

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 cm<sup>2</sup>**, 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 cm<sup>2</sup>**, który zapewnia dużo miejsca na przygotowanie wielu potraw jednocześnie. Dodatkowo nad nim znajduje się **górny ruszt o powierzchni 2206 cm<sup>2</sup>**, idealny do podgrzewania gotowych dań lub powolnego wędzenia większych kawałków mięsa.

Łączna powierzchnia grillowania wynosząca **6270 cm<sup>2</sup>** pozwala komfortowo przygotować posiłki dla dużej liczby gości.

#### Rusztzy ze stali platerowanej

Rusztzy wykonane z **wytrzymałej stali platerowanej** są odporne na wysokie temperatury i intensywne użytkowanie. Materiał zapewnia równomierne rozpraszanie 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 żeberk, 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 cm<sup>2</sup>
  - powierzchnia rusztu do podgrzewania: 2206 cm<sup>2</sup>
  - całkowita powierzchnia grillowania: **6270 cm<sup>2</sup>**

**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](mailto:service-pl@weber.com), telefon: +48 22 392046