

Catalog 2024

FR



L’histoire derrière TiGER FiRE

TiGER FiRE, c’est purement belge !

Créé par et pour les amoureux de la vie en plein air. Lors de sa création en 2016, le choix délibéré a été fait de fabriquer nos produits localement à la main. Cela nous permet de garantir que nos barbecues sont toujours parfaits.

Une entreprise familiale où nous permettons aux gens de profiter chaque jour de la convivialité autour de nos produits TiGER FiRE a émergé de cela.

Découvrez la vraie saveur de la cuisine en plein air. Laissez-vous inspirer par les flammes montantes, l’arôme délicieux et la chaleur chaleureuse que seul un TiGER FiRE peut offrir. Avec nos produits, vous êtes le maître du grill et vous créez des souvenirs inoubliables avec les personnes que vous chérissez.

La production

Nos ateliers sont équipés des machines les plus modernes pour le travail de l'acier et de l'acier Corten. Récemment, notre parc de machines a été étendu pour augmenter notre capacité de production tout en maintenant les normes de qualité les plus élevées. Une deuxième site de production a été établi. Des employés talentueux construisent ici chaque jour les plus beaux produits pour votre espace extérieur.

Nous portons fièrement le label Made in Belgium, synonyme de qualité, d'artisanat et d'innovation.











Allumez le feu!

Pour allumer un feu de chêne et de hêtre, disposez-le en forme de pyramide et ajoutez progressivement des morceaux plus gros. Assurez-vous que le bois que vous utilisez est sec et que les morceaux de bois ne dépassent pas 10 cm de diamètre. Cela évitera une trop grande production de fumée, ce qui n'est pas agréable pour vous et vos invités.

Pendant le chauffage, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson avec la spatule. Cela permettra d'enlever l'ancienne huile.

Vous verrez que lorsque l'appareil sera chauffé après 15-30 minutes, les liquides en excès se dirigeront naturellement vers le feu et brûleront. Cet effet est dû à la légère courbure au centre de la plaque de cuisson.

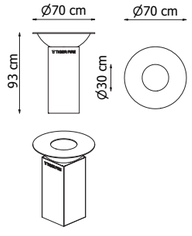


TiGER FiRE Classic

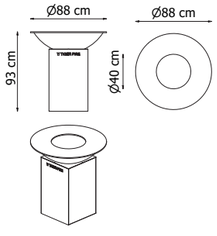
Le design le plus pur de TiGER FiRE. Une œuvre esthétique pour votre jardin, même lorsqu'elle n'est pas en service. Allumez le feu et rendez chaque moment en plein air magique.

Disponible en diamètres de 70 cm, 88 cm ou 112 cm, en acier Corten ou laqué en noir par poudrage.

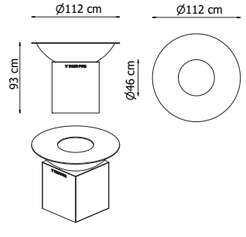
CLASSIC 70



CLASSIC 88



CLASSIC 112



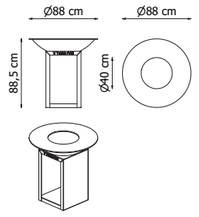


TiGER FiRE Classic Storage

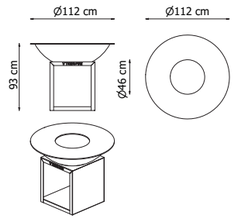
Le style et la simplicité de TiGER FiRE avec la commodité d'un rangement intégré pour le bois.

Disponible en diamètres de 88 cm ou 112 cm, en acier Corten ou laqué en noir par poudrage.

CLASSIC STORAGE 88



CLASSIC STORAGE 112





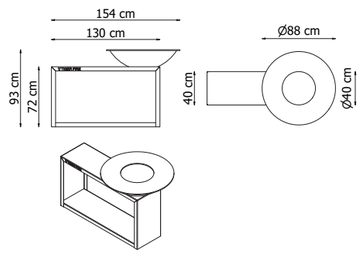


TiGER FiRE Island

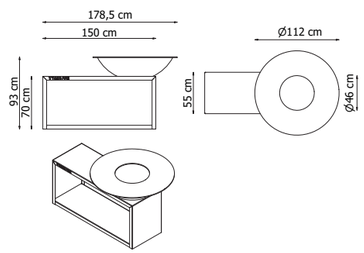
Avec son design intemporel, l'îlot est un véritable accroche-regard sur votre terrasse. Profitez de la commodité d'un plan de travail spacieux et d'un rangement en bois pratique intégré dans un seul appareil.

Disponible en diamètres de 88 cm ou 112 cm, en acier Corten ou laqué en noir par poudrage.

ISLAND 88

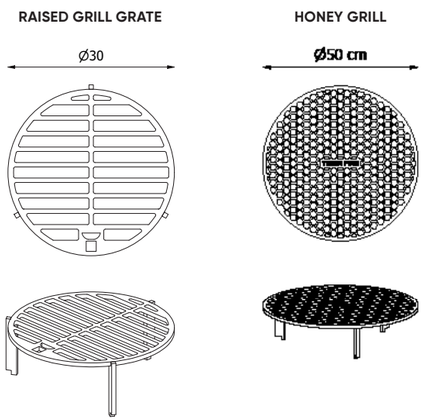


ISLAND 112





TiGER FiRE Grills



Créez une surface supplémentaire pour griller de la viande, du poisson et des légumes au-dessus du feu. Une véritable explosion de saveurs vous attend avec des plats grillés croustillants et un arôme de charbon de bois. Grâce à la hauteur de la grille, vous pouvez facilement ajouter du bois pendant la cuisson.



TiGER FiRE
Food Bumper

Cuisinez-vous souvent avec des produits qui roulent facilement, ou êtes-vous un peu trop enthousiaste lors de la démonstration de cuisine avec une spatule? Le pare-chocs alimentaire évite que des aliments tombent dans le feu. Grâce à ses pattes surélevées, vous pouvez toujours nettoyer votre plaque de cuisson avec une spatule.

TiGER FiRE
Churrasco skewer set

Emmenez vos invités dans un voyage culinaire tout en maîtrisant l'art de griller à la churrasco. Montrez que vous êtes le maître du barbecue en préparant les plats de viande les plus délicieux. Les pointes tranchantes des broches maintiennent la viande en place, assurant une cuisson uniforme et juteuse. Grâce à sa polyvalence, cet ensemble peut ravir non seulement les amateurs de viande. Enfilez des légumes, du poisson, des crevettes ou même des fruits sur ces broches et créez une symphonie de saveurs qui éblouira chaque invité.





TiGER FiRE Covers

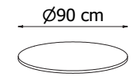
Avec une housse, vous protégez votre TiGER FiRE contre diverses conditions météorologiques. Profitez de sa magnifique présence dans le jardin tout au long de l'année et évitez que la plaque de cuisson ne s'oxyde ou ne se salisse.

Disponible en acier Corten ou laqué en noir par poudrage.

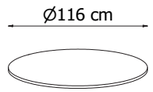
COVER 70



COVER 88



COVER 112



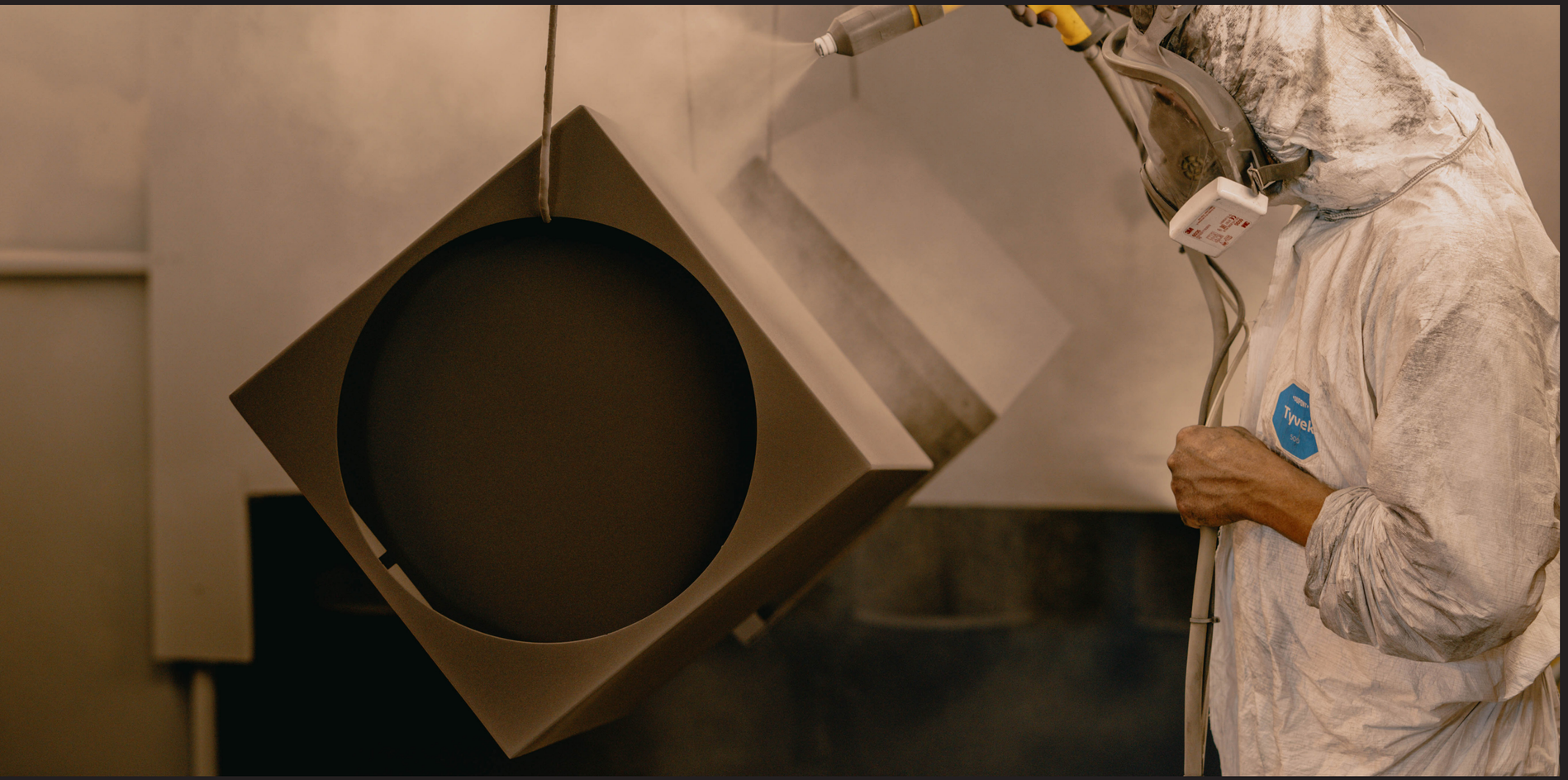
The Black Line

La thermolaquage est un processus utilisé pour créer une finition durable et attrayante sur les surfaces métalliques.

Le processus de thermolaquage comprend deux étapes principales : la métallisation et la coloration. La métallisation est la première étape du processus de thermolaquage. Elle commence par la préparation de la surface à revêtir. Le métal est traité avec une couche anticorrosion.

Après la métallisation, la coloration suit. C'est à ce moment que la couleur et la finition souhaitées sont ajoutées aux pièces en chargeant électrostatiquement la surface. Le revêtement résistant à la chaleur est ainsi attiré par le métal chargé électrostatiquement. Ensuite, les pièces passent dans un four à haute température pour durcir. Le résultat est un revêtement solide, durable, résistant à la rouille et à la chaleur.







Notre revêtement noir figure parmi les meilleurs au monde en termes de propriétés résistantes à la chaleur et à l'usure.

Il est possible de rafraîchir votre TiGER FiRE avec le temps ou de retoucher les dommages mineurs en utilisant la peinture de retouche. Ainsi, vous pouvez facilement et par vous-même préserver l'apparence d'origine de votre TiGER FiRE.

TiGER FiRE
Black Kitchen Kamado

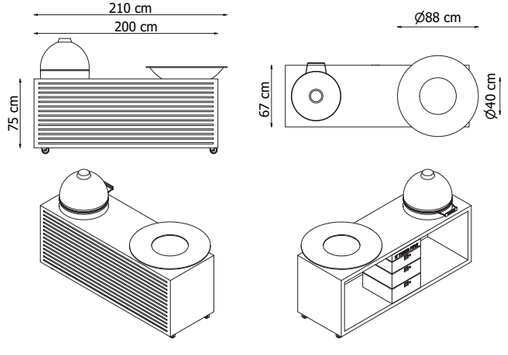
Une cuisine extérieure avec une plancha TiGER FiRE et un kamado est une excellente combinaison pour les amateurs de barbecue. Avec cette configuration, vous avez la flexibilité d'expérimenter différentes techniques de cuisson et saveurs, ainsi que de préparer une grande variété de plats.

Régalez vos invités et laissez-les rêver devant les délicieuses créations du barbecue.

Le rangement sous le plan de travail de votre cuisine extérieure est un moyen pratique de garder à portée de main vos ustensiles de cuisine, vaisselle, épices et autres fournitures. Organisez votre espace de rangement en ajoutant un ensemble de tiroirs en option pour maximiser l'efficacité de l'espace.

Disponible en un diamètre de 88 cm avec un TiGER FiRE Kamado Large ou un Big Green Egg Large, laqué en noir par poudrage.

BLACK KITCHEN KAMADO











TiGER FiRE PRO LINE

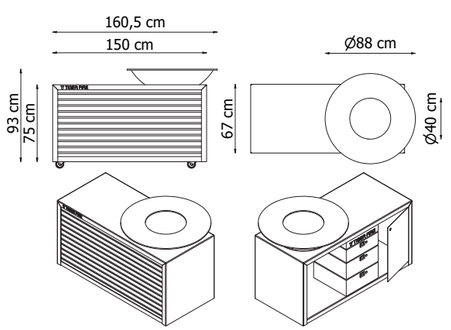
Pro Table 88 & Pro Table Kamado

Une cuisine extérieure équipée d'une plancha TiGER FiRE ou d'un Kamado TiGER FiRE est la réponse parfaite aux besoins de raffinement et de fonctionnalité. Avec son design épuré et contemporain, elle ajoute une touche d'élégance moderne à tout environnement extérieur.

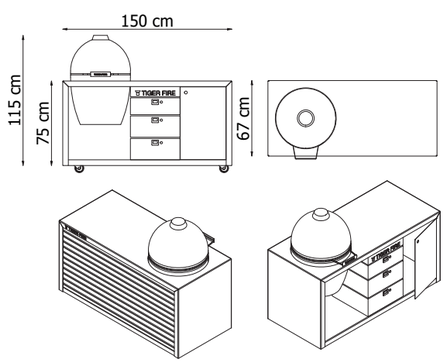
Le rangement sous le plan de travail de votre cuisine extérieure est un moyen pratique de garder à portée de main vos ustensiles de cuisine, vaisselle, épices et autres fournitures. Organisez votre espace de rangement en ajoutant un ensemble de tiroirs en option et une porte pour maximiser l'efficacité de l'espace.

Disponible en diamètre 88 cm ou avec le Kamado TiGER FiRE Large (Blanc, Vert ou Noir), laqué en noir par poudrage.

PRO TABLE 88



PRO TABLE KAMADO



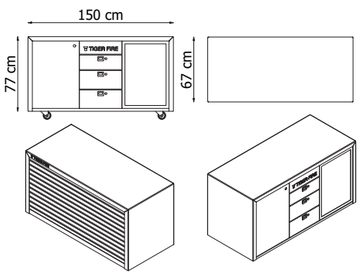




TiGER FiRE Pro Cooler Table

La TiGER FiRE Pro Cooler Table est votre compagnon ultime pour rester au frais lors de vos aventures en plein air. Une déclaration de design qui offre également une grande fonctionnalité. Son extérieur élégant est complété par des espaces de rangement intégrés et un plateau de travail pratique, ce qui rend ce meuble extrêmement polyvalent dans tous les domaines.

PRO COOLER TABLE







TiGER FiRE Essentials





Le barbecue est un excellent moyen de passer du temps avec la famille et les amis en plein air. Avec ces éléments essentiels, vous serez bien préparé pour une expérience de barbecue fantastique.

TiGER FiRE Accessories



Avec une gamme étendue d'accessoires innovants et de haute qualité, TiGER FiRE enrichit votre expérience de cuisson en plein air, vous offrant la liberté de créer des chefs-d'œuvre culinaires créatifs sur votre plancha barbecue.



Ash wood chopping board



Pizza Scoop



Ash shovel



Ash wood serving plank
for 88 and 112



Ceder wood planks



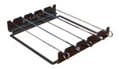
Salmon smoke plank
for 88 and 112



Pizza oven Corten
for 88 and 112



Pizza oven Black
for 88 and 112



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



Chicken Rotisserie
for 88 and 112



Pro Rotisserie
for 88 and 112



Pro rotisserie RVS basket



Wokkels

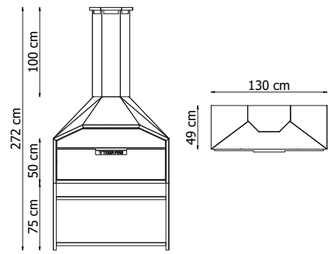


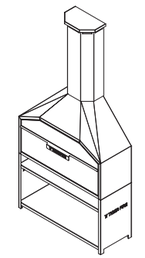
Leather Gloves (heat protection)





BRAAI





TiGER FiRE Braai

Inspiré par la tradition sud-africaine, le TiGER FiRE Braai a été développé. C'est une magnifique œuvre d'art qui crée une atmosphère tout en vous permettant de déguster de délicieux repas.

Fabriquez votre propre charbon de bois en brûlant du bois dans le fumoir, puis faites griller lentement de délicieux morceaux de viande et de légumes. Le TiGER FiRE Braai est équipé de grilles ajustables en hauteur pour cuire des plats à différentes températures.

De plus, le fumoir peut facilement être placé à gauche, à droite ou au milieu, vous permettant de configurer le braai selon vos préférences.

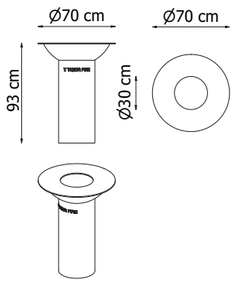
TiGER FiRE Round

Découvrez la polyvalence du TiGER FiRE Round, le compagnon ultime pour la cuisine en plein air à petite échelle. Ce TiGER FiRE pratique offre tous les avantages d'une plancha complète, mais dans un format pratique et peu encombrant.

Grâce à son design élancé, ce petit dynamo s'intègre parfaitement sur n'importe quelle terrasse, balcon ou dans un jardin cosy.

Disponible en diamètre 70, en acier corten.

70 ROUND



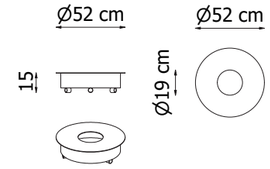


TiGER FiRE
Table BBQ

Profitez sans souci d’un barbecue à table avec le TiGER FiRE Table BBQ.

Une alternative compacte aux appareils TiGER FiRE bien connus.

TABLE BBQ

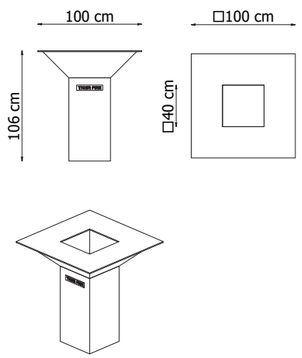


TiGER FiRE
Square

Le design carré atypique du modèle Square attire l'attention sur n'importe quelle terrasse avec son aspect épuré et moderne. La grande plaque de cuisson vous assure une capacité suffisante pour tous vos invités.

Disponible en diamètre 100 cm, en acier Corten.

SQUARE









Maintenance

Le TiGER FiRE lui-même nécessite peu d'entretien. Assurez-vous que la plaque de cuisson soit toujours recouverte d'une fine pellicule d'huile. Utilisez de préférence une huile végétale telle que l'huile d'arachide, l'huile d'olive, ...

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il est fortement recommandé d'utiliser le couvercle. Cela protégera votre plaque de cuisson de l'humidité et évitera la corrosion. De plus, cela empêchera toute éventuelle accumulation de cendres provenant de l'utilisation précédente de devenir humide.

good to know...

PLATE RENOVATION KIT

Le kit de rénovation de plaque est utile lorsque la plaque de cuisson présente une légère oxydation due à un manque d'huile ou à une exposition à l'humidité. Vous polissez votre plaque avec ce kit pour qu'elle retrouve son aspect neuf. Assurez-vous de bien dégraisser la plaque avant d'utiliser ce kit pour garantir son bon fonctionnement.
N'oubliez pas d'appliquer de l'huile végétale sur la plaque après la rénovation pour la nourrir.





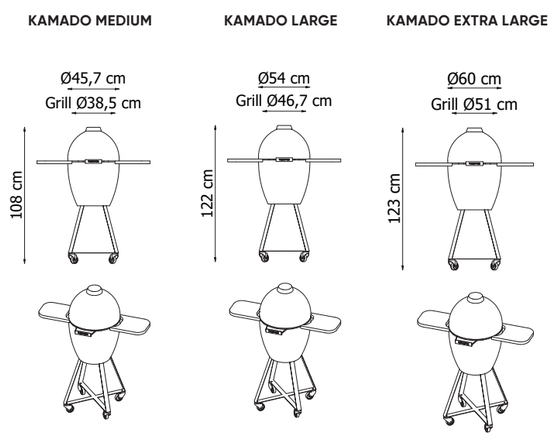


TiGER FiRE Kamado

Les fours en pierre ou en argile sont utilisés par l'homme depuis des milliers d'années pour cuisiner. À partir des découvertes faites, on suppose que ces fours sont à l'origine du Kamado moderne.

Dans le Kamado moderne, l'argile a été remplacée par des matériaux céramiques de haute qualité. La céramique a l'avantage d'avoir des propriétés isolantes qui retiennent bien la chaleur. L'extérieur du Kamado est fini avec un émail céramique à haute brillance.

Le Kamado est un barbecue très polyvalent. En plus de griller, vous pouvez aussi fumer, cuire au four et cuire à la vapeur, mais aussi cuisiner lentement et même préparer des pizzas.



TiGER FiRE Kamado Pro

Faites la connaissance du TiGER FiRE Kamado Pro, l'expérience ultime du barbecue Kamado. Fabriqué en céramique de première qualité et accompagné d'accessoires essentiels pour viser la perfection.

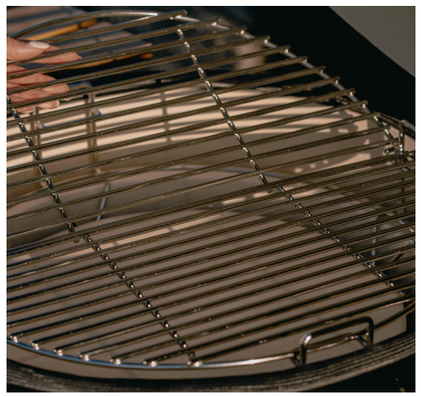
Déflecteur de chaleur:
pour une cuisson indirecte et lente;
Panier à charbon:
répartition efficace du charbon de bois pour une chaleur uniforme;
Tiroir à cendres:
un nettoyage facile sans tracas;
Grille en acier inoxydable:
robuste avec des marques de grillade parfaites.

Notre Kamado, fabriqué en céramique de haute qualité, assure une excellente isolation thermique et une durabilité exceptionnelle, parfait pour un contrôle précis de la température, le grill, la fumée et la cuisson.

Découvrez le TiGER FiRE Kamado Pro, pour une expérience de pur plaisir.









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

Les meubles d'extérieur jouent un rôle essentiel dans la création d'un espace extérieur confortable et accueillant. Les bons meubles peuvent transformer l'environnement en un endroit où vous pouvez vous détendre et profiter en famille et entre amis.

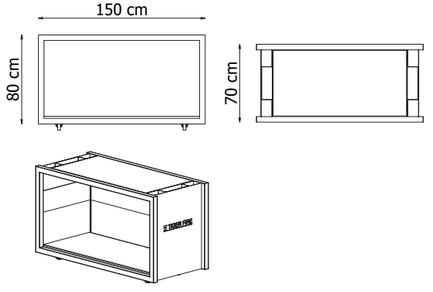


Mise en Place Black Belgian Blue Stone

Cette table de travail unique sur roues est équipée d'un solide plan de travail en pierre naturelle. Le plan de travail en pierre bleue belge vous permet de préparer tous vos repas. Sa conception unique offre à votre espace extérieur toutes les commodités d'une cuisine telle que vous en avez l'habitude.

À l'extérieur, vous trouverez toujours 3 compartiments pratiques pour ranger tous les ustensiles de cuisine. Avec ce plan de travail spacieux, vous n'aurez jamais besoin de plus d'espace.

MISE EN PLACE

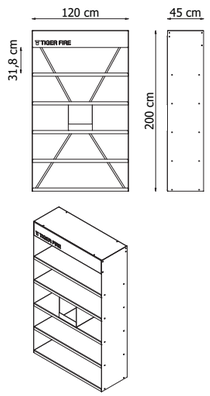


Wood Rack

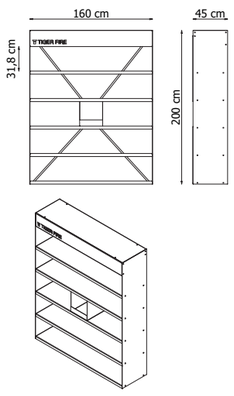
Avec ce pratique stockage de bois, vous n'aurez plus jamais à vous soucier de l'endroit où vous pouvez ranger le bois pour la prochaine session de cuisson. Le compartiment de stockage au milieu vous donne de l'espace pour ranger tous vos accessoires.

Ce stockage est disponible en deux tailles, en acier Corten ou laqué en noir par poudrage.

WOOD RACK 120



WOOD RACK 160







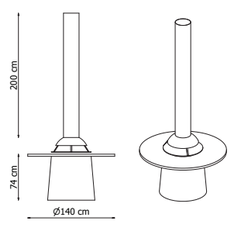
TiGER FiRE Q Table

Profiter pleinement en compagnie de la famille et des amis autour de TiGER FiRE Q Table. Faire des grillades conviviales et discuter sans fin autour d'un verre près du feu.

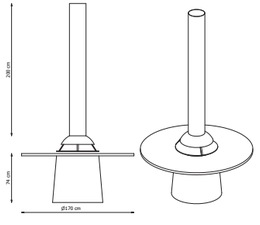
Une expérience unique!

Le couvercle et la housse sont inclus.

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 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

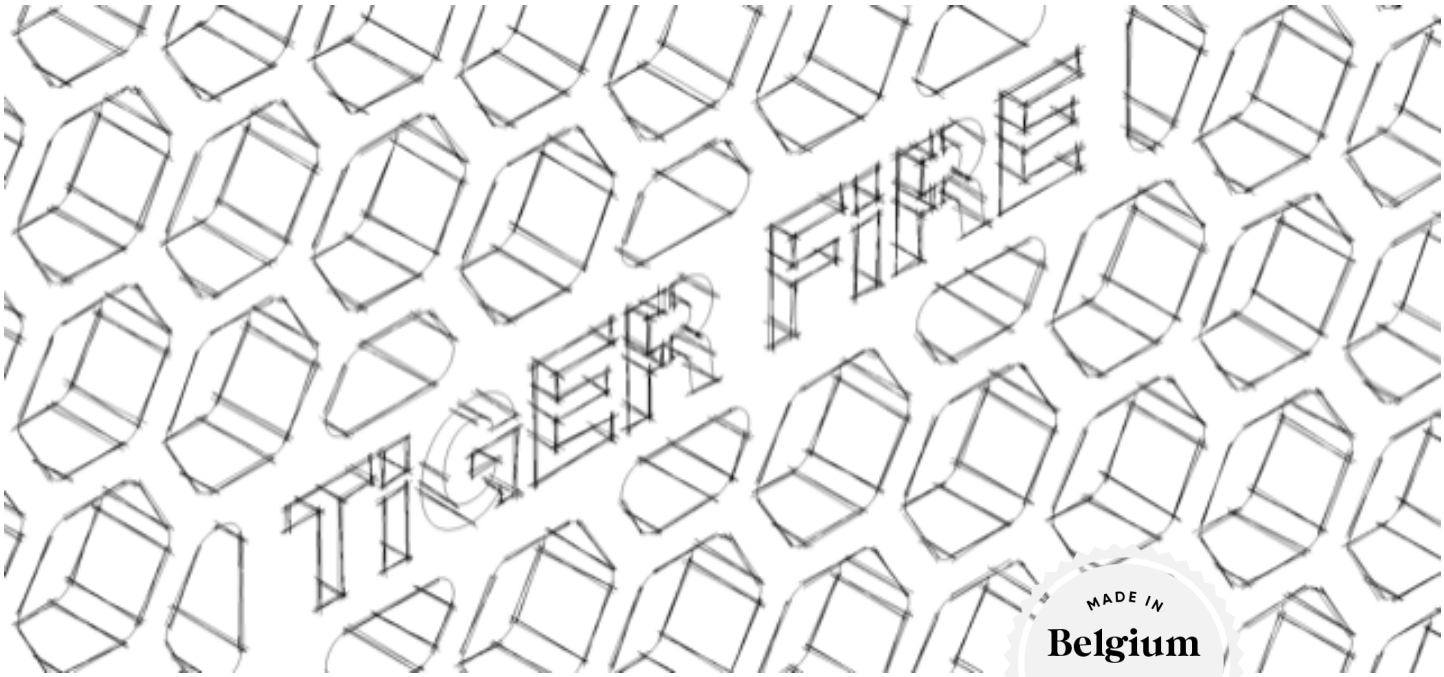
Keep it fresh



ACC 18
EAN 7445904892871
Heat Resistant Touch Up Paint



ACC 13
EAN 6090922122113
Plate renovation kit



Scannez le code QR pour visiter
notre site web.

tigerfire.eu

TiGER FiRE est une marque enregistrée au sein de l'Union européenne sous le numéro 016893331. Le design des appareils TiGER FiRE est enregistré auprès de l'Union européenne sous les numéros 004373199-0001, 004089050-0001, 004092518-0001, 004092518-0001, 009091481-0001, 009089360-0001, 006007506-0001, 015011327-0001 en 015011329-0001.

Copyright TiGER FiRE (01/2024)