

MONOLITH BUGGY

yhteensopiva
MONOLITH CLASSIC
ja MONOLITH LE CHEF

Työtaso tiikkiä
(FSC sertifioitu))

Kahva ruostumatonta
terästä



Lisävarusteena taitettava
ja lukittava sivupöytä

Vaunu ruostumatonta terästä



Buggy MONOLITH Le Chef -mallille

Tukeva ja turvallinen,
kumijousitettu jalusta.

Ilmatäytteiset renkaat (26 cm) Kiinteä ja Kääntyvä

MONOLITH voidaan asentaa myös ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kärryyn, joka on varustettu tukevalla, kumijousitetulla jalustalla sekä lukittavalla saranalla. Ilmatäytteiset renkaat ovat suuret, halkaisijaltaan 26 cm:ä, joiden ansiosta MONOLITHin siirtäminen onnistuu vaivatta epätasaisemmalla alustalla. Tämän vuoksi Buggy on täydellinen grilliharrastajille, street food -yrittäjille, ravintoloille ja pitopalveluille.

KOLME TAPAA VALMISTAA RUOKAA

Suora grillaus

Grillaa kuin mestari suoraan tulikuumien hiilien yläpuolella. Suora grillaus sekä ruostumattomasta teräksestä tai valuraudasta valmistettu grilliritilä takaavat todellisen, autenttisen maun ja elämyksen.

Epäsuora grillaus

Epäsuora grillaus: Nyt sinulla on mahdollisuus nähdä ja kokea kaikki MONOLITHin tuomat edut verrattuna tavallisiin grilleihin. Asettamalla lämmönjakajan kuumien hiilten yläpuolelle, suojaat ruoan suoralta lämmöltä ja luot täydellisen kiertoilmauunin. Paahda, paista tai hauduta kaikkea kokonaisuudesta kalasta tai paahdetusta paistista pataruokiin ja kakkuihin.

Pizzan paistaminen

Kun hankit MONOLITH grillin, sinun ei tarvitse investoida erilliseen pizzauuniin. Nyt voit valmistaa helposti aitoja, ohutpohjaisia pizzoja aivan kuin Italiassa tai yllättää ystäväsi tai perheesi mehevällä pannupizzalla Amerikan tapaan. MONOLITHin ansiosta lämpötila nousee helposti ja todella nopeasti 400 asteeseen, jolloin paistat pizzat muutamassa minuutissa. Tämä asetus sopii pizzan lisäksi myös ns. flat bread -leipien valmistukseen.



CLASSIC
JUNIOR
LE CHEF
CLASSIC
JUNIOR
LE CHEF
CLASSIC
JUNIOR
LE CHEF

MONOLITH
KERAAMINEN GRILLI

MONOLITH
KERAAMINEN GRILLI

www.monolith-grill.fi

GRILLAA
SAVUSTA
PAISTA
HAUDUTA
PAAHDA
KEITÄ



KERAAMINEN GRILLI

MONOLITH grillin monipuolisuus antaa sinulle mahdollisuuden kutsua maailman keittiöt kotiisi. Grillaa, savusta, paista, hauduta tai paaahda: monipuolisessa keraamisessa grillissä on kokonainen, täydellinen ulkokeittiösi. Käyttämällä MONOLITH grilliäsi nautit ulkoilmaelämästä ja -kulttuurista sen kaikissa muodoissa. 365 päivää vuodessa, neljänä vuodenaikana.

www.monolith-grill.fi

MONOLITH_YHDELLÄ SILMÄYKSELLÄ

Lämpömittari

Kaksitoiminen ja valurautainen lämmönsäätöventtiili helppoon lämpötilan ja ilmankierron säätöön.

Käytännölliset sivupöydät on valmistettu bambusta

Tukeva vaunu lukittavilla pyörillä

Ilmaventtiili on ruostumatonta terästä. Tuhkat poistetaan avaamalla ilmaventtiili.



Monolith on valmistettu korkeita lämpötiloja kestävästä keramiikasta

Ainutlaatuinen savustuspurun syöttölaite



Saatavilla mustana tai punaisena

KOLME KOKOAA

MONOLITH perhe käsittää kolme kokoa. MONOLITH Classic, MONOLITH Junior ja MONOLITH Le Chef. Voit valita juuri sinun tarpeisiin parhaiten soveltuvan koon. Kaikissa kokoluokissa korostuu korkea suorituskyky, joka nostaa grillausnautinnon korkeimmalle tasolle!



CLASSIC JUNIOR LE CHEF