Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-na-pellet-drzewny-searwood-xl-1500145-p-2173.html



Weber Grill na pellet drzewny SEARWOOD XL (1500145)

Cena	**6 999,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**1500145**

Opis produktu

Grill na pellet Weber Searwood XL (1500145)

Weber Searwood XL to pełnowymiarowy grill na pellet stworzony dla miłośników intensywnego smaku BBQ, precyzyjnej kontroli temperatury i dużej powierzchni grillowania. Urządzenie łączy w sobie funkcje grillowania, pieczenia oraz wędzenia, dzięki czemu pozwala przygotować szeroki wybór potraw – od soczystych steków i burgerów, przez aromatyczne żeberka, aż po pizzę, ryby czy grillowane warzywa.

Model Searwood XL oferuje **imponującą powierzchnię grillowania aż 6270 cm²**, co sprawia, że idealnie sprawdzi się podczas rodzinnych spotkań, większych przyjęć w ogrodzie czy grillowania dla grupy znajomych.

Duża powierzchnia grillowania

Grill został wyposażony w **główny ruszt ze stali platerowanej o powierzchni 4064 cm²**, który zapewnia dużo miejsca na przygotowanie wielu potraw jednocześnie. Dodatkowo nad nim znajduje się **górny ruszt o powierzchni 2206 cm²**, idealny do podgrzewania gotowych dań lub powolnego wędzenia większych kawałków mięsa.

Łączna powierzchnia grillowania wynosząca **6270 cm²** pozwala komfortowo przygotować posiłki dla dużej liczby gości.

Ruszty ze stali platerowanej

Ruszty wykonane z **wytrzymałej stali platerowanej** są odporne na wysokie temperatury i intensywne użytkowanie. Materiał zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła oraz ogranicza przywieranie potraw, dzięki czemu grillowanie jest wygodne, a czyszczenie szybkie i proste.

Funkcja SmokeBoost – intensywny aromat wędzenia

Dzięki funkcji **SmokeBoost** grill utrzymuje temperaturę około **80°C**, tworząc idealne warunki do powolnego wędzenia. Potrawy nabierają głębokiego, dymnego aromatu charakterystycznego dla klasycznego barbecue.

To doskonałe rozwiązanie do przygotowywania żeberek, łososia, kurczaka czy innych mięs wymagających długiego wędzenia.

Technologia DirectFlame

System **DirectFlame** umożliwia grillowanie z bezpośrednim kontaktem potraw z płomieniem. Dzięki temu mięso zyskuje charakterystyczne ślady grillowania, chrupiącą skórkę oraz intensywny smak.

Strefa Sear Zone

Pełnowymiarowa **strefa Sear Zone** zapewnia wysoką temperaturę idealną do szybkiego obsmażania steków i innych kawałków mięsa. Równomierne nagrzewanie powierzchni pozwala uzyskać perfekcyjne przypieczenie każdej porcji.

Regulator temperatury PID Rapid React

Zaawansowany system **PID Rapid React** pozwala szybko osiągnąć ustawioną temperaturę – grill nagrzewa się w mniej niż **15 minut**. Technologia automatycznie stabilizuje temperaturę nawet po otwarciu pokrywy, zapewniając idealne warunki grillowania i wędzenia.

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

Technologia Weber Connect

Grill wyposażono w **technologię Weber Connect**, która umożliwia sterowanie i monitorowanie grillowania z poziomu smartfona. Dzięki połączeniu Wi-Fi i Bluetooth możesz kontrolować temperaturę, otrzymywać powiadomienia o gotowości potraw oraz korzystać z przepisów i wskazówek grillowania.

Kompatybilność z systemem Weber CRAFTED

Model Searwood XL jest kompatybilny z **systemem Weber CRAFTED**, który umożliwia rozszerzenie funkcjonalności grilla. Po zastosowaniu dodatkowych wkładów można korzystać m.in. z:

- kamienia do pizzy
- żeliwnej płyty grillowej
- woka
- rożna do pieczenia

Dzięki temu grill staje się prawdziwym centrum kuchni ogrodowej.

Wygoda i funkcjonalność

Weber Searwood XL został zaprojektowany z myślą o maksymalnym komforcie użytkowania. Grill wyposażono m.in. w:

- **2 porty na sondy temperatury**
- **system odprowadzania tłuszczu i popiołu z przodu urządzenia**
- **praktyczną półkę na akcesoria i pellet**
- **2 duże koła transportowe odporne na warunki atmosferyczne**

Takie rozwiązania znacząco ułatwiają zarówno grillowanie, jak i czyszczenie urządzenia po zakończeniu pracy.

Najważniejsze cechy produktu

- grill na pellet drzewny
- funkcje grillowania, pieczenia i wędzenia
- zakres temperatur **80°C – 315°C**
- **SmokeBoost** – intensywny aromat wędzenia
- **DirectFlame** – grillowanie nad otwartym płomieniem
- pełnowymiarowa **strefa Sear Zone**
- regulator temperatury **PID Rapid React**
- łączna powierzchnia grillowania **6270 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: 71,5 kg
- wysokość przy zamkniętej pokrywie: 116 cm
- wysokość przy otwartej pokrywie: 151 cm
- szerokość: 128 cm

- głębokość przy zamkniętej pokrywie: 58,5 cm
- głębokość przy otwartej pokrywie: 72,5 cm
- powierzchnia rusztu głównego: 4064 cm²
- powierzchnia rusztu do podgrzewania: 2206 cm²
- całkowita powierzchnia grillowania: **6270 cm²**

Weber Searwood XL to zaawansowany grill na pellet zaprojektowany dla osób, które oczekują maksymalnej wydajności, nowoczesnych technologii oraz ogromnej przestrzeni grillowania. Dzięki niemu możesz przygotowywać perfekcyjne potrawy BBQ przez cały sezon grillowy.

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