



Comfort Trade

---

Het thuis  
van de  
echte braai

---



Wat is Braai

## Suid-Afrika op sy beste

In Zuid-Afrika is braaien de sociale gelegenheid bij uitstek. Zodra ze de kans krijgen organiseren Zuid-Afrikanen een braai. En daar gaan ze heel ver in. Zelfs de nationale feestdag 'Erfenisdag' of 'Heritage day' is op initiatief van de wereldberoemde braaier Jan Braai omgedoopt tot Nationale Braaidag. Elk jaar op 24 september zijn Zuid-Afrikanen vrij van werk en school, en vieren ze de diversiteit van hun vele culturen, tradities en talen. Om de kracht en schoonheid van het regenboogland te onderstrepen, is voormalig aartsbisschop Desmond Tutu al jaren de beschermheer van dit nationale evenement.



Braais zijn er in alle soorten en maten. Het maakt namelijk nogal een verschil of je met een kleine groep in de tuin of onder een veranda gaat braaien. Of gezellig met de hele familie binnen wilt eten. Hoewel de omstandigheden en het gezelschap kunnen verschillen, is het principe van een braai altijd hetzelfde: je maakt met je houtvuur je eigen houtskool om de pure gerechten met een persoonlijke touch te bereiden.

Je braai begint met een stevig vuur in de kolenmaker. Als de blokken goed branden, por je met een pook in het vuur, zodat de houtskool er doorheen valt. Dan hoef je de kolen alleen nog onder de roestvrijstalen roosters te schuiven en kun je aan de slag. Je kan natuurlijk ook de stralingswarmte benutten voor je spit. Zorg bovendien dat je het vuur gaande houdt, want dan heb je een constante aanvoer van kolen.

Als de houtskool gloeit, dan is het de hoogste tijd om echt te gaan braaien. Natuurlijk heb je alles al tot in de puntjes voorbereid, of je hebt het uitbesteedt aan je kookteam. Op het stevige roestvrijstalen rooster bereid je de meest verrukkelijke gerechten. Van grote lappen vlees en flinke stukken boerewors tot complete vissen of gegrilde groentes. Je kan ook een heerlijke stoofpot in een potjie aan de zwengel in de braai hangen. Extra opties zijn een spit voor kip, andere stukken vlees of ananas, een broodoven voor knapperig vers brood en low & slow cooking of de lades waarin je aardappelen en groenten gratineert. Wat je ook maakt, alle gerechten hebben de unieke smaak van jouw eigen houtskool en kookpassie.

Na het eten is de braai gelukkig nog lang niet voorbij. Je hoeft alleen het vuur weer op te stoken om een sfeervol haardvuur te maken. Zo heb je het ideale decor om nog uren na te genieten van het eten en te praten over het leven.

En vergeet hierbij niet een goed glas wijn of bier te drinken, of iets anders natuurlijk.



## Modellen: **Portable**

# Die altyd en oral kan braai

### Home Fires Camp braai



Als je écht overal wilt braaien is de deze draagbare Home Fires Camp braai de beste oplossing. Hoewel hij zeer compact is, kun je hem inklappen en meenemen naar jouw ideale braaiplek. Vergeet niet dat hij wel 49 kg weegt. Deze braai is compleet uitgerust met een kolenmaker en grillrooster. De afmetingen zijn 96x55x164 cm en het grilloppervlak is 54x31 cm. Optioneel is een spitunit verkrijgbaar. Hoe dan ook heb je hiermee overal waar je maar wilt braai plezier.

### Home Fires Jan Braai



In samenwerking met de bekende Zuid-Afrikaanse braaimeester Jan Braai ontwikkelde Home Fires een minibraai. Deze minibraai past perfect in een speciale box, waardoor je hem makkelijk meeneemt in de auto. Op locatie klap je 'm snel uit en ga je aan de slag. Hoewel het een minibraai is heb je toch een grill oppervlak van 42x32 cm. Het gewicht is 15 kg, maar dat is zonder vlees natuurlijk.

### Home Fires Trolley / Table Braai 700



Als je flexibel wilt zijn en op verschillende plekken in je tuin wilt braaien, rijd je de Home Fires Trolley gewoon naar de juiste plek. Deze mobiele braai kan je gebruiken met houtskool, dan heb je de complete braai als groot rooster (70x50 cm) beschikbaar. Je kan optioneel ook een kolenmaker plaatsen en je eigen houtskool maken. Dan is er ruimte voor een rooster van 70x46 cm. De braai wordt ook geleverd met een houder voor een traditioneel potjie. De Trolley braai heeft stevige wielen, zodat je hem makkelijk en snel verplaatst. Dit model is zonder onderstel als 'Tafel' Braai te gebruiken op een bestaande buitenkeuken.

### Home Fires Trolley / Table Braai 1200



De Home Fires Trolley 1200 is een mobiele braai van 120x50 cm die je eenvoudig naar de beste braaiplek rijdt. Deze portable braai met stevige wielen heeft standaard een kolenmaker en twee stevige roosters van 50x46 cm voor de ultieme braai ervaring. Zo creëer je makkelijk twee hittezones. Ook een potjiehouder wordt meegeleverd. Overal waar je maar wilt, maak je je eigen houtskool en ga je aan de slag. Dit Trolley model biedt alle ruimte om de lekkerste gerechten direct van je braai op tafel te zetten. Dit model is zonder onderstel als 'Tafel' Braai te gebruiken op een bestaande buitenkeuken.



## Modellen: Built-in

# Hartlike braai, hartlike kos

De robuuste braais van Home Fires zijn gemaakt van dik staal en standaard voorzien van roestvrij-stalen roosters. Een braai wordt altijd geleverd met minimaal één zwaar steakrooster met massieve spijlen van 8 mm dik.

Ook over de kolenmaker, het hart van de braai is goed nagedacht. Het unieke concept voor de Home Fires kolenmaker is in 1983 ontwikkeld door de oprichter. Door de vorm, het speciale zetwerk en de geïsoleerde achterkant is de kolenmaker geschikt voor maximale prestaties. De kolenmaker hangt in de braai, waardoor de trek perfect is. Een optimale verbranding van het hout is zo gegarandeerd.

Alle modellen - vrijstaand en inbouw - hebben hitteschilden tegen de achterwand en een verhoogde en uitneembare aspan met lade. Door het speciaal uitgedachte zet- en laswerk is de braai bestand tegen extreme hitte. Hierdoor staan de braais garant voor jaren braai plezier. De braais zijn voorzien van een boven- en onderdeur om ze waterdicht af te sluiten. Alle inbouwmodellen hebben bovendien een voorbereiding voor verlichting, zodat je ook in het donker makkelijk controleert of de gerechten goed garen.

### Home Fires Built-in Supreme de luxe 800



**De Home Fires Built-in 800 is 80 cm breed. De kolenmaker hangt rechts waardoor er een grilloppervlakk van 54×46 cm beschikbaar is. De braai is ook uitgerust met een grote kooklade. De achterwand van de braai heeft een hitteschild en de kolenmaker is geïsoleerd aan de achterkant.**

Dit model wordt standaard geleverd met een zwaar RVS steakrooster met massieve spijlen van 8 mm, een pook, een verhoogde, uitneembare aspan met lade en een houder voor een traditioneel potjie. Verder is er ook een voorbereiding voor verlichting. Hiervoor is optioneel een porseleinen fitting verkrijgbaar.

### Home Fires Built-in Supreme de luxe 1000



**Deze braai is in totaal 1 meter breed en de kolenmaker zit aan de rechterkant. Het grilloppervlak is 75×46 cm en biedt alle ruimte voor de heerlijkste gerechten. De kooklades bieden ook veel opties om je ingrediënten de perfecte garing te geven of lekker warm te houden. De braai heeft hitteschilden aan de achterkant en de kolenmaker is aan de achterzijde geïsoleerd. Als je de kolenmaker in het midden plaatst, kan je ook een open haard maken voor na het eten of puur voor de gezelligheid.**

De Home Fires Built-in Supreme de luxe 1000 wordt standaard geleverd met een zwaar RVS steakrooster met massieve spijlen van 8 mm, een pook, een verhoogde, uitneembare aspan met lades en een houder voor een traditioneel potjie. Verder is er een voorbereiding voor verlichting. Hiervoor is optioneel ook een porseleinen fitting verkrijgbaar.

### Home Fires Built-in Supreme de luxe 1200



**De geïsoleerde kolenmaker van deze 120 cm brede braai hangt in het midden, maar is via een rail eenvoudig naar rechts te verplaatsen. Op die manier heb je naar eigen voorkeur twee grillzones of een groot oppervlak. Deze braai is uitgerust met twee hitteschilden aan de achterkant. Er zijn ook twee lades onder de kolenbak waarmee je naar hartenlust kan koken.**

De braai wordt standaard geleverd met een zwaar RVS steakrooster met massieve spijlen van 8 mm en een standaard RVS grillrooster. Verder is er een houder voor het traditionele gietijzeren potjie voor de potjiekos. Een pook en een verhoogde en uitneembare aspan met lades zijn inbegrepen. Verder is er een voorbereiding voor verlichting. Hiervoor is optioneel ook een porseleinen fitting verkrijgbaar.

## Modellen: Built-in

### Home Fires Spitbraai Supreme de luxe 1200



Deze spitbraai is een compleet uitgeruste braai van 120x64 cm. De braai is iets dieper dan reguliere modellen zodat er ruimte is voor grote stukken gebrad aan het spit. Als je de geïsoleerde kolenmaker naar rechts verplaatst heb je namelijk alle ruimte voor een groot spit. Het spit van 100 cm wordt gedraaid door een stille elektromotor die achter het deurtje links van de braai geïnstalleerd is. Hierdoor is de totale breedte van dit model 150 cm.

Deze spitbraai wordt standaard geleverd met een zwaar RVS steakrooster met massieve spijlen van 8 mm en een standaard RVS grillrooster. Verder is er een houder voor het traditionele gietijzeren potje voor de potjekos. Een pook en een verhoogde, uitneembare aspan met lade zijn inbegrepen. Tot slot is er een voorbereiding voor verlichting. Hiervoor is optioneel ook een porseleinen fitting verkrijgbaar.

### Home Fires Spitbraai Supreme de luxe 1500



Deze braai is iets dieper dan reguliere modellen zodat er ruimte is voor grote stukken gebrad aan het spit. Hierdoor heb je alle ruimte om alle grillopties optimaal te benutten. Dit model heeft drie hitteschilden aan de achterkant en links achter het deurtje vind je een sterke, maar stille elektromotor. Hierdoor is de totale breedte van deze spitbraai 180 cm. Deze motor kan het spit van 120 cm draaien. De geïsoleerde kolenmaker is eenvoudig te verplaatsen waardoor je alle ruimte hebt voor een groot spit of een rotisserie set.

Deze spitbraai wordt standaard geleverd met een zwaar RVS steakrooster met massieve spijlen van 8 mm en een standaard RVS grillrooster, een pook en een verhoogde, uitneembare aspan met lades. Verder is er een houder voor het traditionele gietijzeren potje voor de potjekos. Tot slot is er een voorbereiding voor verlichting. Hiervoor is optioneel ook een porseleinen fitting verkrijgbaar.

### WOOO model Built-in 1200



In samenwerking met WOOO betonnen buitenkeukens hebben wij een braai ontworpen die perfect in hun betonnen keukens past. Deze WOOO 'Profi' braai is er in twee uitvoeringen; met een zwart stalen frame en schoorsteen of met een corten stalen frame en schoorsteen.

De indeling van de braai is identiek aan de Home Fires Built-in 1200 braai. De kolenmaker hangt in het midden en er worden twee RVS grillroosters meegeleverd, een steakrooster en een standaard rooster. Ook de hanger voor het traditionele potje ontbreekt niet. De braai is af te sluiten met de meegeleverde deuren, waarvan de onderdeur ook een werkblad is. Er zijn diverse opstellingen van de WOOO keukens mogelijk. Denk bijvoorbeeld aan een combinatie van een braai, spoelbak en Big Green Egg of een WOOO buitendouche! Neem gerust contact op om de mogelijkheden te bespreken.

## Home Fires Braais

### Het beste uit Zuid Afrika

Het is geen geheim dat de originele braais uit Zuid-Afrika komen, de bakermat van de braai. Familiebedrijf Home Fires begon in 1983 als eenmanszaak en is nu uitgegroeid tot marktleider voor de ontwikkeling en productie van braais. Hun fabriek staat in Worcester, een dikke 100 kilometer van Kaapstad. Sinds de oprichting worden hier braais van de hoogste kwaliteit gemaakt, die hun weg naar klanten binnen en buiten Zuid-Afrika weten te vinden.

Home Fires is trendsetter in de wereld van de braai. De combinatie van ruime ervaring, kwaliteitsproducten en goede klantenservice, is de basis voor het huidige succes. Het familiebedrijf is in staat om een traditioneel product als de braai te blijven vernieuwen en te perfectioneren. Hierbij zijn gegarandeerde kwaliteit en persoonlijk advies altijd het uitgangspunt.

Vanuit dit vertrouwen geeft Home Fires een garantie van 15 jaar op hun producten.





## Modellen: **Freestanding**

### Vryheid van heerlike kos eet

#### Home Fires Freestanding 800



Deze braai is 80 cm breed en leverbaar met of zonder stalen onderstel. De braai zelf is compleet uitgerust met een hitteschild aan de achterkant. Dit schild bevindt zich naast de kolenmaker, die zelf een geïsoleerde achterkant heeft. Bij dit model zit de kolenmaker rechts en daarom is de mantel goed geïsoleerd. Deze vrijstaande braai staat prima op zichzelf, maar is ook makkelijk in te bouwen. Bijvoorbeeld op een veranda of terras. Om dit makkelijk te maken zijn verschillende voorbereidingen gedaan voor aansluiting op geïsoleerde schoorsteenmaterialen.

De robuuste kolenmaker is geïsoleerd en er is een ruim RVS grillrooster (54x60 cm) beschikbaar om op te grillen en koken. De Freestanding 800 wordt standaard geleverd met een zwaar RVS steakrooster met massieve spijlen van 8 mm dik, een pook, een verhoogde, uitneembare aspan met lade en een houder voor een traditioneel potjie. De Freestanding 800 heeft ook twee deuren, onder en boven, die de braai kunnen beschermen tegen weer en wind.

#### Home Fires Freestanding 1200



Deze robuuste braai is 120 cm breed en kan vrijstaand in de tuin of op een terras staan. De braai heeft hitteschilden aan de achterkant en kan geleverd worden op een robuust onderstel dat ook houtopslag kan zijn. De kolenmaker hangt in het midden en is aan de achterkant geïsoleerd. Het is ook mogelijk om dit model in te bouwen. Hiervoor zijn al voorbereidingen gedaan voor aansluiting op geïsoleerde schoorsteenmaterialen.

De kolenmaker hangt in het midden van de Freestanding 1200. Links en rechts zijn twee grillzones beschikbaar om ieder gerecht de ideale garing te geven. Ook zijn er kooklades die je kunt benutten om (bij)gerechten te bereiden of warm te houden. Deze braai wordt standaard geleverd met een zwaar RVS steakrooster met massieve spijlen van 8 mm en een standaard RVS grillrooster. Verder is er een houder voor het traditionele gietijzeren potjie om potjiekos te maken. Dit model is uitgerust met een onder- en bovendeur voor bescherming tegen weersinvloeden.

## Modellen: **Extreme**

### Geniet pure luxe

#### Home Fires Monsterbraai Dirty Harry 2400



Dit is met recht het topmodel van Home Fires. In deze ultieme braai komt alles samen wat deze prachtige manier van koken en genieten zo mooi maakt. Met twee robuuste kolenmakers en drie ruime grillzones zijn er oneindige opties om te grillen, te bakken en nog veel meer. Deze braai heeft meerdere hitteschilden aan de achterkant en geïsoleerde kolenmakers. Dit model heeft een deur aan de onderkant die je ook kunt gebruiken als werkblad.

Deze monsterbraai wordt standaard geleverd met twee kolenmakers, een zwaar RVS steakrooster met massieve spijlen van 8 mm en twee RVS V-roosters met opvangbak. Twee spiesframes en een houder voor het traditionele gietijzeren potjie voor de potjiekos zijn inbegrepen. De pook en een verhoogde, uitneembare aspan met drie lades ontbreken ook niet. Verder is er een voorbereiding voor verlichting. Hiervoor is optioneel een porseleinen fitting verkrijgbaar.

#### Trailers op maat



Op verzoek maken wij trailers op maat met een of meerdere Home Fires braais. Er zijn diverse opstellingen mogelijk. De speciale braai trailers zijn ideaal voor catering, slagerijdemo's of events en ook heel functioneel voor bruiloften en partijen bij een horecabedrijf.

## Modellen: Accessoires

## Kom eet saam met my

Alle technische informatie over de individuele accessoires kan je vinden op onze website.

Afmetingen en technische details van de accessoires kan je [hier](#) vinden.

## Vuurvarkie



Een vuurvarkie is een traditionele Zuid-Afrikaanse broodoven. Je zet het vuurvarkie in de kolen en kan ook houtskool of briketten aan de zijkant doen. Het vuurvarkie kan je op heel veel creatieve manieren gebruiken.

## Rotisserie set



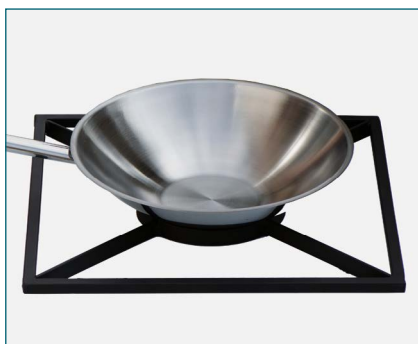
Met de Rotisserie set heb je alle mogelijkheden om lekker te grillen. In de frames kan je spiesen in allerlei posities plaatsen. Als je niet zelf wilt draaien, is er ook een motorset beschikbaar.

## Zijtafel



Als je meer werkruimte rondom je braai wilt, is een sidetable een uitkomst. Dit ruime werkblad is gebaseerd op het onderstel van de Freestanding braais en in twee maten beschikbaar.

## Wokset



De wokset bestaat uit een stalen rooster met een ring waarop de RVS wokpan perfect past. Met de wok op de braai kan je makkelijk groenten, vlees en vis roerbakken en zet je de braai heel veelzijdig in.

## Sekelbos Braaihout



Voor ons is Sekelbos hout het beste braai hout. Daarom hebben we een speciale Braaibox ontwikkeld. Deze duurzame kartonnen doos bevat 15 kg van het beste Sekelbos hout by SlowWood.

## Haardrooster



Voor de Built-in braais is een speciaal haardrooster beschikbaar. Je hoeft hiervoor alleen de kolenmaker te verplaatsen of uit te nemen. Zo bouw je de braai razendsnel om tot een sfeervolle open haard.

## Multi-oven



De multi-oven hang je eenvoudig in je braai om er vervolgens diverse gerechten in klaar te maken. De oven is bij uitstek geschikt voor slow cooking en de toepassingen zijn oneindig.

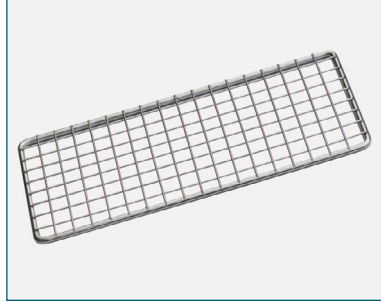


## Steak plate



Een sappige steak vraagt een gelijkmatige verhitting. De speciale steak plate is gemaakt van een speciale staallegering en de RVS driptray vangt overtollige olie op. Deze plaat biedt onbeperkte mogelijkheden.

## Warmhoudrooster



Een warmhoudrooster is ideaal om je gerechten warm te houden of te laten nagaren. Je schuift het RVS rooster eenvoudig bovenin de braai. Zo creëer je extra grilloppervlak of andere temperatuurzones.

## Pizza Oven



Een braai is de perfecte warmtebron voor een pizzaoven. Als je hem op het rooster zet, weet je zeker dat de speciale pizzasteen de gewenste hoge temperatuur krijgt. Houtskool is hiervoor de perfecte warmtebron.

## Flip 'n grate



Voor het bereiden van boerewors of braaibroodjes (tosti's) is een RVS Flip 'n grate rooster een absolute must. De stabiele voet is de basis voor het sterke klemrooster dat in hoogte verstelbaar en draaibaar is.

## Zalmplank



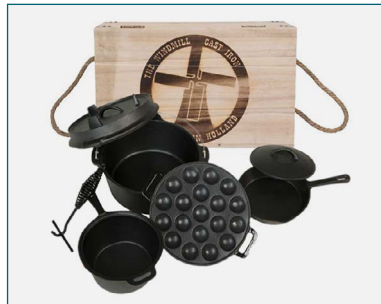
De zalmplank is een geweldige accessoire. Je legt de zalm op de huid op de plank en maakt hem vast. Vervolgens zet je de plank in de houder. De stralingswarmte zorgt voor de rest.

## Dubbelwandige Schoorstenen



Elke braai die onder een overkapping staat, heeft een dakdoorvoer en schoorsteen nodig. Voor een veilig rookkanaal, hebben we een breed assortiment dubbelwandige schoorsteenelementen.

## Dutch oven starterset



Poftjiekos is populair in Zuid-Afrika. Verschillende ingrediënten in één pan worden bijna vanzelf een lekkernij. Deze gietijzeren starterset bestaat uit een grote pan, steelpan, skillet, diverse deksels, deksellifter, poftjiespan en een handschoen.

## Luxe presentatie board



Deze eikenhouten plank past perfect in de onderdeur van je braai. De plank met leren handvatten combineert de functionaliteit van een ruim werkblad met de uitstraling van een luxe serveerplank.

## Kindling Cracker houtklover



Geen braai zonder houtblokken. De kindling cracker is een fantastisch hulpmiddel om snel en veilig de je eigen houtblokjes te maken. Zonder de gevaren van een gewone bijl.

## Onderhoud set



Als je lang wilt genieten van je braai is goed onderhoud onmisbaar. Onze onderhoudsset bestaat uit een flacon gekookte lijnolie (500ml), een kwastje en een spuitbus matzwarte hittebestendige verf.

## Bly ingelig

**Blijf op de hoogte van allerlei leuks en schrijf je op de website in voor onze digitale updates**

De braai community is altijd bezig met nieuwe technieken en recepten. Wij houden alle ontwikkelingen, van recepten en mooie verhalen tot speciale events nauwlettend in de gaten. Als je niets wilt missen, schrijf je dan meteen in voor onze digitale updates. Dan weet je zeker dat je altijd op de hoogte bent van het laatste braai nieuws.

[www.comforttrade.nl](http://www.comforttrade.nl)





## Over Comfort Trade

---

# Ervaring tel met 'n goeie produk

---

Comfort Trade is al jaren geleden gevallen voor de magie van een braai. In onze zoektocht naar de perfecte braai, hebben we bewust gekozen voor de beste Zuid-Afrikaanse braai van Home Fires. Sinds 2001 zijn we dé Europese importeur van deze traditionele Zuid-Afrikaanse braais.

De nauwe samenwerking met Home Fires heeft geleid tot een braai die nog beter afgestemd is op de Europese standaarden. Op die manier zorgen we ook buiten Zuid-Afrika voor de perfecte braai ervaring.

---

Werkhorst 71  
7944 AS  
Meppel  
+31 (0)6 180 75 795  
[info@comforttrade.nl](mailto:info@comforttrade.nl)  
[www.comforttrade.nl](http://www.comforttrade.nl)