

MONOLITH ÖZGÜRLÜKTÜR



KÖMÜR ATEŞİNDE SERAMİK BARBEKÜ

TUR 2021



INDEX

- 04 _____ BİR BARBEKÜDEN ÖTESİ "AÇIK HAVA MUTFAĞI"
- 06 _____ ATEŞ VE SERAMİK
- 08 _____ IZGARA, FIRIN, BARBEKÜ, TÜTSÜLEME
- 10 _____ MONOLITH 2.0 SERİSİ
- 12 _____ MONOLITH PRO-SERİSİ, 3 PIŞİRME METODU
- 14 _____ MONOLITH JUNIOR
- 16 _____ MONOLITH CLASSIC
- 18 _____ MONOLITH LECHF
- 20 _____ MONOLITH BBQ GURU EDITION
- 22 _____ MONOLITH BASIC
- 24 _____ MONOLITH ICON
- 26 _____ BİR BAKIŞTA TÜM MODELLER
- 30 _____ AKSESUAR VE TAMAMLAYICI ÜRÜNLER
- 48 _____ BBQ GURU DİJİTAL KONTROL SİSTEMİ
- 50 _____ TÜTSÜ PELLETLERİ VE ODUN KÖMÜRÜ

BİR BARBEKÜDEN ÖTESİ "AÇIK HAVA MUTFAĞI"

MUTFAKTA SINIRSIZ OLASILIK VE
KUSURSUZ BİR BARBEKÜ ZEVKİ,
GÜÇLÜ SERAMİK VE SAĞLAM
PASLANMAZ ÇELİK İLE BİRLEŞTİRİLDİ.

✦ KOLAY TEMİZLİK

Barbekü için Piroliz ve geriye kalanlar için kül haznesi. Monolithteki alt havalandırma deliğinden yanmış kömürleri kürekle atın ve geri kalan temizliği sizin için ateş yapсын.

» FUME MANGALI

Tütsü haznesi ile yeni tatlar yaratın. Kapağı kaldırmadan tütsü pelleti veya ahşap parçaları ile etinize en lezzetli tatları verin.

♥ ÇOK YÖNLÜ

Monolith sadece bir barbekü değil, aynı zamanda bir taş fırın, fume mangalı ve teppanyaki tabağıdır. İster bir bifteği çabucak mühürleyin, ister 3 dakikada kendi çitir çitir pizzanızı pişirin. Ya da 70 ° C ila 400 ° C sıcaklık aralığında büyük et parçalarınız için mükemmel 10 saatlik yavaş pişirmeyi planlayın. Monolith'iniz her zaman olacaktır. Size tam bir barbekü keyfi yaşatacak.

↻ ENERJİ TASARRUFU

Monolith Pro Serisi her zamankinden daha verimli. Akıllı havalandırma sistemi sayesinde, sadece 2,5-3 kg odun kömürü (Monolith Classic) ile düşük sıcaklık aralığında 24 saate kadar çalışabilirsiniz. Monolith çok az oksijene ihtiyaç duyduğundan, hava hareketini minimumda tutar, böylece yiyecekleriniz her zaman nemli ve yumuşak kalır.

✂ EŞSİZ FÜME TALAŞI BESLEME SİSTEMİ

Odun talaşı eklemeye yönelik benzersiz sistemimiz, kapağı kaldırıp pişmeyi etkilemeden ete tipik fume barbekü tadı verir. Aromalı fume ahşap parçalarını oluğa yerleştirilir ve özel olarak tasarlanmış açıklıktan doğrudan ateşe itilir.

🌡 STABİL

Hava beslemesinin basit ayarı ve ağır seramiğin hassas sızdırmazlığı sıcaklık dalgalanmalarını önler. Sonuç, stabilite ve yaklaşık% 25 - 50 daha az odun kömür tüketimidir. Sifirin altındaki sıcaklıklar da sorunsuz kullanılır.

🔥 EFEKTİF KULLANIM

Birkaç bifteği hızlıca ızgara yapmak mı istiyorsunuz? Sorun değil. Baca etkisi ile mangal kömürü hızla ısınır ve Monolith pişirmeye hazırdır. Mükemmel yalıtım sayesinde, közler, havalandırma delikleri kapatıldıktan sonra çok hızlı bir şekilde söner ve bir dahaki sefere kolayca yeniden kullanılabilir.

🔨 GÜÇLÜ

Monolith, ısıya ve hava koşullarına dayanacak şekilde hazırlanmış seramik ve paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ayaklar, toz boya kaplı çelikten ve yan sehpa masif bambudan yapılmıştır. Etkileyici, rustik ve kesinlikle sağlam.

🛡 SINIRLI ÖMÜR BOYU GARANTİ

Monolith, ömür boyu sürecek bir arkadaşlıktır. Garanti koşullarımızı şuradan bulabilirsiniz: www.monolithgrill.eu



ATEŞ VE SERAMİK TEN

İnsanoğlu, seramiğin ısıyı emme ve depolama yeteneğinin binlerce yıldır farkındadır.

Bu özellik ilk olarak 3.000 yıldan daha uzun bir süre önce Japonya'da yiyecek hazırlamak için kullanıldı: başlangıçta „kamado“ kelimesi evlerde bulunan yerleşik seramik sobaları tanımlamak için kullanıldı ve bir noktada taşınabilir „mushikamado“ geliştirildi. Amerikan askerleri daha sonra fikri ABD'ye getirdi ve řu anda dünyaca ünlü kamado ızgaralarının doğuşunu müjdeledi. Almanya'da Matthias Otto'nun MONOLITH Grill markasını kurmasına neden olan şey barbekü yapmaya olan büyük tutkusuydu. 2005 yılında ilk seramik ızgarasına aşık oldu, ancak aynı

zamanda onu optimize etmenin birden fazla yolunu belirledi . 2008 yılına kadar kendi kamadosunu geliştirmiş ve piyasaya sürmüştü.

On iki yıl sonra Monolith çok daha fazlası haline geldi; Monolith, ızgara severler ve barbekü meraklılarından oluşan bir ekiptir, ızgara yaparken sınırsız özgürlük, sürekli büyüyen aksesuar yelpazesine sahip evrensel bir açık hava mutfağı ve nihayetinde barbekü severler arasındaki dostluktur.



IZGARA, FIRIN, BARBEKÜ, MÜHÜRLEME, TÜTSÜLEME

Copyright © 2021 Monolith Grill GmbH. Tüm hakları Saklıdır. Bu broşürde yer alan bilgilerin güncel ve doğru olmasını sağlamak için her türlü çabayı göstermiş olsak da, hatalar meydana gelebilir ve Monolith, içerikteki herhangi bir hata veya eksiklik için hiçbir sorumluluk veya yükümlülük kabul etmez. Bu broşürde yer alan bilgiler, eksiksizlik, kullanılabilirlik veya güncellik garantisizdir. „olduğu gibi“ sağlanmıştır. Monolith veya temsilcileri veya çalışanları, bu broşürdeki bilgilere dayanarak alınan herhangi bir işlem veya alınan karar için hiçbir durumda size veya başkasına karşı sorumlu olmayacaktır.



MONOLITH ÖZGÜRLÜKTÜR

Vaat ettiği her şeyi sunan seramik barbekü. Izgara yapmak, tütsülemek, fırınlamak, mühürlemek, barbekü, yada rosto yapmak. Tüm seçeneklerle misafirlerinizi şaşırtmanın, damak tadınızı şımartmanın tadını çıkarın. Bahçeniz sonsuz seçenekler diyarı olacak.

MONOLITH BİR GELENEKTİR

3000 yıllık bir miras. Mushikamado'nun Japon mirası, ilerici işçilik ve zamansız tasarımla karşılaşır.

MONOLITH TASARIMDIR

İşlevsellik ve estetik, beceri ve stil - Monolith için bu kavramlar birbirine zıt değildir. Tek bir üründe kavramların mükemmel birlikteliği tecrübe edin. Her zaman olduğu gibi, eski söz doğrudur - önce gözlerinizle yersiniz.

MONOLITH DOSTLUKTUR

Monolith, yıldızlı gökkubbenin altındaki bir kamp ateşi gibidir: sizi büyüler ve ısıtır, ancak onunla birlikte gelen topluluk çok daha önemlidir. Aileniz ve arkadaşlarınızla unutulmaz akşamlar yaşayın. Çünkü kimse bundan daha önemli değil.

MONOLITH

PRO-SERISI 2.0

NEREDEYSE MÜKEMMEL.
ANCAK „NEREDEYSE“ BİZİ TATMİN ETMEDİ

... Ve böylece seramik ızgaralarımızı daha da geliştirdik ve yeni Monolith Pro 2.0 Serisini gururla sunuyoruz.

Tüm Monolith'ler artık zimbalanmış paslanmaz çelik ve yüksek kaliteli metal bantlar içeren fiberglas conta ile donatılmıştır. Monolith Junior ürünümüz sevilen Icon menteşeye sahiptir ve dolayısıyla fireplate ona da takılabilir. Klasik kapağın menteşe sistemi, daha da zahmetsiz bir açılma sağlamak için yenilendi. Dahası, tüm modellerde artık daha fazla stabilite için yeni sürgü sistemi bulunan dökme demir egzoz valfleri ile donatıldı. Ve her Monolith'in Guru'ya hazır olmasını sağlamak için, tüm kamadolarımızın bir Guru fan adaptörü vardır. Yeni bir ızgara çağı - Monolith Pro 2.0 Serisi çağı.



PRO-SERİSİ

Monolith Pro Serisi, birçok yeniliği ile barbeküde yeni bir çağı müjdeliyor. Eşsiz Akıllı Izgara Sistemiyle, artık yarım ay ızgaralarıyla dört seviyede pişirme yapabilirsiniz. Aynı zamanda, yarım ay damlama tavaları ve saptırıcı taşların takarak aynı anda hem doğrudan hem de dolaylı olarak pişirme yapmanıza izin verir. Parçalı yanma haznesi ile birlikte verilen kürek kullanılarak kolay kül çıkarma özelliğine sahip paslanmaz çelik bir kül toplama sistemi içerir.

PRO-SERİSİ AKILLI IZGARA SİSTEMİ

Eşsiz Akıllı Izgara Sistemimiz rakipsiz işlevsellik sunar. Metal çerçeve ve çıkarılabilir tutacakla, tüm sistemi (2 paslanmaz ızgara, 2 deflektör taşı ve 2 damlama tepsisi dahil) Monolith'inizin içine tek bir basit hareketle koyabilir ya da çıkarabilirsiniz.

CLASSIC
ART NR. 101011

LeCHEF
ART NR. 101033

PRO-SERİSİ YANMA HAZNESİ

Son teknoloji parçalı yanma haznesi ile entegre bir içbükey kül haznesi paslanmaz çelik bir çerçeve üzerine oturtulmuştur.

CLASSIC
ART NR. 101053-C

LeCHEF
ART NR. 101053-L



AKILLI IZGARA HALKASI

CLASSIC **LeCHEF**
ART-NR. 207033 ART-NR. 207038



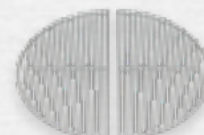
DÖKÜM DEMİR IZGARA

CLASSIC **LeCHEF**
ART-NR. 207030 ART-NR. 207035



DÖKÜM DEMİR PLANCHA

CLASSIC **LeCHEF**
ART-NR. 207031 ART-NR. 207036



YARIM AY IZGARA (SET BAŞINA 2)

CLASSIC **LeCHEF**
ART-NR. 207034 ART-NR. 207039



DAMLAMA TEPİSİ (SET BAŞINA 2)

CLASSIC **LeCHEF**
ART-NR. 207032 ART-NR. 207037

3 FARKLI PİŞİRME TEKNİĞİ



DOĞRUDAN PİŞİRME

DOLAYLI PİŞİRME

FIRINLAMA

JUNIOR

PRO 2.0 SERISI



2+

KIŞI İÇİN
İDEAL

KOMPAKT BARBEKÜ

33 cm çapında tam barbekü keyfi. Kompakt Junior, Icon ile birçok ortak bileşene sahip ve her şeyi mükemmel şekilde yönetir. Izgara yapmak, fırında pişirmek, tütsülemek ve yemek pişirmek. Junior, balkon veya kamp alanları için mükemmel bir şekilde uyarlanmıştır ve arabasız 38 kg ağırlığındadır, taşınması kolaydır. Profesyoneller de onu sever ve bir şeyin farkındadırlar: boyut her zaman her şey değildir.

**SERAMİK AYAKLAR
DAHİL ARABASIZ**

ART NR. 121022-BLACK
ART NR. 121022-RED

**TAŞIMA
ARABASI DAHİL**

ART NR. 121021-BLACK
ART NR. 121021-RED

**KORUMA KILIFI
JUNIOR**

ART NR. 201028



KLASİK FAKAT EN POPÜLER

En popüler barbekümüz: 44 cm ızgara çapıyla Classic, bütün bir aileyi tatmin eder. İsteğe bağlı ek ızgaralar ve 2.

kademe ızgarası, her türlü yemek ve garnitür için geniş alan sunarken, talaş besleme sistemi, ızgara yiyeceklerinize çarpıcı tatlar verir.

ARABA HARIÇ

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

TAŞIMA ARABASI VE YAN SEHPALAR DAHİL

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

KORUMA KILIFI CLASSIC

ART NR. 201010



CLASSIC

PRO 2.0 SERISI

6+

KIŞI İÇİN
IDEAL



10+

KIŞI İÇİN
İDEAL

LE PRO 2.0 SERISI CHEF

EN ÜST DÜZEY DIŞ MEKAN MUTFAĞI

En üst düzey dış mekan mutfağı 140 kg ağırlığında ve bir metreden kısa duran LeChef, ağır sıklet dünya şampiyonumuzdur. 52 cm'lik ızgara ve çeşitli aksesuar ızgaraları ile kesinlikle sınır tanımayacaksınız. Mangal yapmak, fırında pişirmek, tütsülemek ve yemek pişirmek - ne isterseniz, LeChef bildiğimiz ızgara sanatına yeni boyutlar getiriyor. Partilerden catering hizmetlerine, sokak yemeği etkinliklerinden barbekü yarışmalarına kadar:

LeChef, harika bir şey yaratmak isteyen barbekü severler için tasarlandı.

ARABA HARIÇ

ART NR. 121031-BLACK
ART NR. 121031-RED

ARABA + YAN SEHPA DAHİL

ART NR. 121030-BLACK
ART NR. 121030-RED

KORUMA KILIFI LECHEF

ART NR. 201037





CLASSIC

**ARABA +
YAN SEHPA DAHİL**

ART NR. 129001-BLACK

ARABA HARIÇ

ART NR. 129002-BLACK

LECHEF

**ARABA +
YAN SEHPA DAHİL**

ART NR. 129030-BLACK

ARABA HARIÇ

ART NR. 129031-BLACK

BBQ GURU EDITION

PRO 2.0 SERİSİ

Monolith BBQ Guru Edition, Amerikalı ortağımız BBQ Guru ile işbirliği içinde geliştirildi. Monolith, elektronik sıcaklık kontrolü için mükemmeldir, entegre fanlı Monolith Classic ve LeChefi bunu için geliştirdik.

Şık tasarım ve zahmetsiz bağlantı ile fırın sıcaklığı bir termal sensör kullanılarak belirlenir ve kabloyla bir kontrolöre aktarılır. Kontrolör, üflenmiş oksijen miktarı aracılığıyla közlerin yanışını düzenleyen entegre üfleyiciye modüle eder.

Ek olarak, kontrolör kapağın ne zaman açık olduğunu algılar ve açılma zamanı için hava beslemesini ayarlar.

*Kontrol aksesuarları sf 48/49



TEMEL KAMADO

Temel, giriş seviyesi modelimiz olmasına rağmen Monolith'lerimizi bu kadar popüler yapan özelliklerin çoğuna ve neredeyse tüm yeteneklere sahiptir. Barbekü yapma, fırında pişirme, ızgara yapma ve tütsüleme - 46 cm'lik ızgarası, aynı yüksek kaliteli seramik ve elektrostatik toz boyalı çelik bantları ile eşleştirilmiş Monolith Basic tütsü gözü içermez ancak onu sadece üst ızgardan pellet yerleştirerek fûme fırını olarak kullanabilirsiniz.

**ARABA VE
YANSEHPALAR
DAHİL**

ART NR. 201000-BASIC



**CLASSIC
AKSESUARLARIMIZ
İLE UYUMLU**

6+

KIŞI İÇİN
İDEAL

MONOLITH
BASIC



MONOLITH ICON

2+

KIŞI İÇİN
İDEAL

YANINIZDAKİ ÇOK YÖNLÜ YETENEK

Boyutuna aldanmayın: Monolith ICON, seramik ızgaralar arasındaki gizli yıldızımızdır. Tütsüleme yapabilir, fırın olarak kullanabilir, ızgara yapabilir ve fireplate sayesinde her türlü pişirmeye hazırdır. Kapak kolayca çıkarılabilir ve ICON daha sonra bir masa üstü ızgaraya ve fireplate ile bir teppanyaki ızgara plakasına dönüşür.

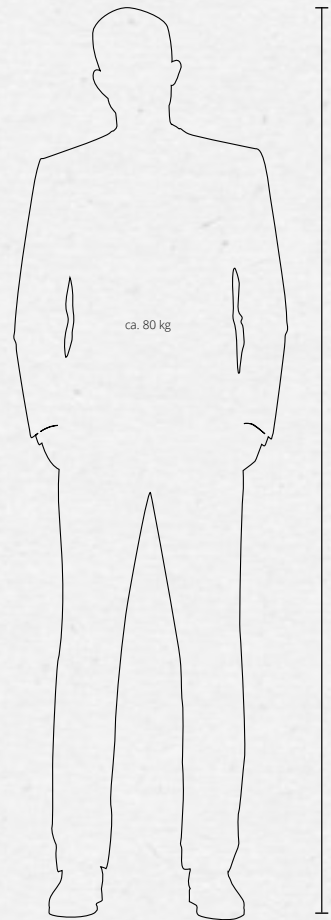
**MONOLITH
ICON**

ART NR. 102000

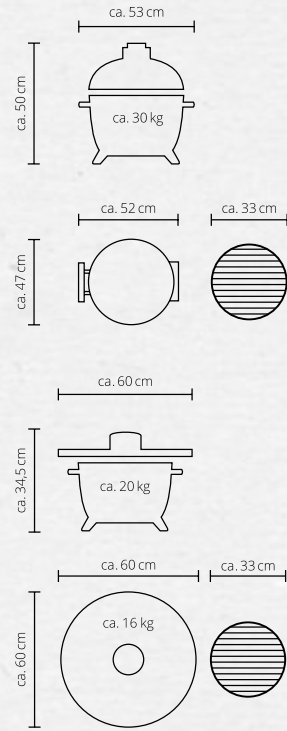
**ICON
KILIF**

ART NR. 102028

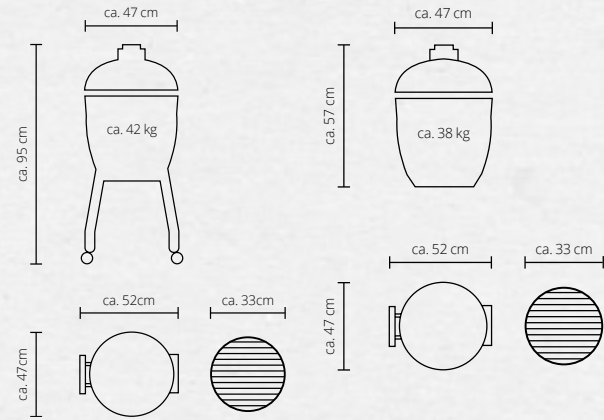




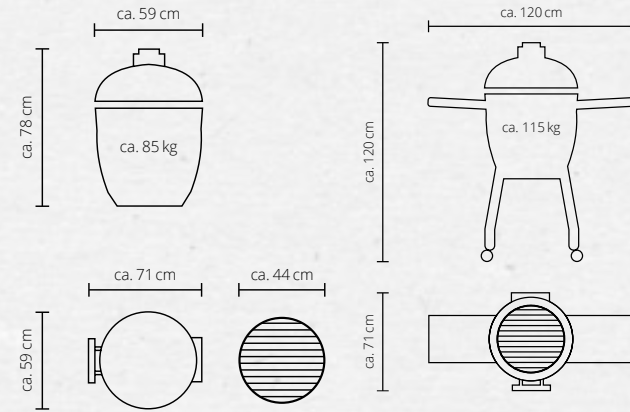
MONOLITH ICON



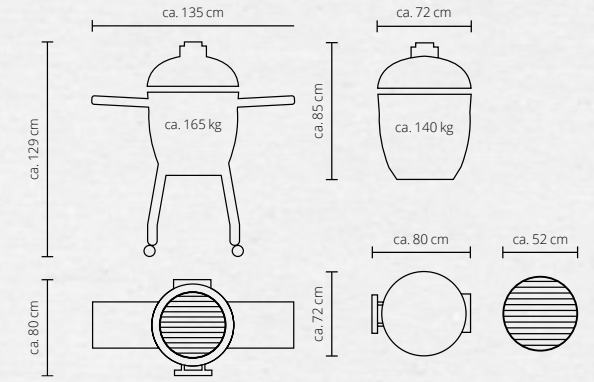
MONOLITH JUNIOR



MONOLITH CLASSIC, BASIC & BBQ GURU ED.



MONOLITH LECHEF & LECHEF BBQ GURU ED.



MONOLITH GELENEKTİR





ART NR. MERCH-C



CAP

Popüler Monolith Beyzbol Şapkası ile takımın bir parçası olun.



YÜKSEK KALİTE

%100 HOLLANDA DERİSİ

DERİ KOLEKSİYONUMUZ BURADA!

DERİ ÖNLÜK

El yapımı ve %100 deri. Deri önlüklerimiz maksimum koruma ve stil sağlar. Özel deri işlemesi sayesinde önlükler hem pürüzsüz hem de hafiftir.

ART NR. A-001-L & A-001-XL



BIÇAK TUTUCU

Pişirme veya ızgara bıçağınızın daima güvenli bir şekilde erişilebildiğinden emin olun. % 100 hakiki deri bıçak tutucusu, yeni ızgara önlüğümüzle uyumludur ve her meraklı veya profesyonel aşçının setinde yer alır.

ART NR. A-001-KNIFE



ŞİŞE TUTACAĞI

Izgara veya yemek pişirirken susuzluğunuzu her zaman giderebilmek bir şişe tutucu kaçınılmaz. % 100 hakiki deriden üretilmiştir. Her türlü etkinliğe hazır olacaksınız.

ART NR. A-001-BOTTLE

IZGARA ELDİVENİ

Monolith'in elde dikilmiş, ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri size ihtiyacınız olan korumayı sağlar. Kevlar dikişi, pürüzsüz deri ve yumuşak iç astarı ile ızgara ustasının mükemmel arkadaşlarıdır.

ART NR. G-001



17 LİTRE SOĞUTMA KUTUSU

ART NR. C-001

Çift cidarlı, boyalı çelik / alüminyum soğutucu kutusu 17 litre hacme sahiptir. Sadece buz ekleyerek etiniz, malzemeleriniz ve içecekleriniz saatlerce soğuk kalır. Taşıma kolu kapağı sabitler ve kolay taşıma sağlar.

UZATMA IZGARASI CLASSIC

ART NR. 201005

UZATMA IZGARASI LECHEF

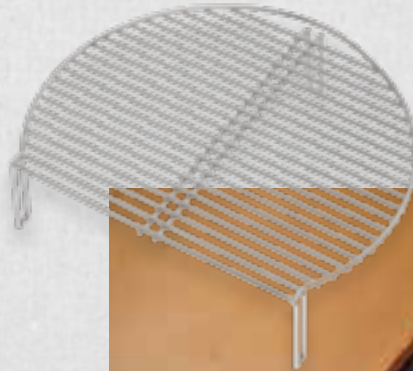
ART NR. 201038

UZATMA IZGARASI JUNIOR AND ICON

ART NR. 201023

UZATMA IZGARASI

Paslanmaz çelik uzatma ızgarası ile pişirme alanınızı hızlı ve kolay bir şekilde genişletin. Özel şekillendirilmiş ayaklar sayesinde ızgara, normal ızgaranın üstüne veya 2. seviye ızgaraya (yalnızca Monolith Classic ve LeChef) güvenli bir şekilde yerleştirilebilir. Üç kademde tütsüleyin, ızgara yapın ve pişirin.

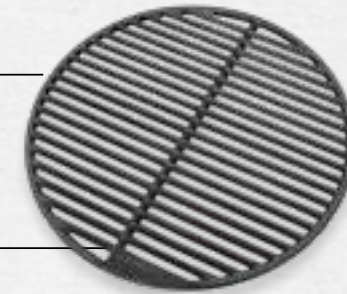


DÖKÜM DEMİR IZGARA

Sağlam dökme demir ızgara, etlerinde mükemmel ızgara izlerine değer veren tüm "steak" severler için idealdir. Dökme demir, biftekler için eşsiz bir mühürleme yüzeyi sağlayan üstün bir ısı iletkenidir. Balık veya deniz ürünleri için mükemmel olan düz bir kızartma yüzeyi için ızgarayı ters çevirin. Kullandıktan sonra ızgarayı hafifçe yağla kaplayın. Sıcak temizleme döngüsü sırasında dökme demir ızgarayı ızgara içinde bırakmayın.

DÖKÜM DEMİR IZGARA JUNIOR AND ICON

ART NR. 201029



IZGARA MAŞASI

Ergonomik bambu saplı, cilalı paslanmaz çelikten sağlam ızgara maşası. Kilitleme mekanizması kullanmadığınızda yerden tasarruf sağlar.



ART NR. 206002

BLUETOOTH TERMOMETRE

Monolith „Thermo-Lith“, telefon uygulaması aracılığıyla yiyecek sıcaklığını izler ve ne zaman hazır olduğunu gösterir. Ücretsiz uygulamayı (iOS ve Android) indirin, bluetooth ile bağlanın ve başlamaya hazırsınız. Thermo-Lith ayrıca hazne içi sıcaklığını izlemek için de kullanılabilir. 6 prob bağlantısı yapılabilir. Uygulama barbekü pişirmenizin ilerlemesini tam olarak gösterir. Kit şunları içerir: Termometre, iki prob (kırmızı ve turuncu), bir ızgara klipsi, iki 1,5V AA pil, kullanım kılavuzu.

THERMO-LITH

ART NR. 207070

İLAVE PROB

ART NR. 207071





FREILUFT-
KÜCHE

MONOLITH TASARIMDIR



BURNOUT
KITCHEN

BUGGY

Monolith, sağlam paslanmaz çelik çerçeveli raflara sahip „her araziye uygun“ arabaya monte edilmiştir. Katlanabilir tik ağacı raf sayesinde ek çalışma alanı sağlanır. 20 cm çaplı PU tekerlekler; Buggyyi engebeli araziler, barbekü ekipleri, sokak yemeği satıcıları, restoranlar ve catering şirketleri için mükemmel kılan yumuşak bir sürüş sağlar,



BUGGY YAN RAF DAHİL

Uyumlu Modeller
Classic & LeChef
Ağırlık: 55 kg
LeCHEF
ART NR. 201017-L
CLASSIC
ART NR. 201017-C

KORUMA KILIFI BUGGY

Uyumlu Modeller
Classic & LeChef
ART NR. 201019

Ebat (En/Yükseklik/Boy)
101,5 cm x 91 cm x 83 cm

Ebat (Katlanır Yan Raf Dahil)
148,5 cm x 91 cm x 83 cm

TEAKWOOD MASA

Sağlam paslanmaz çelik ve tik ağacından masamızla Monolith Classic veya LeChef'inizi bir açık hava mutfağına dönüştürün. Masa, yiyeceklerinizi hazırlamak ve aksesuarlarınızı saklamak için geniş bir çalışma yüzeyine sahiptir. İki büyük tekerlek ve tutamak size kolay hareket imkanı sağlar. Teakwood masa yalnızca Monolith Classic ve Monolith LeChef için mevcuttur.

TEAKWOOD MASASI İÇİN KILIF

Uyumlu Modeller Classic & LeChef
Art Nr. 201014

TEAKWOOD MONOLITH CLASSIC MASA

Ağırlık: ca. 64 kg
Art Nr. 201003-C

TEAKWOOD MONOLITH LECHEF MASA

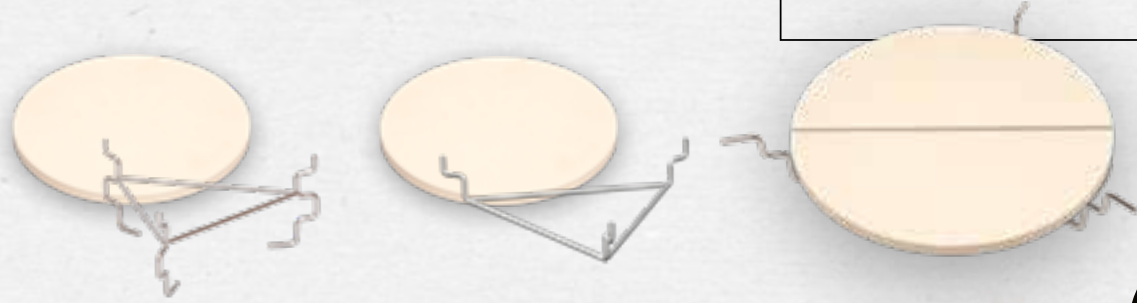
Ağırlık: ca. 64 kg
Art Nr. 201003-L



Ebat (En/Yükseklik/Boy):
140 cm x 90 cm x 82,5 cm

DEFLEKTÖR TAŞI VE KAİDESİ

Saptırıcı taş ve kaidesi, yiyeceklerinizi doğrudan ısıdan koruyarak ve büyük et parçalarının mükemmel bir şekilde pişmesine izin vererek size indirekt olarak ızgara yapma olanağı sağlar. Junior ve Icon (isteğe bağlı aksesuar) sistemlerinde tek bir taş bulunurken, Classic ve LeChef model sistemi, kömür sepeti ile birleştirildiğinde farklı ısı bölgeleri oluşturmanıza olanak tanıyan iki yarım ay saptırıcı taş içerir.



ART NR. 206017

TAŞ TUTACAĞI

Bu sağlam alet, sıcak deflektör ve pizza taşlarını doğrudan ve güvenli bir şekilde ızgaradan kaldırmaya olanak tanır.

DEFLEKTÖR TAŞI (İKİ PARÇA) VE KAİDESİ CLASSIC/BASIC

Art Nr. 201006

DEFLEKTÖR TAŞI (İKİ PARÇA) VE KAİDESİ LECHEF

Art Nr. 201033

DEFLEKTÖR TAŞI (TEK PARÇA) VE KAİDESİ JUNIOR

Art Nr. 201024

DEFLEKTÖR TAŞI (TEK PARÇA) VE KAİDESİ ICON

Art Nr. 102024

#101008
YENİ
20 MM
KALINLIK



ART NR. 206004



CLASSIC & LECHEF

Art Nr. 101008

JUNIOR & ICON

Art Nr. 201025

PİZZA KESİCİ

Bu kesiciyi bir yandan diğer yana sallayarak pizzanızı hızlı bir şekilde kesebileceksiniz. Paslanmaz çelik bıçak ve bambu sapı kolayca temizlenir.

PİZZA KÜREĞİ

Fırçalanmış paslanmaz çelik pizza küreği, pizzalarınızı veya ekmeklerinizi Monolith'e veya Monolith'ten aktarmak için idealdir. Bambu sapı, kolay saklama için katlanır.

ART NR. 206005



PİZZA TAŞI

Kordiyerit seramik pizza taşı ile pizzalar, pideler, kızlar, ekmekler ve kekler mükemmel bir şekilde pişirilir. Açık gözenekli yüzeyi hamurdaki nemi emer ve gevrek bir taban sağlar. Pizza Junior ve Icon modelleri için 10 mm diğer modellerde 20 mm kalınlığındadır

En iyi sonuçlar, deflektör taşla birlikte elde edilir, böylece pizza taşının tabanının fazla ısınması önlenir.



ART NR. 206006

YEDEK FIRÇA BAŞLIĞI
ART NR. 206016

IZGARA FIRÇASI

Bambu saplı, paslanmaz çelikten yapılmış sağlam ızgara fırçası. Uzun sap, sıcak paslanmaz çelik ızgarayı temizlemek için idealdir. Yedek fırça başlıkları mevcuttur.

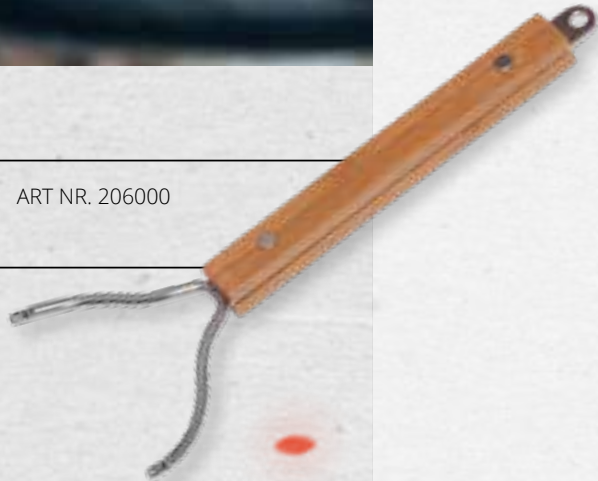
TAVUK KIZARTMA VE SEBZE TEPSİSİ

Sulu kümes hayvanlarını kızartmak için paslanmaz çelik tavuk pişirme ekipmanı. Çıkarılabilir paslanmaz çelik kutu, bira, şarap, meyve suyu veya başka herhangi bir aromalı sıvı ile doldurulabilir. Delikli tava, sebzeleri kızartmak için idealdir.



ART NR. 206008

ART NR. 206000



IZGARA TUTACAĞI

Barbekü ızgarasının güvenli ve kolay bir şekilde kaldırılması ve çıkarılması için bambu saplı, parlak paslanmaz çelikten yapılmış sağlam ızgara tutacağı. Paslanmaz çelik ve dökme demir ızgaralar için uygundur.



CLASSIC

ART NR. 201046-C

JUNIOR (BÖLMESİZ)

ART NR. 201046-J

LECHEF

ART NR. 201046-L

KÖMÜR SEPETİ

Yeni paslanmaz çelik kömür sepeti, ızgara içindeki hava akışını önemli ölçüde iyileştirir. Döküm demir ateş ızgarasını doğrudan odun kömürü sepetinin altına her zaman yerleştirin, bu ızgaranın tabanından kaçabilecek radyan ısıyı azaltır. Yeniden doldurmadan önce, odun kömürü sepetini tutacaklarından kaldırarak Monolith'ten çıkarın ve külleri silkeleyin. Ardından sepette kalan odun kömürünün üstüne yenisini doldurabilirsiniz. Monolith Classic ve Monolith LeChef için kömür sepeti, ızgara içinde 2 farklı ısı bölgesi oluşturmak için kullanılabilen bir bölücüye sahiptir. Yarım ay deflektör taşlar ve ayırıcı birlikte size daha fazla esneklik sunar. Boyutlarından dolayı Monolith Junior veya Icon için ayırıcı yoktur.

MONO-LIGHTER

Monolighter, Monolith ızgaranız için ideal çakmaktır. Sadece 60 saniye içinde parıldayan kömürler oluşturur. Monolighter, yalnızca sıcak havayla ve açık alev olmadan çalışır. Bu başka bir desteğe gerek kalmadan her zaman güvenli bir tutuşma sağlar.

ART NR. M-001
Kablo uzunluğu: 3 m



WOK

Çeşitli Asya yemekleri hazırlamak için çelik wok tavamızı kullanın, "stir fry" sebzeleri, hatta çorbaları ve sosları karıştırın. Ayrıntılı bir kullanım kılavuzu dahildir.



ART NR. 201013



CLASSIC

Art Nr. 206013-C

WOK STANDI

Paslanmaz çelik wok standını doğrudan fireplate'in üstüne yerleştirin. Wok standının tasarımı, yoğun ısıyı ihtiyaç duyulan yere, doğrudan wok tabanına yönlendirir.



LECHEF

Art Nr. 206013-L

WOK SETİ

Wok Set şunları içerir: Wok tava, wok standı, kepçe, tel kepçe ve spatula.

Art Nr. 207013



AKSESUAR RAF CLASSIC

ART NR. 206015-C

AKSESUAR RAF LECHEF

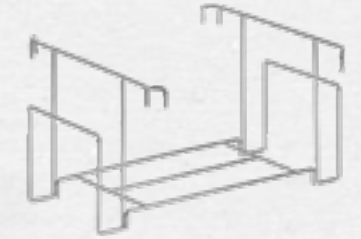
ART NR. 206015-L

Görseldeki barbekü ve aksesuarlar ürüne dahil değildir.



AKSESUAR RAF

Yeni paslanmaz çelik aksesuar rafımız Monolith taşıma arabasına kolayca takılır ve size ızgaralarınız, deflektör ve pizza taşlarınız ve ayrıca dökme demir ızgara veya wok standınız için geniş depolama alanı sağlar. Aksesuarlarınız hızlı ve kolay bir şekilde istiflenebilir. Yan sehpaları katlamak için hala yeterli alan kalır..



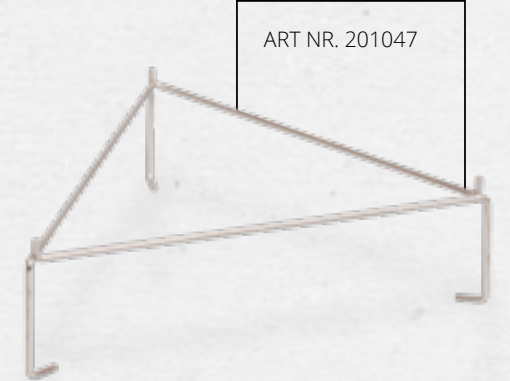
CLASSIC IZGARA YÜKSELTİCİ

Paslanmaz çelik ızgara yükseltici ile barbekü ızgaranızı seramik ünitenin üst kenarı ile aynı hizaya gelecek şekilde 12 cm daha yükseltebilirsiniz. Yiyecekleri daha kolay tutmayı sağlar.

Bu kurulum yüksek sıcaklıktaki odun kömürü ve ızgara arasında mesafeyi artırabilmenizi sağlar. Hem doğrudan hem de indirekt pişirme için kullanılabilir.

Ayrıca size daha büyük bir damlama tepsisi kullanma seçeneği sunar. Izgara yükseltici 2. seviye ızgara aynı anda kullanılamaz. Izgara yükseltici yalnızca Monolith Classic için mevcuttur.

ART NR. 201047



FIREPLATE

Büyük 8 mm çelikten imal edilmiş "fireplate", Monolith Classic veya Le Chef barbekünün üzerine kapağı açıkken kolayca yerleştirilebilir. Isıyı düzenlemek için üst havalandırma kapağını kullanın. İlk kullanımdan önce: En iyi sonuçlar, plaka üzerinden koruma yağı yakıldıktan sonra elde edilir

MONOLITH CLASSIC

Ağırlık: 30 kg
Art Nr. 207020-C

MONOLITH LeCHEF

Ağırlık: 35 kg
Art Nr. 207020-L

Görseldeki barbekü ve havalandırma kapağı ürüne dahil değildir.



SPATULA

Paslanmaz çelik spatula, fireplate üzerindeki yiyecekleri çevirmek ve kesmek ve ayrıca fireplate'i temizlemek için idealdir.



ART NR. 207051

ICON/JUNIOR FIREPLATE

600 mm çapında 6 mm kalınlığında çelik PLANCHA, Monolith ICON veya Junior Pro 2.0 Serisi barbekünüzün üzerine yerleştirilir. İlk kullanımdan önce ön yakma önerilir!

Ağırlık: 14 kg
ART NR. 102021



ART NR. 207050

CLOCHE

Paslanmaz çelikten yapılmış temel fireplate ekipmanı. Sıcaklığı ve nemi yoğunlaştırır, peyniri burger köftesinde eritmek veya sebze pişirmek için mükemmeldir.

WOK TAÇ

Paslanmaz çelik wok tacı, fireplate bacasının etrafına yerleştirilir. Özel tasarımı sayesinde, mükemmel bir wok pişirme için gerekli olan ısıyı merkezde yoğunlaştırır.



Tüm modellerle uyumludur
ART NR. 102022





ROTISSERIE

Paslanmaz çelik Monolith Rotisserie, bütün tavuk ve et parçalarını çevirerek pişirmenize olanak sağlar. Özel şekli sayesinde barbekünüzün üst kapağı kapalıyken kullanılabilir. Kolay kaldırma koluna sahip sağlam paslanmaz çelik şiş, eti güvenli bir şekilde sabitlemek için iki uzun uçlu et çatalı içerir.

Metal kasanın içindeki pilli motor dayanıklı ve sağlamdır. İsteğe bağlı şiş seti (Item No: 207001) ile aynı anda 7 şiş (Classic) veya 9 şiş (Le Chef) kullanabilirsiniz.



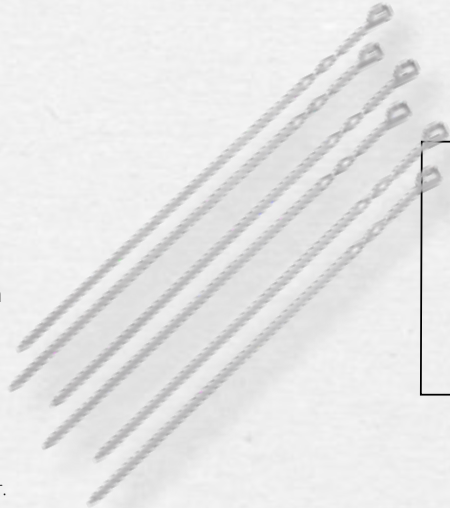
LeCHEF
Art Nr. 207000-L

CLASSIC
Art Nr. 207000-C

ROTISSERIE ŞİŞ SETİ

Rotisserie için opsiyonel paslanmaz çelik şiş seti ile Monolith'i kebab veya churrasco ızgarasına dönüştürebilirsiniz. Aynı anda 7 şiş ızgara (Le Chef'te 9 şiş). Şaşlık, Brezilya et şişleri, sebzeler veya kebablar için mükemmeldir. Motor, tüm şişlerin aynı anda döndürülmesini sağlar.

* Junior ve Icon modellerine uyumlu değildir.



CLASSIC
ART NR. 207001-C

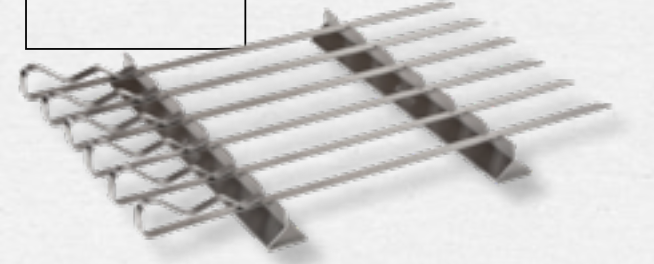
LeCHEF
ART NR. 207001-L



ŞİŞ VE RAF SETİ

Altı yassı paslanmaz çelik şiş ve 2 parça şiş standından oluşan set, kebablar ve sebzeler için idealdir. Keskin uçlar kolay şişleme sağlarken, şişlerin yassılığı sayesinde yiyeceklerin kaymasını veya dönmesini önler. Şişler stanttaki farklı konumlara yerleştirilecek ve her tarafta eşit pişirme yapılmasına izin verir. Tüm Monolith boyutlarına uygundur.

ART NR. 206001



RIB RACK 2 IN 1

Yapışmaz kaplamalı çelikten yapılmış kaburga rafı, kaburgaları dikey olarak ızgara yapmanıza izin verir ve yerden tasarruf etmenizi sağlar. Ters çevirdiğimize brisket, kol gibi büyük parça etleri rosto yapabilmeyi sağlayan bir ızgara sepetine dönüşür.

ART NR. 206007

*Junior ve Icon modellerine uyumlu değildir.



BALIK PLAKASI

Balık Plakası sadece Classic ve LeChef'te kullanılabilir. Kayın ahşap plaka ve paslanmaz çelik bağlantı parçası dahildir.

ART NR. 206020

3-2-1 KONTROL!

MONOLITH BARBEKÜ GURU EDITION SETİ İLE TAM KONTROL VE MAKSİMUM UYUMLULUK

İster hobi olarak ızgara yapın, ister kömürlerin ustası olun, BBQ Guru yenilikçi teknolojisiyle barbeküde üst seviyelere ulaşabilirsiniz. Guru modellerimizle ilgili tüm bilgileri bu adreste bulabilirsiniz:

www.monolith-grill.eu/tr/bbqguru/

ART NR. 209091



BBQ GURU DIGIQ® DX3

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

DigiQ® DX3'i ızgara yiyeceklerinizin merkez sıcaklığını otomatik olarak ölçer ve kömürün yanmasını fırın benzeri hassasiyetle düzenler - hepsi gerçek zamanlı ve tam otomatiktir. Rüzgarda, yağmurda ve hatta karda: DigiQ ile, büyük miktar etlerinizin pişirmeyi veya bir gecelik uzun pişirmelerinizi kolaylıkla ve başarıyla yönetebilirsiniz.

Ürün içeriği: Digi DX3 Kontrolörü, 1 x yanma haznesi probu, 1 x gıda probu, 1 x güç adaptörü, 1 x sarmal kablo, 1 x koruyucu torba



BBQ GURU DYNAQ

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

Çitayı yükselten ve yeni bir standart belirleyen son teknoloji yeni nesil sıcaklık kontrolörleri: Giriş seviyesi DynaQ'nun benzersiz Status Q ışık halkası ve Bluetooth uygulama kontrolü ile uzun süreli pişirmelerde mükemmel sonuçlara ulaşabilirsiniz. Yeni bir çağın doğuşunun başlangıcı.

ART NR. 109090



BBQ GURU ULTRAQ

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET

BBQ Guru UltraQ, mutfak sanatını en üst seviyeye çıkarmak isteyen her ızgara ustaları için ideal bir arkadaştır. Kontrol "Cloud" üzerindedir, her yerden erişilebilir ve Status Q ışık halkası net geri bildirim sağlar. Fırın benzeri hassasiyetin ve mükemmel pişmiş yemeğin tadını çıkarın.

ART NR. 109099

STATUS Q IŞIK HALKASI



MAVİ HALKA

Mavi ışık, kömürlerin sıcaklığı henüz istenilen sıcaklığa ulaşmadığını, ızgaranın henüz ön ısıtma aşamasında olduğunu gösterir.

KIRMIZI DIŞ HALKA

Yanıp sönen kırmızı dış halka, pişirme sıcaklığını korumak için değişken akıllı UltraQ fanın devreye girdiğini gösterir. Beklenmeyen bir durumda, Status Q ışık halkası sizi hemen tam kırmızı bir sinyalle uyarır.

TÜTSÜ PELLETLERİ

Turn your Monolith grill into a high-quality smoker. Our comprehensive range of smoke flavours has something for every taste. The smoke pellets all produce their own distinctive flavour, depending on the type of wood used. Made of single-variety hardwood without bark or cortex. The pellets are scattered directly onto the charcoal, no need to soak them.

KIRAZ/CHERRY

ART NR. 201101

Yumuşak, tatlı ve meyvemsi tütsü, ete hoş bir ekstra tat verir. *Sığır eti, kümes hayvanları, balık ve av etleri için idealdir.*

KAYIN/BEECH

ART NR. 201100

Hafif duman tadı neredeyse her ızgaraya uygundur. Ayrıca kendi tütsü karışımlarınız için ideal bir temel oluşturur. *Sığır eti, kümes hayvanları ve hamur işleri için idealdir.*

CEVİZ/WALNUT

ART NR. 201106

Güçlü kendine has cevizsi tütsü aroması. *Sığır etleri, pizola, jambon ve av etleri için ideal.*

ELMA/APPLE

ART NR. 201102

Tatlı, meyvemsi güçlü bir tütsü. Yoğun meyvemsi bir tütsü aromasını sağlar. *Kümes hayvanları, balık ve av etleri için mükemmeldir.*



İçerik: 1 kg

TÜM
BARBEKÜLERE
UYGUN



DOLDUR

Tütsüleme çekmesini açın tütsü peletini yuvasına ekleyin.



YERLEŞTİR

Tütsüleme çekmesini içeri sürerek kapatın.



BIRAK

Kayar hazneyi alttan kendinize doğru çekin, böylece pelletler doğrudan yanan kömürün üzerine düşer ve tütsüleme başlar.



MONOLITH ODUN KÖMÜRÜ 8 KG

ART NR. 201090

MONOLITH ODUN KÖMÜRÜ

EN İYİ BARBEKÜ EN İYİ KÖMÜRÜ HAK EDER

Avrupa Silvikültür sertifikalı sürdürülebilir kaynaklı meşe ağacı ile üretilen yüksek kaliteli odun kömürü, hem ev hem de profesyonel kullanım için mükemmeldir.

Modern ve verimli üretim, katran ve asitlerin çıkmasını sağlayarak, eşit kömürleşmiş, %85 karbon içeriğine sahip, enerji bakımından zengin bir odun kömürü oluşmasını sağlar 4 – 12 cm'lik boyutlandırma odun kömürünün

yanma sepetinde çok yoğun bir şekilde konumlanmasını önler ve böylece optimum hava akışını sağlar.

Mükemmel kömürleşme sayesinde odun kömürü çok hızlı tutuşur ve 10-15 dakikada 200 – 250 ° C sıcaklıklara ulaşabilirsiniz. 31.700 kJ/kg (7.571 kcal/kg) enerji değeri ile uzun süreli yüksek ısı elde edersiniz. Monolith Kamado Barbekü'nün yüksek ısı tutma özelliği ile, tek dolumda uzun süreli kullanım sağlarsınız.



MONOLITH DOSTLUKTUR

İLHAM ALIN!
BIZI TAKIP EDİN:



#MONOLITH BBQ



Facebook topluluğumuza katılın.



decofire®

Huzur Mah. Arkan Cad.No:25 4. Levent Sarıyer
İstanbul- TURKEY 444 3473
decofire.com



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