



 **TIGER FIRE**
Wood Fired Grills



Catalog



Die Geschichte hinter TiGER FiRE

TiGER FiRE, das ist rein belgisch!

Entwickelt von und für Outdoor-Enthusiasten. Als wir 2016 begannen, haben wir bewusst entschieden, unsere Produkte lokal von Hand zu fertigen. So garantieren wir, dass unsere Grills immer perfekt sind.

Ein Familienunternehmen, das gewachsen ist, um den Menschen zu ermöglichen, die Gemeinschaft rund um unsere TiGER FiRE-Produkte Tag für Tag zu genießen.

Entdecken Sie den wahren Geschmack des Kochens im Freien. Lassen Sie sich von den aufsteigenden Flammen, dem herrlichen Aroma und der gemütlichen Wärme inspirieren, die nur ein TiGER FiRE bieten kann. Mit unseren Produkten werden Sie zum Grillmeister und schaffen unvergessliche Erinnerungen mit den Menschen, die Sie lieben.

Die Produktion

Unsere Werkstätten verfügen über modernste Maschinen zur Bearbeitung von Stahl und Cortenstahl. Kürzlich haben wir unseren Maschinenpark erweitert, um unsere Produktionskapazität zu erhöhen und gleichzeitig die höchsten Qualitätsstandards zu wahren. Ein zweiter Produktionsstandort wurde eröffnet. Talentierte Mitarbeiter bauen hier täglich an den schönsten Produkten für dein Outdoor-Leben.

Mit Stolz tragen wir das Label "Made in Belgium", das für Qualität, Handwerkskunst und Innovation steht.





Feuer machen!

“Um ein Feuer aus Eiche und Buche zu machen, platziere sie in einer Pyramide und füge allmählich größere Blöcke hinzu. Stelle sicher, dass das Holz trocken ist und die Holzblöcke nicht größer als 10 cm im Durchmesser sind. Dadurch wird vermieden, dass zu viel Rauch entsteht, was für dich und deine Gäste unangenehm sein könnte.



Während des Aufheizens kann die Grillplatte mit dem Spatel gereinigt werden.

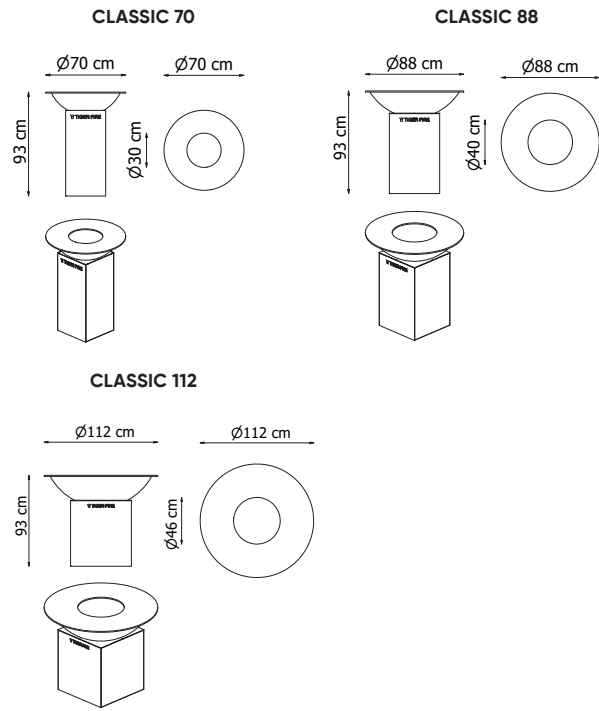
Auf diese Weise kannst du altes Öl entfernen. Du wirst sehen, dass, wenn das Gerät nach 15-30 Minuten aufgewärmt ist, überschüssige Flüssigkeiten von selbst zum Feuer wandern und verbrennen. Dieser Effekt entsteht durch die leichte Krümmung in der Mitte der Grillplatte.”



TiGER FiRE Classic

Das reinste Design von TiGER FiRE. Ein ästhetisches Meisterwerk für deinen Garten, selbst wenn es nicht in Gebrauch ist. Entfache das Feuer und mach jeden Moment im Freien magisch.

Erhältlich in den Durchmessern 70 cm, 88 cm oder 112 cm, in Cortenstahl oder schwarz pulverbeschichtet.

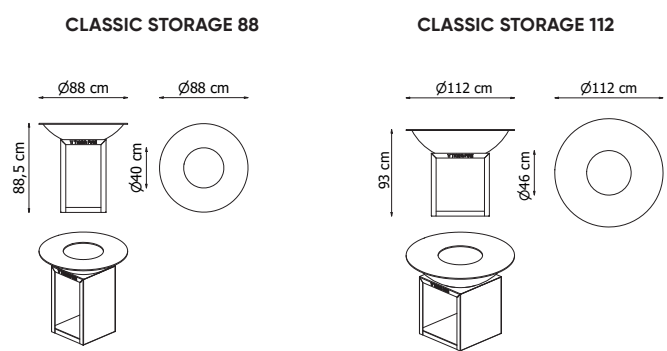




TiGER FiRE Classic Storage

Die Stil und Einfachheit von TiGER FiRE kombiniert mit der Bequemlichkeit einer integrierten Holzlagerung.

Erhältlich in den Durchmessern 88 cm oder 112 cm, aus Cortenstahl oder schwarz pulverbeschichtet.

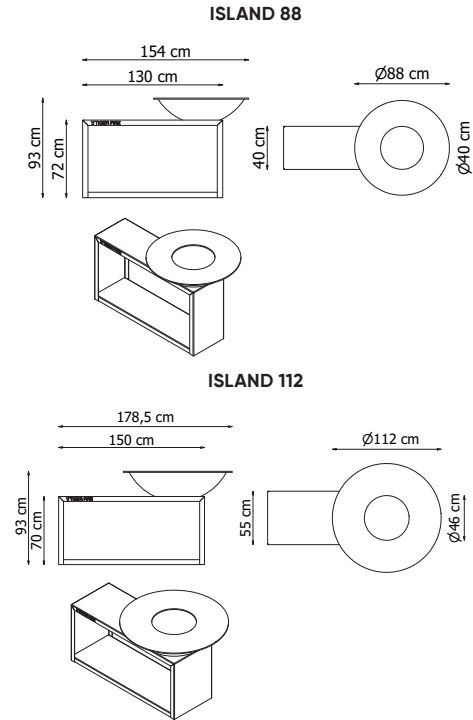




TiGER FiRE Island

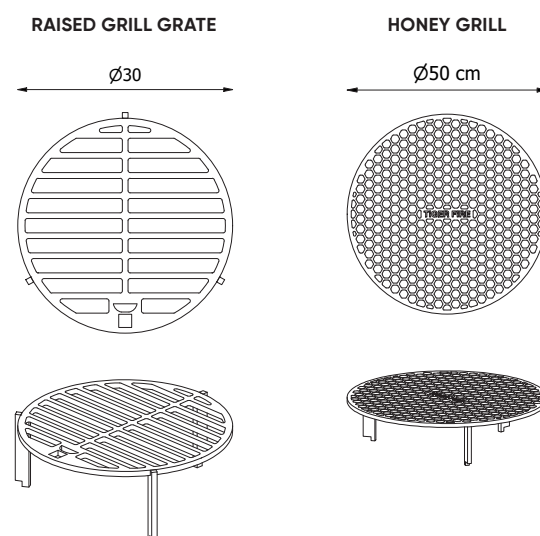
Mit seinem zeitlosen Design ist das Island ein echter Hingucker auf deiner Terrasse. Erlebe die Bequemlichkeit einer großzügigen Arbeitsfläche und einer praktischen Holzlagerung in einem einzigen Gerät.

Erhältlich in den Durchmessern 88 cm oder 112 cm, in Cortenstahl oder schwarz pulverbeschichtet.





TiGER FiRE Grills



Schaffe eine zusätzliche Fläche, um Fleisch, Fisch und Gemüse über dem Feuer zu grillen. Eine echte Geschmacksexplosion von knusprig gegrillten Gerichten mit dem Aroma von Holzkohle erwartet dich. Aufgrund der Höhe des Rostes kannst du während des Grillens problemlos zusätzliches Holz hinzufügen.



TiGER FiRE Food Bumper

Kochst du oft mit Lebensmitteln, die leicht wegrollen, oder bist du manchmal etwas zu enthusiastisch beim Kochen und Wenden mit dem Spatel? Der Foodbumper verhindert, dass Lebensmittel ins Feuer gelangen können. Dank seiner erhöhten Beine kannst du weiterhin deine Grillplatte problemlos mit dem Spatel reinigen.

TiGER FiRE Churrasco skewer set

Entführe deine Gäste auf eine kulinarische Reise, während du die Kunst des Churrasco-Grillens beherrschst. Zeige, dass du der Grillmeister bist, indem du die köstlichsten Fleischgerichte zubereitest. Die scharfen Spitzen der Spieße halten das Fleisch an Ort und Stelle, damit es gleichmäßig und saftig gegrillt wird. Aufgrund ihrer Vielseitigkeit wird dieses Set nicht nur Fleischliebhaber begeistern. Reihe Gemüse, Fisch, Garnelen oder sogar Obst auf diese Spieße und erschaffe eine Symphonie von Aromen, die jeden Gast umhauen wird.





TiGER FiRE Covers

Mit einer Abdeckung schützt du dein TiGER FiRE vor verschiedenen Witterungsbedingungen. Genieße das ganze Jahr über seine wunderschöne Präsenz im Garten und verhindere, dass die Grillplatte oxidiert oder verschmutzt wird.

Erhältlich in Cortenstahl oder schwarz pulverbeschichtet.

COVER 70

Ø72 cm



COVER 88

Ø90 cm



COVER 112

Ø116 cm



The Black Line

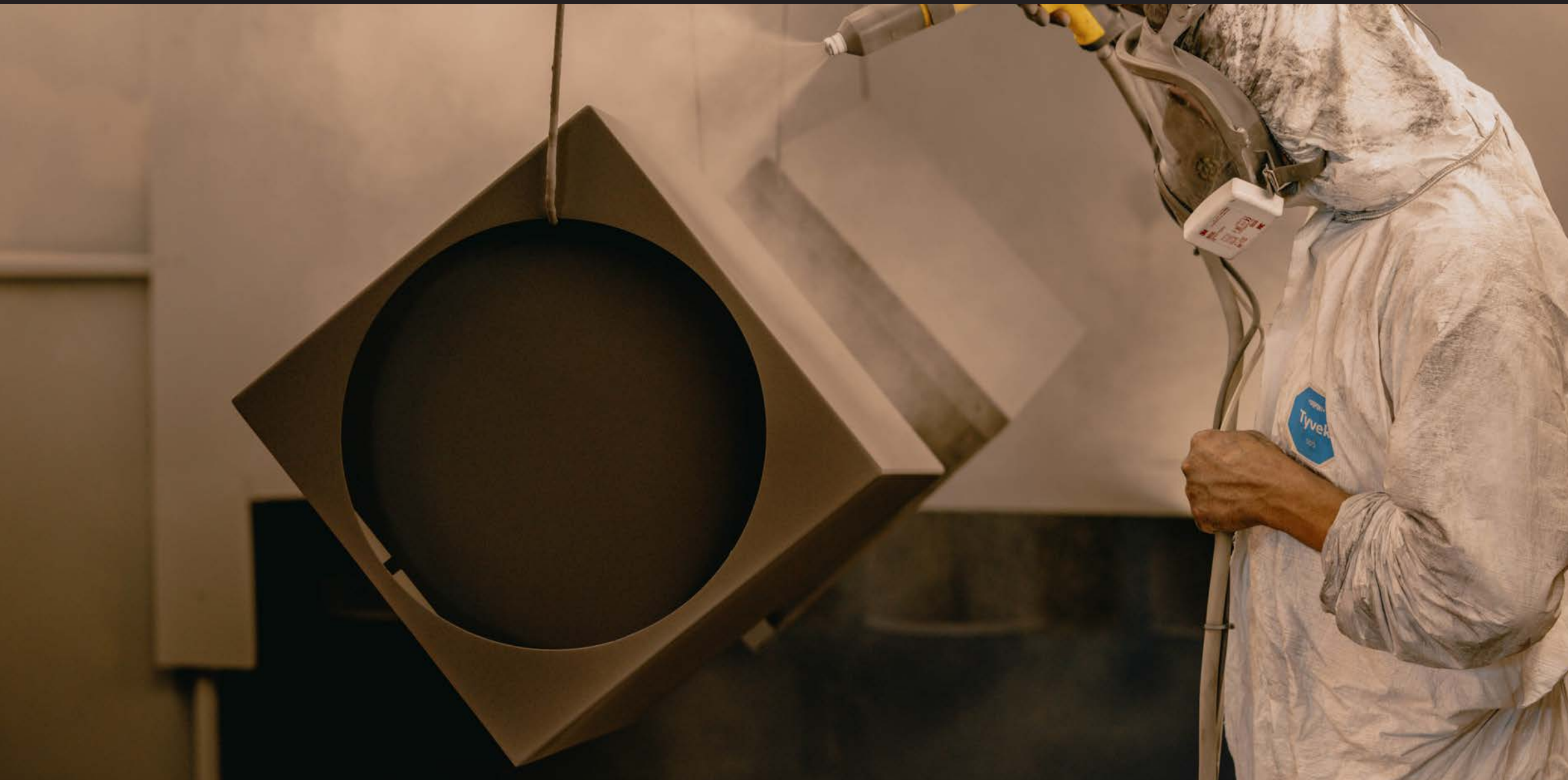
Pulverbeschichtung ist ein Verfahren, das verwendet wird, um eine strapazierfähige und attraktive Oberflächenbeschichtung auf Metallflächen zu erzeugen. Der Prozess der Pulverbeschichtung umfasst zwei wichtige Schritte: die Metallisierung und die Farbbeschichtung.

Die Metallisierung ist der erste Schritt im Prozess der Pulverbeschichtung. Es beginnt mit der Vorbereitung der zu beschichtenden Oberfläche. Nach der Vorbereitung wird die Oberfläche

elektrostatisch aufgeladen und schließlich in einen Ofen zur Aushärtung gegeben.

Nach der Metallisierung folgt die Farbbeschichtung. Dies ist der Zeitpunkt, an dem die gewünschte Farbe und Oberflächenbeschaffenheit aufgebracht werden.

Das Ergebnis ist eine starke, strapazierfähige Beschichtung, die rost- und hitzebeständig ist.



Unsere schwarze Beschichtung zählt zu den absoluten Spitzenreitern in Bezug auf Hitze- und Abriebbeständigkeit.

Es ist möglich, Ihre TiGER FiRE im Laufe der Zeit aufzufrischen oder oberflächliche Beschädigungen mit Hilfe der "Touch Up Paint" auszubessern. Auf diese Weise können Sie ganz einfach und selbstständig das ursprüngliche Erscheinungsbild Ihrer TiGER FiRE erhalten.

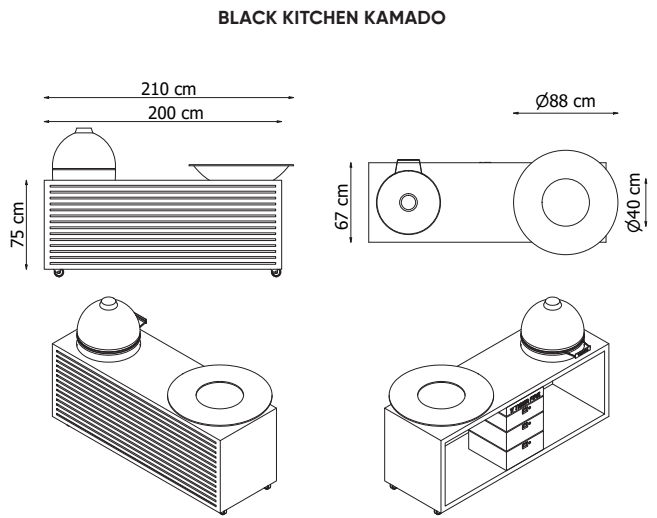
TIGER FiRE

Black Kitchen Kamado

Eine Außenküche mit einer TIGER FiRE Plancha und einem Kamado ist eine fantastische Kombination für Grill-Enthusiasten. Mit dieser Einrichtung hast du die Flexibilität, verschiedene Kochtechniken und Geschmacksrichtungen auszuprobieren und eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten. Unterhalte deine Gäste und lass sie von den köstlichen Kreationen vom Grill träumen.

Die Aufbewahrung unterhalb der Arbeitsfläche deiner Außenküche ist eine praktische Möglichkeit, deine Kochutensilien, Geschirr, Gewürze und andere Notwendigkeiten griffbereit zu halten. Organisiere deine Aufbewahrung, indem du optional einen Satz Schubladen hinzufügst, um die Platzeffizienz zu maximieren.

Erhältlich in einem Durchmesser von 88 cm mit einem TIGER FiRE Kamado Large oder Big Green Egg Large, schwarz pulverbeschichtet.





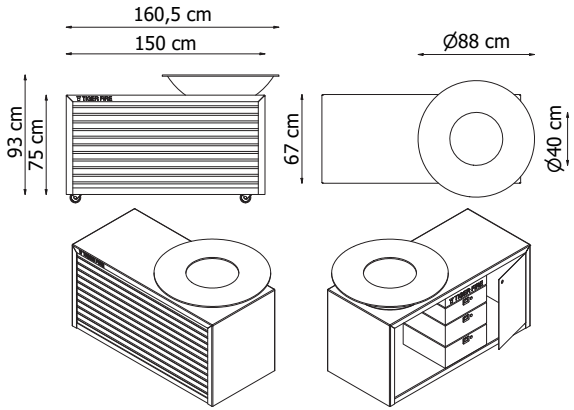
TIGER FIRE PRO LINE **Pro Table 88 &** **Pro Table Kamado**

Eine Außenküche mit einer TiGER FiRE Plancha oder einem TiGER FiRE Kamado ist die perfekte Lösung für die Bedürfnisse von Raffinesse und Funktionalität. Mit ihrem schlanken und zeitgemäßen Design fügt sie jeder Außenumgebung einen Hauch von moderner Eleganz hinzu.

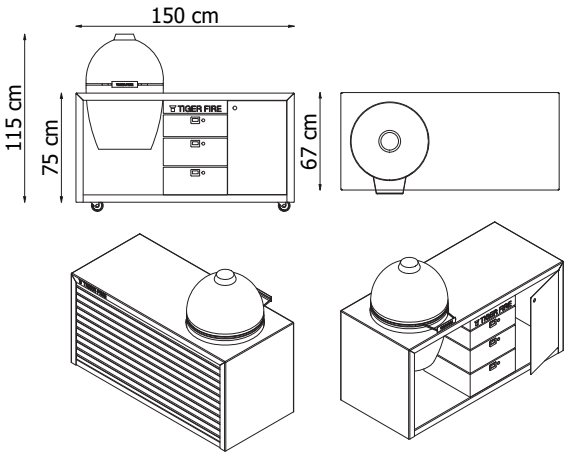
Die Aufbewahrung unterhalb der Arbeitsfläche deiner Außenküche ist eine praktische Möglichkeit, deine Kochutensilien, Geschirr, Gewürze und andere Notwendigkeiten griffbereit zu halten. Organisiere deine Aufbewahrung, indem du optional einen Satz Schubladen und eine Tür hinzufügst, um den Platz optimal zu nutzen.

Erhältlich in einem Durchmesser von 88 cm oder mit einem TiGER FiRE Kamado Large (Weiß, Grün oder Schwarz), schwarz pulverbeschichtet.

PRO TABLE 88



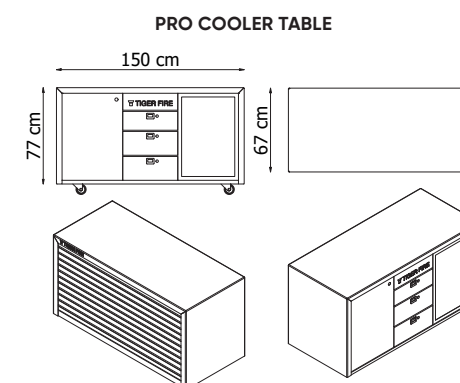
PRO TABLE KAMADO





TiGER FiRE Pro Cooler Table

Der TiGER FiRE Pro Cooler Table ist Ihr ultimativer Begleiter, um während Ihrer Outdoor-Abenteuer kühl zu bleiben. Er setzt ein Design-Statement und bietet gleichzeitig viel Funktionalität. Die elegante äußere Erscheinung wird durch integrierte Aufbewahrungsmöglichkeiten und eine praktische Arbeitsfläche ergänzt, was dieses Möbelstück in jeder Hinsicht äußerst vielseitig macht.





TiGER FiRE Essentials



Grillen ist eine großartige Möglichkeit, Zeit mit Familie und Freunden im Freien zu verbringen. Mit diesen Grundlagen bist du bestens vorbereitet für ein fantastisches Grill-Erlebnis.

TiGER FiRE Accessories

Mit einer umfangreichen Auswahl an innovativen und hochwertigen Zubehörteilen verbessert TiGER FiRE Ihr Outdoor-Kocherlebnis und gibt Ihnen die Freiheit, kreative kulinarische Meisterwerke auf Ihrem Plancha-Grill zu kreieren.



Ash wood chopping board



Ash wood serving plank
for 88 and 112



Ceder wood planks



Salmon smoke plank
for 88 and 112



Pizza oven Corten
for 88 and 112



Pizza oven Black
for 88 and 112



Pizza Scoop



Saté grill
for 88



Wok set
for 70, 88 and 112



Dutch oven
for 70, 88 and 112



Paella set
for 70 and 88



Smoke stack
for 70 and 88



Ash shovel



Chicken Rotisserie
for 88 and 112



Pro Rotisserie
for 88 and 112



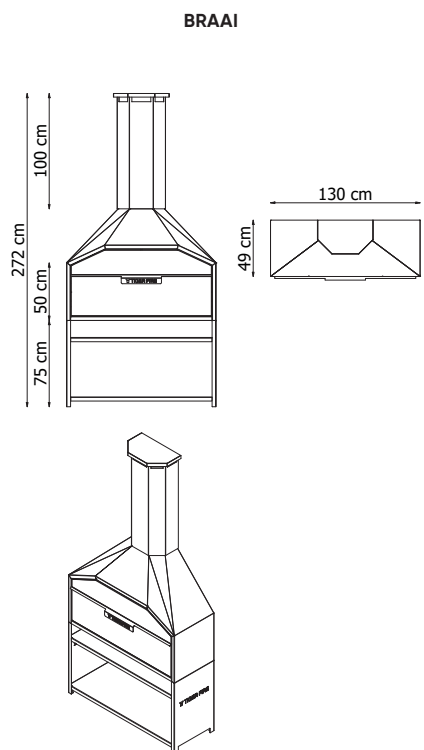
Pro rotisserie RVS basket



Wokkels



Leather Gloves (heat protection)



TiGER FiRE Braai

Inspiziert von der südafrikanischen Tradition wurde der TiGER FiRE Braai entwickelt. Es ist ein wunderschönes Kunstwerk, das gleichzeitig Ambiente und köstliches Essen schafft.

Du kannst deine eigene Holzkohle herstellen, indem du Holz im Kohlemacher verbrennst und dann langsam leckere Fleisch- und Gemüsestücke grillst.

Der TiGER FiRE Braai verfügt über höhenverstellbare Roste, um Gerichte bei verschiedenen Temperaturen zu kochen, und der Kohlemacher kann einfach links, rechts oder in der Mitte positioniert werden, um den Braai nach deinen Wünschen zu konfigurieren.

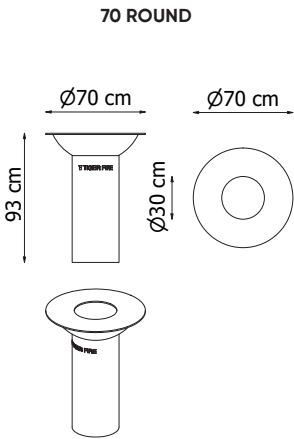
TiGER FiRE

Round

Entdecken Sie die Vielseitigkeit des TiGER FiRE Round, des ultimativen Begleiters für das Kochen im Freien im kleinen Maßstab. Diese kompakte TiGER FiRE bietet alle Vorteile einer vollwertigen Plancha in einer praktischen und platzsparenden Größe.

Dank ihres schlanken Designs passt dieses kleine Kraftpaket perfekt auf jede Terrasse, jeden Balkon oder in einen gemütlichen Garten.

Erhältlich in einem Durchmesser von 70 cm, in Cortenstahl.

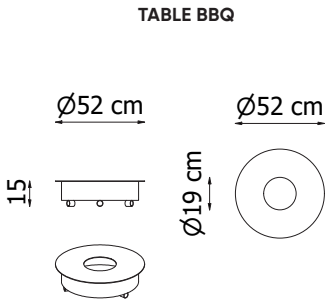




TiGER FiRE Table BBQ

Genießen Sie sorgenfreies Tischgrillen mit dem TiGER FiRE Table BBQ.

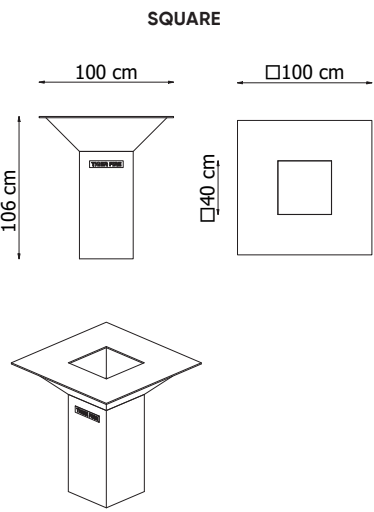
Eine kompakte Alternative zu den bekannten TiGER FiRE-Geräten.



TiGER FiRE Square

Das untypische quadratische Design des Square zieht mit seinem schlanken und modernen Look alle Blicke auf sich, egal auf welcher Terrasse. Die geräumige Grillplatte sorgt dafür, dass Sie genug Kapazität für all Ihre Gäste haben.

Erhältlich in einem Durchmesser von 100 cm, in Cortenstahl.





Maintenance

Der TiGER FiRE selbst erfordert nur minimale Wartung. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte immer mit einer vollständig deckenden Schicht Öl beschichtet ist. Sie können ein Pflanzenöl wie Erdnussöl, Olivenöl verwenden...

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, wird dringend empfohlen, die Abdeckung zu verwenden. Dies schützt Ihre Grillplatte vor Feuchtigkeit und verhindert Korrosion. Außerdem kann auf diese Weise keine verbliebene Asche aus vorheriger Verwendung nass werden.

good to know...

PLATE RENOVATION KIT

Das Platten-Renovierungskit ist nützlich, wenn auf der Grillplatte leichte Oxidation aufgrund von Ölmangel oder Feuchtigkeitsexposition auftritt. Mit diesem Kit können Sie Ihre Platte polieren, um sie wieder wie neu aussehen zu lassen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Grillplatte gründlich entfettet ist, bevor Sie dieses Kit verwenden, um effektive Ergebnisse zu erzielen. Vergessen Sie nicht, Ihre Grillplatte nach der Auffrischung mit Pflanzenöl neu zu würzen.





TIGER FIRE Kamado

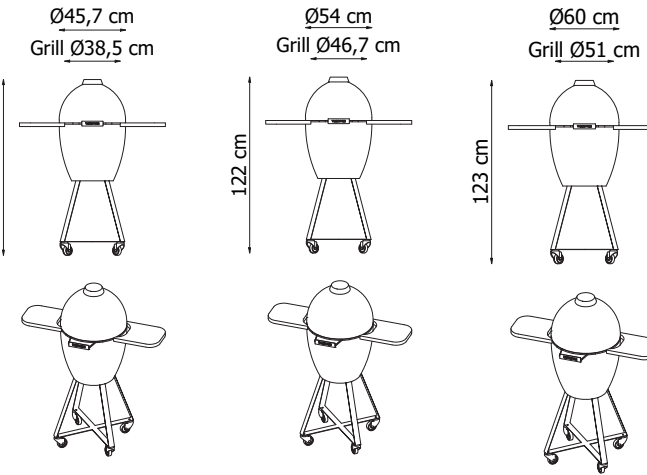
Stein- oder Tonöfen werden seit Tausenden von Jahren von Menschen zum Kochen von Lebensmitteln verwendet. Basierend auf den Entdeckungen wird angenommen, dass diese Öfen der Ursprung des modernen Kamados sind.

Im modernen Kamado wurde Ton durch hochwertige Keramikmaterialien ersetzt. Keramik hat die vorteilhafte Eigenschaft der Isolierung und hält die Wärme effektiv zurück. Die Außenseite des Kamados ist mit einer hochglänzenden Keramikglasur versehen.

Der Kamado ist ein äußerst vielseitiger Grill. Neben dem Grillen können Sie ihn auch zum Räuchern, Backen und Dämpfen verwenden, sowie für das Garen bei niedriger Temperatur und langsames Kochen, und sogar zum Zubereiten von Pizza.



KAMADO MEDIUM KAMADO LARGE KAMADO EXTRA LARGE



TiGER FiRE Kamado Pro

Lernen Sie den TiGER FiRE Kamado Pro kennen, das ultimative Kamado-Grillerlebnis. Hergestellt aus hochwertiger Keramik und begleitet von wesentlichen Zubehörteilen, um Perfektion anzustreben.

- Hitzereflektor:**
für indirektes Kochen und langsames Rösten;
- Kohlekorb:**
effiziente Verteilung der Holzkohle für gleichmäßige Hitze;
- Ascheschublade:**
einfache Reinigung ohne Aufwand;
- Grillrost aus Edelstahl:**
robust und perfekte Grillstreifen.

Unser Kamado, gefertigt aus hochwertiger Keramik, gewährleistet eine hervorragende Wärmedämmung und Langlebigkeit, ideal für präzise Temperaturkontrolle, Grillen, Räuchern und Backen.

Erleben Sie den TiGER FiRE Kamado Pro, reines Vergnügen.



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 for Large



Electric charcoal starter



TiGER FiRE Outdoor Furniture

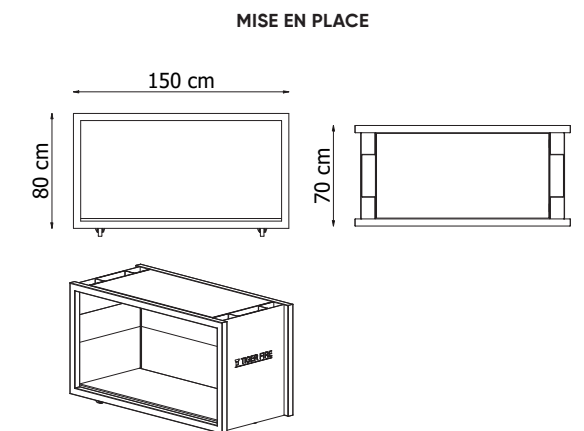
Outdoor-Möbel spielen eine wichtige Rolle dabei, einen komfortablen und einladenden Außenbereich zu schaffen. Die richtigen Möbel können die Umgebung in einen Ort verwandeln, an dem Sie sich mit Familie und Freunden entspannen und genießen können.



Mise en Place Black Belgian Blue Stone

Diese einzigartige, rollbare Arbeitsplatte verfügt über eine robuste Arbeitsplatte aus Naturstein. Die belgische Blaustein-Arbeitsplatte eignet sich perfekt für all Ihre Vorbereitungen. Ihr einzigartiges Design bietet Ihrem Außenbereich alle Annehmlichkeiten einer Küche, wie Sie es gewohnt sind.

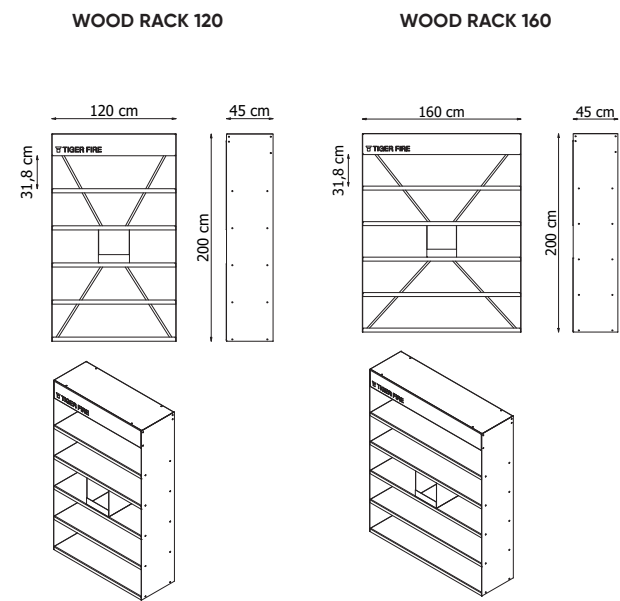
An den äußeren Seiten finden Sie drei praktische Fächer zur Aufbewahrung all Ihrer Kochutensilien. Mit dieser geräumigen Arbeitsplatte werden Ihnen nie die Platz ausgehen.



Wood Rack

Mit dieser praktischen Holzlagerung müssen Sie sich nie wieder Gedanken darüber machen, wo Sie Ihr Holz für die nächste Kochsession lagern. Das Lagerfach in der Mitte bietet ausreichend Platz für all Ihre Vorräte. Diese Lagerung ist in zwei verschiedenen Größen erhältlich.

Cortenstahl oder schwarz pulverbeschichtet.



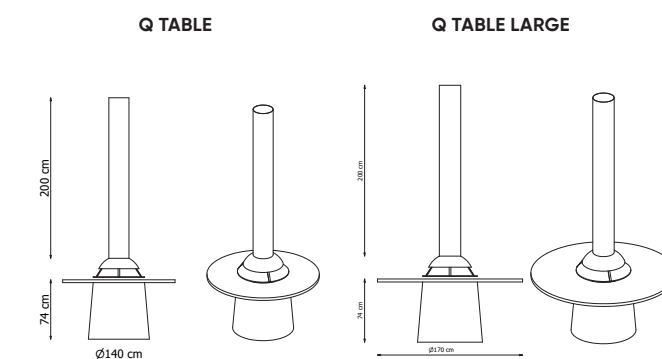


TiGER FiRE Q Table

Reines Vergnügen mit Familie und Freunden um den TiGER FiRE Q Table. Gemütliches Grillen und endlose Gespräche bei einem Getränk am Feuer.

Eine einzigartige Erfahrung!

Abdeckung und Hülle inklusive.



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 5411663783325

TiGER FiRE
Beer (pack of 6)

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 for 88



ACC 22.1
EAN 6090909620687

Churrasco skewer
set - incl ring & 4
skewers for 112



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

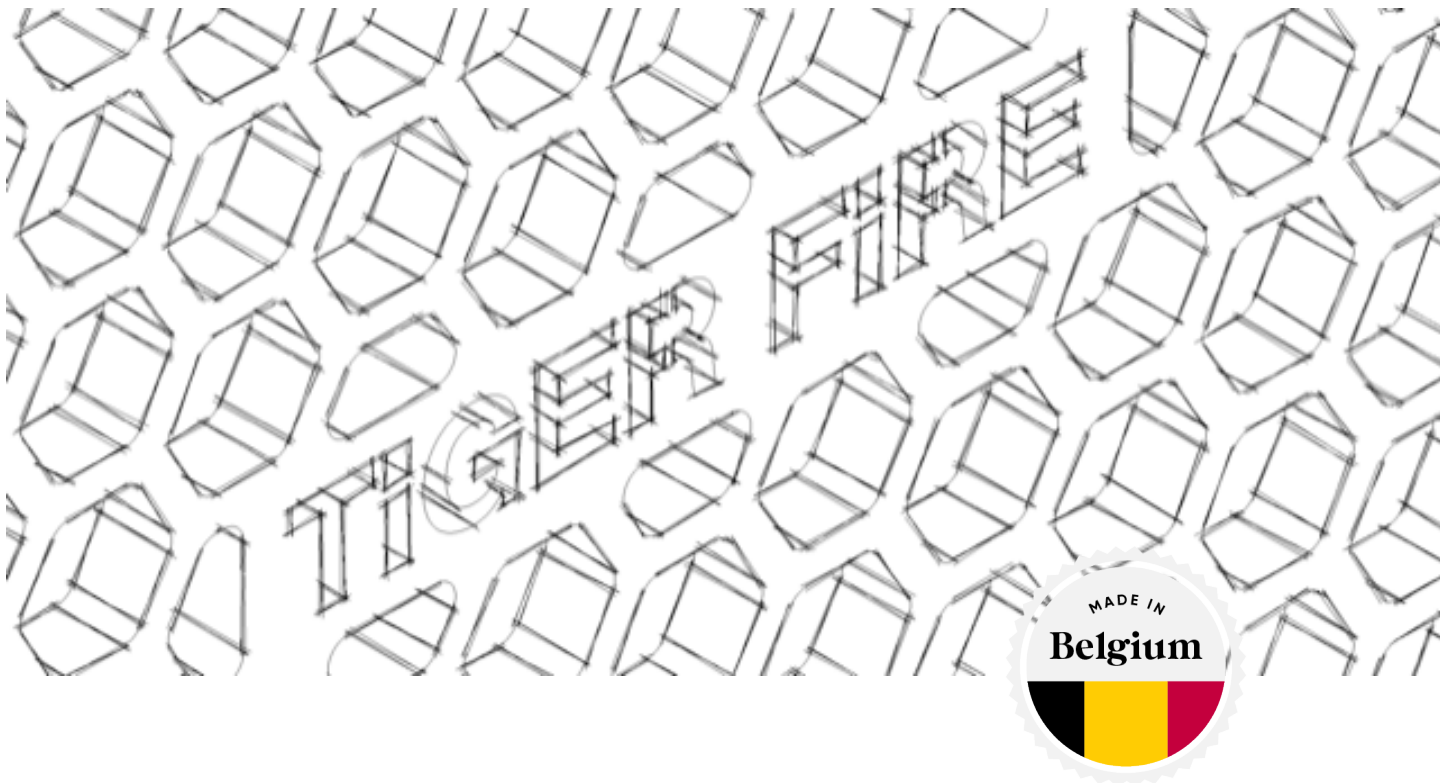
 Kam 1 EAN 7445904894851 Low & Slow heat deflector set for Medium	 Kam 2 EAN 7445904894868 Low & Slow heat deflector set for Large	 Kam 3 EAN 7445904894875 Low & Slow heat deflector set for Extra Large	 Kam 4 EAN 7445904894882 Rain cover for Medium
 Kam 5 EAN 7445904894899 Rain cover for Large	 Kam 6 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 for Large
 Kam 21 EAN 6090913777766 Electric Charcoal Starter			

Base materials

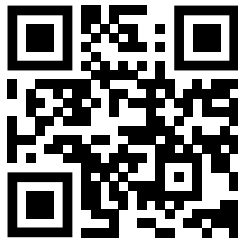
 ACC 11 EAN 7445904884845 Placement feet (bag of 4)	 ACC 11.1 EAN 7445904893885 Wheels (set of 4)	 ACC 16 EAN 7445904888850 Anti contact mat TiGER FiRE for 70 Round	 ACC 16.1 EAN 7445904888867 Anti contact mat TiGER FiRE for 88 Classic
 ACC 16.2 EAN 7445904888881 Anti contact mat TiGER FiRE for 70 Classic	 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
---	--



Scannen Sie den QR-Code,
um unsere Website zu besuchen



 tigerfire.eu

TiGER FiRE ist eine in der EU registrierte Marke unter der Nummer 016893331. . Das Design der TiGER FiREGeräte ist unter den Nummern 004373199-0001, 004089050-0001, 004092518-0001, 004092518-0001, 009091481-0001, 009089360-0001, 006007506-0001, 015011327-0001 und 015011329-0001 in der EU registriert.