

# Ekstra tilbehør til ekstra glede

Cobb Grillen har utviklet en serie av tilbehør som gir deg enda flere muligheter- og som for alvor gjør din Cobb Grill til et unikt utekjøkken.

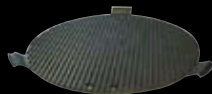
Serien inneholder wok, panne, grillroaster og stekerist så du kan tilberede alt fra omelett, biffer og sammenkokte retter til kylling, stek og brød, Og selvfølgelig den evigunge favoritt: Grillpølser.



**Panne-omelett, pannekaker og mye annet. Gir deg mulighet for å bake på Cobb'en.**



**Wok/sauterpanne: ideell til wok og sammenkokte retter. Kan også brukes til, å koke og steke.**



**Grillroaster: Få flotte grillstreker på kjøttet. Ideell til korttidsgrill av f.eks biffer og pølser.**



**Stekerist: Brukes med lokket til inndirekte stekning av bl.a. hele steker og marinert kjøtt.**



**Termometer**



**Taske**



**Lighter**



**Cobble Stone - NYHED!**  
Passer lige til din Cobb grill.  
6 briketter/pk

**Forhandler**

[www.cobb-norge.com](http://www.cobb-norge.com)

**COOK ANYTHING - ANYWHERE - ANYTIME**

# Din bærbare multi-grill



[www.cobb-norge.com](http://www.cobb-norge.com)

**COOK ANYTHING - ANYWHERE - ANYTIME**



# Tilbered hva du vil- hvor du vil

Ta din bærbare Cobb Grill med ut på terrassen, til stranden, på camping, på båten eller ut i skogen. Eller...

Cobb grillen er hurtig og lett å tenne opp- og klar til bruk på få minutter. Og fordi den veier lite er Cobb Grillen ideell å ta med akkurat der du ønsker å servere dagens rett.

Og så er en Cobb Grill mye mere enn en grill: Cobb grillen er et utekjøkken i miniformat. Et multikjøkken, som kan tilberede hva som helst- hvor som helst.

Det flotte design gjør også Cobb grillen ideell til bruk direkte på spisebordet med samme gode(hyggelige) effekt som en wok.

God fornøyelse- og velbekomme.

*Anything*



Oppskrifter:  
Få inspirasjon på  
[www.cobb-norge.com](http://www.cobb-norge.com)  
eller kjøp grillboken hos  
din forhandler.



# *Det startet i Afrika*

Cobb Grillen er en unik oppfinnelse, som har sine røtter i Sydafrika. Ideen var å lage en effektiv, transportabel og sikker grill. En grill som fungerer optimalt med et minimum av opptenningsmateriale. Dette var i første omgang tørrede maiskolber (corn cobs).

Cobb grillen ble fort en suksess i Sydafrika. I 2003 ble den kåret som årets oppfinnelse i "Times" og det samme året vant den prisen som beste nyhet og beste BBQ grill ved den internasjonale EXPO messen.



Cobb grillen brer seg nå med stor fart over hele kloden- prøv den, og du forstår hvorfor.





# En cobb grill rummer hele familien



Der er riktig god plass i en Cobb Grill. Den rummer en hel stek eller en kylling, så der er nok til hele familien. Under steken er der plass til pakker med grønnsaker eller bakepoteter.

Bare fantasien setter en grense for hva som kan lages på dette unikke og hendige utekjøkken.

Og så blir Cobb Grillen ikke varm utenpå- selvom den innvendige temperatur kommer opp på 300 C. Dette er en stor fordel, når der er barn med i selskapet, eller hvis den skal flyttes mens man lager maten.

**BRANNKAMMER OG  
GRILLSTARTER**

**RENNE**

**RUSTFRI  
STÅLBASE**





*Anywhere*



Med sitt elegante design kan en Cobb bidra til stemningen hvor som helst.

Den går med andre ord godt til både Vin duPays og utsøkt årgangsvin. Så du skal bare velge den menyen som passer til leiligheten.



## Bærbar og presentabel



Ta Cobb Grillen din med til bords, når du serverer- eller under hele tilberedningen. Så kan alle hygge seg med å passe deres eget kjøtt, fisk eller hva menyen står på denne gangen.

Eller ta den under armen og med ut i naturen- til stranden, på båten eller i skogen. Cobb Grillen er også ideell på campingplassen eller i sommerhuset.

En Cobb grill veier under 4 kg- og da det bare kreves 6-8 briketter til en opptenning, så er Cobb Grillen på alle måter ideel å ta med som bærbar.

*Anytime*





## Så lett er det



3-4 tennposer plasseres i brannkammeret. Der tennes opp og brikettkurven legges på plass.



Den innebyggede grillstarter betyr at der fort kommer gang i brikettene.



Brikettene blir grå og Cobben er klar etter 15-20 min. Rennen utenom kan f.eks brukes til grønnsaker.



Grillplaten plasseres med buen opp. Stek direkte på grillplaten eller sett på tilbehør.



Lokket fordeler varmen jevnt og brukes for det meste. Ideell til baking og langtidsstekning.

Cobb Grillen skal settes et sted med le når der tennes opp. Den blir ikke varm under bunnen og kan derfor plasseres på ethvert jevnt underlag.

Rundet om brannkammeret er der en renne som er velegnet til tilberedning av grønnsakspakker eller bakepoteter. Her kan man også tilsette vin, øl m.m. så man samtidig lager fond til sausen.

Cobb Grillen er lett å skille ad, og alle de rustfrie delene tåler både å komme i oppvaskemaskinen og bruk av skuresvamp. Grillplaten er teflonbelagt og kan med fordel legges i vann etter bruk. Rengjøres med en bløt børste.

### Standardelementer



Løftegaffel



Grillplate



Lokk



Base



Brikettkurv



Innerskål