

MONOLITH LE KAMADO



MONOLITH

L'Homme connaît les propriétés de rétention calorifique des céramiques depuis au moins 3000 ans. Depuis le milieu du 20ème siècle, période à laquelle les soldats américains ont rapporté en Amérique les „Mushi-Kamado“, des systèmes de cuisson mobiles en céramique utilisés par les travailleurs agricoles japonais, et ont développé les premiers barbecues au charbon de bois à partir de ceux-ci, le concept de barbecue en céramique s'est répandu dans le monde entier.

En 2007, Matthias Otto a fondé MONOLITH Grill dans le but de créer le barbecue parfait au charbon de bois. Depuis lors, au siège social d'Osnabrück, des ingénieurs hautement qualifiés et les experts les plus créatifs dans l'univers des barbecues développent constamment de nouvelles idées pour explorer toutes les possibilités du MONOLITH et repousser sans cesse les limites.



Les modèles MONOLITH sont produits en Chine, le pays d'origine de la céramique. De la cuisson de l'argile réfractaire à l'insertion du cercle de serrage, chaque étape de la production est contrôlée avec précision et documentée.

Nous restons en contact permanent avec les usines et avec les employés sur place pour perfectionner la production de chaque composant afin de garantir la qualité unique des barbecues MONOLITH.

Tout cela fait que MONOLITH est bien plus qu'un simple barbecue en céramique. MONOLITH est une équipe d'amateurs et de passionnés de barbecue et incarne l'idée d'une liberté absolue en matière de barbecue, une cuisine extérieure universelle avec une gamme d'accessoires toujours plus étendue ... et par-dessus tout, la convivialité autour d'un barbecue.



INDEX

04	TOUTE LA CUISINE D'EXTERIEUR
06	L'HISTOIRE DE MATTHIAS OTTO
08	MONOLITH PRO-SERIE 2.0
09	LES 3 STYLES DE CUISSON
12	SMART GRID SYSTEM
13	COCOTTE
14	MONOLITH AVANTGARDE - NOUVEAU!
18	MONOLITH ICON
20	MONOLITH JUNIOR (PRO-SERIE 2.0)
22	MONOLITH BASIC
24	MONOLITH CLASSIC (PRO-SERIE 2.0)
26	MONOLITH LeCHEF (PRO-SERIE 2.0)
28	MONOLITH BBQ GURU EDITION (PRO-SERIE 2.0)
32	TOUTES LES TAILLES
34	AMBASSADEUR MONOLITH
36	MERCHANDISING & COLLECTION EN CUIR
38	ACCESSOIRES
54	MONOLITH SMOKE PELLETS ET NOTRE CHARBON
56	E DÉVELOPPEMENT DURABLE

UNE CUISINE D'EXTÉRIEUR COMPLÈTE

DES POSSIBILITÉS CULINAIRES ILLIMITÉES
ET UNE EXPÉRIENCE DE BARBECUE UNIQUE
GRÂCE À L'ALLIANCE DE LA CÉRAMIQUE ET
DE L'ACIER INOXYDABLE

✦ FACILITÉ D'ENTRETIEN

Une pyrolyse pour le grill, et une goulotte à cendres pour le reste. Vous n'avez qu'à retirer le charbon consumé par la goulotte inférieure du MONOLITH ; le feu se charge de nettoyer le reste pour vous.

🔄 ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

La série MONOLITH Pro est plus performant que jamais. Un système de ventilation astucieux vous permet de travailler dans la plage inférieure de températures pendant un maximum de 24 heures avec 2,5 à 3 kg de charbon seulement (MONOLITH Classic). Le MONOLITH, qui n'a pas besoin de beaucoup d'oxygène, laisse passer très peu d'air afin que les aliments grillés restent toujours tendres et juteux.

» FUMOIR

Créez de nouvelles saveurs grâce à la goulotte à fumée. Donnez une saveur délicate incomparable à votre viande en ajoutant des pellets ou du bois de fumage sans soulever le couvercle.

≡ ROBUSTESSE

Fabriquée en céramique et en acier inoxydable, notre barbecue MONOLITH est parfaitement à même de résister à la chaleur et aux intempéries. Son support est composé d'acier à revêtement par poudre, tandis que la table auxiliaire a été fabriquée en bambou robuste. Le résultat est impressionnant, rustique et parfaitement résistant.

👁 EFFICACITÉ

Vous voulez faire griller quelques steaks rapidement ? Aucun problème. Grâce à l'effet cheminée, le charbon chauffe vite et votre barbecue MONOLITH est prêt à l'emploi. Son excellente isolation permet aux braises de s'éteindre très rapidement une fois les orifices de ventilation fermés, ce qui facilite la prochaine utilisation.





♥ POLYVALENCE

Le grill MONOLITH est non seulement un barbecue, mais aussi un four en pierre, un fumoir et une plaque à teppanyaki. Que vous souhaitiez saisir un steak, faire cuire en 3 minutes une pizza réalisée par vos soins ou lancer le mijotage de 10 heures pour obtenir des travers divins, votre barbecue MONOLITH vous donnera toujours entière satisfaction avec une plage de températures entre 70 °C et 400 °C.

🌡️ STABILITÉ

Le réglage simple de l'alimentation en air et le système d'étanchéité précis de la céramique lourde permet d'éviter les fluctuations de température. Il en résulte une grande stabilité et une baisse de 25 à 50 % de la consommation de charbon. Quant aux températures négatives, elles ne posent aucun problème non plus.

🛡️ GARANTIE LIMITED LIFETIME

Toutes les conditions de garantie des produits MONOLITH sont disponibles sur le site www.monolith-grill.eu/fr/



Matthias
Atto

Le barbecue au charbon de bois m’a toujours fasciné. J’ai essayé les différents barbecues au charbon de bois et fumoirs bien avant la création de MONOLITH étant toujours à la recherche d’un barbecue capable de faire plus que ce que vous attendez d’un barbecue au charbon de bois normal. À un moment donné, alors que je faisais tout autre chose en tant qu’entrepreneur, j’ai finalement trouvé un barbecue qui m’a enthousiasmé comme aucun autre dans le monde du feu, de la fumée et du charbon de bois : le barbecue kamado.

J’ai été immédiatement enthousiasmé par la capacité unique de stockage de la chaleur, mais il y avait beaucoup plus que cela à ce moment-là : je voulais fumer et cuire, cuisiner et rôtir, cuire pendant vingt heures ou faire des barbecues en indirect et

en direct. Et même si aucun barbecue en céramique ne pouvait faire cela à l'époque, je savais que j'avais trouvé de l'or - tout ce qui manquait était une bonne dose de travail de développement.

C'est dans cet esprit que j'ai fondé MONOLITH Grill. Avec une petite équipe de spécialistes du barbecue et des designers, nous avons trouvé un fournisseur pour une céramique parfaitement adaptée, conçu les premiers modèles, construit des prototypes et développé progressivement le tout premier MONOLITH. Depuis lors, nous travaillons sans relâche à la réalisation d'un objectif : créer le barbecue au charbon de bois parfait.

Nous nous sommes rapprochés de cet objectif au cours des dernières années. Les modèles actuels de MONOLITH sont le résultat de plus de 13 ans d'innovation, d'ingénierie, de réflexions originales et bien sûr, d'innombrables séances de barbecue et d'expériences partagées. Chaque nouveau MONOLITH qui sort de notre production est un véritable chef-d'œuvre, et pourtant : la quête de la perfection continue.

MONOLITH, LE GOÛT DE LA TRADITION

Un héritage de 3 000 ans. La symbiose entre l'héritage japonais du Mushi-Kamado, un artisanat de pointe et un design intemporel.

LE MONOLITH EST DESIGN

Fonctionnalité et esthétique, compétence et style : pour MONOLITH, ce ne sont pas des contradictions. Faites l'expérience de la symbiose ultime dans un seul barbecue. Nous le savons tous : l'appétit est aussi une question d'esthétique.

MONOLITH C'EST LA CONVIVIALITÉ

Le MONOLITH, c'est comme un feu de camp sous les étoiles : il fascine et réchauffe, c'est un facteur de convivialité extraordinaire. Vivez des soirées inoubliables avec votre famille et vos amis. Parce que rien n'est plus important.



MONOLITH PRO- SERIE 2.0

LA NOUVELLE ÈRE DU BARBECUE

Depuis la Pro Serie 2.0, tous les MONOLITH embarquent désormais un joint en fibre de verre de haute qualité avec bandes métalliques incluses. Notre Junior est équipé de la charnière Icon tant plébiscitée et peut accueillir la plancha. Le point de rotation du couvercle Classic a été déplacé afin de pouvoir être ouvert encore plus facilement. De plus, tous les modèles sont dotés de nouvelles soupapes de régulation d'air en fonte dotées du système Slide pour plus de stabilité. Et pour que tout MONOLITH soit „Guru ready“, tous nos kamados ont un adaptateur Guru Blower. Nous sommes heureux d'entrer dans la nouvelle ère du barbecue: l'ère du MONOLITH Pro-Serie 2.0

LES TROIS STYLES DE CUISSON



**CUISSON
DIRECTE**



**CUISSON
INDIRECTE**



**POUR PAIN
ET PIZZA**



**SCANNEZ
MOI!**

TUTORIELS
ET VIDÉOS
DE RECETTES



A man with a grey beard and mustache, wearing a dark long-sleeved shirt and dark trousers, is crouching on a dark, rocky shore. He is smiling and looking towards the camera. His hands are resting on his knees. The background shows a calm body of water and a hazy, distant shoreline under a soft, overcast sky.

MONOLITH, LE GOÛT DE LA **TRADITION**



SMART GRID SYSTEM

Forte de multiples innovations, la série MONOLITH Pro ouvre une nouvelle ère pour les barbecues. Grâce au nouveau système de grille intelligent, vous pouvez cuire des aliments sur 4 niveaux avec des demi-grilles. À cela s'ajoutent des demi-lèchefrites et des demi-pierres déflectrices qui permettent de faire des grillades en cuisson directe et indirecte simultanément. Le nouveau brasier comprend un système de collecte de cendres en acier inoxydable, la pelle incluse lors de la livraison permettant de retirer les cendres sans difficulté.



PANIER À CHARBON

CLASSIC

N° D'ART. 201046-C
€ 79,90

LeCHEF

N° D'ART. 201046-L
€ 119,90

JUNIOR (NON CLOISONNÉ)

N° D'ART. 201046-J
€ 64,90

PRO-SERIE SMART GRID SYSTEM

Nouveau système de grille intelligent (SGS) offrant une fonctionnalité inégalée et des lèchefrites intégrés. Cadre métallique, cercle & poignée, 2 pierres déflectrices, 2 lèchefrites, 2 grilles.

CLASSIC

N° D'ART. 101011
€ 199,90

LeCHEF

N° D'ART. 101033
€ 249,90

SMART GRID RING

CLASSIC

N° D'ART. 207033
€ 26,90

LeCHEF

N° D'ART. 207038
€ 32,90



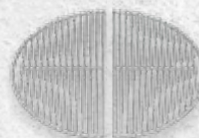
GRILLE EN ACIER (SET DE 2)

CLASSIC

N° D'ART. 207034
€ 75,90

LeCHEF

N° D'ART. 207039
€ 99,90



LÈCHEFRITES (SET DE 2)

CLASSIC

N° D'ART. 207032
€ 59,90

LeCHEF

N° D'ART. 207037
€ 86,90



PRO-SERIE FIREBOX

Le brasier segmenté à la pointe de la technologie repose sur un cadre en acier inoxydable comprenant un compartiment à cendres concave intégré et une pelle.

CLASSIC

N° D'ART. 101053-C
€ 199,90

LeCHEF

N° D'ART. 101053-L
€ 249,90

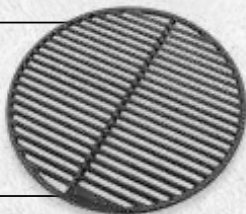
COCOTTE

Avec la cocotte en fonte, faites de votre barbecue MONOLITH une sublime cuisine extérieure. La cocote en demi-cercle s'intègre parfaitement dans le SGS (Smart Grid System). Le couvercle peut également être utilisé séparément comme une plaque réversible avec différentes surfaces. Une grille intérieure en acier inoxydable (livrée avec la cocotte) permet d'avoir un deuxième niveau et offre une excellente polyvalence culinaire. La cocotte émaillée noire a une épaisseur de 4 mm et disponible en plusieurs dimensions pour le MONOLITH Classic et le LECHEF.

DEMI-GRILLE FONTE ICON ET JUNIOR

N° D'ART. 201029

€ 59,90



DEMI-PLANCHA FONTE

CLASSIC

LeCHEF

N° D'ART. 207031 N° D'ART. 207036

€ 59,90

€ 89,90

DEMI-GRILLE FONTE

CLASSIC

LeCHEF

N° D'ART. 207030 N° D'ART. 207035

€ 59,90

€ 89,90



SET COCOTTE SGS LECHEF (ENV. 9,5L)

N° D'ART. 207063

€ 239,90

SET COCOTTE SGS CLASSIC (ENV. 6,5L)

N° D'ART. 207060

€ 189,90



**NOUVEAU!**

AVANT GARDE

BY  MONOLITH

QUAND LE DESIGN ET LA TECHNOLOGIE FUSIONNENT

Le développement de l'Avantgarde est l'aboutissement d'une exigence de perfection au niveau de la qualité et de la fonctionnalité poursuivie depuis des années. La céramique de silicate de haute qualité, les armatures en acier inoxydable et des détails tels que les joints en fibre de verre et la lumière LED dans la poignée témoignent de la grande expérience de nos développeurs dans la fonctionnalité et la production.





AVANTGARDE **CLASSIC**

CLASSIC

N° D'ART. 301000
€ 2.090,90

BERCEAU & TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 301009
€ 490,90



AVANTGARDE **LECHEF**

LECHEF

N° D'ART. 301030
€ 2.990,90

BERCEAU & TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 301039
€ 590,90



UPGRADE **PRO SERIE 2.0**

TABLETTES LATÉRALES HEAVY BAMBOO

CLASSIC

N° D'ART. 201017-C
€ 169,90

LECHEF

N° D'ART. 201017-L
€ 189,90

THERMOMÈTRE

N° D'ART. 301057-C
N° D'ART. 301057-L **€ 49,90**

POIGNÉE AVEC LED

N° D'ART. 301064-C
N° D'ART. 301064-L **€ 89,90**

MONOLITH

POIGNÉE
Avec lumière LED intégrée

Armatures en
**ACIER INOXYDABLE
DE HAUTE QUALITÉ**

**TABLETTES LATÉRALES
& POIGNÉE**
en Heavy Bamboo
carbonisé

**CÉRAMIQUE DE SILICATE
DE HAUTE QUALITÉ**
garantie à vie

BERCEAU STABLE
en acier embouti de haute
qualité revêtu
par poudre

EMPLACEMENT
Pour les accessoires





AVANT
GARDE
BY  MONOLITH

COMPACT ET POLYVALENT

Ne le sous-estimez pas: le ICON de MONOLITH est la star discrète parmi les barbecues en céramique. Pour fumer, cuire, faire griller et cuisiner de bien d'autres façons grâce à sa plaque de cuisson. Son couvercle est facile à retirer, ce qui permet de convertir le ICON en un barbecue de table et la plaque de cuisson en plaque à teppanyaki.

MONOLITH ICON

N° D'ART. 102000

€ 849,90

HOUSSE ICON

N° D'ART. 102028

€ 64,90



ICON

MONOLITH

ICON



JUNIOR

PRO-SERIE 2.0





LE PLUS COMPACT

Tous les plaisirs de la grillade sur 33 cm de diamètre. Tout comme le ICON, le JUNIOR compact est le plus petit de nos modèles, mais il relève tous les défis avec brio. Cuisson au grill ou au four, fumage et mijotage - avec son poids de 43 kg, le JUNIOR est facile à transporter et parfait sur un balcon ou au camping. Même les restaurateurs l'adorent car ils ont bien compris que tout n'est pas toujours une question de taille.

SANS BERCEAU

N° D'ART. 121022-BLACK

N° D'ART. 121022-RED

€ 799,90

AVEC BERCEAU

N° D'ART. 121021-BLACK

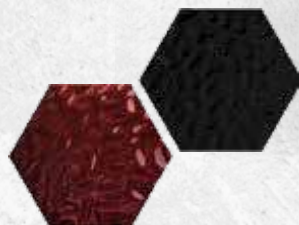
N° D'ART. 121021-RED

€ 849,90

HOUSSE JUNIOR

N° D'ART. 201028

€ 64,90



L'ESSENTIEL



Conçu pour le débutant, le modèle BASIC possède presque toutes les fonctions qui font la renommée de nos modèles MONOLITH. Il sait griller, cuire et mijoter avec sa grille de 44 cm, sa céramique de grande qualité et ses cercles en acier à revêtement de poudre. Le MONOLITH Basic est fourni sans goulotte de fumage.

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 201000-BASIC

€ 999,90

COMPATIBLE AVEC
NOS ACCESSOIRES
CLASSIC



MONOLITH
BASIC

LE CLASSIQUE

C'est notre barbecue le plus plébiscité pour une bonne raison : avec sa grille de 44 cm de diamètre, le modèle Classic régale toute la famille.

Sa grille supplémentaire et son 2ème niveau de grille en option offrent énormément d'espace pour tous les types de plats et d'accompagnements, tandis que son système d'alimentation en pellets donnera à vos aliments grillés des saveurs exceptionnelles.

SANS BERCEAU

N° D'ART. 121002-BLACK

N° D'ART. 121002-RED

€ 1.699,90

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 121001-BLACK

N° D'ART. 121001-RED

€ 1.849,90

HOUSSE CLASSIC

N° D'ART. 201010

€ 69,90



CLASSIC

CLASSIC

PRO-SERIE 2.0



LE CHIEF

PRO-SERIE 2.0



LA CUISINE D'EXTÉRIEUR PARFAITE

Avec ses 140 Kg pour moins d'un mètre de hauteur, le modèle LeChef est notre champion du monde dans la catégorie poids lourds. Sa grille de 52 cm et ses différentes grilles vous permettront de laisser libre cours à votre créativité. Que vous souhaitiez faire griller, cuire, fumer ou faire mijoter des aliments, le modèle LeChef vous fera redécouvrir l'art de la cuisson au barbecue. Banquets, cuisines de rue, restaurants ou concours de grillades:

Le LeChef a été conçu pour les amateurs de barbecue qui voient les choses en grand.

SANS BERCEAU

N° D'ART. 121031-BLACK

N° D'ART. 121031-RED

€ 2.649,90

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 121030-BLACK

N° D'ART. 121030-RED

€ 2.899,90

HOUSSE LECHEF

N° D'ART. 201037

€ 79,90





BBQ GURU EDITION

PRO-SERIE 2.0

CLASSIC

AVEC BERCEAU ET TABLETTES LATÉRALES

N° D'ART. 129001-BLACK

€ 1.999,90

SANS BERCEAU

N° D'ART. 129002-BLACK

€ 1.849,90

LeCHEF

AVEC BERCEAU ET TA- BLETES LATÉRALES

N° D'ART. 129030-BLACK

UVP € 2.999,90

SANS BERCEAU

N° D'ART. 129031-BLACK

€ 2.849,90

L'édition MONOLITH BBQ Guru a été mise au point en coopération avec notre partenaire américain BBQ Guru. Le système électronique de réglage de la température étant parfaitement au point chez MONOLITH, nous avons développé des modèles MONOLITH Classic et LeChef avec ventilateur intégré.

Il n'y a plus de manipulations à effectuer pour fixer des adaptateurs à l'entrée d'air. Mesurée à l'aide d'un capteur thermique, la température de cuisson est communiquée à un régulateur* via un câble.

Le régulateur ajuste le ventilateur intégré, qui maîtrise ensuite les braises par le biais de la quantité d'oxygène soufflé.

En outre, le régulateur détecte si le couvercle est ouvert et ajuste l'alimentation en air pendant l'ouverture.

*Présentation des différents contrôleurs sur p. 30/31



3-2-1 RIBS!

CONTRÔLE COMPLET ET
COMPATIBILITÉ MAXIMALE AVEC
LE KIT DE L'ÉDITION MONOLITH
BBQ GURU

Que la grillade soit juste un passe-temps pour vous
ou que les braises vous passionnent, passez au
niveau supérieur avec la technologie innovante de
BBQ Guru. Pour en savoir plus sur nos
modèles Guru, rendez-vous sur:
www.monolith-grill.eu/fr/kamado-bbq-guru/



BBQ GURU DIGIQ® DX3

MONOLITH BBQ GURU EDITION SET



Le DigiQ® DX3 mesure automatiquement la température à coeur de vos aliments grillés et régule les braises avec une précision digne d'un four, le tout en temps réel et de manière entièrement automatisée. Qu'il pleuve, qu'il vente ou même qu'il neige, le DigiQ vous permet de griller de grandes quantités de viande ou votre prochain long job de nuit avec une facilité déconcertante.

Contenu de la livraison : **Contrôleur DigiQ® DX3**, 1x sonde grill (pit), 1x sonde alimentaire (food), 1x bloc d'alimentation, 1 x câble en spirale, 1x housse de protection.



SET MONOLITH BBQ GURU EDITION

N° D'ART. 209091

€ 239,90

SET UNIVERSEL AVEC BLOWER & ADAPTATEUR

N° D'ART. B901-1016-BK-01

€ 319,90

SET MONOLITH BBQ GURU EDITION

N° D'ART. 109099

€ 399,90

SET UNIVERSEL AVEC BLOWER & ADAPTATEUR

N° D'ART. B901-1040-01

€ 479,90



BBQ GURU ULTRAQ

BBQ Guru UltraQ est le compagnon idéal du pro des grillades qui souhaite élever son art culinaire au plus haut niveau. Grâce au cloud, il est accessible et peut être contrôlé depuis n'importe où, tandis que l'anneau lumineux Status Q offre une bonne visibilité. Profitez de sa précision équivalente à celle d'un four et dégustez des plats cuits à la perfection.

ANNEAU LUMINEUX STATUS Q



ANNEAU EXTERIEUR BLEU

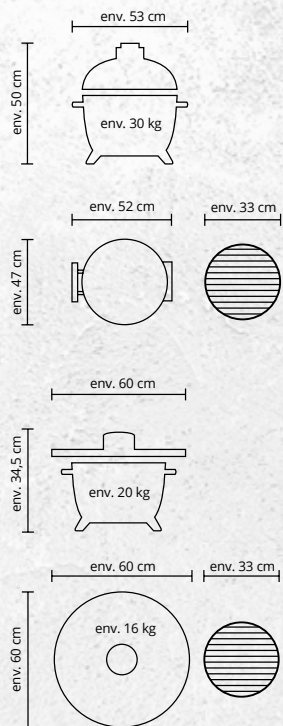
La température du charbon n'a pas encore atteint la valeur souhaitée. Le témoin bleu indique que le barbecue est encore en phase de préchauffage.



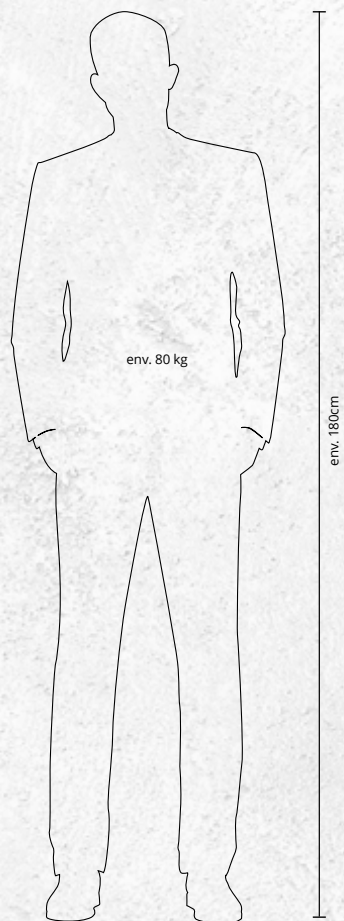
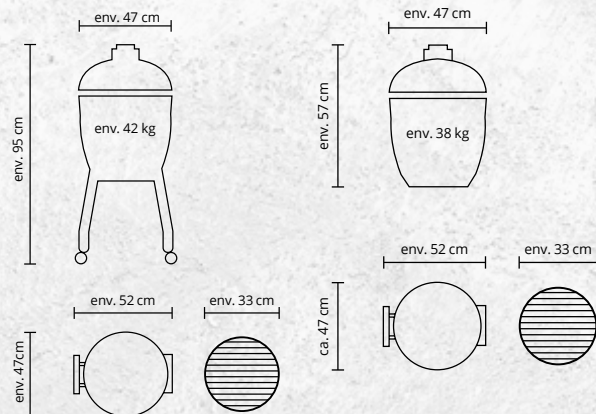
ANNEAU EXTERIEUR ROUGE

Lorsque l'anneau extérieur devient rouge et fait apparaître des impulsions sur les côtés, le régulateur UltraQ ajuste le flux d'air du ventilateur afin de maintenir la température de cuisson. En cas d'événement imprévu, l'anneau lumineux Status Q le signale immédiatement par des impulsions sur toute sa surface.

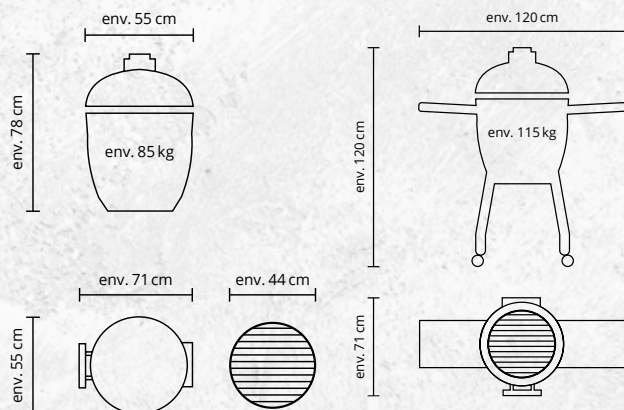
MONOLITH ICON



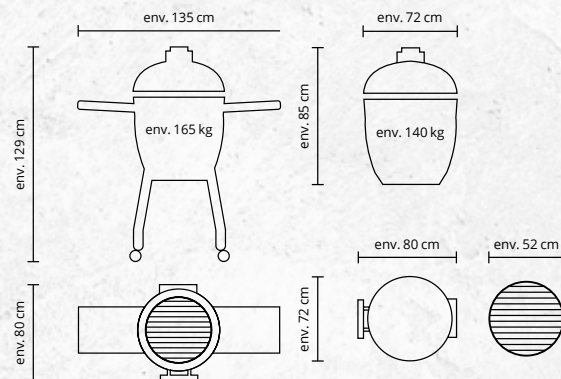
MONOLITH JUNIOR



MONOLITH CLASSIC, BASIC & BBQ GURU ED.



MONOLITH LeCHEF & LeCHEF BBQ GURU ED.





BRIAN BOJSEN

© brian_bojsen | © Julian Würzler



JULIA KOMP

Ancien plus jeune chef étoilé | juliakomp.de



STEFAN MARQUARD

home@stefanmarquard.de | Foto by Volker Debus



MORITZ FREUDENTHAL

© kochenmitfreude | moritz-freudenthal.de



TARIK ROSE

© tarikrose | www.restaurant-engel.de



HEIKO ARNDT

© arndtheiko | www.profis-am-herd-le.de



FRANZ-JOSEF UNTERLECHNER

© fjunterlechner



PIERRE ET LAURENT

du Blog "BBQ WAY OF LIFE"



NEON SIGNS

Le coin barbecue du futur baignera dans une lumière orange. Grâce au MONOLITH Neon Sign en version sigle ou logo, votre barbecue sera toujours sous les feux de la rampe.



NEON SIGN LARGE

N° D'ART. N-002

€ 179,90



NEON SIGN SMALL

N° D'ART. N-001

€ 64,90



N° D'ART. MERCH-MÜ

€ 19,90

BEANIE

Un look très chaud pour les jours froids: même en plein hiver, portez haut les couleurs de votre barbecue préféré avec le beanie Original MONOLITH.

CASQUETTE

Montrez pour quelle équipe vous jouez avec cette superbe casquette MONOLITH Trucker



N° D'ART. MERCH-C

€ 24,90

T-SHIRT

Un must have pour les fans inconditionnels : avec nos T-shirts unisex MONOLITH „The Kamado.“ en gris et orange, vous aurez toujours fière allure derrière votre barbecue et vous attirerez presque comme par magie les fans de MONOLITH du monde entier dans la rue.



N° D'ART. MERCH-TR-M (L/XL/XXL/XXXL)

€ 29,90

HIGH
QUALITY100 % DUTCH
LEATHER

NOTRE COLLECTION EN 35 CUIR EST DISPONIBLE!

TABLIER EN CUIR

Fabriqué à la main et 100 % cuir pour un usage domestique ou professionnel. Nos tabliers en cuir offrent une protection et une élégance maximales. Grâce au traitement spécial du cuir, ces tabliers sont à la fois souples et légers.

N° D'ART. A-001-L & A-001-XL
€ 139,90 & € 149,90

FOURREAU À COUTEAUX

Un couteau de cuisine ou à grillades toujours à portée de main. Cet étui à couteaux (100% cuir véritable) est assorti à notre nouveau tablier de barbecue et fait partie intégrante de la panoplie de tout cuisinier amateur ou professionnel.

N° D'ART. A-001-KNIFE
€ 43,90 €

PORTE-BOUTEILLE

Ce porte-bouteille (100% cuir véritable) se révélera vite indispensable pour vous aider à éteindre votre soif lors d'une session de barbecue. Avec ce nouvel accessoire en cuir, vous avez tous les atouts en main pour n'importe quel événement.

N° D'ART. A-001-BOTTLE
€ 43,90

GANTS DE BARBECUE

Les gants de barbecue MONOLITH, cousus main et résistants à la chaleur, vous offrent la protection dont vous avez besoin. Des coutures en Kevlar, un cuir souple et une doublure douce : ils sont l'allié fidèle du cuisinier au barbecue.

N° D'ART. G-001
€ 39,90



CHARIOT POUR ICON & JUNIOR

L'ICON et le Junior ont leur propre chariot ! Un cadre noir (revêtement par poudre) et des tables latérales en bois d'acacia donnent aux petits champions de la famille des kamados MONOLITH une base mobile élégante. À l'arrière se trouve le rangement pour la plancha qui est donc toujours prête à servir, à sa place. Sur le plateau inférieur, vous disposez de toute la place nécessaire pour ranger vos accessoires.



Recette AUBERGINE GRILLÉE



Trouvez
l'inspiration!



POUR ICON ET JUNIOR

N° D'ART. 201017-I/J

€ 699,90

Dimensions (LxHxP):

120 cm x 52 cm x 78,5 cm



LE CHARIOT "BUGGY"

Le MONOLITH s'installe dans le chariot „buggy" en acier inoxydable brossé sur quatre tampons en caoutchouc. Les grandes roulettes en PU antidérapant (Ø 20 cm, deux roulettes orientables et à frein) permettent de déplacer facilement et en toute sécurité le barbecue, même en terrain non plat. Le Buggy MONOLITH est également idéal pour les équipes de barbecue, les restaurants, les traiteurs, l'évènementiel. Le Buggy embarque une tablette latérale rabattable en acier inoxydable et teck pour agrandir le plan de travail.



UN PLAN DE
TRAVAIL PLUS
GRAND



BUGGY AVEC TABLETTE LATÉRALE

Convient pour Classic & LeChef | Poids: 55 kg

CLASSIC

N° D'ART. 201017-C

€ 1.299,90

Dimensions (LxHxP):

101,5 cm x 91 cm x 83 cm

LECHEF

N° D'ART. 201017-L

€ 1.299,90

Avec tablette dépliée:

148,5 cm x 91 cm x 83 cm

HOUSSE BUGGY

Convient pour Classic & LeChef

N° D'ART. 201019

€ 161,90

N° D'ART. 2010181-BT
€ 699,90

Dimensions (LxHxP):
 126 cm x 90 cm x 80 cm



TABLE D'APPOINT POUR BUGGY

Voici la table d'appoint en option * pour le Buggy du MONOLITH Classic & Le Chef déjà doté d'une tablette latérale. Le plaisir des préparations de grillades est total avec cette table d'appoint qui vient se fixer au Buggy avec une plaque de montage. On gagne un plan de travail de 126 x 80 cm. Comme le buggy, la table a un cadre en acier inoxydable et une surface en teck. Dans les restaurants, mais aussi au jardin, cela vous donne une qualité d'équipement professionnelle pour servir au mieux vos convives. Et lorsque vous n'avez plus besoin de la table d'appoint, rangez-la au sec. Avec ses pieds rabattables, elle ne prend pas de place.

*S'adapte à la version buggy à partir de mai 2021.

MONOLITH EST DESIGN

CUISINE D'EXTÉRIEUR





**SCANNEZ
MOI!**

**POUR PLUS DE
CUISINES
D'EXTÉRIEUR**



PARÉ KITCHEN

LÈVE-PIERRE

Si vous souhaitez changer rapidement la configuration du MONOLITH en cours d'utilisation, cet outil devient indispensable. Avec ce lève-pierre, retirez en toute sécurité la pierre déflectrice ou la pierre à pizza, même à haute température.

N° D'ART. 206017
€ 21,90

PIERRE DÉFLECTRICE (UNE PIÈCE) & ENTRETOISE ICON

N° D'ART. 102024 **€ 59,90**

PIERRE DÉFLECTRICE (UNE PIÈCE) & ENTRETOISE JUNIOR

N° D'ART. 201024 **€ 59,90**

PIERRE DÉFLECTRICE (2 PARTIES) & ENTRETOISE CLASSIC/BASIC

N° D'ART. 201006 **€ 75,90**

PIERRE DÉFLECTRICE (2 PARTIES) & ENTRETOISE LeCHEF

N° D'ART. 201033 **€ 84,90**



PIERRE DÉFLECTRICE ET ENTRETOISE

La pierre déflectrice divisée en deux parties permet, avec le panier à charbon de définir différentes zones de cuisson et de température dans le barbecue pour une cuisson directe et indirecte, uniquement dans les modèles MONOLITH Classic et LeChef. La pierre déflectrice est composée de deux éléments en céramique en demi-lune qui se placent sur l'entretoise selon les besoins. La pierre déflectrice protège les aliments des braises immédiates et de la chaleur directe. De cette façon, de grosses pièces de viande peuvent cuire longtemps en douceur, sans brûler. Grâce à la nouvelle forme de l'entretoise pour le modèle MONOLITH Classic, il est désormais possible d'utiliser un deuxième niveau de grille (en option, par set de 2). Dans le MONOLITH Junior, compte tenu de la taille de la grille, le déflecteur est composé d'une seule pièce.

HÂCHOIR À PIZZA

Avec le hâchoir à pizza MONOLITH, c'est facile de faire des parts de pizza ou de flammkueches parfaites. La lame en acier inoxydable brossé et le manche en bambou sont très faciles à nettoyer.

N° D'ART. 206004
€ 26,90



2. GRILLE SUPPLÉMENTAIRE

Avec la grille supplémentaire en acier inoxydable, il devient facile d'élargir la surface de grillade en toute simplicité. Grâce à ses pieds spéciaux, cette grille s'installe en toute sécurité sur la première grille ou même sur une autre grille supplémentaire (uniquement dans les modèles MONOLITH Classic et LeCHEF), ce qui donne la possibilité d'obtenir jusqu'à 3 niveaux pour une cuisson lente, pour fumer, griller.

2. GRILLE SUPPLÉMENTAIRE ICON ET JUNIOR

N° D'ART. 201023

€37,90

2. GRILLE SUPPLÉMENTAIRE CLASSIC

N° D'ART. 201005

€64,90

2. GRILLE SUPPLÉMENTAIRE LECHEF

N° D'ART. 201038

€86,90

PELLE À PIZZA

La pelle à pizza en acier inoxydable brossé avec manche en bambou permet d'enlever facilement les pizzas de la pierre à pizza de votre Kamado MONOLITH. La poignée articulée permet de ranger la pelle sans difficulté.

N° D'ART. 206005

€39,90

#101008
ÉPAISSEUR
20 MM

JUNIOR ET ICON

(la double épaisseur n'est pas possible)

N° D'ART. 201025

€34,90

CLASSIC ET LECHEF

N° D'ART. 101008

€49,90

PIERRE RÉFRACTAIRE POUR PIZZA

La pierre à pizza est en matériau réfractaire et est idéale pour la cuisson non seulement de la pizza mais aussi de la focaccia, du pain et des desserts. La surface de la pierre réfractaire, une fois qu'elle a atteint la bonne température, facilite la cuisson de la pizza et assure un fond parfait.

Recette
MONOLITH
PIZZA



Trouvez
l'inspiration!



PINCE À BARBECUE

Pince à barbecue en acier inoxydable poli robuste et pratique avec des manches ergonomiques en bambou pour manipuler facilement les aliments, même les plus gros. Les pinces sont équipées d'un mécanisme de verrouillage peu encombrant.

N° D'ART. 206002
UVP € 26,90



Recette BOULETTES MÉDITERRANÉE



Trouvez
l'inspiration!

BROSSE DE NETTOYAGE

Une brosse en acier inoxydable avec une longue poignée en bambou pour un nettoyage parfait de la grille de cuisson. Idéal pour les grilles en acier inoxydable. La tête de brosse est interchangeable.



N° D'ART. 206006
€ 24,90

TÊTE DE RECHANGE
N° D'ART. 206016
€ 13,90

LÈVE-GRILLE

Lève-grille robuste en acier inoxydable poli avec poignée en bambou pour soulever et retirer la grille de cuisson en toute sécurité et facilement. Convient aux grilles de cuisson en acier et en fonte.

N° D'ART. 206000
€ 26,90





THERMOMÈTRE BLUETOOTH

Le thermomètre Bluetooth MONOLITH „Thermo-Lith“ surveille votre barbecue via l'application et vous indique quand les aliments sont prêts. Téléchargez simplement l'application gratuite (iOS & Android), connectez-vous via Bluetooth et vous pourrez cuisiner sans souci. Cet appareil peut également être utilisé pour contrôler l'espace de cuisson. Le thermomètre peut gérer jusqu'à 6 sondes et montre la progression exacte de la cuisson des aliments dans l'application. L'article est livré avec : thermomètre, deux sondes de température (rouge et orange), un clip grille, deux piles AA de 1,5 V, manuel d'instructions.



THERMO-LITH

N° D'ART. 207070

€79,90 2 sondes incluses

SONDE DE TEMPÉRATURE SUPPLÉMENTAIRE

N° D'ART. 207071

€29,90 vendu par 2

MONOLIGHTER

Le Monolighter est le briquet idéal pour allumer votre barbecue MONOLITH. En seulement 60 secondes, vous avez de la braise. Le Monolighter fonctionne uniquement avec de l'air brûlant, sans flamme nue. Cela garantit un allumage sécurisé sans avoir recours à des allumeurs chimiques.



N° D'ART. M-001

Longueur de câble: 3 m

€79,90



STAND WOK

Le stand pour wok en acier se place sur le cercle du foyer. Grâce à sa forme spécifique, la chaleur est centrée, ce qui permet d'obtenir des cuissons au Wok parfaites grâce à la très haute température.



N° D'ART. 201013
37,90



POÊLE WOK

La poêle WOK en acier avec manche en bois est parfaite pour préparer des plats asiatiques, des légumes sautés ou pour cuisiner des soupes et des sauces. L'article est vendu avec un mode d'emploi détaillé.



CLASSIC

N° D'ART. 206013-C
€ 75,90

LECHEF

N° D'ART. 206013-L
€ 99,90



ICON

N° D'ART. 206013-I/J
€ 59,90

NOUVEAUTÉ!

SET POUR WOK

Le set pour wok comprend la poêle wok, le stand pour wok, la louche, la spatule et l'écumoir.

N° D'ART. 207013
€ 89,90



SUPPORT VERTICAL POULET RÔTI ET POÊLE LÉGUMES

Support en acier inoxydable pour la cuisson et la préparation d'un délicieux poulet ou d'une autre volaille. Le support amovible peut être rempli comme on le souhaite, avec bière, vin ou d'autres liquides pour parfumer le poulet lui-même. La poêle perforée est idéale pour faire griller des légumes.

N° D'ART. 206008
€ 37,90



RACK POUR SPARE RIBS 2-EN-1

Le rack pour spare ribs en acier (revêtement noir) permet de griller les spare ribs en prenant peu de place. Et si vous le mettez à l'envers, il pourra vous servir de panier de cuisson pour retirer de grosses pièces de viande.

N° D'ART. 206007
€ 26,90

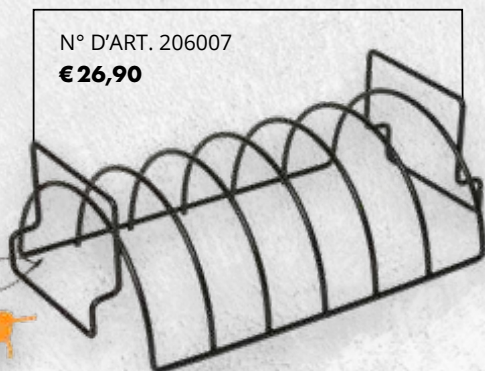


PLANCHE DE CUISSON SAUMON

La planche de cuisson pour saumon ne convient que pour le MONOLITH Classic et LeChef. L'article comprend: planche en bois de hêtre et support fixation en acier inoxydable.

N° D'ART. 206020
€ 89,90





PLANCHA

La plaque de cuisson en acier de 8 mm d'épaisseur et 78 cm de diamètre se place sur le MONOLITH Classic ou LeCHEF. Comme toujours, la température est régulée grâce à la soupape de régulation d'air du couvercle. Avant la première utilisation, procédez au culottage de la plancha!

CLASSIC

Poids: 30 kg
N° D'ART. 207020-C
€ 299,90

LeCHEF

Poids: 35 kg
N° D'ART. 207020-L
€ 399,90

Exemple d'application.
Barbecue et accessoires non inclus
dans la livraison.



SPATULE

Avec la spatule, vous pouvez retourner les aliments sur la plancha et nettoyer la plancha des restes brûlés.



N° D'ART. 207051
€ 18,90

ICON/JUNIOR PLANCHA

La plaque de cuisson en acier de 6 mm d'épaisseur et 60 cm de diamètre se place sur le MONOLITH ICON. Avant la première utilisation, procédez au culottage de la plancha ! La plancha est également compatible avec le JUNIOR PRO Serie2.0.

Poids: 14 kg
N° D'ART. 102021
€ 199,90



N° D'ART. 207050
€ 29,90

CLOCHE

Avec la cloche, vous pouvez travailler sur la plancha de plusieurs façons. Que vous fassiez fondre le fromage sur les burgers ou revenir les légumes avec un peu de jus, les possibilités sont très variées.



Convient pour toutes les
planchas
N° D'ART. 102022
€ 27,90

COURONNE DE WOK

La couronne de wok en acier inoxydable se place sur la plancha. Grâce à sa forme spécifique, la chaleur est centrée, ce qui permet d'obtenir des cuissons au Wok parfaites grâce à la très haute température.



RÔTISSOIRE

La rôtiroire en acier inoxydable vous permet de préparer du poulet, des gyros et des brochettes de poulet, même avec le couvercle fermé, grâce à sa forme inclinée. La broche robuste en acier inoxydable est équipée de deux fourches à viande à longues dents qui maintiennent les aliments en toute sécurité. Grâce au nouveau contre-poids, même les grosses pièces de viande cuisent uniformément. La rôtiroire fonctionne avec un moteur à piles.*

*Les piles ne sont pas incluses.



CLASSIC

N° D'ART. 207000-C

€ 399,90

LeCHEF

N° D'ART. 207000-L

€ 499,90

CLASSIC

N° D'ART. 207001-C

€ 69,90

LeCHEF

N° D'ART. 207001-L

€ 119,90

SET DE BROCHETTES

Avec le set de brochettes en acier inoxydable pour la rôtiroire MONOLITH, votre kamado se transforme en gril Mangal ou Churrasco. Réalisez jusqu'à jusqu'à 7 (CLASSIC) ou 9 brochettes (LeCHEF) en même temps. Le moteur de la rôtiroire permet de tourner toutes les brochettes simultanément.

MOTEUR DE RÔTISSOIRE

Ce moteur de rôtiroire de 220 V se connecte (en option) à la rôtiroire (Classic et LeChef).

Le câble permet une alimentation de la rôtiroire sur secteur.

N° D'ART. 207004

€ 43,90



ICON ET JUNIOR

N° D'ART. 207000-I/J

€ 299,90

3 BROCHETTES
EN ACIER
INOXYDABLE
INCLUDES

RÔTISSOIRE ICON ET JUNIOR

La rôtière en acier inoxydable existe désormais également pour les modèles MONOLITH ICON et JUNIOR. La forme inclinée, qui a fait ses preuves, permet une utilisation à couvercle fermé. La rôtière est livrée avec un set de 3 brochettes robustes en acier inoxydable. Les brochettes tournent simultanément grâce au moteur sur pile (ou moteur 200 V, en option). Il existe en option un set de pinces à brochettes pour fixer de grosses pièces de viande sur les brochettes.



Recette KEBAB AU SANGLIER



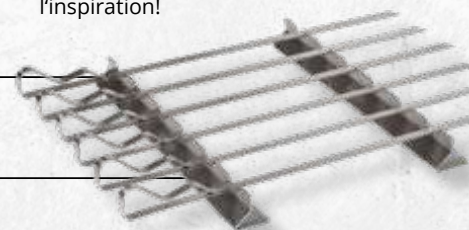
Trouvez
l'inspiration!

N° D'ART. 206001

€ 44,90

BROCHETTES & PORTE-BROCHETTES

Cet ensemble de six brochettes larges avec porte-brochettes en acier inoxydable brossé est idéal pour les brochettes de viande, poisson et légumes. Les pointes acérées vous permettent de percer facilement les aliments et la bonne largeur des brochettes empêche les aliments de bouger. Les brochettes peuvent être fixées dans différentes positions, pour permettre une cuisson uniforme sur tous les côtés.



PELLETS DE BOIS POUR FUMAGE

CONVIENT
À TOUS LES
BARBECUES.

Transformez votre barbecue MONOLITH en fumoir de grande qualité. Avec notre large éventail de saveurs fumées, il y en a pour tous les goûts. Chaque pellet produit une saveur qui lui est propre suivant le bois utilisé. Fabriqués en bois d'une seule essence sans écorce, les pellets sont dispersés directement sur le charbon, sans trempage.

CERISE/CHERRY

N° D'ART. 201101

La fumée délicate, douce et fruitée donne à la viande tendre une saveur particulière. Très apprécié avec les spare ribs. **Idéal pour : boeuf, porc, volaille, poisson, gibier**

HÊTRE

N° D'ART. 201100

Le goût légèrement fumé convient à presque tous les types de grillades. Convient également comme base pour vos propres mélanges de pellets. **Parfait pour le porc, le boeuf, la volaille et la pâtisserie.**

NOYER

N° D'ART. 201106

Forte fumée de noix, très individuelle. Idéal avec les spare ribs. **Pour : boeuf, porc, jambon, gibier.**

POMME/APPLE

N° D'ART. 201102

Fumée forte, sucrée et fruitée. Offre l'arôme d'arbre fruitier le plus intense. Très apprécié pour le pulled pork. **Pour : boeuf, porc, gibier.**



CONTENU: 1 kg
€ 9,90

CHIP-FEEDER-SYSTEM



1. PELLETS DE FUMAGE

Insérez les pellets, copeaux ou bois de fumage dans le rail de fumage.



2. CHARGER

Ouvrez le clapet de la goulotte de fumage et insérez le rail de fumage dans votre barbecue MONOLITH.



3. DÉPOSER

Avec le poussoir-curseur, poussez directement les pellets dans la braise, puis retirez le rail de fumage et refermez le clapet de la goulotte.

MONOLITH CHARBON

MONOLITH CHARBON DE BOIS 8 KG

N° D'ART. 201090

€ 24,90



PARCE QUE LES MEILLEURS BARBECUES MÉRITENT LE MEILLEUR CHARBON DE BOIS

Une production moderne et efficace permet d'extraire les goudrons et les acides du bois pour produire un charbon de bois riche en énergie, uniformément carbonisé et contenant 85 % de carbone.

Un processus de pyrolyse gazeuse respectueux de l'environnement garantit une empreinte carbone neutre. Le tri grossier de 4 à 12 cm

évite que le charbon ne soit trop serré dans le foyer ou le panier à charbon et optimise le flux d'air et l'intensité de la chaleur. Grâce à sa parfaite carbonisation, le charbon de bois MONOLITH s'enflamme très rapidement et atteint 200 à 250°C en 10 à 15 minutes. La valeur énergétique élevée de 31 700 kJ/kg permet d'atteindre et de maintenir des températures élevées en cas de besoin.

PEUT-ON DIRE QUE MONOLITH EST ÉCOLO ?

Quand on parle de „développement durable“, la viande, le CO2 et le changement climatique sont les trois premiers mots qui viennent à l'esprit. En tant que fabricant de barbecues au charbon de bois, nous sommes conscients de la responsabilité qui nous incombe. Ainsi, depuis la création de notre entreprise, MONOLITH s'inscrit dans une démarche éco-responsable. Notamment parce que ce thème est aussi une préoccupation personnelle pour notre CEO Matthias Otto et son équipe. Mais comment nous occupons-nous concrètement de l'optimisation énergétique, de développement durable et de l'empreinte CO2 neutre? Nous répondons à cette question en trois temps.

1. LE BARBECUE

Alors que de nombreux barbecues à gaz ou au charbon de bois sont bons à jeter au bout de quelques années (voire quelques mois) et finissent à la décharge, un kamado MONOLITH vous accompagnera toute votre vie. Le corps en céramique est fait pour durer éternellement sans influence extérieure, tandis que les éléments en acier inoxydable de haute qualité et les nouveaux cercles d'étanchéité de la série Pro 2.0 ne s'oxydent pas, même après des années passées au grand air. De plus, le MONOLITH, barbecue en céramique, consomme extrêmement peu de charbon. En effet, l'énergie produite lors de la combustion est efficacement transformée en chaleur utile, stockée par la céramique qui la conserve longtemps. Ce qui nous amène au point 2 de notre réponse :

À PROPOS DE KAMADOS, DE CHARBON DE BOIS ET DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

2. LE CHARBON DE BOIS

Pour choisir le bon charbon de bois, les facteurs les plus importants sont la qualité, la longévité, l'efficacité et le goût. C'est en tenant compte de ces aspects que nous avons développé le charbon de bois pour barbecue MONOLITH en collaboration avec une entreprise allemande innovante. L'entreprise produit principalement du charbon de bois en tant qu'additif alimentaire pour animaux, c'est pourquoi ce charbon répond aux exigences les plus élevées en matière de pureté et de production climatiquement neutre. Ainsi, notre charbon de bois écoresponsable provient exclusivement de bois de chêne issu d'une sylviculture allemande certifiée qui s'inscrit dans une démarche de développement durable. De plus, toutes les étapes du processus de



production sont optimisées sur le plan énergétique: Le gaz qui en résulte alimente une installation de cogénération thermique, tandis que la chaleur résiduelle est détournée et utilisée pour sécher la matière première. Le fait que le charbon s'éteigne rapidement lorsque le barbecue est fermé et qu'il puisse ensuite être réutilisé contribue bien entendu également à sa durabilité.

3. LES GRILLADES

Nous encourageons tous les propriétaires de MONOLITH à veiller à ce que les grillades soient de la meilleure qualité, surtout lorsqu'il s'agit de poisson et de viande. Grâce à ses différentes méthodes de cuisson et à son vaste assortiment d'accessoires, le MONOLITH marque des points, car les légumes et les accompagnements peuvent être préparés de manière plus créative et ainsi faire honneur aux produits animaux consommés. De plus, grâce à des accessoires tels que la couronne pour wok, la pierre à pizza ou le Dutch Oven, les accompagnements se transforment volontiers en plats principaux ... Les possibilités sont illimitées, un MONOLITH peut faire bien plus que des saucisses et des steaks. Celui qui souhaite travailler les aliments de manière éco-responsable sera donc comblé avec un MONOLITH. Le développement durable est réalisable de nombreuses manières. Nous nous efforçons d'emprunter le plus grand nombre possible de stratégies, autant par conviction que par responsabilité. Dans 40 ans, nous aimerions encore être assis dans le jardin par une douce soirée d'été, avec la voix de nos proches dans les oreilles et l'odeur de notre kamado dans les narines. Et même si nous ne pouvons pas y parvenir seuls, nous voulons y contribuer.

POUR UN MONDE VERT ET PROPRE



A photograph of two men walking through a forest. The man on the left is wearing a blue long-sleeved shirt, olive green waders, a cap, and sunglasses. The man on the right is wearing a red and white plaid shirt and olive green pants. They are both carrying a large, black, dome-shaped kamado grill between them. The background consists of tall trees and a forest floor covered in pine needles.

MONOLITH, C'EST LA CONVIVIALITÉ

Copyright © 2023 MONOLITH Grill GmbH. Tous les droits sont réservés. Sauf mention contraire, les photos, graphiques et textes de ces pages sont soumis au droit d'auteur de MONOLITH Grill GmbH. Sans autorisation expresse, le contenu de ces pages ne peut être utilisé ni publié en tout ou en partie à des fins autres que celles du MONOLITH Grill GmbH. Nous avons compilé le contenu de ce catalogue avec le plus grand soin. Néanmoins, nous ne pouvons être tenus pour responsables de changements de prix, d'erreurs, de fautes d'impression et de modifications techniques. Aucune réclamation ne peut résulter d'informations fournies et MONOLITH Grill GmbH n'est pas responsable des conséquences de l'utilisation de ces informations. Les couleurs peuvent différer des originaux en raison de l'impression.

#MONOLITH BBQ

Nous sommes heureux d'avoir autant de partenaires passionnés dans notre communauté BBQ ! Ils publient leurs bonnes expériences, de nouvelles recettes et des super conseils de barbecue sur leurs réseaux, par exemple via #monolithbbq. Nous continuons à partager leurs publications et recettes via les réseaux sociaux MONOLITH et sur notre site Web.

UNE PETITE SÉLECTION



f La communauté BBQ de Facebook par et pour les inconditionnels de BBQ MONOLITH. Nous sommes déjà près de 7000 et n'attendons plus que vous!

MONO-BLOGGER

Vous rêvez de devenir blogueur officiel de MONOLITH et faire connaître MONOLITH dans le vaste monde ? Alors n'hésitez pas à nous contacter : blogger@monolith-grill.de

LAISSEZ-VOUS INSPIRER! REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX:



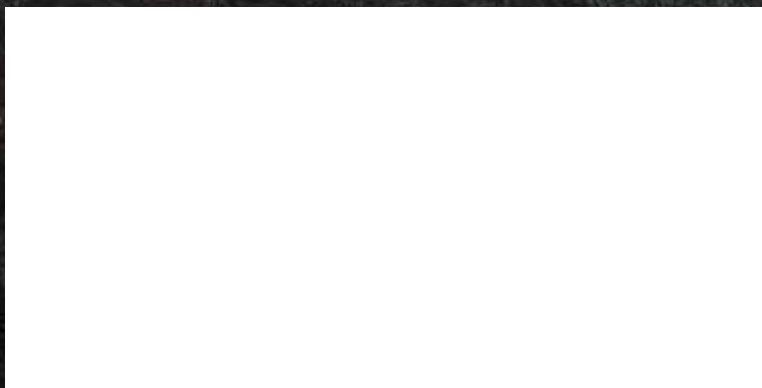
Monolith Grill



monolithbbq



Monolith Grill



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