

Cobb nieuwsbrief

Editie 2011/04

facebook

**Paasactie**

Vandaag start de Cobb Paasactie! Bij aankoop van een Gas Cobb ontvangt u een gereedschapset en bij aankoop van een Cobb Premier of Pro een doos Cobble Stones cadeau! De actie loopt tot en met 30 april.

Vind een [Cobb verkooppunt](#) bij u in de buurt.

Wist u dat...

...de Cobb oorspronkelijk is ontworpen als kookstelsel voor mensen in afgelegen gebieden in Zuid-Afrika die geen beschikking hadden over elektriciteit?

De Cobb bood de mogelijkheid op een veilige manier te koken op vuur in een droge omgeving. Als brandstof werden gedroogde maïskolven (corn cobs) gebruikt. Hieraan dankt de Cobb zijn naam.

Het ontwerp van de Cobb is in de loop der jaren verder ontwikkeld. Het resultaat is een lichte, compacte, draagbare barbecue die overal gebruikt kan worden.

Recept: Livar spek

Bereid de Cobb voor met 3 eierkooltjes, de basisplaat en het rooster.

Vraag uw vakman slager om een stuk licht gepekeld Livar spek (www.Livar.nl) met aan de buitenkant een klein beetje grillkruiden.

Leg het stukje spek twee uur in de Cobb op het rooster (deksel erop). Kwast daarna de bovenkant in met Limburgse appelstroop en leg het spek dan nog 15 minuten op de Cobb met de deksel erop. Laat het spek 5 tot 10 minuten rusten en dan smullen maar!

Met dank aan Slagerij Post voor het inzenden.



Wij wensen iedereen een heel vrolijk Pasen!

Colofon:

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Bills Barn, importeur van Cobb in de Benelux. Kijk voor meer informatie op www.cobbholland.nl of mail naar info@cobbholland.nl.