

Catalog 2024

NL



The story behind TiGER FiRE

TiGER FiRE, dat is puur Belgisch!

Gecreëerd door en voor genieters van het buitenleven. Bij het ontstaan in 2016 werd een bewuste keuze gemaakt om onze producten lokaal met de hand te bouwen. We garanderen zo dat onze barbecues telkens perfect zijn.

Een familiebedrijf waar we mensen dag in dag uit kunnen laten genieten van het samenzijn rond onze TiGER FiRE producten, groeide hieruit.

Ontdek de ware smaak van outdoor cooking. Laat je inspireren door de rijzende vlammen, het heerlijke aroma en de gezellige warmte die alleen een TiGER FiRE kan bieden. Met onze producten ben jij de meester van de grill en creëer je onvergetelijke herinneringen samen met de mensen die je lief hebt.

The production

Onze ateliers beschikken over de modernste machines voor het bewerken van staal en Cortenstaal. Recent werd ons machinepark uitgebreid om onze productiecapaciteit te vergroten en tegelijkertijd de hoogste kwaliteitsnormen te handhaven. Een tweede productie locatie werd opgericht.
Getalenteerde medewerkers bouwen hier elke dag aan de mooiste producten voor jouw buitenleven.

Wij dragen dan ook met trots het Made in Belgium label dat synoniem staat voor kwaliteit, vakmanschap en innovatie.











FiRE it up!

Maak een vuur van eik en beuk door dit in een piramide te plaatsen en voeg geleidelijk aan grotere blokken toe. Zorg ervoor dat het hout dat je gebruikt droog is en dat de houtblokken niet groter zijn dan 10 cm doorsnede. Zo voorkom je dat er te veel rookontwikkeling ontstaat, wat niet aangenaam is voor jou en je gasten.

Tijdens het opwarmen kan de bakplaat gereinigd worden met de spatel. Zo spatel je de oude olie weg.

Je zal zien dat, wanneer het toestel opgewarmd is na 15-30 minuten, de overtollige vloeistoffen zich vanzelf naar het vuur begeven en opbranden. Dit effect komt door het licht doorbuigen in het midden van de bakplaat.

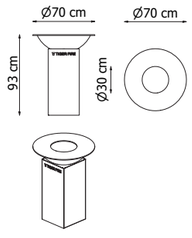


TiGER FiRE Classic

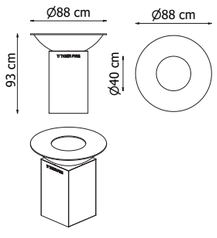
Het meest pure design van TiGER FiRE.
Een esthetisch meesterwerk voor jouw tuin, ook wanneer die niet in gebruik is. Ontsteek het vuur en maak elk buitenmoment magisch.

Verkrijgbaar in de diameters 70 cm, 88 cm of 112 cm, in Cortenstaal of zwart gepoederlakt.

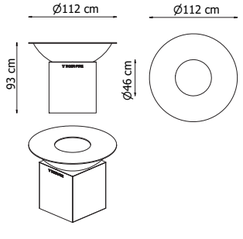
CLASSIC 70



CLASSIC 88



CLASSIC 112



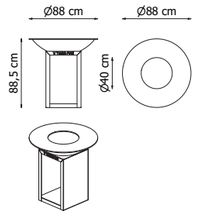


TiGER FiRE Classic Storage

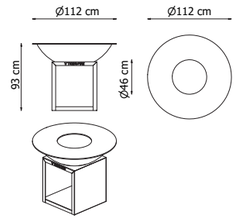
De stijl en eenvoud van TiGER FiRE met het gemak van een geïntegreerde houtopslag.

Verkrijgbaar in de diameters 88 cm of 112 cm, in Cortenstaal of zwart gepoederlakt.

CLASSIC STORAGE 88



CLASSIC STORAGE 112





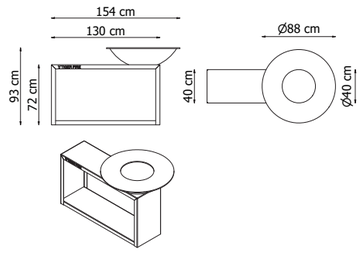


TiGER FiRE Island

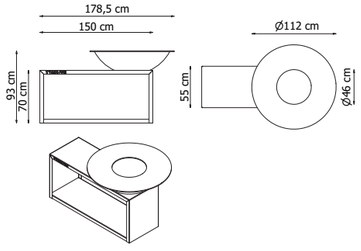
Met zijn tijdloze design is het island een echte eye-catcher op je terras. Ervaar het gemak van een ruim werkblad en een handige houtopslag verwerkt in één enkel toestel.

Verkrijgbaar in de diameters 88 cm of 112 cm, in Cortenstaal of zwart gepoederlakt.

ISLAND 88



ISLAND 112

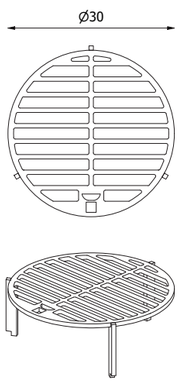




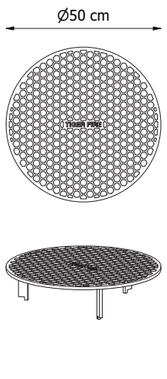


TiGER FiRE Grills

RAISED GRILL GRATE



HONEY GRILL



Creëer een extra oppervlak om vlees, vis en groenten te grillen boven het vuur. Een ware smaaksensatie van krokant gegrilde gerechten met een houtskool aroma liggen op jou te wachten. Door de hoogte van de rooster kan je tijdens het bakken gemakkelijk extra hout toevoegen.



TiGER FiRE
Food Bumper

Kook je veel met producten die makkelijk rollen of ben je net iets the enthousiast tijdens het showcooken met de spatel? De foodbumper vermijdt dat er etenswaren in het vuur kunnen komen. Door zijn opstaande pootjes kan je nog steeds met je spatel je bakplaat proper maken.

TiGER FiRE
Churrasco skewer set

Neem je gasten mee op een culinaire reis terwijl je de kunst van het Churrasco grillen beheerst. Laat zien dat jij de grillmeester bent door de meest verrukkelijke vleesgerechten te bereiden. De scherpe punten van de spiezen houden het vlees op zijn plaats, zodat het gelijkmatig en sappig wordt gegrild. Door zijn veelzijdigheid kan deze set niet alleen vleesliefhebbers bekoren. Rijg groenten, vis, garnalen of zelfs fruit op deze spiezen en creëer een symfonie van smaken die elke gast omver zal blazen.





TiGER FiRE Covers

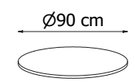
Met een cover bescherm je je TiGER FiRE tegen verschillende weersomstandigheden. Geniet het hele jaar door van zijn prachtige aanwezigheid in de tuin en voorkom dat de bakplaat oxideert of vuil wordt.

Cortenstaal of zwart gepoederlakt

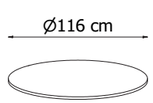
COVER 70



COVER 88



COVER 112



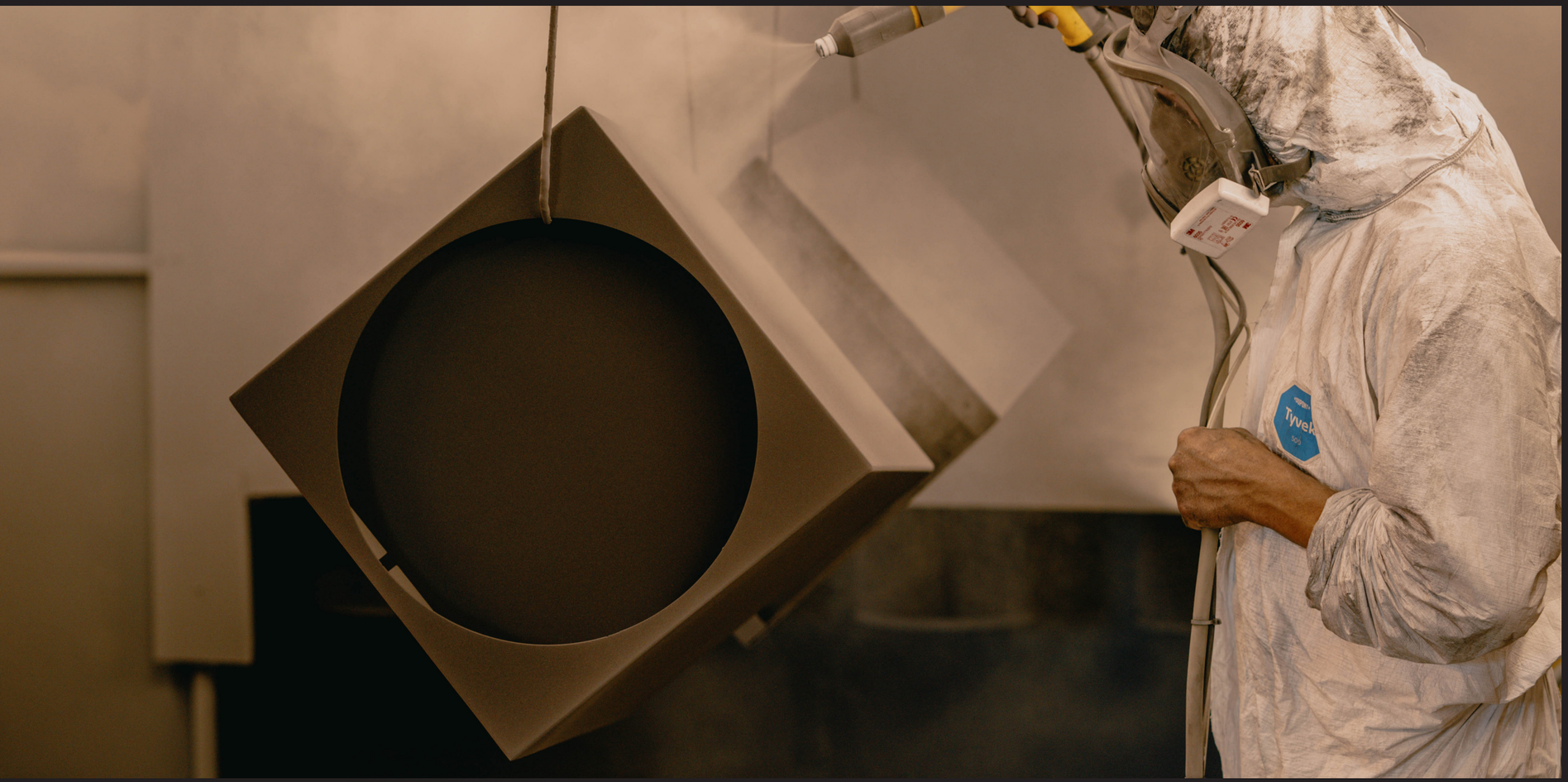
The Black Line

Poedercoating is een proces dat wordt gebruikt om een duurzame en aantrekkelijke afwerking te creëren op metalen oppervlakken.

Het proces van poedercoating omvat twee belangrijke stappen: de metallisatie en de kleuring. Metallisatie is de eerste stap in het proces van poedercoating. Het begint met het voorbereiden van het oppervlak dat wordt gecoat.
Het metaal wordt behandeld met een corrosie werende laag.

Na de metallisatie volgt de kleurcoating. Dit is het moment waarop de gewenste kleur en afwerking aan de stukken wordt toegevoegd door het oppervlak elektrostatisch te laden. De hittebestendige coating wordt zo aangetrokken door het elektrostatisch geladen metaal. De stukken gaan daarna in een oven op hoge temperatuur voor uitharding. Het resultaat is een sterke, duurzame coating die roest- en hittebestendig is.







Onze zwarte coating behoort tot de absolute wereldtop op het gebied van hitte en slijtvaste eigenschappen.

Het is mogelijk om je TiGER FiRE na verloop van tijd op te frissen of om die bij te spuiten bij oppervlakkige beschadigingen met behulp van de Touch Up Paint. Zo kan je eenvoudig en bovendien helemaal zelf de oorspronkelijke uitstraling van je TiGER FiRE behouden.

TiGER FiRE
Black Kitchen Kamado

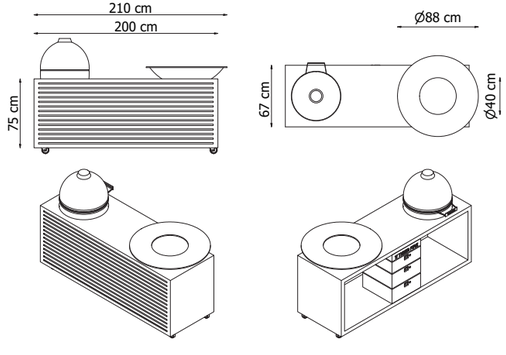
Een buitenkeuken met een TiGER FiRE plancha en een kamado is een geweldige combinatie voor de barbecueliefhebber. Met deze setup heb je de flexibiliteit om te experimenteren met verschillende kooktechnieken en smaken en om een breed scala aan gerechten te bereiden.

Entertain je gasten en laat hen wegdromen bij de heerlijke creaties van op de barbecue.

De opslag onder het werkvlak van je buitenkeuken is een handige manier om je kookgerei, servies, kruiden en andere benodigdheden binnen handbereik te houden. Organiseer je opslag door het toevoegen van een optionele set lades om de ruimte zo efficiënt mogelijk te benutten.

Verkrijgbaar in de diameter 88 cm met een TiGER FiRE Kamado Large of Big Green Egg Large, in zwart gepoederlakt.

BLACK KITCHEN KAMADO











TiGER FiRE PRO LINE

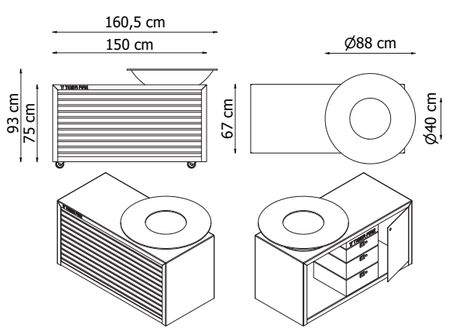
Pro Table 88 & Pro Table Kamado

Een buitenkeuken met een TiGER FiRE plancha of een TiGER FiRE Kamado is het perfecte antwoord op de behoefte aan zowel verfijning als functionaliteit. Met zijn strakke en eigentijdse design voegt het een vleugje moderne elegantie toe aan elke buitenomgeving.

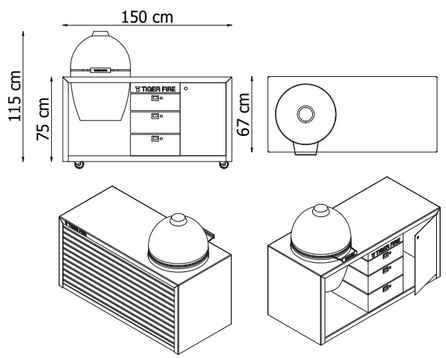
De opslag onder het werkvlak van je buitenkeuken is een handige manier om je kookgerei, servies, kruiden en andere benodigdheden binnen handbereik te houden. Organiseer je opslag door het toevoegen van een optionele set lades en een deur om de ruimte zo efficiënt mogelijk te benutten.

Verkrijgbaar in de diameter 88 cm of met TiGER FiRE Kamado Large (White, Green of Black), in zwart gepoederlakt.

PRO TABLE 88



PRO TABLE KAMADO



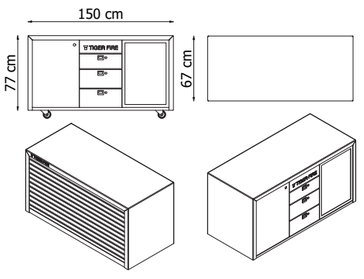




TiGER FiRE Pro Cooler Table

De TiGER FiRE Pro Cooler Table is jouw ultieme metgezel voor verkoeling tijdens je buitenavonturen. Een designstatement, dat tegelijk heel wat functionaliteit biedt. Het strakke exterieur wordt aangevuld met geïntegreerde opbergruimtes en een handig werkblad, wat het meubel enorm multifunctioneel maakt op alle gebied.

PRO COOLER TABLE







TiGER FiRE Essentials





Barbecueën is een geweldige manier om tijd door te brengen met familie en vrienden in de buitenlucht. Met deze essentials ben je goed voorbereid op een fantastische barbecue-ervaring.

TiGER FiRE Accessories



Met een uitgebreid assortiment innovatieve en hoogwaardige accessoires, verrijkt TiGER FiRE je buitenkookervaring, waardoor je de vrijheid hebt om creatieve culinaire meesterwerken te creëren op je plancha barbecue.



Ash wood chopping board



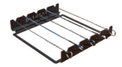
Pizza Scoop



Ash shovel



Ash wood serving plank
for 88 and 112



Saté grill
for 88



Chicken Rotisserie
for 88 and 112



Ceder wood planks



Wok set
for 70, 88 and 112



Pro Rotisserie
for 88 and 112



Salmon smoke plank
for 88 and 112



Dutch oven
for 70, 88 and 112



Pro rotisserie RVS basket



Pizza oven Corten
for 88 and 112



Paella set
for 70 and 88



Wokkels



Pizza oven Black
for 88 and 112



Smoke stack
for 70 and 88

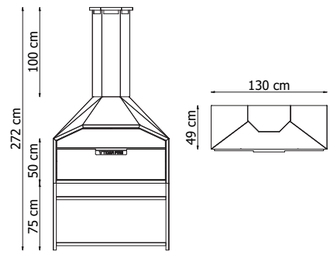


Leather Gloves (heat protection)





BRAAI



TiGER FiRE Braai

Geïnspireerd op de Zuid-Afrikaanse traditie werd de TiGER FiRE Braai ontwikkelt. Een prachtig kunstwerk dat tegelijk zorgt voor sfeer en heerlijk eten.

Maak zelf houtskool door het opstoken van hout in de kolenmaker en grill daarna langzaam smakelijke stukken vlees én groenten.

De TiGER FiRE Braai heeft in de hoogte verstelbare roosters om gerechten op verschillende temperaturen te kunnen bereiden. Ook de kolenmaker kan eenvoudig links, rechts of in het midden geplaatst worden. Zo kan u steeds de braai configureren naar wens.

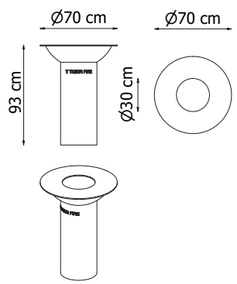
TiGER FiRE Round

Ontdek de veelzijdigheid van de TiGER FiRE Round, de ultieme metgezel voor buitenkoken op kleinere schaal. Deze handzame TiGER FiRE biedt alle voordelen van een volwaardige plancha, maar dan in een handig en ruimtebesparend formaat.

Dankzij het slanke ontwerp past deze kleine krachtpatser perfect op elk terras, balkon of in een cosy tuin.

Verkrijgbaar in de diameter 70, in Cortenstaal.

70 ROUND



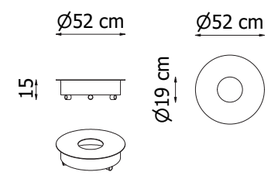


TiGER FiRE
Table BBQ

Geniet zorgeloos van barbecueën aan tafel met de TiGER FiRE Table BBQ.

Een compact alternatief voor de gekende TiGER FiRE toestellen.

TABLE BBQ

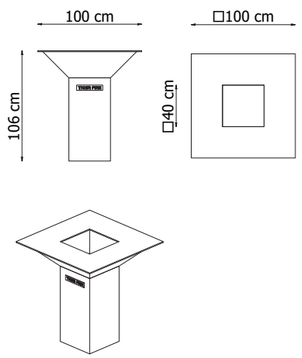


TiGER FiRE
Square

Het atypische vierkante design van de square trekt de aandacht op elk terras met zijn strakke en moderne look. De ruime bakplaat zorgt ervoor dat u capaciteit genoeg hebt voor al uw gasten.

Verkrijgbaar in de diameter 100, in Cortenstaal.

SQUARE









Maintenance

De TiGER FiRE op zich vereist een gering onderhoud. Zorg ervoor dat de bakplaat steeds voorzien is van een volledig dekkende oliefilm. Gebruik hiervoor een plantaardige olie zoals arachideolie, olijfolie, ...

Wanneer het toestel lange tijd niet gebruikt wordt is het ten sterkste aangewezen om de cover te gebruiken. Dit beschermt uw bakplaat tegen vocht en voorkomt corrosie. Ook eventuele asresten van vorig gebruik kunnen op die manier niet nat worden.

good to know...

PLATE RENOVATION KIT

De plate renovation kit komt van pas wanneer er lichte oxidatie op de bakplaat is door een tekort aan olie of blootstelling aan vocht. Je polijst je plaat op met deze kit zodat deze er terug als nieuw uitziet. Je bakplaat goed vetvrij maken alvorens deze kit te gebruiken garandeert een goede werking. Vergeet na het opfrissen je bakplaat niet te voeden met plantaardige olie.





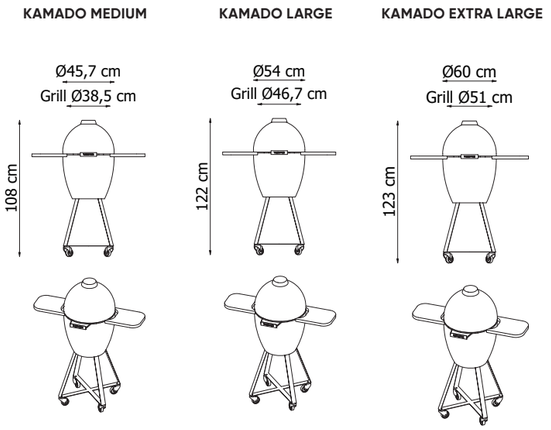


TiGER FiRE Kamado

Ovens van steen of klei worden reeds duizenden jaren door de mens gebruikt om eten te koken. Vanuit de gedane vondsten wordt aangenomen dat deze ovens de oorsprong zijn van de moderne Kamado.

In de moderne Kamado werd de klei vervangen door hoogwaardige keramische materialen. Keramiek heeft de positieve eigenschap dat het een isolerende werking heeft en daarmee de warmte goed vasthoudt. De buitenkant van de Kamado wordt afgewerkt met een hoogglans van keramisch glazuur.

De Kamado is een zeer veelzijdige barbecue. Naast grillen kan je roken, bakken en stomen, maar ook low & slow garen en zelfs pizza klaarmaken.



TiGER FiRE Kamado Pro

Maak kennis met de TiGER FiRE Kamado Pro, de ultieme Kamado BBQ-ervaring. Gemaakt van premium keramiek in combinatie met essentiële accessoires om te streven naar perfectie.

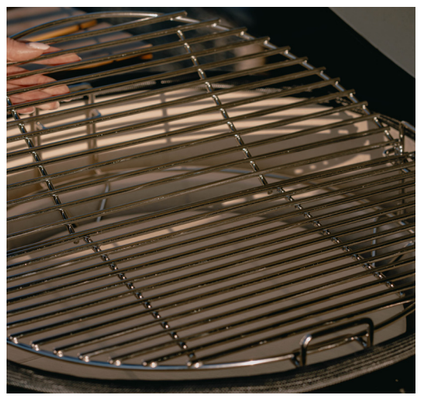
Heat deflector:
voor indirect koken en langzaam garen;
Kolenmand:
efficiënte verdeling van houtskool voor gelijkmatige warmte;
Aslade:
eenvoudig opruimen zonder gedoe;
Roestvrijstalen grillrooster:
duurzaam en perfecte grillmarkeringen.

Onze Kamado, gemaakt van hoogwaardig keramiek, garandeert uitstekende warmte-isolatie en duurzaamheid, perfect voor nauwkeurige temperatuurcontrole, grillen, roken en bakken.

Ervaar de TiGER FiRE Kamado Pro, puur genieten.









TiGER FiRE
Kamado Accessories



Low & Slow heat deflector set



Rain cover



Pizza Stone



Chicken Rotisserie



Charcoal basket



Cast iron grill



Chicken on a can sitter ceramic



Rotisserie and Pizza Oven Combination



Electric charcoal starter



TiGER FiRE Outdoor Furniture

Outdoor furniture spelen een belangrijke rol bij het creëren van een comfortabele en uitnodigende buitenruimte. De juiste meubelen kunnen de omgeving transformeren tot een plek waar je kunt ontspannen en genieten met familie en vrienden.

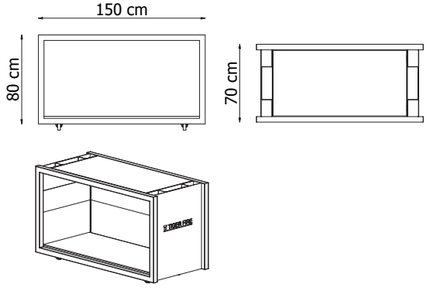


Mise en Place Black Belgian Blue Stone

Deze unieke werktafel op wielen is voorzien van een stevig natuursteen werkblad.
Het van Belgische Blauwsteen gemaakt werkblad gebruikt u voor al uw voorbereiding.

Zijn unieke vormgeving geeft uw outdoor ruimte alle gemakken van een keuken zoals u die gewoon bent. Aan de buitenzijden vindt u telkens 3 handige vakjes om alle kookbenodigdheden in te plaatsen. Met dit ruime werkblad heb je nooit plaats tekort.

MISE EN PLACE

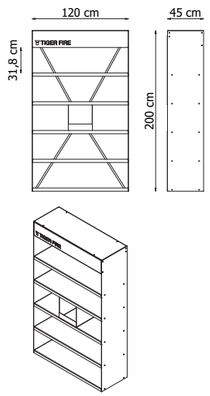


Wood Rack

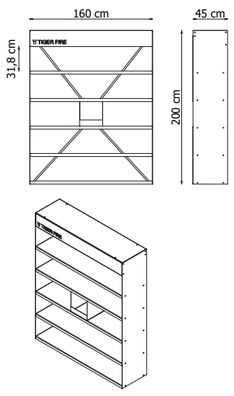
Met deze handige houtopslag hoeft u zich nooit meer zorgen te maken over waar u het hout kwijt kan voor de volgende kooksessie. Het opbergvak in het midden geeft u de ruimte om al uw benodigdheden op te bergen. Deze opslag is verkrijgbaar in twee afmetingen.

Cortenstaal of zwart gepoederlakt.

WOOD RACK 120



WOOD RACK 160





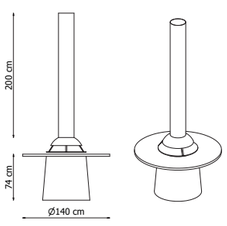
TiGER FiRE Q Table

Puur genieten samen met familie en vrienden rond de TiGER FiRE Q Table. Gezellig grillen en eindeloos napraten met een drankje rond het vuur.

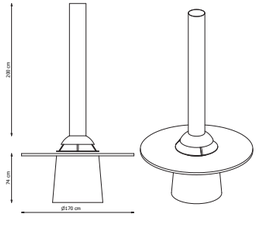
Een unieke beleving!

Cover en hoes inclusief meegeleverd.

Q TABLE



Q TABLE LARGE



TiGER FiRE Overview

Corten



TFR 70
EAN 7445904883848
TiGER FiRE
70 Mini Round



TFR 70 V
EAN 7445904891812
TiGER FiRE
70 Classic



TFR 88
EAN 77445904883855
TiGER FiRE
88 Classic



TFR 112
EAN 7445904883879
TiGER FiRE
112 Classic



TFR 88 VST
EAN 7445904891829
TiGER FiRE
88 Classic Storage



TFR 112 VST
EAN 7445904893816
TiGER FiRE
112 Classic Storage



TFR 88 ST
EAN 7445904884821
TiGER FiRE
88 Island



TFR 112 ST
EAN 7445904884838
TiGER FiRE
112 Island



TF BRAAI
EAN 7445904897883
TiGER FiRE
Braai



TFV 100
EAN 7445904884807
TiGER FiRE
Square

Black



TFR 70 V BL
EAN 7445904883831
TiGER FiRE
70 Classic Black



TFR 88 BL
EAN 7445904888836
TiGER FiRE
88 Classic Black



TFR 112 BL
EAN 7445904883893
TiGER FiRE
112 Classic Black



TFR 88 VST BL
EAN 7445904891836
TiGER FiRE
88 Classic
Storage Black



TFR 112 VST BL
EAN 7445904892895
TiGER FiRE
112 Classic
Storage Black



TFR 88 ST BL
EAN 7445904889871
TiGER FiRE
88 Island Black



TFR 112 ST BL
EAN 7445904893809
TiGER FiRE
112 Island Black



TFR TBL Q
EAN 6090908285269
TiGER FiRE
Table BBQ



TF Q TAB
EAN 7445904885859
TiGER FiRE
Q Table



TF Q TAB L
EAN 6090915632667
TiGER FiRE
Q Table Large

Pro Line



TF BKL 88
EAN 7445904893823
TiGER FiRE
Black Kitchen
Kamado Large



TF BKL 88 ST
EAN 6090910777707
TiGER FiRE
Black Kitchen
Kamado Large
with storage shelves



TF BGE L 88
EAN 7445904889840
TiGER FiRE
Black Kitchen Green
Egg Large



TF BGE L 88 ST
EAN 6090917037064
TiGER FiRE
Black Kitchen Green
Egg Large
with storage shelves



TF PT 88
EAN 6090956227297
TiGER FiRE
Pro Table 88



TF PT 88 ST
EAN 6090919529550
TiGER FiRE
Pro Table 88
with storage shelves



TF PT KL
EAN 6090909024058
TiGER FiRE
Pro Table
Kamado Large



TF PT KL ST
EAN 6090910417467
TiGER FiRE
Pro Table
Kamado Large
with storage shelves



TF PT COOL
EAN 6090926424404
TiGER FiRE
Pro Cooler Table

Kamado



TF KM W
EAN 7445904894806
TiGER FiRE
Kamado Medium
White



TF KM G
EAN 7445904894813
TiGER FiRE
Kamado Medium
Green



TF KM B
EAN 7445904897821
TiGER FiRE
Kamado Medium
Black



TF KL G PRO
EAN 6090914943993
TiGER FiRE
Kamado Large
Green Pro



TF KL B PRO
EAN 6090915416410
TiGER FiRE
Kamado Large
Black Pro



TF KL W
EAN 7445904885804
TiGER FiRE
Kamado Large
White



TF KL G
EAN 7445904894820
TiGER FiRE
Kamado Large
Green



TF KL B
EAN 7445904897838
TiGER FiRE
Kamado Large
Black



TF KXL W
EAN 7445904894837
TiGER FiRE
Kamado Extra
Large White



TF KXL G
EAN 7445904894844
TiGER FiRE
Kamado Extra
Large Green



TF KXL B
EAN 7445904897845
TiGER FiRE
Kamado Extra
Large Black

Outdoor furniture

TF MEP
EAN 7445904891881
TiGER FiRE
Mise en place Black
Belgian Blue stone

ACC 17
EAN 7445904884883
TiGER FiRE
Wood Rack 120
Black

ACC 17.1
EAN 7445904884890
TiGER FiRE
Wood Rack 160
Black

ACC 17.2
EAN 7445904892826
TiGER FiRE
Wood Rack 120
Corten



ACC 17.3
EAN 7445904892833
TiGER FiRE
Wood Rack 160
Corten

Covers



TFC 70
EAN 7445904885828
TiGER FiRE
Cover 70 Corten



TFC 70 BL
EAN 7445904885866
TiGER FiRE
Cover 70 Black



TFC 88
EAN 7445904885811
TiGER FiRE
Cover 88 Corten



TFC 88 BL
EAN 7445904889888
TiGER FiRE
Cover 88 Black



TFC 112
EAN 7445904885835
TiGER FiRE
Cover 112 Corten



TFC 112 BL
EAN 7445904889895
TiGER FiRE
Cover 112 Black



TFC 100
EAN 7445904885842
TiGER FiRE Square
100 Corten

Grills



ACC 9
EAN 7445904888805
Raised grill grate
for 70



ACC 9.1
EAN 7445904887877
Raised grill grate
HONEY for 88



ACC 9.2
EAN 7445904887884
Raised grill grate
HONEY for 112

Essentials



ACC 1
EAN 7445904886801
TiGER FiRE
Spatula RVS



ACC 2
EAN 7445904886849
TiGER FIRE
Oil can 0,7l



ACC 21
EAN 6090927332357
TiGER FiRE
Start Wokkels 1 kg



ACC 21.1
EAN 6090945835854
Leather Gloves
(heat protection)



LS
EAN 7445904891874
TiGER FiRE Leather
apron cognac -
one size



ACC 23
EAN 54 11663706195
TiGER FiRE
Beer

Accessories



ACC 3
EAN 7445904886887
Ash wood chopping
board



ACC 4
EAN 7445904886894
Ash wood serving
plank for 88



ACC 4.1
EAN 6090917446422
Ash wood serving
plank for 112



ACC 4.2
EAN 6090909758762
Cedar wood planks



ACC 5
EAN 7445904888843
Pizza oven Corten
for 88 & 112



ACC 5.1
EAN 6090945217278
Pizza oven Black for
88 & 112



ACC 5.2
EAN 7445904896879
Pizza Scoop



ACC 6
EAN 7445904886818
Salmon smoke
plank for 88 & 112



ACC 7
EAN 7445904884869
Saté grill - incl 5
RVS skewers for 88



ACC 22
EAN 6090912877863
Churrasco skewer
set - incl ring & 4
skewers

ACC 8
EAN 6090910495410
Food bumper for 70

ACC 8.1
EAN 6090912366343
Food bumper for 88



ACC 8.2
EAN 6090926596538
Food bumper for 112



ACC 10
EAN 7445904886863
Wok set for 70



ACC 10.1
EAN 7445904886856
Wok set for 88



ACC 10.2
EAN 7445904886870
Wok set for 112



ACC 12
EAN 7445904884876
Dutch oven
set for 70



ACC 12.1
EAN 7445904887808
Dutch oven
set for 88



ACC 12.2
EAN 7445904889864
Dutch oven
set for 112



ACC 14
EAN 7445904887815
Paella set 60 cm
for 70



ACC 14.1
EAN 7445904887822
Paella set 60 cm
for 88



ACC 14.2
EAN 7445904887846
Paella set 80 cm
for 88



ACC 19
EAN 7445904896886
Smoke stack for 70



ACC 19.1
EAN 7445904897807
Smoke stack for 88



ACC 19.2
EAN 7445904897814
Ash shovel

ACC 20
EAN 6090912352322
Chicken Rotisserie
for 88

ACC 20.1
EAN 6090914698640
Chicken Rotisserie
for 112

ACC 15
EAN 6090910552519
Pro Rotisserie - incl.
motor for 88 & 112

ACC 15.1
EAN 6090918010035
Pro Rotisserie RVS
basket set
for 88 &112

Kamado accessories



Kam 1
EAN 7445904894851
Low & Slow heat deflector set for Medium



Kam 2
EAN 7445904894868
Low & Slow heat deflector set for Large



Kam 3
EAN 7445904894875
Low & Slow heat deflector set for Extra Large



Kam 4
EAN 7445904894882
Rain cover for Medium



Kam 5
EAN 7445904894899
Rain cover for Large



Kam 6
EAN 7445904895810
Rain cover for Extra Large



Kam 7
EAN 7445904895834
Pizza Stone for Medium



Kam 8
EAN 7445904895841
Pizza Stone for Large



Kam 9
EAN 7445904895858
Pizza Stone for Extra Large



Kam 10
EAN 7445904895865
Chicken Rotisserie for Medium



Kam 11
EAN 7445904895872
Chicken Rotisserie for Large



Kam 12
EAN 7445904895889
Chicken Rotisserie for Extra Large



Kam 13
EAN 7445904895896
Charcoal basket for Medium



Kam 14
EAN 7445904896800
Charcoal basket for Large



Kam 15
EAN 7445904896817
Charcoal basket for Extra Large



Kam 16
EAN 7445904896824
Cast iron grill for Medium



Kam 17
EAN 7445904896831
Cast iron grill for Large



Kam 18
EAN 7445904896848
Cast iron grill for Extra Large



Kam 19
EAN 7445904896855
Chicken on a can sitter ceramic



Kam 20
EAN 6090910833878
Rotisserie and Pizza oven combination



Kam 21
EAN 6090913777766
Electric Charcoal Starter

Base materials



ACC 11
EAN 7445904884845
Placement feet (bag of 4)



ACC 11.1
EAN 7445904893885
Wheels (set of 4)



ACC 16
EAN 7445904888850
Anti contact mat TiGER FiRE for 70 Round



ACC 16.1
EAN 7445904888867
Anti contact mat TiGER FiRE for 88 Classic



ACC 16.2
EAN 7445904888881
Anti contact mat TiGER FiRE for 70 Classic



ACC 16.3
EAN 7445904888898
Anti contact mat TiGER FiRE for 88 Island



16.4
EAN 7445904889802
Anti contact mat TiGER FiRE for 112 Classic



Kam 16.5
EAN 7445904889833
Anti contact mat TiGER FiRE for 112 Island

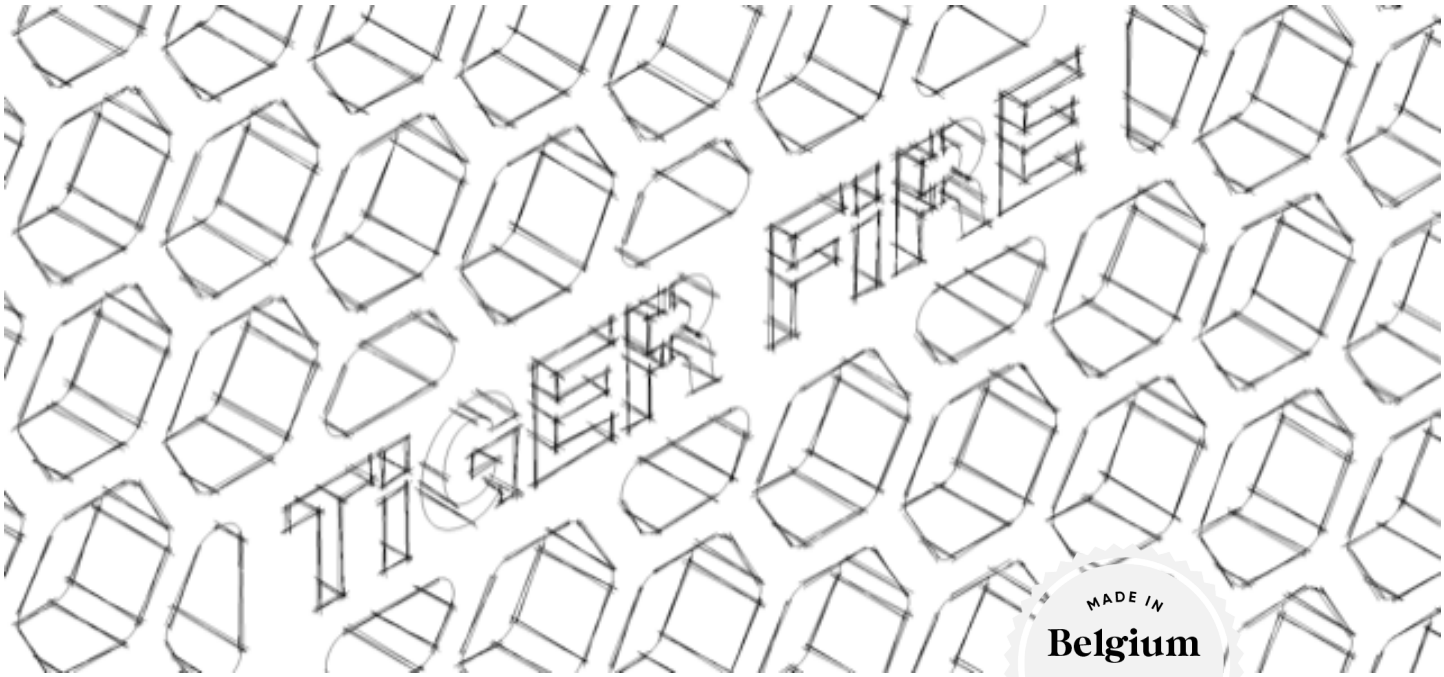
Keep it fresh



ACC 18
EAN 7445904892871
Heat Resistant Touch Up Paint



ACC 13
EAN 6090922122113
Plate renovation kit



Scan de QR code om onze
website te bezoeken

tigerfire.eu

TiGER FiRE is een EU geregistreerd merk onder het nummer 016893331. Het design van de TiGER FiRE toestellen heeft EU registratie onder de nummers 004373199-0001, 004089050-0001, 004092518-0001, 004092518-0001, 009091481-0001, 009089360-0001, 006007506-0001, 015011327-0001 en 015011329-0001.

Copyright TiGER FiRE (01/2024)