

Cobb nieuwsbrief

Editie 2011/06

facebook**Beantwoord onze vraag en win een mooie prijs!**

Welke eigenschap van de Cobb is voor u doorslaggevend geweest of zal voor u doorslaggevend zijn bij de aankoop?

1. Veiligheid
2. Multifunctionaliteit
3. Design
4. Compactheid/mobilititeit
5. Energiezuinigheid/duurzaamheid

Mail uw antwoord naar info@cobbholland.nl. Onder de inzendingen verloten we een Cobb gereedschapsset ter waarde van € 37,95!

Wist u dat...

...de deksel van de Cobb precies op de snijplank past? Handig om vlees warm te houden of om uw deksel even kwijt te kunnen bij het omkeren van uw vlees.

**Cobb liefhebster Ria van Pelt deelt haar ervaringen op facebook:**

De vakantie zit er bijna op, vier weken gekampeerd en de Cobb kwam prima van pas. De "restwarmte" warmde de frisse avondlucht op. Later hebben we er een pan water opgezet voor de afwas: heet water, fluitje van een cent. Geen lekker recept, maar toch handig!

Volg Cobb op [facebook](#) en deel uw eigen ervaringen!

**Komt dat zien!**

Een professionele kok aan het werk zien met de Cobb? In juni en juli vinden op verschillende plekken demonstraties plaats:

24 juni (13.00 tot 18.00 uur), Slagerij Van Ginkel, Beek-Ubbergen

25 juni (10.00 tot 16.00 uur), Intratuin Zoetermeer

16 juli (10.00 tot 16.00 uur), Intratuin Duiven

17 juli (12.00 tot 17.00 uur), Oregon Trail Tack Store, Westerbork

Hier kunt u ook kennismaken met de Gas Cobb!

Recept: camembert op de grill

Heeft u nog warmte van de Cobb na het bereiden van het hoofdgerecht? Dan hebben we een mooi dessert voor u: een smeug stukje kaas op de grill. U heeft er alleen een doosje camembert voor nodig en een stokbrood.

Neem de camembert uit de verpakking en haal de etiketten van de verpakking. Haal het papier van de camembert. Zet de camembert terug in het doosje en zet het deksel erop. Zet het doosje op het rooster van de Cobb en doe de deksel erop. Laat het 15 á 20 minuten staan. Snij ondertussen een stokbrood in schijfjes. Haal de camembert van de

Cobb, snij het bovenste korstje van de kaas en dompel er de sneetjes stokbrood in.

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.