

COBB

TM



Grillen



Bakken



Braden



Wokken



Roken

SAFE  
OUTDOOR  
COOKING  
WHEREVER  
YOU ARE



DE BARBECUE DIE ALLES IS: VEILIG, ZUINIG, VEELZIJDIG,  
IN 3 MINUTEN HEET EN... OVERAL TE GEBRUIKEN.

COBB™

SAFE  
OUTDOOR  
COOKING  
WHEREVER  
YOU ARE

## Veilig koken: het grote idee achter de Cobb

Veilig koken. Dat is het idee waaruit de Cobb is ontstaan. De Cobb is uitgevonden en ontworpen als kookstelsel voor de bewoners van afgelegen gebieden in Zuid-Afrika, mensen die geen beschikking hebben over elektriciteit. De Cobb bood hen de mogelijkheid om in een droge omgeving veilig te koken op vuur. Als brandstof werden gedroogde maïskolven gebruikt. Ofwel corn-cobbs. Die cobbs gaven het kookstelsel zijn naam: de Cobb. Al snel kreeg de Cobb over de hele wereld nieuwe, enthousiaste gebruikers. De Cobb werd verder ontwikkeld en geperfectioneerd. Het resultaat is een veilig, compact en draagbaar kooktoestel waarmee u overal kunt grillen, bakken, koken en roken.

## In 3 minuten heet, maar de bodem blijft altijd koud



De Cobb is al in een paar minuten heet en klaar voor gebruik. En het bijzondere is: de onderkant blijft altijd koud. Daardoor kunt u op allerlei plekken plezier hebben van uw Cobb. Zet 'm gerust op het dek van een boot. Of plaats 'm op een houten steiger. Ook een kunststof buitentafel is geen enkele probleem. Overal waar u wilt kunt u heerlijk genieten van het vrije buitenleven. Samen barbecuen, bakken, gezellig een visje roken... Doen waar u zin in heeft.

2 uur  
kook-  
plezier

## Razendsnel starten

Cobb heeft zelf de ideale brandstof ontwikkeld. Dat is de Cobble Stone. Die weegt tussen de 375 en 400 gram en heeft een 'ingebouwd' aanmaakblokje'. Door een speciale samenstelling kunt u de Cobble Stone zó met de aansteker aansteken, dus zonder aanmaakblokjes of brandvloeistof te gebruiken. De Cobble Stone is binnen 5 minuten heet, brandt ongeveer 2 uur en houdt daarbij steeds een constante temperatuur. Een doos bevat zes 6 Cobble Stones die apart zijn verpakt. U kunt 'm ook met gewone briketten gebruiken. Het aanmaken vraagt dan wel ietsje meer tijd, al blijft de Cobb een vlugge starter.



## Twee uitvoeringen - verrassend veel kleuren

De Cobb is verkrijgbaar in twee uitvoeringen, de Cobb Premier en de Cobb Pro. Het verschil zit 'm in het uiterlijk. In bouw, werking, veiligheid en gemak zijn de Premier en de Pro verder helemaal gelijk. De mantel van de Cobb Premier is gemaakt van roestvast staal. Een mooie strakke look. De mantel van de Cobb Pro is gemaakt van metaal met een poedercoating. Dat maakt 'm een kleurrijke verschijning. De Pro is er in vier kleuren. Zo kunt u het toestel kiezen dat helemaal past bij uw persoonlijke smaak, uw tuin of kampeerset.

### De Pro kleuren



De mantel geeft de Cobb Pro een karaktervolle uitstraling. De harde poedercoat-laag zorgt dat de Cobb Pro, net als de Cobb Premier, tegen een stootje kan. De Pro is leverbaar in de kleuren zwart, rood, oranje en rood.

De Cobb reist makkelijk mee



Cobb Premier



Cobb Pro

## De onderdelen van elke Cobb

**Deksel:** van roestvast staal met een vuurvaste knop.

De gaatjes in het deksel zorgen voor een gelijkmatige trek en constante kooktemperatuur.

**Basisplaat:** met een makkelijk te reinigen keramische laag. Door de gaatjes wordt overtollig vet veilig afgevoerd.

**Brikettenmandje:** voor de Cobble Stone of losse briketten.

**RVS kom:** vangt overtollig vet op. Dus geen last van verbrande vetdeeltjes.

**Mantel:** met rubberen antislip-voetjes. De mantel blijft koel tijdens het gebruik.

De Cobb wordt compleet met draagtas, handgreep en uitgebreide gebruikersinstructie geleverd. Alle onderdelen zijn vervangbaar en los verkrijgbaar. De Cobb is vaatwasmachinebestendig.



## Accessoires

Met de accessoires kunt u de mogelijkheden van uw Cobb aanzienlijk uitbreiden. Grillen, bakken, wokken... eindeloos veel gezellig momenten met uw Cobb.

**Grillplaat:** om vlees, vis en groentes te grillen. Met anti-aanbaklaag en groeven die overtollig vet afvoeren.

**Wok:** precies op maat voor uw Cobb. Voor roerbakgerechten en eenpansmaaltijden.

**Bakplaat:** met anti-aanbaklaag. Ideaal voor eieren, pannenkoeken en pizza's.

**Rooster:** staat bovenop de basisplaat. Voor het bereiden van brood of grote stukken vlees.

**Barbecuegereedschap:** spatel, vleesvork, tang en kwast. In een handige draagtas.

**Dekselverhoger:** een ring die nog meer ruimte in uw Cobb maakt. Bijvoorbeeld voor het braden van groot vlees.

**Snijplank:** voor snijden en serveren. De deksel past er perfect op.

**Thermometer:** vertelt u precies wanneer vlees gaar is. Grote stukken vlees perfect gebraden.

**Aansteker:** veilig in het gebruik. Maakt uw Cobb compleet.

Kijk voor meer details van alle Cobb onderdelen en accessoires op [www.mijncobb.nl](http://www.mijncobb.nl)





veilig  
voor uw  
kinderen



Gezellige  
pizza-  
oven

## Grillen



Voor het beste barbecueresultaat gebruikt u een Cobble-stone en de grillplaat. U kunt ook de basisplaat gebruiken, maar de grillplaat verdeelt de warmte nog gelijkmatiger. Geef de grillplaat een paar minuten de tijd om goed heet te worden. De deksel kunt u gebruiken om geen last van spetteren te hebben. Ook is de deksel handig als het erg koud of winderig is. Met de Cobb kunt u van alles grillen: vlees, vis en groentes die geschikt zijn voor de grill. En is het geen heerlijk idee dat u ook met kinderen erbij veilig kunt barbecueën?

## Bakken



Om te bakken gebruikt u de bakplaat. Ideaal voor gerechten als pizza, pannenkoeken of eieren. Voor het bakken van brood, cake, taart of muffins gebruikt u de basisplaat in combinatie met het rooster; zo kan de warmte rond de bakvorm circuleren. Ook voorkomt het rooster dat de onderzijde van brood te hard bakt of verbrandt. De gaten in de basisplaat zorgen voor een goede circulatie van de warme lucht. Tip: gebruik voor het bakken geen Cobble Stone; een paar briketjes geven al voldoende warmte.





## Braden



Voor braden werkt uw Cobb als een oven; steeds met de deksel erop. Voor braden gebruikt u de basisplaat waar u het gerecht op legt en regelmatig keert. In de ring van de RVS kom kunt u wat wijn, bier of water doen. U kunt ook het rooster op de bakplaat zetten; zo krijgt u wat meer ruimte tussen de warmtebron en het gerecht. Braadtijden zijn ongeveer gelijk aan de braadtijden in een traditionele oven. Tip: kies bij braden ook bewust tussen de Cobble Stones en gewone briketten. Cobble Stones geven iets meer hitte. (Zie ook verderop.)



## Wokken



Roerbakken is een makkelijke manier van bereiden. Daarom is roerbakken heel geschikt om buiten de deur te doen; neem de ingrediënten gesneden en gekoeld mee. Of gebruik uw Cobb als krachtige wokpit in de tuin of op uw balkon. Roerbakken doet u met de wok, die precies op de Cobb past. De wok is een veelzijdige accessoire. U kunt hem ook als grote braadpan gebruiken. En met de deksel erop en is het een sauspan. De wok is ook ideaal voor roerbakgerechten en eenpansgerechten als paella, bami of nasi en groenteschotels.





## De Cobble Stone makkelijk en snel van start

De Cobble Stone briket is speciaal ontworpen voor de Cobb. De aanmaakvloei stof is er al in verwerkt waardoor u geen aanmaakblokjes hoeft te gebruiken. Bovendien is de Cobble Stone milieuvriendelijk, want hij bestaat uit natuurlijke materialen. Met de Cobble Stone is de Cobb binnen enkele minuten op temperatuur en klaar voor gebruik. Eén Cobble Stone geeft twee uur kookplezier.



## Of kies voor briketjes

In plaats van de Cobble Stone kunt u ook briketjes gebruiken.

Het voordeel van briketjes is dat u zelf de temperatuur kunt bepalen.

Richtlijn voor het gebruik:

9-12 briketjes (gelijk aan 1 Cobble Stone) voor grote stukken vlees, barbecue of wokken, 6-8 briketjes voor kleinere stukken gebraden vlees, vis- of kipfilet, 4-6 briketjes voor slow cooking, bakken of roken.

U kunt overigens ook met een halve Cobble Stone werken.

## Intens geurende rook

De rookpellets zijn er in diverse smaken, ieder met een geheel eigen karakter.

- Jack Daniel's is gemaakt van gebruikte Jack Daniel's whisky-vaten en geeft rood vlees een karakteristieke smaak.
- Apple geeft een zoete, fruitige smaak.
- Sugar Maple geeft een milde rooksmaak en is daarmee uitermate geschikt voor gevogelte.
- Hickory geeft een klassieke spek-rooksmaak aan vlees, wild, vis of gevogelte.



## Roken



Een bijzondere belevenis is voedsel roken met uw Cobb. Neem vis, vlees of zelfs paddenstoelen. Roken is makkelijker dan u denkt en heeft een tongstrelend resultaat. Roken gaat eenvoudig met een handje 'woodpellets'. Dat zijn houtsoorten met een bijzonder verfijnd aroma. (Zie ook hierna). Vouw van aluminiumfolie een klein zakje van ongeveer 5 bij 5 cm. Doe hierin een handje pellets en sluit het zakje af. Maak in de bovenkant van het zakje een paar kleine gaatjes en plaats het zakje op de briketjes. Plaats daarna de deksel op de Cobb. Binnen enkele minuten beginnen de pellets te roken.

