



## ■ COBB: Premier Barbecue

### *De nieuwe manier van outdoor koken*

De Cobb is een Zuid-Afrikaanse uitvinding. Oorspronkelijk ontworpen als kookstelsel voor mensen in afgelegen gebieden. De 'braai' bood de mogelijkheid om een maaltijd te bereiden in een veilige omgeving, met een verminderd gevaar voor het ontstaan van brand. Het is een verbazende, compacte combinatie van een barbecue en grill die je werkelijk overal mee naar toe kan nemen.

#### **Basispakket**

Voor de prijs van 149,95 euro krijg je het barbecuetoestel bestaande uit: een dubbelwandige mantel gemaakt van high-tech polymeer materialen, een deksel van roestvrij staal met een isolerende zijdeglans coating, een geperforeerde grillplaat om te grillen, barbecueën, bakken en roken, een rooster met pannesteun van roestvrij staal, een kom met vuurkamer en rondom een kookring. De Cobb gebruiksaanwijzing en de praktische canvas tas maken dat je het geheel keurig kan opbergen.

#### **Koken**

Leg in de vuurkamer een aanmaakblokje, dat je vervolgens aansteekt. Leg hierop het vuurrooster met daarop 6 à 10 houtskool- of kokosbriketten. Laat de kooltjes 25-30 minuten branden tot ze wit-grijs van kleur zijn. Plaats het grillrooster en het deksel er pas op na 30 minuten. De gaatjes in het deksel zorgen voor een gelijkmatige luchtcirculatie in de barbecue en behoudt een constante kooktemperatuur van ongeveer 260°C. Hierna kun je beginnen te koken. Met slechts 6 tot 8 briketjes kun je met de Cobb drie uur koken.

Vlees, gevogelte en vis kunnen allemaal worden klaargemaakt. De kooktijd wordt bepaald door de omvang en het gewicht van het te koken voedsel. Groenten kunnen op de bakplaat worden bijgelegd of in de kookring. Deze goot heeft drie functies. In de eerste plaats worden hierin het vet en het vocht opgevangen dat van het voedsel afkomstig is. Je kunt ze ook benutten om een scheut bier of wijn toe te voegen tijdens het koken die het gerecht smaakvoller maken. Ten slotte houdt ze ook de hoge temperatuur onder controle waardoor het uitwendige gedeelte steeds hanteerbaar blijft zonder risico om je te verbranden.

Het toestel kan op een plastic en/of houten tafel worden geplaatst en is dus geschikt voor gebruik op de boot, op de cam-

ping/ stelplaats en zelfs op het strand. Bakken, braden, grillen en roken... de Cobb is zeer veelzijdig. Toebehoren als de wok, bakplaat en grillplaat vergroten het kookplezier.

#### **Schoonmaken**

Klaar met koken? Verwijder dan het koepeldeksel, plaats het ondersteboven en leg het grillrooster erin om af te koelen, zodat de briketten kunnen opbranden. Giet een kopje water in de kookring, om het schoonmaken te vergemakkelijken. Opgepast! Gebruik geen schuursponsjes, deze beschadigen de coating.

[www.cobbholland.nl](http://www.cobbholland.nl)

#### **ONZE MENING**

Onze eerste kennismaking met de Cobb was op de beurs in Dusseldorf. Hoewel we aanvankelijk sceptisch stonden tegenover het concept, waren we tijdens het gebruik van het toestel zeer aangenaam verrast, door de duurzaamheid van de materialen en de gebruiksvriendelijkheid van deze BBQ. De Cobb is een uitstekende, multifunctionele, handige en compacte barbecue. Hij kan gebruikt worden voor alle buitenactiviteiten. Als lichtgewicht (4 kg) is hij veelzijdig, gemakkelijk in gebruik en spaarzaam met houtskool of briketten. Zelfs kinderen zijn veilig in de buurt, dankzij de koel blijvende roestvrij stalen buitenmantel. Hij heeft een brede robuuste bodem, waardoor hij heel stabiel op de grond of op tafel staat. Met zijn stevige opbergzak is hij gemakkelijk op te bergen en transporteerbaar. De hoge prijs en de dure accessoires schrikken velen af. Maar eenmaal gebruikt... is er geen ontkomen meer aan, dit is de ideale kookpartner voor onderweg!