



Mit dem Monolith Grill wird es ein einzigartiges Grillvergnügen

Grillen für höchste Ansprüche

Das Grillen mit der Holzkohle auf einem Keramik Grill ist bei den Kunden noch nicht so sehr bekannt, obwohl das Kamado Grillen eine ganz effektive Grillmethode ist. Die Bezeichnung Kamado Grill hat ihren Ursprung in dem Begriff Mushikamando. Dies ist eine 3000 Jahre alte asiatische Tradition, welche gleich steht für den Begriff Dampfkochtopf und diese Funktion hat auch ein Keramik Grill, denn diese sind in der Form ähnlich eines Tontopfes mit einem abnehmbaren Deckel.

Auf dem Keramik Grill Markt sind hauptsächlich die Hersteller Monolith Grill, Big Green Egg und Primo Grill vertreten und dieser Shop hat sich für den hervorragenden Monolith Grill entschieden. Viele Profis weltweit haben sich für die einzigartige Möglichkeit der Monolith Grill Keramik entschieden, da diese sich unter anderem durch einen ausgezeichneten Kamin-Zug in der Verbindung mit einer hervorragenden Temperatur-Regulierung und einer ausgezeichneten Hitzespeicherung auszeichnet.

Ein weiteres, sehr positives Merkmal ist, dass sich die Grilltemperatur dank der schweren Keramik sehr genau regulieren lässt. Der Verbrauch an Holzkohle beträgt nur 25 bis 50 Prozent, gegenüber einem herkömmlichen Grill. Da der Temperaturbereich zwischen 70 und 400 Grad Celsius liegt, eignet sich der Monolith Grill hervorragend zum Grillen, Räuchern und Backen. Dabei bleibt die äußere Temperatur sehr gering und so besteht kaum eine Verbrennungsgefahr. Der Kamin-Zug gewährleistet eine sehr schnelle und hohe Temperatur und das Grillgut bleibt hier sehr saftig. Durch den Erwerb eines Monolith Grills und seine schwere Keramik, erhält der Kunde ebenfalls einen Wintergrill, der nahezu auch unabhängig von der Außentemperatur funktioniert.

Ein klarer Vorteil gegenüber Billiganbietern ist die 3 Zentimeter starke Wand. Diese beträgt bei den billigeren Varianten nur etwa 1 bis 2 Zentimeter. Viele weitere Vorteile zeichnen diesen Grill aus.

Pressekontakt

Kamin und Grill Shop GmbH

Herr Joachim Weber
Brückenmühle 93
36100 Petersberg

grillfuerst.de/
shop@kamin.de

Firmenkontakt

Kamin und Grill Shop GmbH

Herr Joachim Weber
Brückenmühle 93
36100 Petersberg

grillfuerst.de/
shop@kamin.de

Die Kamine und Kaminöfen aus unserem Shop entsprechen dem technisch neuesten Stand, sind formschön, attraktiv und von einem hohen Nutzwert. So holen Sie sich mit einem Kamin oder Kaminöfen aus unserem Angebot nicht nur ein Stück Behaglichkeit ins Haus, sondern vor allem auch ein hohes Maß an stilvoller Inneneinrichtung. Die Möglichkeit, Kamine, Kaminöfen oder auch einen Pelletofen online bestellen zu können erspart Ihnen nicht nur jede Menge Zeit und Lauferei, sondern vor allem auch die Überlegungen zum Transport. So kommt Ihr bestellter Kamin schnell und komfortabel zu Ihnen und Sie müssen sich nur noch um die Aufstellung und den Anschluss kümmern.