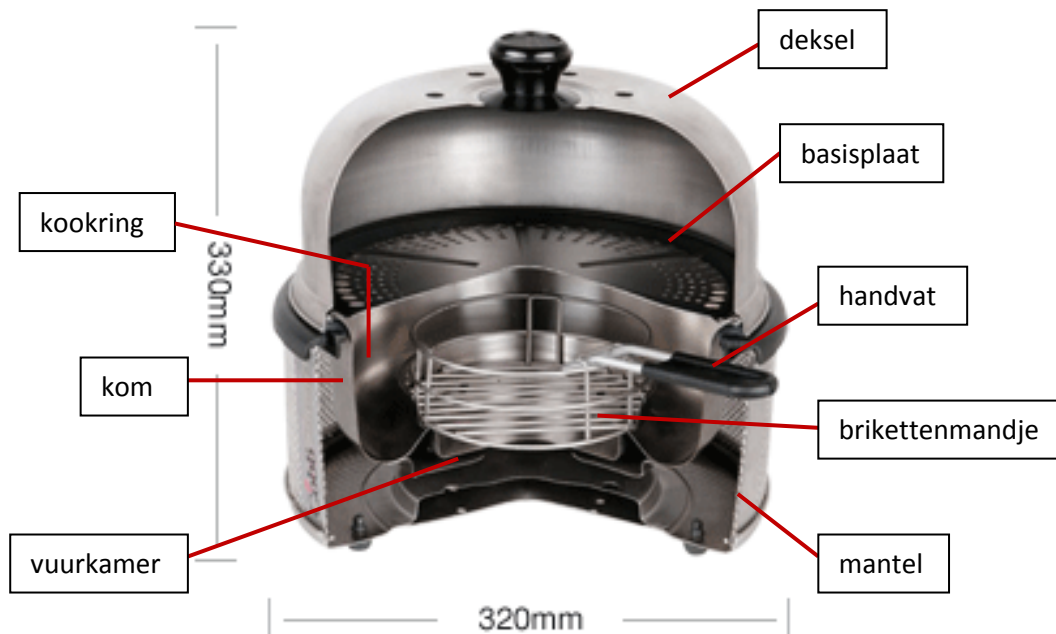


Haal het beste uit uw Cobb!

Lees voor gebruik de instructies in deze handleiding. Zo haalt u de beste resultaten met uw Cobb.

De onderdelen van de Cobb



Onderhoud en belangrijke instructies

- Controleer voor gebruik of de rubbertjes tussen de mantel en de kom (drie stuks) aanwezig zijn.
- Verwijder na het koken direct de deksel en het kookoppervlak, of u nu de basisplaat, grillplaat, bakplaat of wok gebruikt. Als de brandstof nog steeds zijn werk doet onder het kookoppervlak zonder dat er eten bereid wordt, kan dit schade aanbrengen aan deze onderdelen van de Cobb.
- Verwijder de antislipvoetjes niet van de mantel. Zij zorgen ervoor dat de Cobb stevig en in balans blijft staan. Controleer met enige regelmaat of alle rubbertjes nog aanwezig zijn.
- Maak de Cobb na ieder gebruik goed schoon. Als er vet achterblijft, kan dit leiden tot rookvorming bij een volgend gebruik.
- Gebruik afwasmiddel of ovenreiniger om de mantel schoon te maken. Wees voorzichtig en doe dit alleen bij de RVS onderdelen.
- Gebruik niet-schurende schoonmaakmiddelen met een borstel of spons om de onderdelen die met een antiaanbaklaag bedekt zijn schoon te maken zoals de grillplaat en de bakplaat.
- Maak de Cobb na het schoonmaken direct droog.

Wat u moet weten over brandstof

U kunt als brandstof voor de Cobb barbecuebriquetjes of de Cobble Stone gebruiken.

Cobble Stone

De Cobble Stone briket is speciaal ontworpen voor de Cobb.

De aanmaakvloeistof is er al in verwerkt. Met de Cobble Stone is de Cobb binnen enkele minuten op temperatuur en klaar voor gebruik.

Eén Cobble Stone geeft twee uur kookplezier.



Briquetjes

Het voordeel van het gebruik van briquetjes is dat u zelf de temperatuur van de Cobb kunt bepalen. Hoe meer briquetjes u gebruikt, hoe hoger de temperatuur.

Brandstofkeuze

De losse briquetjes zijn zeer geschikt wanneer u gerechten bereidt op een lagere temperatuur. Door de hoeveelheid briquetjes aan te passen, kunt u de temperatuur regelen. De Cobble Stone geeft meer warmte af dan enkele losse briquetjes en is daarom zeer geschikt als u een hogere temperatuur nodig heeft voor de bereiding van uw gerecht.

Hoeveelheid brandstof

9-12 briquetjes of 1 Cobble Stone

grote stukken vlees • barbecue

6-8 briquetjes

kleinere stukken gebraden vlees • vis • kipfilet

4-6 briquetjes

slow cooking • bakken • roken

Eén Cobble Stone staat gelijk aan 10 tot 12 briquetjes.

Bovenstaande richtlijnen zijn een indicatie. Houdt u er rekening mee dat de temperatuur per type en merk briket kan verschillen. Ook de weersomstandigheden spelen mee in de keuze van de hoeveelheid briquetjes. Voeg als het erg koud is twee briquetjes toe. Ook is het handig om na een uurtje te controleren of alle briquetjes goed ontbrand zijn. Als een briquetje niet goed ontbrand is, vervang hem dan voor een nieuwe.

De Cobb aansteken

Steek de Cobb altijd buiten aan.

Gebruik van de Cobble Stone

1. Plaats de Cobble Stone in het brikettenmandje.
2. Houd een aansteker ongeveer dertig seconden bij de Cobble Stone totdat deze ontbrandt.
Gebruik geen vloeibare brandstoffen zoals spiritus om de Cobb aan te steken.
Tip: Om het aansteken van de Cobble Stone nog makkelijker te maken, kunt u een klein propje papier of een stukje van een aanmaakblokje onder de Cobble Stone plaatsen en dit eerst aansteken.
3. De Cobble Stone zal even roken. Ook kunnen er in de eerste minuten wat vonken ontstaan. Binnen een paar minuten wordt de Cobble Stone helemaal grijs.
4. Als de Cobble Stone grijs is, dan is de Cobb klaar voor gebruik.
5. Houd de Cobble Stone ten aller tijde buiten het bereik van kinderen en huisdieren.



Gebruik van losse briketjes

1. Plaats twee of drie aanmaakblokjes in de vuurkamer.
2. Steek de aanmaakblokjes aan. Gebruik geen vloeibare brandstoffen zoals spiritus.
3. Plaats de gewenste hoeveelheid briketjes in het brikettenmandje en plaats daarna met het handvat het brikettenmandje op de vuurkamer.
4. Na ongeveer 20 minuten, als de briketjes driekwart grijs zijn, is de Cobb klaar voor gebruik.

Koken met de Cobb

Braden

Steek de Cobb aan en schenk een kopje met wijn, bier of water in de kookring. Voeg knoflook, ui of wat u maar wilt toe om uw vlees op smaak te brengen. Het is belangrijk dat u niet meer dan één kopje vloeistof gebruikt. Als u teveel vloeistof in de kookring doet, bestaat de kans dat het vuur uitgaat.



Gebruik de basisplaat om te braden, eventueel samen met het rooster. Gebruik het rooster altijd bovenop de basisplaat. Plaats uw gerecht op de basisplaat of het rooster en plaats de deksel op de Cobb. Opmerking: als u een ovenzak wilt gebruiken, plaats dan simpelweg uw gerecht in de zak en dan op het rooster. Het gebruik van kruiden in de kookring is dan niet meer nodig.

U kunt groenten garen in de kookring door ze te verpakken in folie en in de ring te leggen. Als u op de basisplaat braadt, keer uw vlees of vis dan regelmatig om. Bij het gebruik van het rooster is omdraaien meestal niet nodig. De braadtijd staat ongeveer gelijk aan de braadtijd in een traditionele oven.

De Cobb als fornuis

De ring aan de buitenkant van de vuurkamer is een pannensteun. Hier kunt u bijvoorbeeld een sauspan, theepot of Dutch oven op zetten.



Roken

Voor het roken kunt u het beste rookpellets gebruiken, gemaakt van samengeperst hout. Ze zijn verkrijgbaar in verschillende smaken. Vouw van een stukje aluminiumfolie een zakje. Vul het zakje met een handjevol pellets, sluit het zakje en prik hier enkele gaatjes in. Plaats het zakje op de briketjes. Plaats dan de basisplaat met het rooster en de deksel op de Cobb en start met roken. Rook altijd met de deksel op de Cobb.



Bakken

Gebruik de bakplaat als u bijvoorbeeld pizza, pannenkoeken of een ei gaat bakken. Voor het bakken van brood, cake, taart of muffins gebruikt u de basisplaat met het rooster. U kunt de bakvorm op het rooster plaatsen. De gaten in de basisplaat zorgen voor een goede circulatie van de warme lucht tijdens het bakken. Het gebruik van het rooster voorkomt dat de onderzijde van het brood of de cake verbrandt. Tip: gebruik voor het bakken geen

Cobble Stone, enkele briketjes geven voldoende warmte.

Barbecueën/ Grillen

Voor het beste barbecue resultaat gebruikt u een Cobble Stone. U kunt bij het grillen gebruik maken van de basisplaat of de grilplaat. Het voordeel van de grilplaat is dat uw vlees, vis en groente authentieke grilstrepen krijgen, wat een extra smaaksensatie geeft. Geef de grilplaat of basisplaat een paar minuten de tijd goed heet te worden voordat u begint. U kunt de deksel gebruiken om spetteren te voorkomen of als het erg koud of winderig is.



Wokken

Bij de Cobb is optioneel een wok verkrijgbaar. Deze wok kunt u gebruiken voor eenpansgerechten, stoofgerechten of gerechten met sauzen. Houdt u er rekening mee dat de wok minimaal 10 minuten nodig heeft om op temperatuur te komen. De Cobb wok is niet geschikt om snel op hoge temperatuur te wokken zoals dat bij een klassieke wok het geval is. Als u met de wok gaat koken, dan kunt u het beste de Cobble Stone of 10-12 briketjes gebruiken.

Accessoires

Wok

De wok is een zeer veelzijdige accessoire. U kunt hem zowel als wok als grote braadpan gebruiken. Zet de deksel erop en het is een sauspan. De wok is ideaal voor eenpansgerechten zoals paella.



Rooster

Dit rooster maakt braden makkelijk omdat u het vlees of de vis niet hoeft te keren. Tijdens het roken zorgt het rooster voor een beter rookresultaat doordat de rook eromheen kan. De rand om het rooster, maakt het mogelijk ook groenten op het rooster te stapelen. Het rooster past precies op de basisplaat.



Grilplaat

Deze grilplaat met anti-aanbaklaag is perfect om te barbecueën of om vlees of vis te grillen. Het voorziet het vlees, de vis of groente van authentieke grilstrepen. De grilplaat werkt het beste in combinatie met de Cobble Stone.



Bakplaat

Op deze bakplaat met anti-aanbaklaag bakt u wat u maar wilt, zoals eieren, pannenkoeken en pizza's. De warmte wordt gelijkmatig over de bakplaat verdeeld.



Meer accessoires, meer informatie over de Cobb en verkooppunten vindt u op www.mijncoobb.nl.

Dit is een uitgave van Bills Barn, importeur van Cobb in de Benelux (T 0316 344 888).