



Excellence et polyvalence autour du kamado

Dernier-né des Kamados de MONOLITH, l'Avantgarde ouvre un nouveau monde dans le culinaire d'extérieur.

L'Avantgarde redéfinit l'expérience de la cuisine en extérieur, alliant esthétique, technologie de pointe et polyvalence.

Si l'Homme connaît les propriétés de rétention caloriques de la céramique depuis au moins 3000 ans, au Japon en particulier, les amateurs de cuisine en plein-air, comme les professionnels n'ont pas fini d'en redécouvrir tout le potentiel. Le kamado combine les caractéristiques d'un gril sphérique avec celles d'un four à pierre : Faire fumer des truites ou du fromage, saisir des steaks à 300 degrés, préparer des *briskets low and slow* à 90 degrés pendant vingt heures (ou un gigot de sept heures), autant d'options envisageables sur le kamado.

[Découvrir des recettes de cuisine en extérieur \(visuels et textes disponibles sur demande\).](#)

L'Avantgarde : un appareil de cuisine en extérieur tout en un.

S'appuyant sur les développements aboutis de la PRO-Serie 2.0, l'Avantgarde est l'aboutissement d'années de recherche de perfection.



AVANT
GARDE

BY  MONOLITH

 **MONOLITH**

L'avantgarde est un concentré de matériaux de haute qualité et de fonctionnalités :

- Une Céramique de silicate de première qualité, garantie à vie, assurant une rétention de la chaleur optimale et une économie de combustible.
- Un joint en fibre de verre et une plaque d'acier inoxydable : herméticité optimale, durable et résistante.
- Un système de fumage intégré (avec clapet pour approvisionnement en pellets et copeaux sans ouvrir le couvercle).
- Une compatibilité avec l'ensemble des accessoires de la gamme : Marmite en fonte à encastrer, Plancha, Wok, Tournebroche, Pierre à pizza, etc.).
- Un système de grilles polyvalent (Smart Grid System) : Permet de cuisiner sur plusieurs niveaux à la fois, en cuisson directe ou indirecte.
- Ce même Smart Grid System qui permet de recharger en charbon si nécessaire, en enlevant d'un tour de main et avec des poignées l'ensemble des grilles de cuisson.
- Une poignée intégrant 2 lampes LED, pour un confort de travail, même à la nuit tombée.
- Un contenu de livraison complet : grilles de cuisson, lève-grille, déflecteurs, lèchefrites, pelle à cendres etc.
- Adaptateur pour barbecue Guru, pour un contrôle automatique de la température.

L'Avantgarde s'adresse à la fois aux professionnels, aux amateurs de barbecue, exigeants, et aux passionnés de cuisine en plein air.



 **MONOLITH**



 **MONOLITH**

Avantgarde CLASSIC

Diamètre env. 55 cm ; Envergures : avec poignées et charnières : env. 71 cm, Et tablettes dépliées : env. 120 cm.
Hauteur du grill : env. 78 cm ; hauteur sur le charriot : env. 120 cm
Diamètre de la grille : env. 44 cm.
PVC : 2.090,90 € - Avec charriot et tablettes latérales : 2.581,80 €



Avantgarde LeCHEF

Diamètre env. 72 cm ; Envergures : avec poignée et charnières : env. 80 cm, et tablettes dépliées : env. 135 cm.
Hauteur du grill : env. 85 cm ; hauteur sur le charriot : env. 129 cm.
Diamètre de la grille : env. 52 cm.
PVC : 2.990,90 - Avec charriot et tablettes latérales : 3.581,80 €



Matériaux :

Céramique de silicate de haute qualité, garantie à vie.

Joints en fibre de verre.

Armatures en acier inoxydable.

Tablettes latérales et poignées en Heavy Bamboo (durable et très résistant par un traitement par carbonisation).

Berceau stable en acier embouti de haute qualité, intégrant un emplacement pour les accessoires.

Coloris Noir Satiné mat (émail).

 **MONOLITH**