



Trend: Wintergrillen

- Mit den Keramikgrills von Monolith dem Winter einheizen -

Osnabrück, im September 2018 – Es gibt nur eine Grillsaison. Und die ist 365 Tage lang! Abgrillen?! Das war gestern! Mit den Keramikgrills von Monolith wird der Sommergrillmeister zum Wintergriller! Einfach, weil es Spaß macht!

Mit dicker Mütze, kuscheligem Schal und einem heißen Getränk am Grill. Erst ein knisterndes Feuer, dann heiße Glut und irgendwann liegt ein würziger Duft von Würstchen, Steaks & Co in der eisigen Luft. Die Krönung ist der Geschmack von Röstaromen, der an wärmere Tage denken, sie aber nicht vermissen lässt. Für den einen ist es Wintergrill-Romantik pur, für den anderen ein Abenteuer. In jedem Fall ist es ein Erlebnis für die ganze Familie, Freunde und Nachbarn.

Für viele ist das Grillen noch immer mit einer lauen Sommernacht verbunden. Doch Grillen in der kalten Jahreszeit wird immer beliebter. Während im Jahr 2011 gerade einmal 19,8 Prozent der Deutschen auch im Winter zur Grillzange griffen, lag die Zahl 2017 schon bei über 40 Prozent (Statista). Tendenz steigend! Im Winter stechen die Vorteile eines Grills von Monolith besonders hervor: Das Gehäuse aus Keramik nimmt mehr Wärme auf, speichert diese effektiver und kann sie zudem einfacher wieder abgeben. So ist die Temperatur auch bei frostigen Minusgraden konstant und es kann mit wenig Holzkohle über einen langen Zeitraum hinweg gegrillt werden.



Willkommen: Ein neues Modell in der Monolith Familie

Ende November – pünktlich zur Weihnachtszeit – bringt MONOLITH mit dem **MONOLITH Classic in der Basic-Edition** ein echtes Highlight auf den Markt: Die Einsteiger-Variante zum Backen, Smoken, Räuchern, Garen und Grillen zu einem UVP von 899 Euro. Geschäftsführer Matthias Otto über das neuste Modell: "Nachdem unsere Grillgeräte jahrelang weiterentwickelt und die Ausstattung ständig erweitert wurde, wollten wir Grillbegeisterten einen Einstieg in die Welt des keramischen Grillens bieten. Mit dem MONOLITH Classic Basic bringen wir einen Grill auf den Markt, der die Vorteile aller MONOLITH-Grills mit einem unschlagbaren Preis verbindet.“ Wer beispielsweise auf eine zweite Grillrost-Ebene und das Schiebersystem für die Räucherchips verzichten kann, ist mit dem MONOLITH Classic Basic gut versorgt. Denn das gesamte MONOLITH Zubehörprogramm ist mit dem Einsteiger-Modell kompatibel und kann um das Grillen mit der Feuerplatte, Backen von Pizza, Spießgrillen mit der Rotisserie und vielem mehr Schritt für Schritt erweitert werden.

Das passende für Hightech-Grill-Fans

Hightech am Grill? Kein Problem! Für die Technik-Fans unter den Grillmeistern ist mit der **MONOLITH Guru Edition** (Ø ab 46cm, ab 1.249 Euro) der fortschrittlichste MONOLITH Grill entstanden. MONOLITH hat sich hierfür mit dem amerikanischen Partner BBQ Guru zusammengetan. Die Garraumtemperatur wird über einen Temperaturfühler ermittelt und elektronisch an einen Controller weitergegeben. Dieser steuert den integrierten Blower, der über die eingeblasene Sauerstoffmenge die Glut reguliert. Perfekt im Winter, wenn man den Deckel nur ungern abnimmt.

Für experimentierfreudige Hobby- und Profi-Griller, Gourmets und Gourmants bringen die MONOLITH Grills alles mit, um das Grillen zu einem einzigartigen (Geschmacks-)Erlebnis werden zu lassen – egal zu welcher Jahreszeit.

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 Monolith, 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
www.monolith-grill.de

Pressekontakt

Loerke Kommunikation GmbH
Marxsenweg 18
22605 Hamburg
Telefon 040 / 30 99 799-0
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com