

BARBECUE À PELLETS

Fumer, saisir, rôtir et plus encore grâce au barbecue à pellets Searwood™ qui offre une plage de température complète de 80° à 315°C et une cuisson DirectFlame™ qui crée des marques de saisie savoureuses.

⊕ Large plage de température de 80 à 315 °C

⊕ Répartition homogène de la chaleur

⊕ Réservoir à pellets facilement accessible



⊕ Entretien facile

⊕ Ecran de contrôle digital

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Grilles de cuisson en acier inoxydable
- Répartition homogène de la chaleur
- Weber Connect/ Contrôle intelligent intégré
- Tiroir récupérateur de graisses et cendres sur l'avant
- Compatible Weber Works et Weber Crafted (kit vendu séparément)
- Crochets porte ustensiles x3
- Couvercle en acier émaillé
- Cuve en fonte d'aluminium
- 2 roues et 2 pieds résistants aux intempéries
- Étagère de rangement
- Plage de température : 80°C à 315°C
- Réservoir à pellets de 9kg

- Système de cuisson DirectFlame
- Smoke Boost
- RapidReact PID : conçu pour fumer, rôtir et saisir
- Indicateur du niveau de combustible
- Compatible avec la rôtissoire (vendue séparément)
- Nombre de personnes : 12



Dimensions du produit :
H 116 x P 59 x L 98 cm
Dim. surface de cuisson : 61 x 45cm

Poids : 57 Kg
Couleur : Noir
Énergie : Pellets
Référence : 1500130
EAN : 0077924991554
Mini commande : 1