Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:21

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-na-pellet-drzewny-searwood-1500144-p-2172.html



Weber Grill na pellet drzewny SEARWOOD (1500144)

Cena	**5 499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**1500144**
Kod EAN	**0077924991882**

Opis produktu

Grill na pellet Weber Searwood (1500144)

Weber Searwood to nowoczesny grill na pellet, który łączy w sobie funkcje grillowania, pieczenia i wędzenia w jednym urządzeniu. Dzięki zaawansowanej technologii oraz dużej powierzchni grillowania pozwala przygotować szeroki wybór potraw - od soczystych steków i burgerów, przez aromatyczne żeberka, aż po pizzę, ryby czy grillowane warzywa.

Grill oferuje **łączną powierzchnię grillowania aż 4180 cm²**, dzięki czemu doskonale sprawdzi się podczas rodzinnych spotkań oraz większych przyjęć w ogrodzie. Solidna konstrukcja, nowoczesne technologie i intuicyjna obsługa sprawiają, że model Searwood spełni oczekiwania zarówno początkujących, jak i bardziej zaawansowanych miłośników barbecue.

Duża powierzchnia grillowania

Model Weber Searwood wyposażono w **główny ruszt ze stali platerowanej o powierzchni 2710 cm²**, który zapewnia dużo miejsca do przygotowywania różnych potraw jednocześnie. Nad nim znajduje się **dodatkowy ruszt do podgrzewania o powierzchni 1470 cm²**, idealny do utrzymywania gotowych potraw w cieple lub powolnego wędzenia w niższej temperaturze.

Łączna powierzchnia grillowania **4180 cm²** pozwala wygodnie przygotować posiłki dla większej liczby osób.

Ruszty ze stali platerowanej

Ruszty wykonane z **wysokiej jakości stali platerowanej** są odporne na wysokie temperatury i intensywne użytkowanie. Materiał ten zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, co przekłada się na idealne efekty grillowania oraz wędzenia.

Gładka powierzchnia rusztów ogranicza przywieranie potraw i ułatwia ich obracanie oraz czyszczenie po zakończeniu grillowania.

Funkcja SmokeBoost - intensywny aromat dymu

Funkcja **SmokeBoost** pozwala uzyskać głęboki, wędzony aromat charakterystyczny dla tradycyjnego BBQ. Grill utrzymuje w tym trybie temperaturę około **80°C**, co pozwala potrawom powoli nasiąkać aromatem dymu drzewnego.

To idealne rozwiązanie do przygotowywania żeberek, kurczaka, łososia czy innych potraw wymagających długiego, powolnego wędzenia.

Technologia DirectFlame

System **DirectFlame** umożliwia bezpośredni kontakt potraw z płomieniem, co pozwala uzyskać intensywne przypieczenie oraz charakterystyczne ślady grillowania. Dzięki temu mięso zyskuje chrupiącą skórkę i soczyste wnętrze.

Strefa Sear Zone

Pełnowymiarowa **strefa Sear Zone** zapewnia wysoką temperaturę idealną do szybkiego obsmażania steków oraz innych kawałków mięsa. Dzięki równomiernemu nagrzewaniu można przygotować większą liczbę potraw jednocześnie, zachowując perfekcyjne przypieczenie.

Regulator temperatury PID Rapid React

Zaawansowany **regulator temperatury PID Rapid React** pozwala szybko osiągnąć ustawioną temperaturę - grill nagrzewa się w mniej niż **15 minut**. System automatycznie stabilizuje temperaturę w komorze grillowej, nawet po otwarciu pokrywy.

Zakres temperatur **od 80°C do 315°C** umożliwia zarówno powolne wędzenie, jak i intensywne grillowanie.

Technologia Weber Connect

Grill został wyposażony w **technologię Weber Connect**, która umożliwia monitorowanie temperatury oraz sterowanie urządzeniem za pomocą aplikacji mobilnej. Po połączeniu przez Wi-Fi lub Bluetooth możesz kontrolować proces grillowania, otrzymywać powiadomienia o gotowości potraw i korzystać z inspirujących przepisów.

Kompatybilność z systemem Weber CRAFTED

Model Searwood jest kompatybilny z **systemem Weber CRAFTED**, który umożliwia rozbudowę grilla o dodatkowe akcesoria. Dzięki temu możesz korzystać z takich dodatków jak **kamień do pizzy, żeliwna płyta grillowa czy rożen**, znacznie zwiększając możliwości kulinarne urządzenia.

Komfort użytkowania

Grill został zaprojektowany z myślą o wygodzie użytkownika. Wśród praktycznych rozwiązań znajdują się m.in.:

- **czytelny wyświetlacz sterujący**
- **dwa porty na sondy temperatury**
- **system odprowadzania tłuszczu i popiołu**
- **półka na akcesoria i pellet**
- **dwa duże koła odporne na warunki atmosferyczne**, które ułatwiają przemieszczanie grilla

Najważniejsze cechy produktu

- grill na pellet drzewny
- funkcje grillowania, pieczenia i wędzenia
- zakres temperatur od **80°C do 315°C**
- **SmokeBoost** – intensywny aromat wędzenia
- **DirectFlame** – grillowanie nad otwartym płomieniem
- pełnowymiarowa **strefa Sear Zone**
- regulator temperatury **PID Rapid React**
- łączna powierzchnia grillowania **4180 cm²**
- ruszty ze **stali platerowanej**
- kompatybilność z systemem **Weber CRAFTED**
- sterowanie i monitoring dzięki **Weber Connect**
- dwa porty na sondy temperatury
- system odprowadzania tłuszczu i popiołu
- półka na akcesoria
- dwa duże koła transportowe

Podstawowe parametry techniczne

- rodzaj paliwa: pellet drzewny
- waga: 57 kg
- wysokość przy zamkniętej pokrywie: 116 cm
- wysokość przy otwartej pokrywie: 151 cm
- szerokość: 98 cm
- głębokość przy zamkniętej pokrywie: 58,5 cm
- głębokość przy otwartej pokrywie: 72,5 cm

- powierzchnia rusztu głównego: 2710 cm²
- powierzchnia rusztu do podgrzewania: 1470 cm²
- całkowita powierzchnia grillowania: **4180 cm²**

Weber Searwood to wszechstronny grill na pellet, który pozwala w pełni kontrolować proces grillowania i wędzenia. Dzięki nowoczesnym technologiom, dużej powierzchni grillowania oraz solidnej konstrukcji jest doskonałym wyborem dla osób, które chcą przenieść swoje grillowanie na wyższy poziom.

O marce Weber

Dane kontaktowe producenta:

WEBER, MIECZYSLAWA POZARYSKIEGO 32 P.3, LOK. 2, 04-703 WARSZAWA, Polska, e-mail: service-pl@weber.com, telefon: +48 22 392046