

WK12 basement:

vs: B&R200627

Waterkering 12, 5432 KE CUIJK

Brigitte

Rob

Mob.: +31(0)6-40 566 005

+31(0)6-53 161 223

www.brexclusiefovernachten.com

 **EXCLUSIEF
OVERNACHTEN**

Cobb BBQ (op briketten)



COBB



Gebruik van Cobb BBQ (premier air) op het strandje.



Kosten:

- **Gebruik Cobb BBQ, per keer** €
- **Pakket met briketten en 3 aanmaakblokjes** €
- **Schoonmaakkosten (indien niet schoon retour)** € (BORG)

Gebruik Cobb BBQ geschiedt geheel op eigen risico.

Let op: beperken overlast i.v.m. rook.

Eventuele veroorzaakte schade of verkeerd gebruik kan worden verhaald.

Indien iets defect of niet aanwezig vooraf te melden AUB.

Alles op basis van beschikbaarheid (o.a. seizoen/weer afhankelijk).

E.e.a. te reserveren en te verrekenen bij aankomst/check-in/voor gebruik (incl. schoonmaakkosten als BORG)

Als jullie verder nog vragen of wensen hebben schroom niet je mag ons ook altijd even bellen of e-mail info@brexclusiefovernachten.com

Hospitality groet, Brigitte en Rob

www.mijncoobb.nl



COBB

Cobb Premier Air

WAT KAN DE COBB?

In de basis is de Cobb een barbecue. Standaard wordt hij geleverd met een basisplaat waarop je vlees, vis of groente kunt grillen.

Met de Cobb bbq kun je van alles grillen, gewoon aan tafel! Je kunt de basisplaat gebruiken.

Met de deksel erop kun je de Cobb barbecue als oven gebruiken. Om te braden, gebruik je de basisplaat waarbij je het gerecht op de plaat regelmatig keert. Braadtijden zijn afhankelijk van de weersomstandigheden, maar neem als uitgangspunt de braadtijden van de traditionele oven.



HOE WERKT DE COBB?

Met de Cobb barbecue je altijd indirect. Het vet van het vlees of de vis dat vrijkomt, wordt opgevangen in de kom van de Cobb en komt dus niet in het vuur terecht. Hierdoor ontstaan er geen vlammen en rook. De Cobb werkt op barbecuebriketjes. De Cobb is al in ca. 10-15 minuten heet en klaar voor gebruik. En het bijzondere is: *de onderkant van de Cobb wordt niet heet.*

BARBECUEBRIKETTEN

In 3 stappen ben jij aan de slag met je Cobb op barbecuebriketten.

1. Aanmaakblokjes aansteken
Leg 3 aanmaakblokjes onderin de Cobb en steek ze aan.
 2. Briketten erop
Vul het brikettenmandje met de barbecuebriketten.
- Til daarna het mandje op met het bijgeleverde handvat en plaats het in de Cobb.
3. Wachten
Wacht 10 tot 15 minuten.

Als de rookontwikkeling weg is, kun je de Cobb gebruiken.
Enjoy!



Wil je tijdens het koken de temperatuur van je Cobb kunnen regelen? Dat kan met de Cobb Premier Air. Door de gaten van de luchtregulatie grotendeels te sluiten kun je de temperatuur in de Cobb laten dalen. Door de gaten weer te openen, stijgt de temperatuur.

De Cobb is een barbecue en alleen geschikt voor gebruik buiten.

Nooit vloeibare brandstof gebruiken cq toevoegen!

WAT MOET JE WETEN ALS JE MET DE COBB AAN DE SLAG GAAT?

Controleer voor het gebruik of de 3 rubbertjes in de Cobb ring op de juiste plek zitten. Let op! Deze rubbertjes zijn geen verpakkingsmateriaal, maar onderdeel van de Cobb!

Leg de basisplaat of Cobb accessoire pas op de Cobb als de vlammen weg zijn en de briketten grijs zijn.

Leg nooit de deksel zonder basisplaat of Cobb accessoire op de Cobb. Dit om oververhitting van de Cobb deksel en knop te voorkomen.

Haal na het grillen de basisplaat of Cobb accessoires en de deksel van de Cobb.

HOE MAAK JE DE Cobb BBQ SCHOON?

Je kunt de Cobb bbq het beste schoonmaken met warm water en afwasmiddel. De Cobb is extra makkelijk schoon te maken als hij nog een beetje warm is.

www.mijncobb.nl