



MONOLITH

KERAMISCH GRILLEN



ТРИ В ОДНОМ

Настоящий праздник для гурманов

- ГРИЛЬ
- ПЕЧЬ / ТАНДЫР
- КОПТИЛЬНЯ



ОПИСАНИЕ

Верхняя крышка для регуляции потока воздуха

Термометр

Столик из влагостойкого бамбука

Высококачественная термокерамика

Отверстие для подачи ароматной щепки

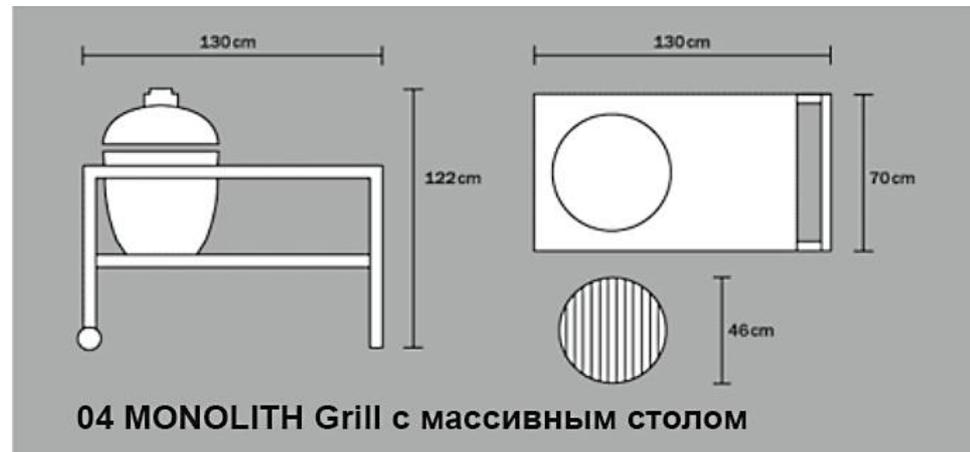
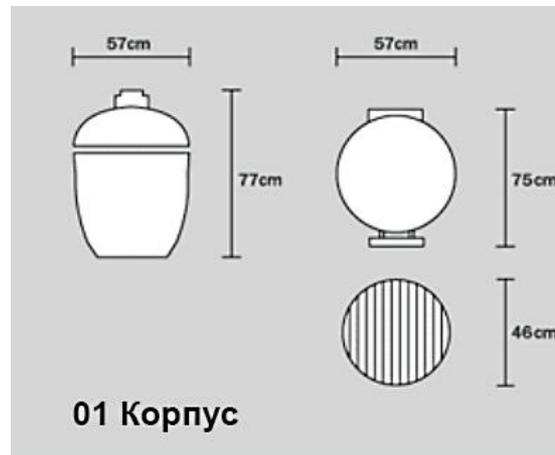
Поддувало

Ножки из нержавеющей стали



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Общий вес гриля 83 кг
Диаметр решетки 46 см



ДВА ЦВЕТА НА ВЫБОР



Бордо



Черный

НАДЁЖНОСТЬ

При производстве грилей используются высококачественные материалы, которые не поддаются коррозии, не боятся перепадов температур и многие годы позволяют сохранять привлекательный внешний вид гриля и его непревзойденные свойства.



ТОЧНОСТЬ

С помощью шиберной заслонки, как регулятора силы тяги, можно удерживать заданную температуру с непревзойдённой точностью.



ДИЗАЙН

Качественные материалы и необычный дизайн грилей MONOLITH украсят любой загородный коттедж, кафе или ресторан.



МОБИЛЬНОСТЬ

Передвижная конструкция из нержавеющей стали обеспечивает дополнительное удобство использования и хранения грилей MONOLITH.



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Продуманность конструкции обеспечивает простоту приготовления блюд и ухода за грилями MONOLITH



ВЛАГОСТОЙКОСТЬ

Столики и ручки выполнены из высококачественного влагостойкого бамбука. Привлекательный внешний вид при любых погодных условиях.



ПРАКТИЧНОСТЬ

Чаша для угля и верхнее кольцо
сделаны из прессованного шамота
который прекрасно аккумулирует и
сохраняет жар внутри гриля.
Колосниковая решетка изготовлена
из чугуна.



НАДЁЖНОСТЬ И КАЧЕСТВО

Толщина стенок гриля Monolith 3 см.
Толщина внутренней футеровки 3 см.
Общий вес гриля составляет 83 кг.



ЭКОНОМИЯ

Благодаря особой конструкции гриля снижается потребление угля в 3 раза, избавив вас от необходимости добавлять уголь во время приготовления пищи.



ВСЕГДА ЧИСТЫЙ ГРИЛЬ

Для очистки внутренней поверхности гриля поднимите температуру до максимума, открыв полностью поддувало и верхнюю крышку регулятора потока воздуха.



УГОЛЬ ДЛЯ ГРИЛЯ



- Древесный уголь
- Сухой спирт или брикеты для розжига

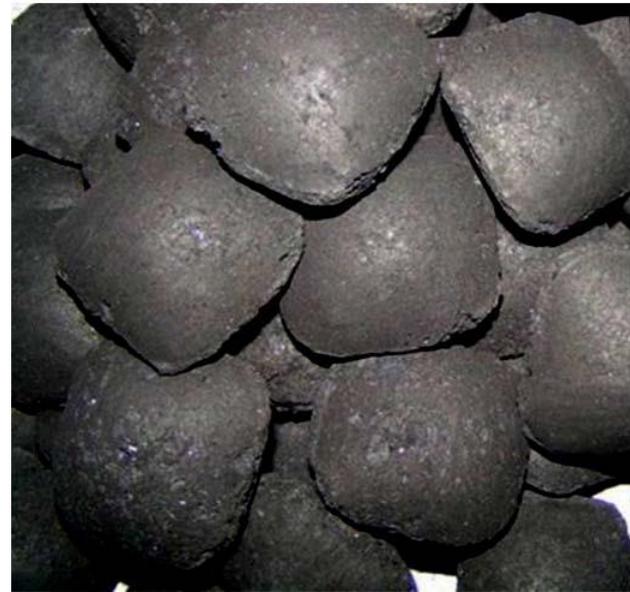


СУХОЕ
ГОРЮЧЕЕ



STOP

- Прессованный уголь
- Жидкость для розжига

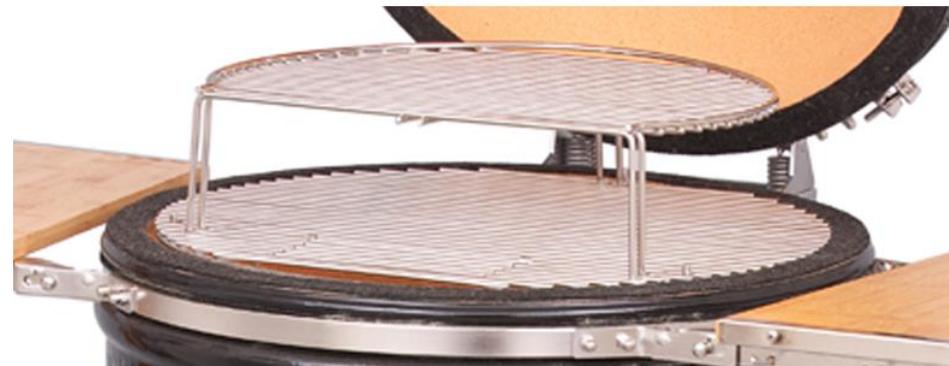


ЖИДКОСТЬ
ДЛЯ
РОЗЖИГА



ДВУХУРОВНЕВАЯ РЕШЕТКА

Возможно приготовить
одновременно большое количество
блюд для большой компании.



КЕРАМИЧЕСКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Благодаря толстым керамическим стенкам гриля и равномерному распределению жара вы сможете приготовить настоящую итальянскую пиццу как в традиционной печи для пиццы.



КЕРАМИЧЕСКИЙ ОТСЕКATEЛЬ ЖАРА

Препятствует прямому воздействию жара исходящего от углей, тем самым создавая эффект шамотной печи для длительного запекания огромных кусков мяса или выпечки. Оберните отсекатель жара в фольгу и соки выделяемые в процессе приготовления не испортят внешний вид его поверхности.



ПОДСТАВКА ДЛЯ КУРИЦЫ

Приготовьте необычайно вкусную курицу-гриль на пиве или вине с помощью специальной подставки из нержавеющей стали.



ЧУГУННАЯ РЕШЕТКА

Поверхность решётки прогреется равномерно, и блюдо, готовящееся на ней, будет тоже прогреваться равномерно и готовиться при одинаковой температуре.

Благодаря пористой структуре чугуна жиры, используемые при готовке и попадающие на поверхность чугунной решётки, образуют тонкую плёнку на ней, и в дальнейшем блюдо будет защищено от пригорания.



АДАПТЕР ДЛЯ ПОДАЧИ АРОМАТИЧЕСКОЙ ЩЕПЫ

Коптите рыбу или мясо от тлеющей щепы при температуре 40-120 С. Конструкция имеет специальное отверстие для подачи ароматной щепы, при этом ненужно открывать купол, т.е. без резкого понижения температуры.



ЗАЩИТНЫЙ ЧЕХОЛ ДЛЯ ГРИЛЯ

Влагозащитный чехол сохранит привлекательный внешний вид гриля при любых погодных условиях.



ЦЕНА

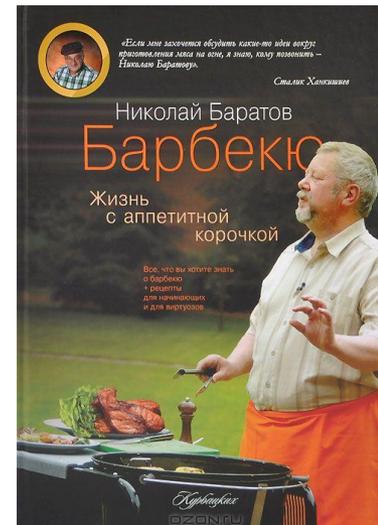
ЦЕНА КОМПЛЕКТА Monolith Classic – 1 799 евро

- НОЖКИ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ
- БАМБУКОВЫЕ СТОЛИКИ
- ДВУХУРОВНЕВАЯ РЕШЕТКА
- КЕРАМИЧЕСКИЙ ЖАРООТСЕКATEЛЬ
- ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ
- КОЧЕРГА
- АДАПТЕР ДЛЯ ПОДАЧИ АРОМА.ЩЕПЫ



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

К каждому грилю Monolith прилагается подробная инструкция по эксплуатации на русском языке, презентационный DVD диск и книга с рецептами в подарок.











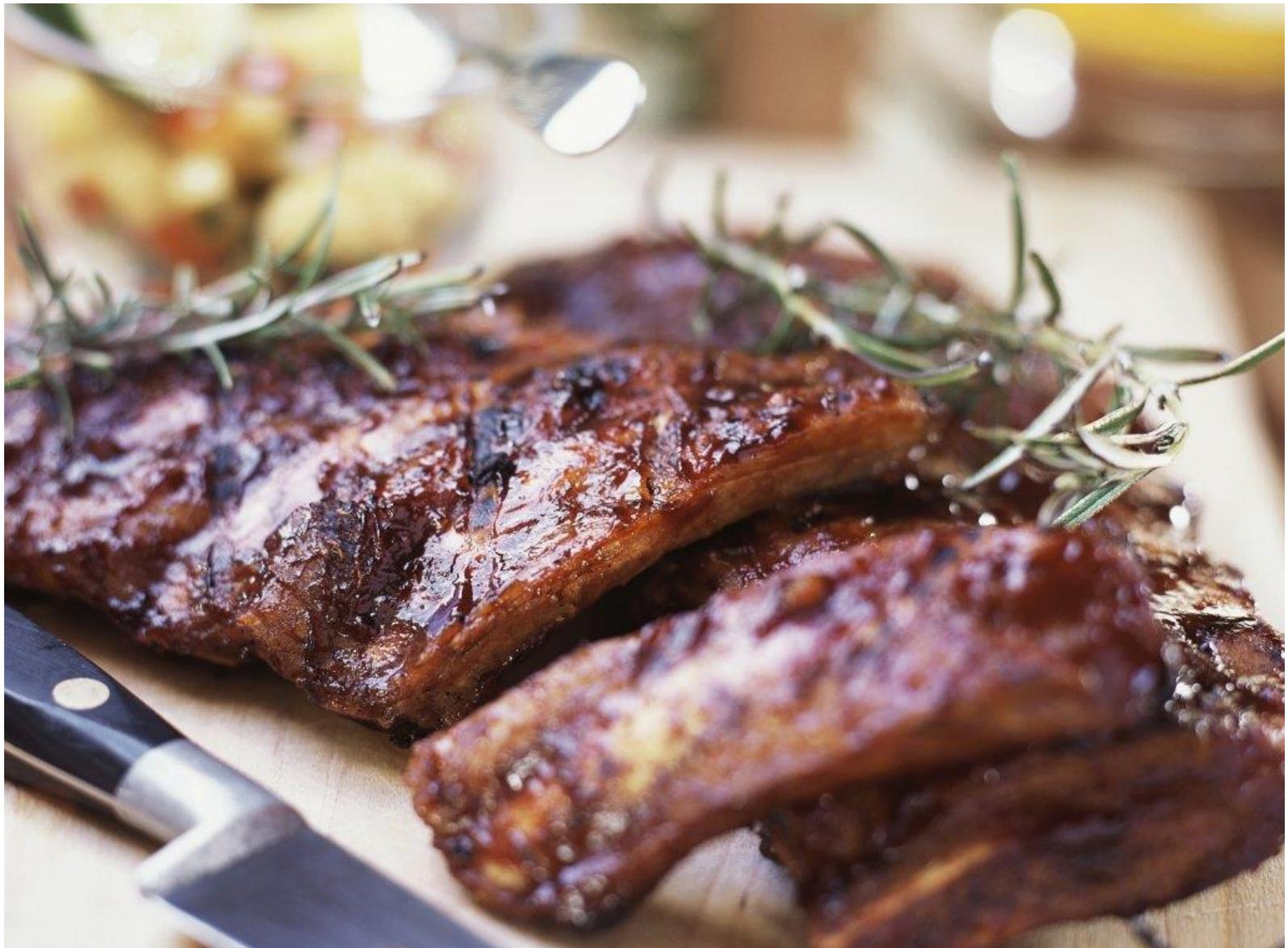














MONOLITH

KERAMISCH GRILLEN

