



Comfort Trade

Heimat des
echten Braais

Was ist ein Braai?

Südafrika von seiner besten Seite

In Südafrika ist Braaien das gesellschaftliche Event schlechthin. Sobald sich nur die Gelegenheit bietet, organisieren Südafrikaner ein Braai. Und dabei gehen Sie sehr weit! Sogar der Tag des Nationalen Kulturerbes wurde auf Initiative des weltberühmten Braai-Meisters Jan Braai in „Nationalen Braai-Tag“ umgetauft. Jährlich am 24. September haben die Südafrikaner arbeits- und schulfrei und feiern die Vielfalt ihrer vielen Kulturen, Traditionen und Sprachen. Um die Stärke und Schönheit des Regenbogenlandes zu unterstreichen, ist der ehemalige Erzbischof Desmond Tutu seit Jahren Schirmherr dieser nationalen Veranstaltung.

Braais gibt es in allen Formen und Größen. Es macht nämlich einen ziemlich großen Unterschied, ob man mit einer kleinen Gruppe im Garten oder unter einer Veranda braait oder aber gemütlich mit der ganzen Familie drinnen essen möchten. Umstände und Gesellschaft variieren, doch das Braai-Prinzip bleibt stets gleich: Man produziert mit einem Holzfeuer seine eigene Holzkohle, um damit die reinsten Gerichte mit persönlicher Note zuzubereiten.

Ihr Braai beginnt mit einem ordentlichen Feuer im Kohlemacher. Wenn die Holzscheite schön brennen, geht man mit dem Schürhaken durchs Feuer, damit die Holzkohle durchfällt. Dann schiebt man die Kohlen einfach unter die Edelstahlroste, und es kann losgehen. Natürlich können Sie die Strahlungswärme auch für Ihren Spieß nutzen. Achten Sie außerdem darauf, dass das Feuer nicht ausgeht, dann haben Sie ständig Kohlenachschub.

Wenn die Holzkohle glüht, ist es höchste Zeit für das eigentliche Braaien. Natürlich haben Sie alles genauestens vorbereitet oder aber Ihrem Kochteam überlassen. Auf dem stabilen Edelstahlrost bereiten Sie die leckersten Gerichte zu. Von großen Fleischscheiben und reichlichen Stücken „Boerewors“ (Bauernwurst) bis zu ganzen Fischen oder gegrilltem Gemüse. Sie können auch einen leckeren Schmortopf in einem Schwenktopf in den Braai-Stand hängen. Zusätzliche Optionen sind ein Spieß für Hähnchen, andere Fleischstücke oder Ananas, ein Brotfen für knusprig frisches Brot und Low & Slow-Cooking oder die Laden, in denen Sie Kartoffeln und Gemüse gratinieren. Was auch immer Sie zubereiten; alle Gerichte weisen den einzigartigen Geschmack Ihrer eigenen Holzkohle und Kochleidenschaft auf.

Nach dem Essen ist das Braai zum Glück noch lange nicht vorbei. Sie müssen nur das Feuer nochmals schüren und entfachen ein stimmungsvolles Feuer. So entsteht der ideale Rahmen, um das abgeschlossene Essen noch stundenlang zu genießen und über das Leben zu sinnieren.

Und vergessen Sie nicht, dazu ein gutes Glas Wein oder Bier zu trinken, oder natürlich etwas anderes.



Modelle: **Portable**

Der Braai-Stand für immer und überall

Home Fires Camp braai



Wenn Sie wirklich überall braaien wollen, ist der „Home Fires Camp“-Braai die beste Lösung. Trotz seiner Kompaktheit können Sie ihn zusammenklappen und zu Ihrem idealen Braai-Platz mitnehmen. Vergessen Sie aber nicht, dass er 49 kg wiegt. Er wird komplett mit Kohlemacher und Grill geliefert. Seine Abmessungen lauten 96x55x164 cm, und die Grillfläche beträgt 54x31 cm. Optional ist eine Spießeinheit erhältlich. Damit ist das Braai-Vergnügen garantiert - wo immer Sie wollen!

Home Fires Jan Braai



In Zusammenarbeit mit dem berühmten südafrikanischen Braai-Meister Jan Braai hat Home Fires einen Mini-Braai-Stand entwickelt. Er passt perfekt in eine spezielle Box, so dass Sie ihn leicht im Auto mitnehmen. Vor Ort klappen Sie ihn schnell auf und legen los. Obwohl es sich um einen Mini-Braai handelt, haben Sie immer noch eine Grillfläche von 42x32 cm. Er wiegt 15 kg, aber natürlich ohne Fleisch.

Home Fires Trolley / Table Braai 700



Wenn Sie flexibel sein wollen und an verschiedenen Stellen in Ihrem Garten braaien möchten, fahren Sie den Home Fires Trolley einfach an den gewünschten Ort. Sie können diesen mobilen Braai-Stand mit Holzkohle verwenden. Dann steht Ihnen das komplette Gerät als großer Grill (70x50 cm) zur Verfügung. Optional können Sie auch einen Kohlemacher aufstellen und Ihre eigene Holzkohle herstellen. Dann ist Platz für einen 70x46 cm großen Grill. Der Braai-Stand wird auch mit Halter für einen traditionellen Schwenktopf geliefert. Der Trolley-Braai-Stand hat solide Räder, damit Sie ihn leicht und schnell transportieren können. Sie können diese Modelle auch als Tisch-Braai verwenden in Ihrer Außenküche.

Home Fires Trolley / Table Braai 1200



Der Home Fires Trolley 1200 ist ein mobiler Braai-Stand von 120x50 cm, den Sie ganz leicht zum besten Braai-Platz fahren. Dieses tragbare Gerät mit soliden Rädern verfügt standardmäßig über einen Kohlemacher und zwei stabile Grills von 50x46 cm für das ultimative Braai-Erlebnis. So schaffen Sie ganz einfach zwei Wärmezonen. Auch ein Topflappen ist dabei. Wo immer Sie wollen, produzieren Sie Ihre eigene Holzkohle und legen los. Dieses Trolley-Modell bietet den nötigen Platz, um die leckersten Gerichte direkt vom Braai-Stand auf den Tisch zu bringen. Sie können diese Modelle auch als Tisch-Braai verwenden in Ihrer Außenküche.

Die robusten Braai-Stände von Home Fires bestehen aus starkem Stahl und haben standardmäßig Edelstahlroste. Ein Braai wird immer mit mindestens einem schweren Steakrost mit massiven, 8 mm starken Stäben geliefert.

Auch der Holzkohlekoher - das Herzstück des Braais - wurde genauestens durchgedacht. Das einzigartige Konzept für den „Home Fires“-Holzkohlekoher wurde 1983 vom Gründer entwickelt. Aufgrund der Form, des speziellen Aufbaus und der isolierten Rückseite eignet sich der Kohlemacher für maximale Leistungen. Der Kohlemacher hängt im Braai, was einen perfekten Luftzug ermöglicht. So verbrennt das Holz optimal.

Alle Modelle - freistehende und eingebaute gleichermaßen - haben an der Rückwand Hitzeschilde und einen erhöhten und herausnehmbaren Aschekasten mit Lade. Durch den speziell entwickelten Aufbau und die Verschweißung hält der Braai-Stand extremer Hitze stand und garantiert so jahrelangen Braai-Spaß.

Die Braai-Stände haben zum wasserdichten Abschluss oben und unten eine Tür. Alle Einbaumodelle sind zudem mit einer Vorrichtung zur Beleuchtung ausgestattet. So können Sie auch im Dunkeln bequem prüfen, ob die Speisen richtig garen.

Modelle: Built-in

Geselliges Braai, angenehme Kost

Home Fires Built-in Supreme de luxe 800



Der Home Fires Built-in 800 ist 80 cm breit. Der Kohlemacher hängt rechts, so dass eine Grillfläche von 54x46 cm entsteht. Das Braai ist außerdem mit einer großen Kochlade ausgestattet. Seine Rückwand hat einen Hitzeschild, und der Kohlemacher ist an der Rückseite isoliert.

Dieses Modell verfügt serienmäßig über einen schweren Steakrost aus Edelstahl mit massiven, 8 mm starken Stäben, einen Schürhaken, einen erhöhten, herausnehmbaren Aschekasten, einschließlich Lade und einen Halter für ein traditionelles „Potjie“ (Topf) ausgestattet.

Außerdem ist eine Vorrichtung zur Beleuchtung vorhanden. Hierfür ist wahlweise eine Fassung aus Porzellan erhältlich.

Home Fires Built-in Supreme de luxe 1000



Dieser Braai-Stand ist insgesamt 1 Meter breit, und der Kohlemacher befindet sich rechts. Die Grillfläche ist 75x46 cm groß und bietet viel Platz für die leckersten Gerichte. Auch die Kochladen bieten viele Möglichkeiten, um Ihre Zutaten perfekt zu garen oder schön warm zu halten. Das Braai hat Hitzeschilde an der Rückseite, und der Kohlemacher ist an der Rückseite isoliert. Wenn Sie den Kohlemacher in der Mitte platzieren, haben Sie auch eine Feuerstelle für nach dem Essen oder einfach für die Gemütlichkeit.

Der Home Fires Built-in Supreme de luxe 1000 verfügt serienmäßig über einen schweren Steakrost aus Edelstahl mit massiven, 8 mm starken Stäben, einen Schürhaken, einen erhöhten, herausnehmbaren Aschekasten, einschließlich Lade, und einen Halter für ein traditionelles „Potjie“ (Topf) ausgestattet. Darüber hinaus ist eine Vorrichtung zur Beleuchtung vorhanden. Hierfür ist optional eine Porzellanfassung erhältlich.

Home Fires Built-in Supreme de luxe 1200



Der isolierte Kohlemacher dieses 120 cm breiten Braai hängt in der Mitte, ist aber über eine Schiene leicht nach rechts verschiebbar. So haben Sie je nach Vorliebe zwei Grillzonen oder eine große Fläche. Das Braai verfügt über zwei Hitzeschilde an der Rückseite und zwei Laden unter dem Kohlenbehälter, um nach Herzenslust kochen zu können.

Der Braai-Stand verfügt serienmäßig über einen schweren Steakrost aus massiven 8-mm-Stäben und einen Standard-Grillrost, beide aus Edelstahl, sowie einen Halter für das traditionelle gusseiserne „Potjie“ (Topf). Ebenfalls zum Lieferumfang gehören ein Schürhaken und ein erhöhter und herausnehmbarer Aschekasten mit Lade. Darüber hinaus ist eine Vorrichtung zur Beleuchtung vorhanden. Hierfür ist optional eine Porzellanfassung erhältlich.

Modelle: Built-in

Home Fires Spitbraai Supreme de luxe 1200



Dieses Spieß-Braai ist ein voll ausgestatteter Braai-Stand von 120×64 cm. Er ist etwas tiefer als die regulären Modelle, sodass große Bratenstücke am Spieß Platz haben, denn wenn Sie den isolierten Kohlemacher nach rechts verschieben, haben Sie viel Platz für einen großen Spieß. Den 100 cm langen Spieß dreht ein leiser, hinter der Tür links vom Braai installierter Elektromotor. Somit ist dieses Modell insgesamt 150 cm breit.

Dieses Spieß-Braai wird serienmäßig mit schwerem Steakrost aus massiven 8-mm-Stäben und mit einem Standardgrill geliefert, beide aus Edelstahl. Ebenfalls vorhanden ist ein Halter für den traditionellen gusseisernen „Potjiekos“-Topf. Zum Lieferumfang gehören auch ein Schürhaken und ein erhöhter, herausnehmbarer Aschekasten mit Lade. Schließlich gibt es noch eine Vorrichtung für die Beleuchtung. Hierfür ist optional eine Porzellanfassung erhältlich.

Home Fires Spitbraai Supreme de luxe 1500



Dieser Grill ist etwas tiefer als die regulären Modelle; für große Bratenstücke am Spieß. So haben Sie den nötigen Platz, um alle Grilloptionen optimal zu nutzen. Mit drei Hitzeschildern auf der Rückseite finden Sie links hinter der Tür einen leistungsstarken, aber leisen Elektromotor. Somit ist dieses Spieß-Braai insgesamt 180 cm breit. Der Motor vermag den Spieß von 120 cm gut zu drehen. Der isolierte Kohlemacher ist leicht zu bewegen und bietet Ihnen folglich den nötigen Platz für einen großen Spieß oder Spießbratensatz.

Dieses Spieß-Braai verfügt serienmäßig über einen schweren Steakrost aus massiven 8-mm-Stäben und einen Standard-Grillrost, beide aus Edelstahl, einen Schürhaken und einen erhöhten, herausnehmbaren Aschekasten mit Laden, sowie einen Halter für das traditionelle gusseiserne „Potjie“ (Topf). Schließlich gibt es noch eine Vorrichtung für die Beleuchtung. Hierfür ist optional eine Porzellanfassung erhältlich.

WOO model Built-in 1200



In Zusammenarbeit mit WOO haben wir einen Braai-Stand entworfen, der perfekt in die Betonküchen des Unternehmens passt. Dieses WOO-„Profi“-Braai ist in zwei Ausführungen erhältlich: mit schwarzem Stahlrahmen und Schornstein oder mit Cortenstahl und Schornstein.

Der Aufbau entspricht dem Modell Home Fires Built-in 1200. Der Kohlemacher hängt in der Mitte, und es werden zwei Edelstahl-Grillroste mitgeliefert; ein Steak- und ein Standardrost. Auch der Henkel für den traditionellen Topf ist dabei. Der Braai-Stand kann mit den mitgelieferten Türen geschlossen werden, wobei die untere gleichzeitig eine Arbeitsplatte ist. Die WOO-Küche kann auf verschiedene Arten eingerichtet werden: Man denke bspw. an eine Kombination aus Braai, Spüle und Big Green Egg oder eine WOO-Außendusche! Kontaktieren Sie uns ruhig, um die Möglichkeiten zu erörtern.

Home Fires Braais

The best from South Africa

Es ist kein Geheimnis, dass die ursprünglichen Braais aus Südafrika stammen, der Heimat des Braais. Das Familienunternehmen Home Fires begann 1983 als Ein-Mann-Betrieb und hat sich inzwischen zum Marktführer in der Entwicklung und Herstellung von Braais entwickelt. Ihr Werk liegt in Worcester, gut 100 km von Kapstadt entfernt. Seit seiner Gründung produziert es Braais höchster Qualität, die stets den Weg zu ihren Kunden inner- und außerhalb Südafrikas finden.

Home Fires ist Trendsetter in der Welt des Braais. Das Fundament für den heutigen Erfolg ist die Kombination aus umfangreicher Erfahrung, Qualitätsprodukten und solidem Kundenservice. Das Familienunternehmen kann ein traditionelles Produkt wie den Braai-Stand immer wieder erneuern und perfektionieren. Ausgangspunkt sind dabei stets garantierte Qualität und persönliche Beratung.

Aus diesem Vertrauen heraus gibt Home Fires auf seine Produkte 15 Jahre Garantie.



Modelle: Freestanding

Genießen Sie köstliche Speisen

Home Fires Freestanding 800



Dieser Braai-Stand ist 80 cm breit und mit oder ohne Stahlgestell erhältlich. Er selbst verfügt an der Rückseite über einen Hitzeschild. Es befindet sich neben dem Kohlemacher, der eine eigene isolierte Rückseite hat. Bei diesem Modell befindet sich der Kohlemacher rechts, sodass der Mantel gut isoliert ist. Dieser freistehende Braai-Stand steht prima allein, lässt sich aber auch leicht einbauen, zum Beispiel in eine Veranda oder Terrasse. Um dies zu erleichtern, wurden verschiedene Vorrichtungen für den Anschluss an isolierte Schornsteinmaterialien installiert.

Der robuste Kohlemacher ist isoliert, und zum Grillen und Kochen steht ein geräumiger Edelstahl-Grill (54x60 cm) bereit. Das Modell Freestanding 800 verfügt serienmäßig über einen schweren Steakrost aus Edelstahl mit massiven, 8 mm starken Stäben, einen Schürhaken, einen erhöhten, herausnehmbaren Aschekasten mit Lade und einen Halter für ein traditionelles „Potjie“ (Topf). Es hat außerdem zwei Türen (eine oben, eine unten), um den Braai-Stand vor Wind und Wetter zu schützen.

Home Fires Freestanding 1200



Dieser robuste Braai-Stand ist 120 cm breit und kann frei im Garten oder auf einer Terrasse stehen. Er hat Hitzeschilder an der Rückseite und wird auf einem robusten Gestell geliefert, das auch als Holzlager dienen kann. Der Kohlemacher hängt in der Mitte und ist an der Rückseite isoliert. Dieses Modell lässt sich wahlweise auch einbauen. Hierfür sind bereits Vorrichtungen für den Anschluss an isolierte Schornsteinmaterialien vorhanden.

Der Kohlemacher hängt in der Mitte des Modells Freestanding 1200. Links und rechts stehen zwei Braai-Zonen bereit, damit jedes Gericht ideal gar werden kann. Außerdem sind Kochlader vorhanden, in denen Sie Beilagen oder Gerichte zubereiten oder warmhalten können. Dieses Braai beinhaltet serienmäßig einen schweren Steakrost mit massiven 8-mm-Stäben und einen Standard-Grill, beide aus Edelstahl. Vorhanden ist auch ein Halter für den traditionellen gusseisernen Topf für „Potjiekos“. Dieses Modell ist mit einer oberen und unteren Tür als Wetterschutz ausgestattet.

Modelle: Extreme

Genießen Sie Luxus pur

Home Fires Monsterbraai Dirty Harry 2400



Dies ist zu Recht das Topmodell von Home Fires. Dieser ultimative Braai-Stand vereint alles, was diese wunderbare Art des Kochens und Genießens so schön macht. Mit zwei robusten Kohlemacher und drei geräumigen Grillzonen ergeben sich unendlich viele Möglichkeiten zum Grillen, Braten und mehr. Das Braai verfügt über mehrere Hitzeschilder auf der Rückseite und isolierte Kohlemacher. Das Modell hat eine Tür am Boden, die Sie auch als Arbeitsfläche nutzen können.

Dies ist zu Recht das Topmodell von Home Fires. Dieser ultimative Braai-Stand vereint alles, was diese wunderbare Art des Kochens und Genießens so schön macht. Mit zwei robusten Kohlemacher und drei geräumigen Grillzonen ergeben sich unendlich viele Möglichkeiten zum Grillen, Braten und mehr. Das Braai verfügt über mehrere Hitzeschilder auf der Rückseite und isolierte Kohlemacher. Das Modell hat eine Tür am Boden, die Sie auch als Arbeitsfläche nutzen können.

Maßgefertigte Anhänger



Auf Wunsch fertigen wir kundenspezifische Anhänger mit einem oder mehreren Home Fires-Braais. Möglich sind mehrere Konfigurationen. Die speziellen Grillanhänger sind ideal für Catering, Metzgerei-Demonstrationen oder Veranstaltungen und auch sehr praktisch für Hochzeiten und die Gastronomie.

Modelle: Zubehör

Lass uns zusammen essen

Alle technischen Informationen über das individuelle Zubehör finden Sie auf unserer Website.

Abmessungen und weitere technische Details von jedes Zubehör finden Sie [hier](#).

Vuurvarkie



Ein Vuurvarkie (wörtlich: „Feuerschweinchen“) ist ein traditioneller südafrikanischer Brotbackofen. Man legt ihn in die Kohlen und kann außerdem Holzkohle oder Briketts auf die Seitenschlitze legen. Er ist weitaus kreativer nutzbar.

Spießbratensatz



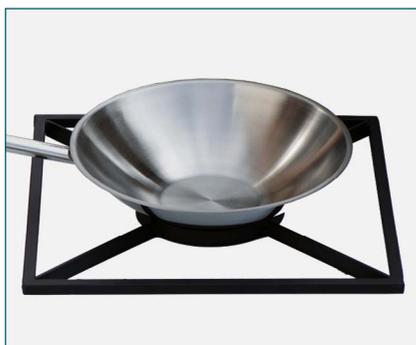
Mit dem Spießbratensatz haben Sie alles Nötige, um köstlich zu grillen. Für die besten Ergebnisse können Sie die Spieße an verschiedenen Positionen im Rahmen anbringen. Keine Lust, den Spieß selbst zu drehen? Dann gibt es einen Motorsatz welches bis zu 15 kg drehen kann.

Beistelltisch



Wollen Sie mehr Arbeitsfläche um Ihren Braai-Stand herum? Dann kann ein Beistelltisch helfen. Die geräumige Arbeitsplatte basiert auf dem Gestell des Freestanding-Braais und ist in zwei Größen erhältlich.

Wokset



Das Wok-Set besteht aus einem Stahlgrill mit einem Ring, auf den die Wok-Pfanne aus Edelstahl perfekt passt. Mit dem Wok auf dem Braai können Sie ganz einfach alle Arten von Gemüse, Fleisch und Fisch anbraten. So eignet sich das Braai für mehrere Speisen.

Braai-Holz aus Farbkätzchenstrauch



Für uns ist das beste Braai-Holz der Farbkätzchenstrauch. Deshalb haben wir eine spezielle Braaibox entwickelt; diese haltbare Kartonschachtel enthält 15 kg bestes Braai-Holz aus Farbkätzchenstrauch von SlowWood.

Kaminrost



Für die Built-in-Braais ist ein spezieller Kaminrost erhältlich. Bewegen Sie dazu einfach den Kohlemacher nach links oder rechts oder entnehmen Sie ihn. Mit dem speziellen Kaminrost verwandeln Sie Ihr Braai im Handumdrehen in ein stimmungsvolles Kaminfeuer.

Multi-Ofen



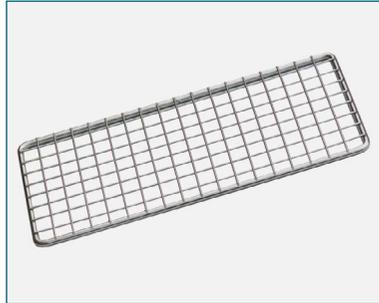
Den Multi-Ofen hängen Sie einfach in den Braai-Stand, um danach verschiedene Gerichte zuzubereiten. Der Ofen eignet sich ideal zum „Slow Cooking“. Die Anwendungen sind endlos.

Steakplatte



Ein saftiges Steak muss schnell und gleichmäßig erhitzt werden. Die Platte besteht aus einer speziellen Stahllegierung. Da das Modell leicht eingedrückt ist, verteilt sich das Öl gleichmäßig und läuft nicht von der Platte. Die Platte bietet unbegrenzte Möglichkeiten.

Wärmehaltegrill



Ein Wärmehaltegrill ist ideal, um Ihre Gerichte auf einer höheren Stufe als mit dem regulären Grill warm zu halten oder um sie nachgaren zu lassen. Sie schieben den Edelstahlgrill einfach in die Oberseite des Braai-Stands und schaffen zusätzliche Grillfläche oder andere Temperaturzonen.

Pizzaofen



Ein Braai ist die perfekte Hitzequelle für einen traditionellen Pizzaofen. Wenn Sie ihn auf den Grill legen, wissen Sie sicher dass der spezielle Pizzastein die gewünschte hohe Temperatur bekommt. Holzkohle ist dafür die perfekte Hitzequelle.

Flip 'n grate



Ein Flip 'n Grate-Grill aus Edelstahl ist ein absolutes Muss für die Zubereitung von „Boerewors“ (Bauernwurst) oder Braai-Sandwiches (Toasties). Der stabile Sockel ist die Basis für das starke, höhenverstellbare und drehbare Flip 'n Grate.

Lachsbord



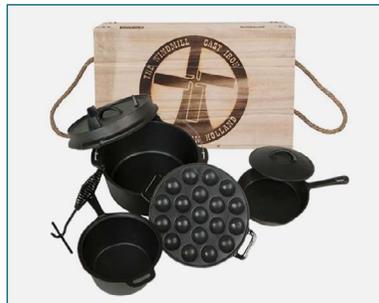
Das Lachsbord ist ein tolles Zubehör. Sie legen den Lachs mit der Hautseite nach unten auf das Bord und befestigen ihn mit dem Edelstahlbügel. Anschließend legen Sie das Bord in den Halter. Den Rest erledigt die Strahlungswärme.

Doppelwandige Schornsteine



Jedes Braai unter einem vordach, zum Beispiel auf einer Veranda oder im Haus, benötigt eine Dachdurchführung und einen Schornstein. Zur Sicherheit des letzteren bieten wir eine große Auswahl an doppelwandigen Schornsteinelementen für Flach- sowie Schrägdächer mit Ziegeln.

Dutch oven starterset



„Potjiekos“ ist in Südafrika sehr beliebt. Mehrere Zutaten in einer Pfanne sind schon fast selbst eine Delikatesse! Dieses gusseiserne Starterset besteht aus einem großen Topf, einem Kochtopf, einer Bratpfanne (Tiegel), verschiedenen Deckeln, einem Deckelheber und einem Handschuh. Eine Poffertjes-Pfanne komplettiert das Set.

Luxus-Präsentationbord



Dieses Eichenbrett passt perfekt in die untere Tür Ihres Braais, hat Ledergriffe und eine optionale Safrille und ist das ideale Arbeits- oder Präsentationsbrett. Dieses einzigartige Brett kombiniert folglich die Funktionalität einer geräumigen Arbeitsplatte mit der Ausstrahlung eines luxuriösen Servierbords.

Kindling Cracker-Holzspalter



Kein Braai ohne Holzscheite. Der Kindling Cracker ist ein tolles Werkzeug, um schnell und sicher eigene Holzscheite zu produzieren. So hacken Sie Ihr eigenes Braai-Holz, ganz ohne die einer normalen Axt innewohnenden Gefahren.

Wartungsset



Wenn Sie an Ihrem Braai-Stand lange Freude haben wollen, ist eine gute Wartung unerlässlich. Unser Wartungs-set bietet alles Nötige: Es besteht aus einer Flasche gekochten Leinöls (500 ml), einem Pinsel und einer Sprühdose mit mattschwarzer hitzebeständiger Farbe.

Auf dem Laufenden bleiben

**Bleiben Sie über
viele schöne Dinge
informiert und
melden Sie sich
für unsere digitalen
Updates an**

Die Braai-Community ist ständig mit neuen Techniken und Rezepten zugange. Wir behalten alle Entwicklungen genau im Auge; von Rezepten über tolle Geschichten bis hin zu besonderen Veranstaltungen. Wenn Sie nichts mehr verpassen wollen, abonnieren Sie unsere digitalen Updates. Dann können Sie sicher sein, immer über die neuesten Braai-News informiert zu sein.

www.comforttrade.nl



Über Comfort Trade

Erfahrung zählt bei einem guten Produkt.

Comfort Trade ist dem Zauber des Braais schon vor Jahren verfallen. Auf der Suche nach dem perfekten Braai haben wir ganz bewusst das beste südafrikanische Braai von Home Fires ausgewählt. Seit 2001 sind wir für diese traditionelle südafrikanischen Braais DER europäische Importeur.

Die enge Zusammenarbeit mit Home Fires hat zu einem Braai geführt, der noch besser auf die europäischen Standards abgestimmt ist. So bieten wir auch außerhalb Südafrikas das perfekte Braai-Erlebnis.

Werkhorst 71
7944 AS
Meppel
+31 (0)6 180 75 795
info@comforttrade.nl
www.comforttrade.nl