



 **TIGER FIRE**
Wood Fired Grills



Catalog 2024



The story behind **TiGER FiRE**

TiGER FiRE, dat is puur Belgisch!

Gecreëerd door en voor genietters 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.

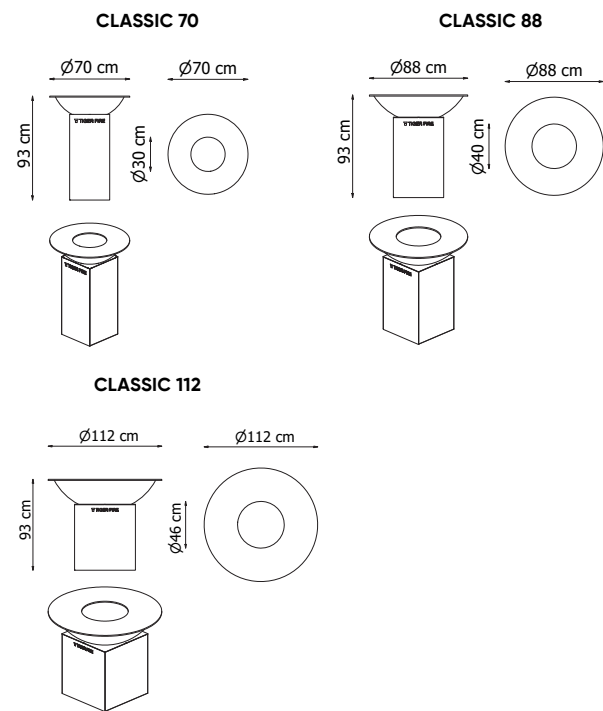
Je zal zien dat, wanneer het toestel opgewarmd is na 15-30 minuten, de overtollige vloeistoffen zich vanzelf naar het vuur begeven en opbranden. Dit effect komt door het licht doorbuigen in het midden van de bakplaat.



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.

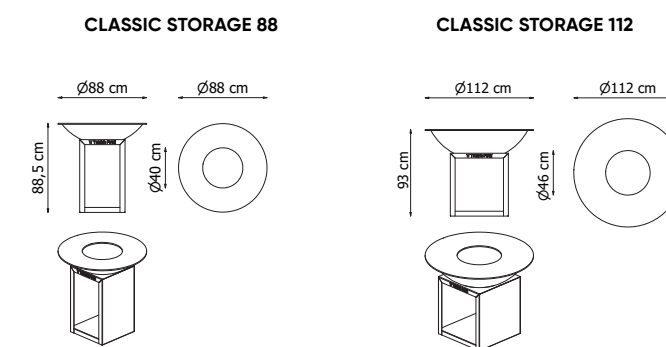




TiGER FiRE Classic Storage

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.

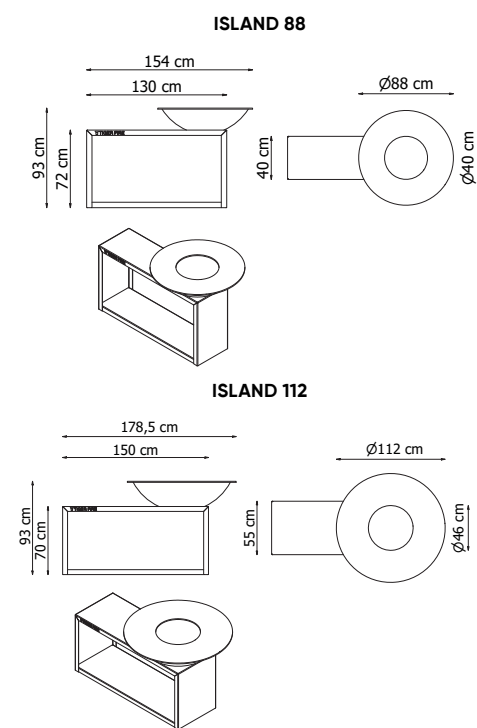




TIGER FIRE Island

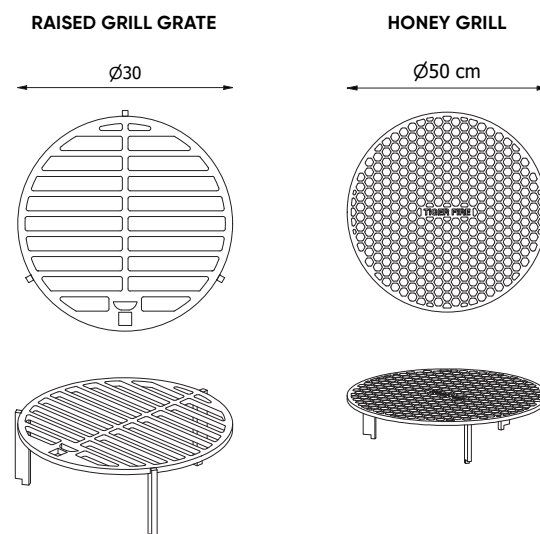
Met zijn tijdloze design is het island een echte eye-catcher op je terras. Ervaar het gemak van een ruim werkblad en een handige houtopslag verwerkt in één enkel toestel.

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





TIGER FIRE Grills



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 spiesen houden het vlees op zijn plaats, zodat het gelijkmatig en sappig wordt gegrild. Door zijn veelzijdigheid kan deze set niet alleen vleesliefhebbers bekoren. Rijk groenten, vis, garnalen of zelfs fruit op deze spiesen 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

Ø72 cm



COVER 88

Ø90 cm



COVER 112

Ø116 cm



The Black Line

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

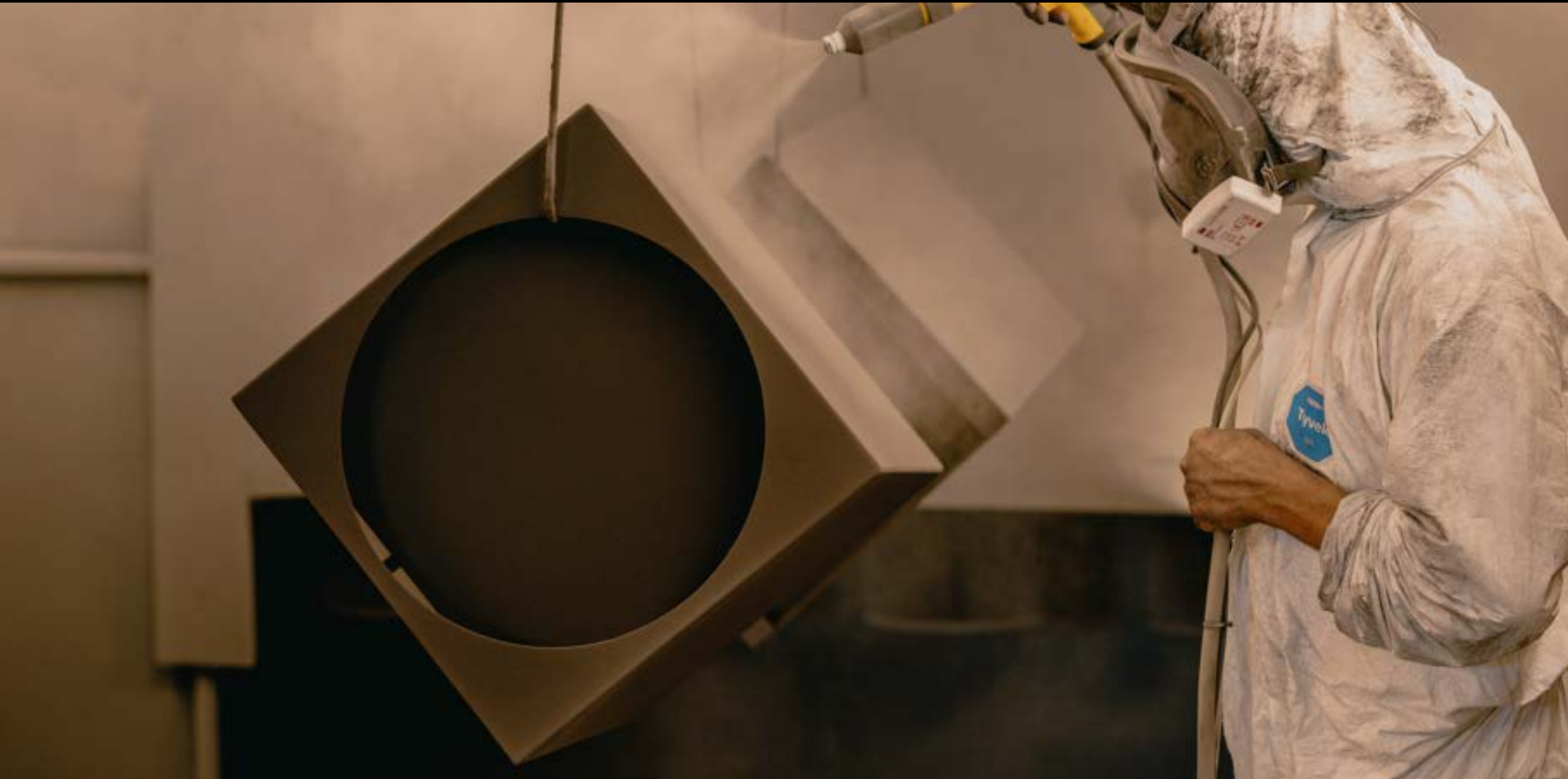
Het proces van poedercoating omvat twee belangrijke stappen: de metallisatie en de kleuring. Metallisatie is de eerste stap in het proces van poedercoating. Het begint met het voorbereiden van het oppervlak dat wordt gecoat. Het metaal wordt behandeld met een corrosie werende laag.

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

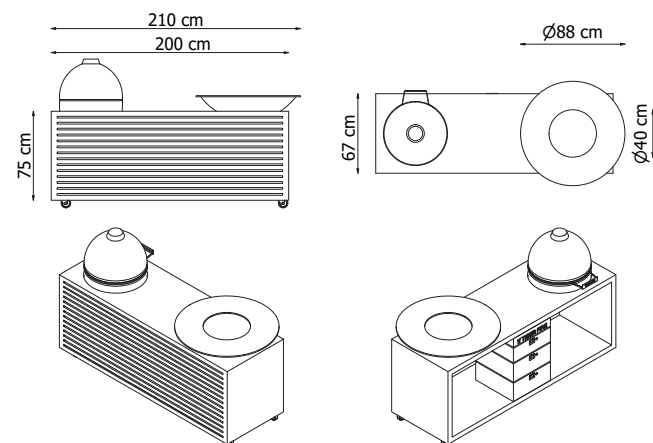
Een buitenkeuken met een TiGER FiRE plancha en een kamado is een geweldige combinatie voor de barbecueliefhebber. Met deze setup heb je de flexibiliteit om te experimenteren met verschillende kooktechnieken en smaken en om een breed scala aan gerechten te bereiden.

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





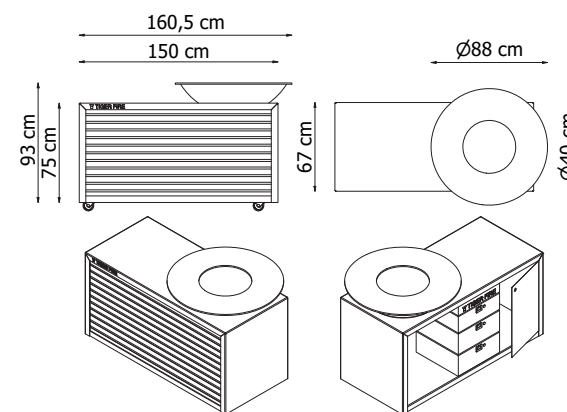
TIGER FIRE PRO LINE Pro Table 88 & Pro Table Kamado

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.

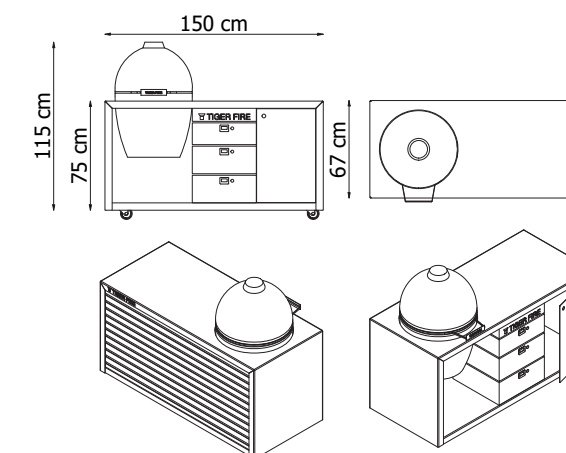
De opslag onder het werkvlak van je buitenkeuken is een handige manier om je kookgerei, servies, kruiden en andere benodigdheden binnen handbereik te houden. Organiseer je opslag door het toevoegen van een optionele set lades en een deur om de ruimte zo efficiënt mogelijk te benutten.

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

PRO TABLE 88



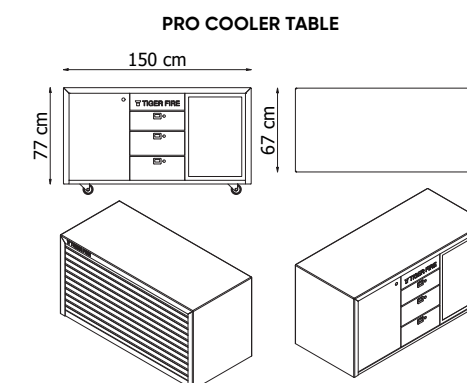
PRO TABLE KAMADO





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.





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



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



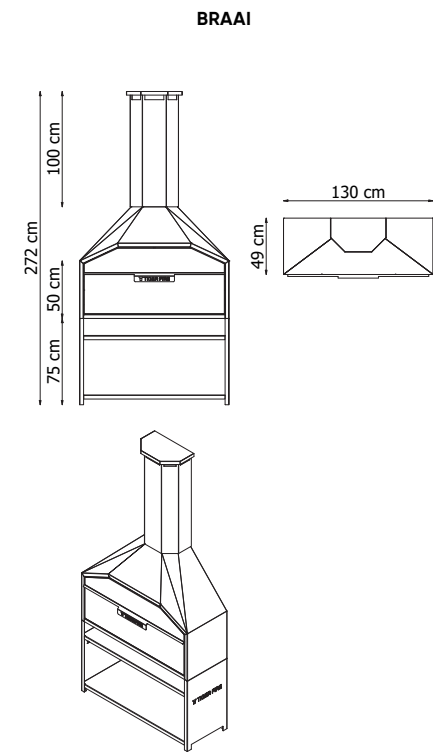
Pro rotisserie RVS basket



Wokkels



Leather Gloves (heat protection)



TiGER FiRE Braai

Geïnspireerd op de Zuid-Afrikaanse traditie werd de TiGER FiRE Braai ontwikkeld. 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.

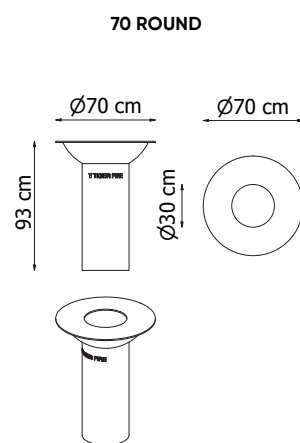
De TiGER FiRE Braai heeft in de hoogte verstelbare roosters om gerechten op verschillende temperaturen te kunnen bereiden. Ook de kolenmaker kan eenvoudig links, rechts of in het midden geplaatst worden. Zo kan u steeds de braai configureren naar wens.

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.



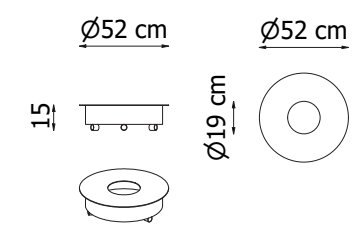


TiGER FiRE Table BBQ

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

Een compact alternatief voor de gekende TiGER FiRE toestellen.

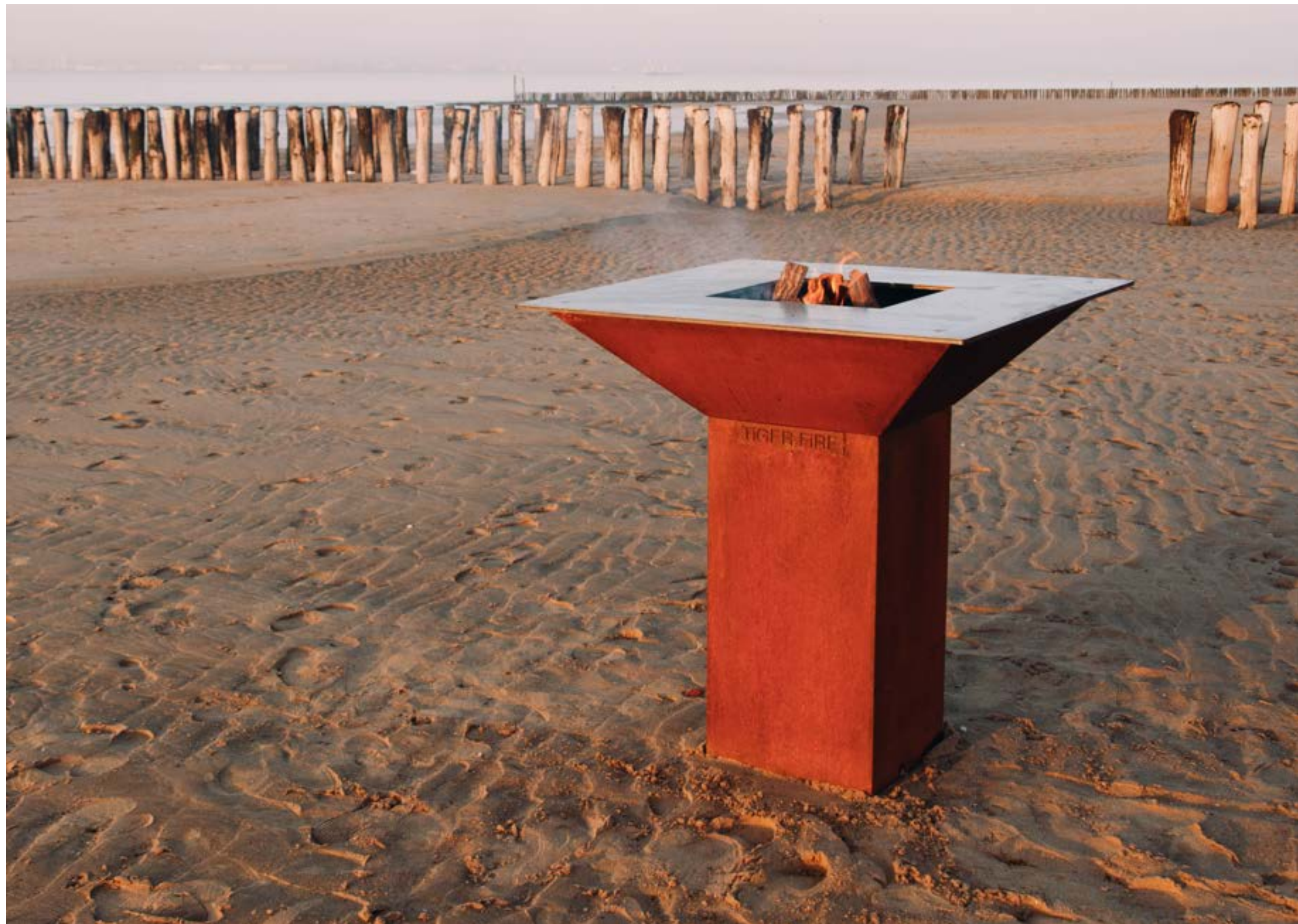
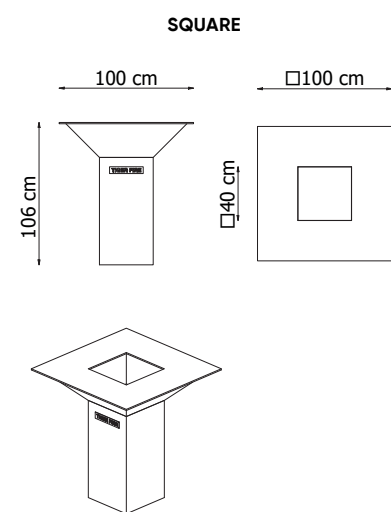
TABLE BBQ



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.





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.



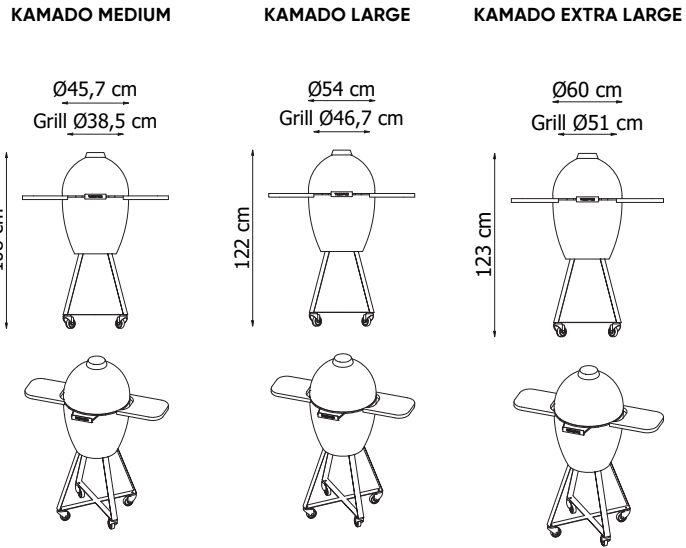


TIGER FIRE Kamado

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

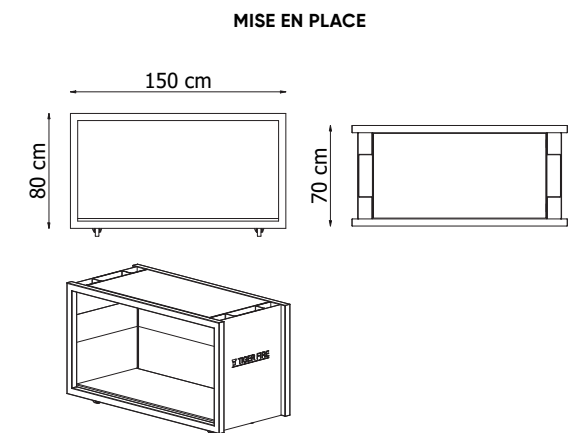
Outdoor furniture spelen een belangrijke rol bij het creëren van een comfortabele en uitnodigende buitenruimte. De juiste meubelen kunnen de omgeving transformeren tot een plek waar je kunt ontspannen en genieten met familie en vrienden.



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.

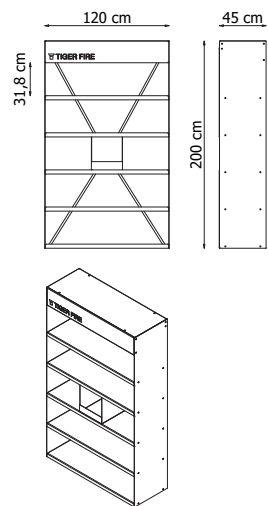


Wood Rack

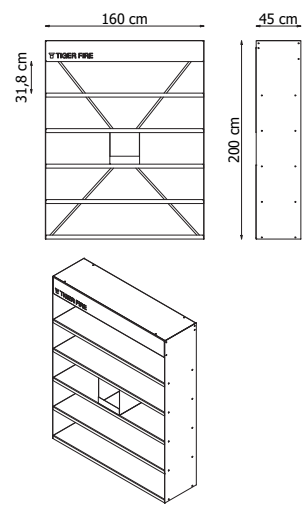
Met deze handige houtopslag hoeft u zich nooit meer zorgen te maken over waar u het hout kwijt kan voor de volgende kooksessie. Het opbergvak in het midden geeft u de ruimte om al uw benodigdheden op te bergen. Deze opslag is verkrijgbaar in twee afmetingen.

Cortenstaal of zwart gepoederlakt.

WOOD RACK 120



WOOD RACK 160



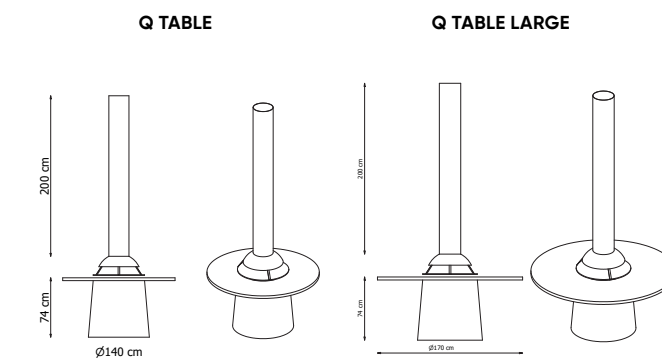


TIGER FIRE Q Table

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.



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

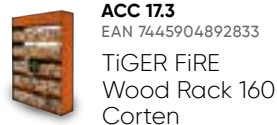
- TF BKL 88**
EAN 7445904893823
TiGER FiRE
Black Kitchen
Kamado Large
- TF BKL 88 ST**
EAN 6090910777707
TiGER FiRE
Black Kitchen
Kamado Large
with storage shelves
- TF BGE L 88**
EAN 7445904889840
TiGER FiRE
Black Kitchen Green
Egg Large
- TF BGE L 88 ST**
EAN 6090917037064
TiGER FiRE
Black Kitchen 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 171**
EAN 7445904884890
TiGER FiRE
Wood Rack 160
Black
- ACC 172**
EAN 7445904892826
TiGER FiRE
Wood Rack 120
Corten



ACC 17.3
EAN 7445904892833
TiGER FiRE
Wood Rack 160
Corten

Covers



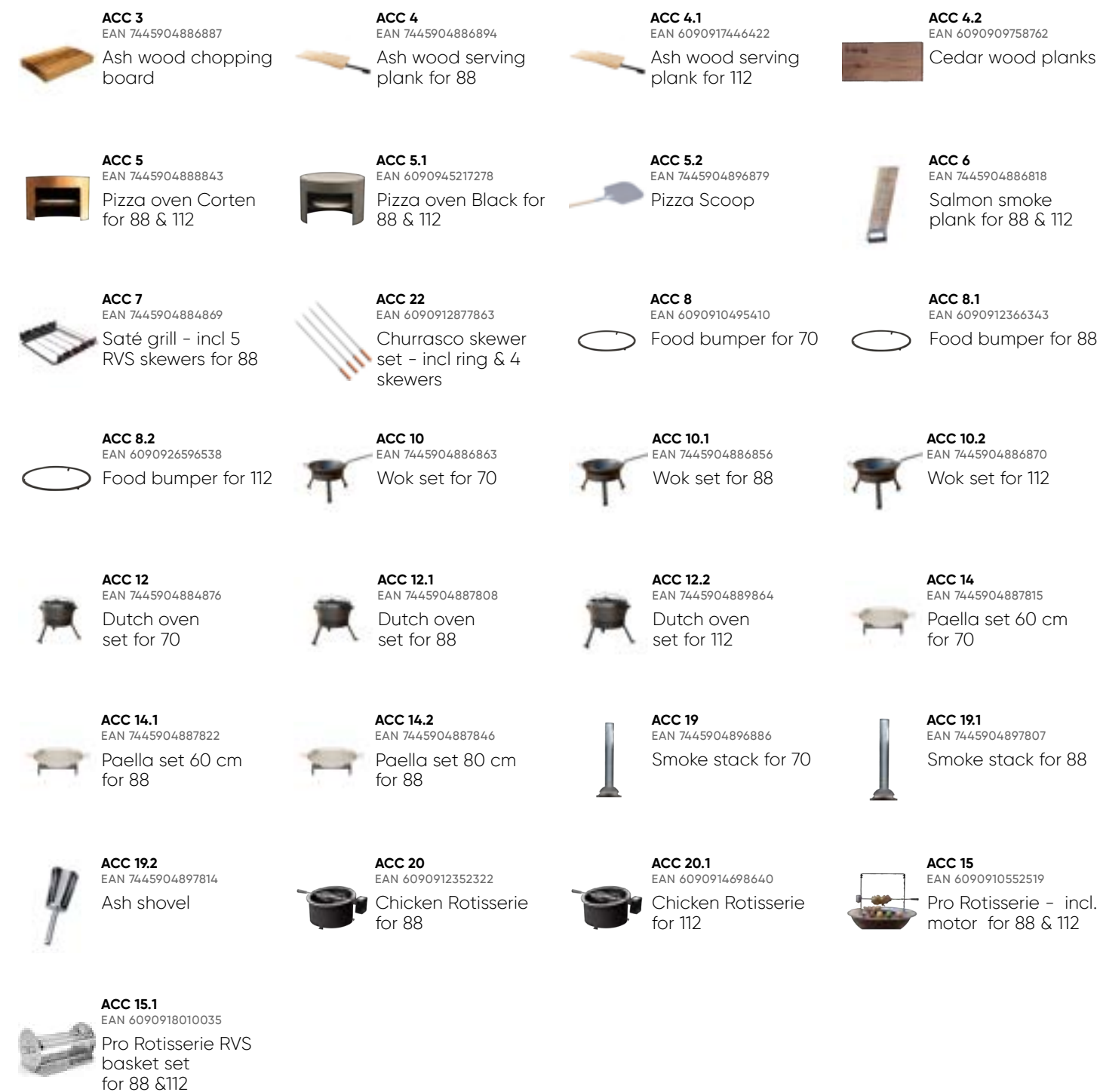
Grills
























Essentials



Accessories



Kamado accessories

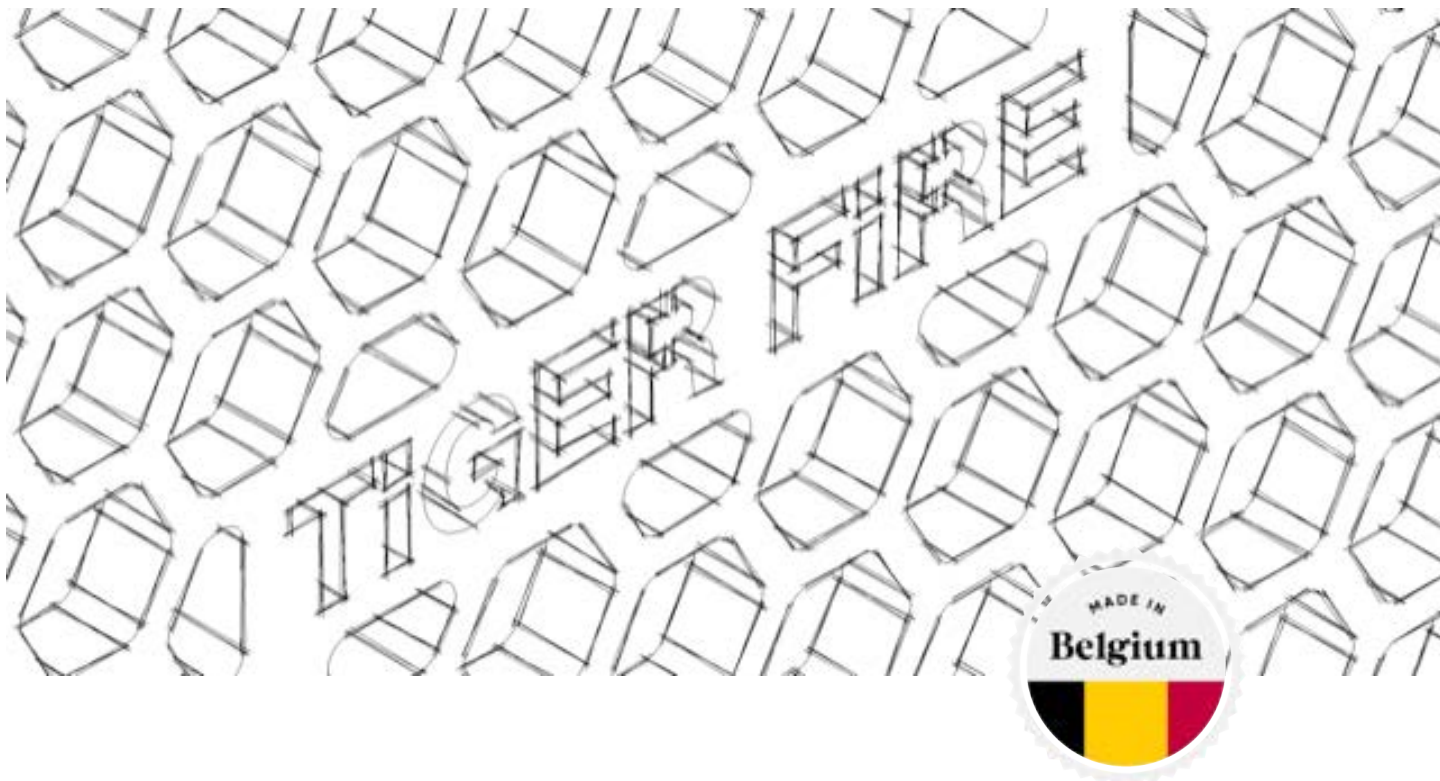
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  <p>Kam 1
EAN 7445904894851
Low & Slow heat deflector set for Medium</p> |  <p>Kam 2
EAN 7445904894868
Low & Slow heat deflector set for Large</p> |  <p>Kam 3
EAN 7445904894875
Low & Slow heat deflector set for Extra Large</p> |  <p>Kam 4
EAN 7445904894882
Rain cover for Medium</p> |
|  <p>Kam 5
EAN 7445904894899
Rain cover for Large</p> |  <p>Kam 6
EAN 7445904895810
Rain cover for Extra Large</p> |  <p>Kam 7
EAN 7445904895834
Pizza Stone for Medium</p> |  <p>Kam 8
EAN 7445904895841
Pizza Stone for Large</p> |
|  <p>Kam 9
EAN 7445904895858
Pizza Stone for Extra Large</p> |  <p>Kam 10
EAN 7445904895865
Chicken Rotisserie for Medium</p> |  <p>Kam 11
EAN 7445904895872
Chicken Rotisserie for Large</p> |  <p>Kam 12
EAN 7445904895889
Chicken Rotisserie for Extra Large</p> |
|  <p>Kam 13
EAN 7445904895896
Charcoal basket for Medium</p> |  <p>Kam 14
EAN 7445904896800
Charcoal basket for Large</p> |  <p>Kam 15
EAN 7445904896817
Charcoal basket for Extra Large</p> |  <p>Kam 16
EAN 7445904896824
Cast iron grill for Medium</p> |
|  <p>Kam 17
EAN 7445904896831
Cast iron grill for Large</p> |  <p>Kam 18
EAN 7445904896848
Cast iron grill for Extra Large</p> |  <p>Kam 19
EAN 7445904896855
Chicken on a can sitter ceramic</p> |  <p>Kam 20
EAN 6090910833878
Rotisserie and Pizza oven combination</p> |
|  <p>Kam 21
EAN 6090913777766
Electric Charcoal Starter</p> | | | |

Keep it fresh

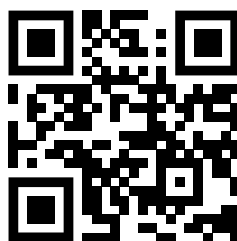
- | | |
|--|---|
|  <p>ACC 18
EAN 7445904892871
Heat Resistant Touch Up Paint</p> |  <p>ACC 13
EAN 6090922122113
Plate renovation kit</p> |
|--|---|

Base materials

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  <p>ACC 11
EAN 7445904884845
Placement feet (bag of 4)</p> |  <p>ACC 11.1
EAN 7445904893885
Wheels (set of 4)</p> |  <p>ACC 16
EAN 7445904888850
Anti contact mat TiGER FiRE for 70 Round</p> |  <p>ACC 16.1
EAN 7445904888867
Anti contact mat TiGER FiRE for 88 Classic</p> |
|  <p>ACC 16.2
EAN 7445904888881
Anti contact mat TiGER FiRE for 70 Classic</p> |  <p>ACC 16.3
EAN 7445904888898
Anti contact mat TiGER FiRE for 88 Island</p> |  <p>16.4
EAN 7445904889802
Anti contact mat TiGER FiRE for 112 Classic</p> |  <p>Kam 16.5
EAN 7445904889833
Anti contact mat TiGER FiRE for 112 Island</p> |



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.