu.

D
Fermer le couvercle du gril et ouvrez l´ouverture pour évacuer les cendres en bas du corps du gril et le régulateur d´air.

E
Une fois le charbon de bois rouge ardent, fermez la porte pour évacuer les cendres en laissant une ouverture de 1 à 2 cm. Vous pouvez ajustez la température en ouvrant (pour hausser la température) ou en fermant (pour baisser la température) le régulateur d´air.
A cause de la chaleur stockée dans la céramique, cela peut prendre un certain temps pour passer d´une température très élevée à une température basse. Si vous comptez cuisiner à basse température, ce qui est recommandé, ne laissez pas la température monter trop haut en allumant le charbon de bois.

F
En fermant toutes les ouvertures, vous pouvez étouffer les braises et utiliser le charbon restant la prochaine fois.

G
Une fois la cuisson terminée, vous pouvez nettoyer le gril en ouvrant complètement l´ouverture pour évacuer les cendres ainsi que le régulateur.
En peu de temps, on atteint une température qui brûle tous les restes organiques en cendres fines. Ne laissez pas la température dépasser 550 °C ce qui pourrait endommager les isolant en feutre.

05 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.

06 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“).

07 Méthode de cuisson

Cuire

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

MONOLITH
GRIL EN CÉRAMIQUE

MONOLITH

GRIL EN CÉRAMIQUE