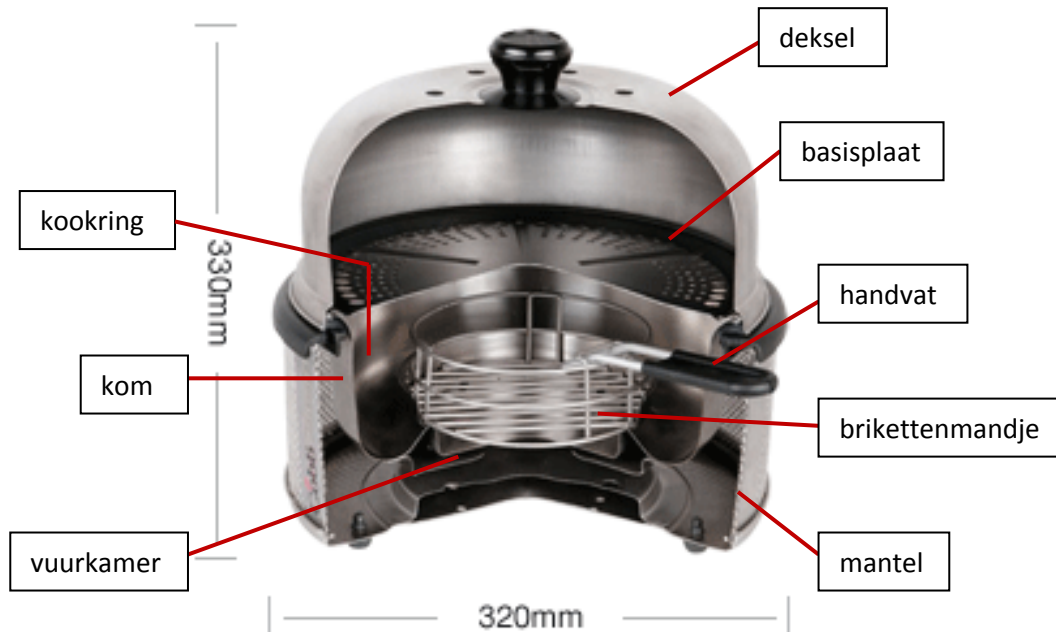


Haal het beste uit uw Cobb!

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

- Steek de Cobb altijd buiten aan in een open ruimte.
- Verwijder na het koken altijd 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 de Cobb.
- Gebruik ovenreiniger met een pannenspons om de mantel schoon te maken. Wees voorzichtig en doe dit alleen bij de RVS onderdelen: de mantel en de deksel.
- 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 zodat er geen vlekken achterblijven die voor roest kunnen worden aangezien.
- Verwijder de antislipvoetjes niet van de mantel. Zij zorgen ervoor dat de Cobb stevig en in balans blijft staan.
- Maak de Cobb na ieder gebruik goed schoon. Als er vet achterblijft, kan dit leiden tot rookvorming bij een volgend gebruik.

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 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.



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 lage temperatuur. Door de hoeveelheid briquetjes aan te passen, kunt u de temperatuur regelen. De Cobble Stone geeft meer warmte af dan losse briquetjes en is daarom zeer geschikt als u een hoge temperatuur nodig heeft voor de bereiding van uw gerecht.

Hoeveelheid brandstof

9-12 briquetjes of 1 Cobble Stone
grote stukken vlees • barbecue • wokken

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. Heeft u slechts een halve Cobble Stone nodig, maak dan met een kartelmes een dunne snede in de Cobble Stone en breek hem in tweeën.

Bovenstaande richtlijnen zijn een indicatie. Houdt u er rekening mee dat de temperatuur per type en merk briket kan verschillen. Uw eigen ervaring zal u het beste leren wat u nodig heeft.

Voorbeeld: 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 twintig tot 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 aanmaakblokjes onder de Cobble Stone plaatsen en dit eerst aansteken.
3. De Cobble Stone zal even roken en binnen een paar minuten helemaal grijs worden.
4. Als de Cobble Stone grijs is, dan is de Cobb klaar voor gebruik.



Gebruik van losse briketjes

1. Plaats twee of drie aanmaakblokjes in de vuurkamer.
2. Steek de aanmaakblokjes aan. Gebruik geen vloeibare brandstoffen zoals spiritus om de Cobb aan te steken.
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, al dan niet in combinatie met het rooster. Gebruik nooit alleen het rooster zonder bakplaat. 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.

U kunt groenten stomen in de kookring. Verpak de groenten in folie om ze te beschermen tegen vloeistof dat van de basisplaat afdruipt. Als u op de basisplaat braadt, keer uw vlees of vis dan regelmatig om.

Opmerking: 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. U kunt ook heerlijke roerbakmaaltijden bereiden in de wok.



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 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 in combinatie 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

Voor het beste barbecue resultaat gebruikt u een Cobble Stone en de grillplaat. U kunt ook de basisplaat gebruiken, maar de grillplaat verdeelt de warmte meer gelijkmatig over de plaat. Geef de grillplaat 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.



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 roerbakgerechten, eenpansgerechten zoals paella en bijvoorbeeld omelet.



Rooster

Dit rooster maakt braden makkelijk omdat u het vlees of de vis niet hoeft te keren. De rand om het rooster, maakt het mogelijk ook groenten op het rooster te stapelen. Het rooster past precies op de basisplaat.



Grilplaat

Deze grillplaat met anti-aanbaklaag is perfect om te barbecueën of om vlees of vis te grillen. De grillplaat 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.cobbholland.nl. Dit is een uitgave van Bills Barn, importeur van Cobb in de Benelux (T 0316 344 888).