



## Outdoorküchen

– Der Trend für die Grillsaison 2019 steht fest: ein MONOLITH Keramikgrill als Highlight in der Outdoorküche –

**Osnabrück, im Januar 2019** – Mehr Zeit im Freien verbringen und gemeinsam kochen, essen und einfach das sommerliche Wetter genießen. Der Trend 2019 sind die aus den USA inspirierten, voll ausgestatteten Outdoorküchen, die über das sommerliche Grillen hinaus das tägliche Kochen komplett ins Freie verlegen. Von einfachen Grillstationen über Kochinseln bis hin zu luxuriösen, vollausgestatteten Kucheneinrichtungen mit bringt der Trend eine Vielzahl an Möglichkeiten mit sich. Die Luxusversionen mit Kochstelle, Arbeitsfläche und Spüle integrieren weitere elektronischen Geräte wie etwa Herd, Kühlschrank, Ofen und angesagte Keramikgrille wie den des Osnabrücker Herstellers MONOLITH. Diesen gibt es in rot und schwarz und in drei verschiedenen Größen:

- Monolith Junior mit Gestell (Ø 33cm, ab 689,90 Euro)
- Monolith Classic mit Gestell (Ø 46cm, ab 1.249,90 Euro)
- Monolith Le Chef mit Gestell (Ø 55cm, ab 2.099,90 Euro)

Wer sich eine Outdoorküche gönnt, sollte wetterbeständige und robuste Materialien wie Edelstahl, Granit und Beton als Unterbau auswählen. Vollends wetterbeständig und eine Augenweide ist natürlich der Keramikgrill von MONOLITH – einfach Deckel und Lüftungsschacht schließen.

Vor allem für experimentierfreudige Hobby- und Profi-Griller sowie Gourmets bringt der MONOLITH Grill alles mit, um das Grillen zum einzigartigen Geschmackerlebnis werden zu lassen. Die Grillparty-Saison kann kommen!



MONOLITH bietet umfangreiches Zubehör wie Deflektor- und Pizzasteine, zusätzlichen Grillebenen, zahlreichen Grilltools sowie Anbautische oder Buggys.

Neu seit November 2018 im Programm ist der MONOLITH Basic Edition Grill. Mit einem UVP von 899 Euro bietet er die perfekte Einsteiger-Variante für alle, die immer schon von einem Keramikgrill geträumt haben.

#### **Über Monolith**

Die MONOLITH Grill GmbH mit Sitz in Osnabrück wurde 2009 von Matthias Otto gegründet. Mit dem MONOLITH hat der diplomierte Bekleidungstechniker Matthias Otto in jahrelanger Detailarbeit seinen Traum eines vielseitigen und höchst effizienten Keramikgrills verwirklicht, mit dem neben Grillen auch Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren, Niedrigtemperaturgaren und Smoken möglich ist. Grill-Fans wie Spitzenköche schätzen nicht nur den modularen Aufbau des MMONOLITH, sondern auch die Qualität des umfangreich verfügbaren Zubehörs. Mit der ProLine hat MONOLITH eine eigene Produktlinie für den professionellen Einsatz in der Gastronomie im Programm. <http://www.monolith-grill.eu>

#### **Direktkontakt**

MONOLITH GRILL GMBH  
Giesbert-Bergerhoff-Str. 56  
49076 Osnabrück  
Telefon 0541 / 20 19 64 0  
[info@monolith-grill.de](mailto:info@monolith-grill.de)  
[www.monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de)

#### **Pressekontakt**

Loerke Kommunikation GmbH  
Marxsenweg 18  
22605 Hamburg  
Telefon 040 / 30 99 799-0  
[info@loerke-pr.com](mailto:info@loerke-pr.com)  
[www.loerke-pr.com](http://www.loerke-pr.com)