

Informationsblatt

Cobb-Grill®

... ideal für Yachten, Caravans & Camping !

Barbecue point e.U.

Barbara Naschenweng

Sitz: Gerasdorf | Firmenbuchnr.: FN292761g

Firmenbuchgericht: LG Korneuburg

Bahnstraße 36 | 2201 Gerasdorf bei Wien

UID-Nr.: ATU 62436037

Tel.: +43 (0) 664 – 24 24 135

email: office@barbecue-point.at

Web : www.barbecue-point.at

Der Cobb-Grill® ist ursprünglich eine südafrikanische Erfindung, erfunden von Ken Hall. Die Idee war, einen transportablen und sehr effektiven Grill zu bauen. nach der Ernennung zur Erfindung des Jahres in der "Time" (2001) trat der Cobb-Grill® seinen Siegeszug um die Welt an. Er wurde in 105 Ländern patentrechtlich geschützt. Auf der Hearth, Pation & Barbecue Association Expo 2003 gewann er zwei VESTA Awards: "Best new Barbecue" & "Best in Show" !



Auszeichnungen für den Cobb-Grill® auf der VESTA 2003:



Auch die Fachpresse war begeistert:

"Vielseitig, kompakt und billig im Betrieb"
(*Fachzeitschrift Caravanning im Heft 9, 2005*)

"Die spezielle Feuerstelle im Topf von Cobb ist bestens für den Einsatz an Bord geeignet. Die Außenwand wird nur handwarm".
(*Fachzeitschrift Yacht im Heft 12, 2006*)

... im englischen Sprachraum hat sich sogar schon die Wortschöpfung "Cobbing" für den Umgang mit diesem genialen Kleingrillgerät gebildet !

Der Cobb-Grill® besteht aus einer kleinen zentralen Wärmequelle in der Mitte und einer dicken isolierten Schale, wodurch man ihn auch tragen und umsetzen kann, während im Innern des Grills 280-300°C herrschen. Er nutzt damit die Wärme optimal und benötigt nur 6 Grillbriketts ... und in ca. 25 Minuten ist er schon betriebsbereit!

Er kann direkt am Tisch betrieben werden und man kann kochen und backen, während man brät. Er ist leicht (ca. 3,5 kg), spülmaschinengeeignet und durch seine Größe gut verstaubar. Neben der raffinierten Technik, machen ihn sein edles Design und die Liebe zu den Details unverwechselbar.

Ein wahrer Tausendsassa also - mit einem Cobb-Grill® sind Sie immer für eine Grillparty bereit. Nachfolgend finden Sie mehr über den Aufbau:



Deckel
Rostfreier Stahl.
Reflektiert die Innenhitze.
Spülmaschinengeeignet.

Grillplatte
Diese teflonbeschichtete Stahlplatte eignet sich zum Grillen, Braten, Backen und Räuchern. Die Fettrillen sorgen für den Abfluß der überschüssigen Fette und Öle in eine Rinne, um Rauch- oder gar Flammenbildung zu verhindern.

Brennkorb & Topfstander
Neben dem Aufsetzen des Topfes, dient dieser Brennkorb aus rostfreiem Stahl zum Halten der Grillbriketts in der Brennkammer.

Innenschale & Feuerkammer
Die abnehmbare Schale aus rostfreiem Stahl ist ebenfalls spülmaschinengeeignet. Hier befindet sich die Brennkammer, in die der Anzünder gelegt wird. Die Rinne kann mit max. 1/4 Liter Flüssigkeit (Wasser, Wein, Bier, etc.) befüllt werden, damit Ihr Grillgut noch saftiger wird.

Außenschale
Die Außenschale aus Edelstahl wurde entwickelt, um die Wärmeisolation zu gewährleisten. D.h. ein Cobb-Grill® ist außen nie heiß und findet daher überall seinen Platz. Seine Gummifüße machen ihn standsicher.

Ihr Cobb-Grill® ist einfach in der Anwendung und die Spezialisierung verhindert verbrannte Stellflächen:

Anzündvorgang		Räuchern	
	Zuerst werden die Grillbriketts im Brennkorb mit dem Grillanzünder unter dem Korb entzündet.		Verwenden Sie 5 Grillbriketts und eine Handvoll gefeuchtete Holzchips.
	Der Anzündvorgang sollte im Freien durchgeführt werden und nach ca. 25 Minuten ist die Erwärmung abgeschlossen.		Der Grillrost sorgt für eine optimale Rauchverteilung. Mit dem Deckel schließen Sie Ihre "kleine Rauchkuchl".
	Mit den empfohlenen 6 Grillbriketts bleibt Ihr Cobb-Grill® nun ca. 2 bis 3 Stunden warm. Weitere Briketts können bei Bedarf hinzugefügt werden.		In 15 bis 20 Minuten können Sie Ihr Räuchergut verkosten.