

COBB

TM

"QUICK"  
SUPER SCHNELL  
COBB GRILL



GRILLEN, ABER BESSER



## DIE GESCHICHTE HINTER DEM ERFOLG

Der Cobb Grill ist eine einzigartige Erfindung und führt zurück auf Süd Afrika. Er wurde ursprünglich von einem Ingenieur entwickelt. Dieser wurde von der Regierung gebeten nach einer Lösung zu suchen, damit die Bevölkerung Essen zubereiten konnte, ohne das Risiko, die Hütte oder, im schlimmsten Fall, das ganze Dorf abzubrennen.

Daraus wurde die Erfindung eines genialen Produktes, das während des Gebrauchs außen nicht warm wird, geringen Verbrauch hat und man ohne Stichflammen und Qualm grillen kann.

Seitdem hat Cobb sich enorm entwickelt, aber das Prinzip ist das gleiche geblieben. Cobb hat weltweit große Anerkennung bekommen und im Laufe der Jahre sehr viele Preise erhalten.

FINDEN SIE  
IMMER DAS  
NEUESTE AUF  
COBB-GRILL.DE:



- BEREIT IN NUR WENIGEN MINUTEN
- KALT AUF DER AUSSENSEITE - 300 GRAD IM INNEREN
- GRILLEN OHNE QUALM UND STICHFLEMMEN
- GRILLEN, BRATEN, BACKEN, WOK, RAUCHERN - MIT DEM COBB GEHT HALT ALLES
- SPARSAM IM VERBRAUCH
- TOPP DESIGN UND SEHR HOHE QUALITÄT
- EINFACH SAUBER ZU MACHEN



Grillen



Braten



Backen



Wok



Räuchern



COBB ANNO 1950



COBB ANNO 1990



COBB ANNO 1998



COBB ANNO 1999



COBB ANNO 2000



COBB PREMIER 2007



COBB SUPREME 2013



COBB COMPACT 2014



COBB PREMIER GAS 2014



# COOK ANYTHING - ANYWHERE - ANYTIME



JUNI - IM GARTEN  
LECKER ESSEN...



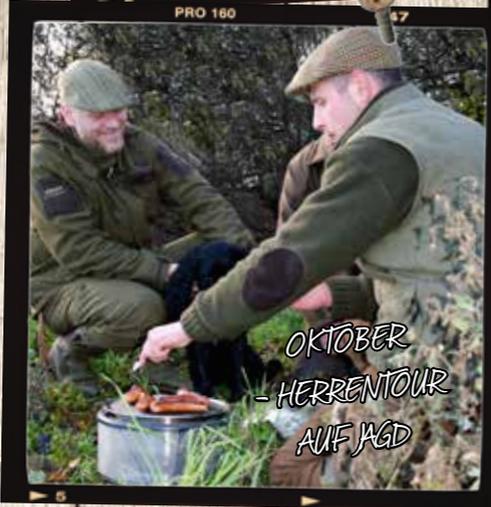
MAI - AUF DEM WASSER  
EIN SCHÖNER ABENDTÖRN



JULI - DAS GARTENHAUS  
MIT GROSSMUTTER



AUGUST - IM GARTEN  
EINEN SCHÖNEN ABEND  
MIT DEN KINDERN



OKTOBER  
- HERRENTOUR  
AUF JAGD



MÄRZ - HMMM  
GERÄUCHERTEN FISCH



SEPTEMBER - IM PARK

GRILLEN, BRATEN, BACKEN,  
WOK UND RÄUCHERN  
- WANN SIE WOLLEN  
- WO SIE WOLLEN



### BLEIBT AUSSSEN KALT

Auf dem Cobb Grill können Sie sozusagen warmes Essen auf einem kalten Grill zubereiten. Da die Außenschale kalt bleibt, können Sie den Grill direkt auf dem Tisch platzieren (bei fettem Fleisch empfehlen wir eine Wachstischdecke oder ähnliches als Unterlage), dann kann jeder selbst sein Fleisch grillen. Außerdem können Sie den Cobb auch während des Grillens versetzen – obwohl im Inneren über 300 Grad herrschen.



### SCHNELLER ANFANG - SCHNELLES ENDE

Cobb ist ideal für Ausflüge – wenn Sie fertig gegrillt haben, können Sie einfach den Brikettkorb rausnehmen und das Brikett mit Wasser löschen. Innerhalb von wenigen Minuten ist der Grill abgekühlt und kann wieder in die Tasche.

### IN DER SPÜLMASCHINE REINIGEN

Der Cobb Grill ist einfach auseinanderzunehmen und zu reinigen. Alle Edelstahlteile sind spülmaschinengeeignet, können aber auch mit einem größeren Schwamm gereinigt werden. Die Grillplatte sollte direkt nach dem Grillen gereinigt oder in warmes Wasser gelegt werden. Sie können selbstverständlich auch den Cobb Cleaner verwenden, um die Reinigung zu vereinfachen.

### GRILLEN INNERHALB VON WENIGEN MINUTEN - SEHR EINFACH

Verwenden Sie Quick BBQ Briketts oder Cobble Stones – einfacher geht es nicht. Wir empfehlen einen Anzünder in die Innenschale unter den Brikettkorb zu legen.



Anzünder anstecken und danach den Brikettkorb mit dem Brikett darüber stellen.



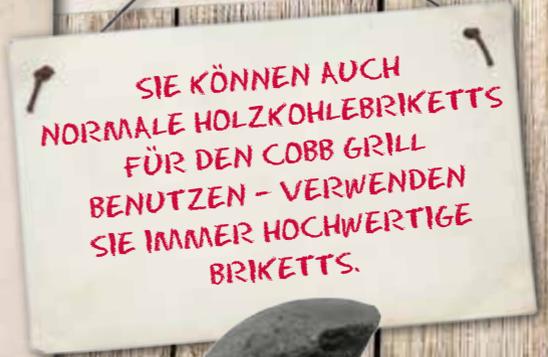
Nach wenigen Minuten – wenn es nicht mehr qualmt – können Sie anfangen zu grillen.



Legen Sie die Grillplatte auf den Grill und warten Sie 2-3 Minuten, bevor Sie Ihr Grillgut auflegen. Die Grillplatte leitet überflüssiges Fett vom Fleisch in die Rinne d.h. kein Tropfen fällt auf die Briketts. Somit wird ohne Qualm und Stichflammen gegrillt – gesundes Grillen eben.



Der Deckel sorgt dafür, dass die Hitze gleichmäßig verteilt wird und ermöglicht so das Backen und Braten.





### COBB Compact

Ø: 30 cm.  
H: 29 cm.  
Gewicht: 3,5 kg.



2-5 Personen



### COBB Premier

Ø: 30 cm.  
H: 34 cm.  
Gewicht: 4 kg.



2-5 Personen



### COBB Supreme

L: 50 cm. / B: 36 cm.  
H: 36 cm.  
Gewicht: 6,9 kg.



4-12+ Personen

## FINDEN SIE IHREN PASSENDEN GRILL ...

Cobb Grills sind so konstruiert, dass eine kleine isolierte Hitzequelle in der Mitte einer gut isolierten Schale sitzt. D.h. während des Gebrauchs kann der Grill fast überall stehen, da die Außenschale nur handwarm wird. Es ist großer Wert auf Details und Design gelegt worden. Die Cobb Grills wiegen nicht viel und sind deshalb leicht in der praktischen Tragetasche zu transportieren. Die Cobb Grills sind aus Edelstahl gefertigt.



Ein Cobb Grill ist so entwickelt, dass Fett und Flüssigkeit abgeleitet werden, d.h. hier grillen Sie ohne Qualm und Stichflammen. Gleichzeitig wird die Hitze optimal ausgenutzt, für den Cobb Compact und Cobb Premier benötigen Sie nur 6-8 normale Holzkohle Briketts oder einen Cobble Stone um vernünftig grillen zu können. Für den Cobb Supreme benötigt man 12-20 Briketts oder zwei Cobble Stones.

### Cobb Compact

Jetzt kommt endlich das Premier Modell in einer Kompakt-Version. Ganze 5 cm niedriger ist der Cobb Compact – also wird wesentlich weniger Stauraum für dieses Modell benötigt.

### Cobb Premier

Der Premier Grill ist das klassische Modell. Ein starkes Design und beste Qualität. Sie können mit dem Cobb Grill - grillen, braten, backen, kochen und räuchern mit nur 6 normalen Briketts bzw. einem Cobble Stone - ein echtes Sparwunder. Er ist ideal für Boot, Camping und Picknick. Grillen Sie ab sofort ohne Stichflammen und Rauchentwicklung.

### Cobb Supreme

Gleicher Grill, nur größer! Cobb Supreme ist oval, im Gegensatz zu vielen traditionellen großen Grills, die rund oder eckig und sehr sperrig sind. Die ovale Form macht es einfach, den Supreme zu verstauen und er ist auch nicht zu groß, um auch als Tischgrill verwendet zu werden. Mit dem Supreme bekommen Sie bis zu 12 Personen satt.

Sie können durchaus 3 Braten oder 2 große Hähnchen und gleichzeitig 10-12 Backkartoffeln zubereiten. In den Brikettkorb passen zwei ganze Cobble Stones hinein.

## COBB DECKEL

Es ist empfehlenswert, den Deckel so oft wie möglich einzusetzen, so wird der Grill zum Ofen (indirektes Grillen). Es werden höhere Temperaturen erreicht und das Fleisch bleibt schön saftig

- gilt natürlich für alle Cobb Modelle.



## MULTIFUNKTIONSKÜCHE

Immer Grillzeit – gibt es etwas Schöneres als Freunde zum Kaffee mit selbst gebackenen Brötchen einzuladen? Diese können direkt auf dem Tisch im Cobb gebacken werden.

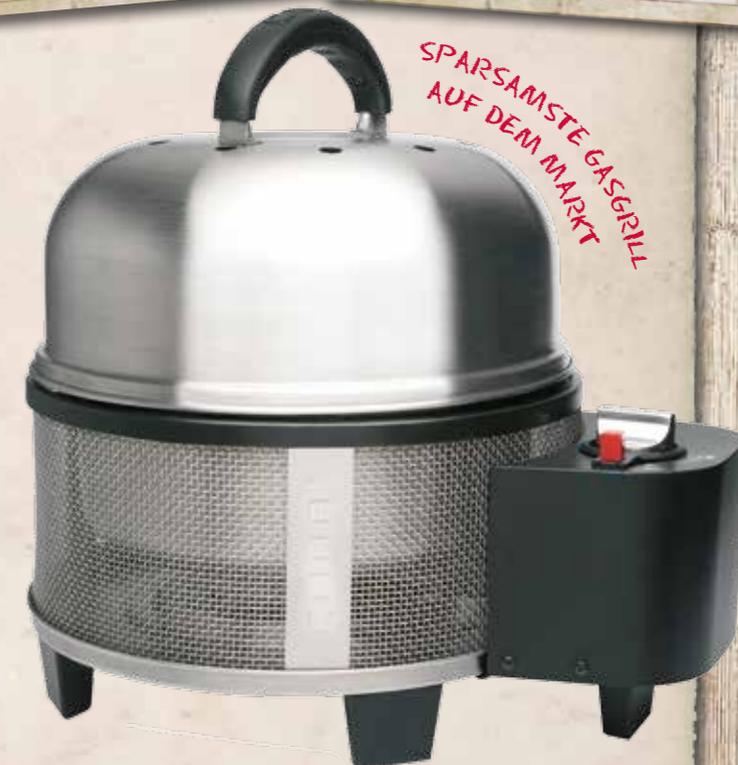
Oder ein schönes Glas Weißwein in gemütlicher Runde, dem Cobb Grill entströmen leckere Düfte während der erste Gang gerade gart.

Mit dem Cobb Gas Grill können Sie locker zum Zwei-, Drei- oder Vier-Gänge Menü einladen, ohne dass Sie Ihren Herd einschalten müssen.

## COBB PREMIER GAS

Das Modell ist sehr sparsam und Sie können ca. 3 Stunden mit nur einer einzigen Gaskartusche grillen. Er hat die gleiche Größe wie der Premier Grill – es besteht also die Möglichkeit, sämtliches Zubehör vom Cobb Premier auch auf diesem Modell zu benutzen.

SPARSAMSTE GASGRILL AUF DEM MARKT



### COBB Premier Gas

Ø: 30 cm.  
H: 40 cm. / L: 41 cm.  
Gewicht: 5 kg.



2-5 Personen



## PREMIER ZUBEHÖR:



**Premier Deckelverlängerung mit Hähnchenhalterung 26,50 Euro**  
Für Hähnchen, stehend gegrillt – auch gut als Wind- u. Spritzschutz.



**Premier Bratenrost 19,50 Euro**  
Für indirektes Grillen von z.B. ganzen Braten.



**Premier Griddle 36,00 Euro**  
Für Kurzgebratenes wie Steaks, Koteletts oder Würstchen.



**Premier Pfanne 40,00 Euro**  
Wird verwendet z.B. zum Brot Backen, für Spiegelei, Omelett, Pizza, Pfannkuchen.



**Premier Wok 40,00 Euro**  
Ideal für Wok-Gerichte, Suppen, Muscheln oder sogar für Popcorn.



**Premier Backform 13,00 Euro**  
Schöne Cobb Backform für leckeres Brot. Rezept liegt dabei.



**Premier Schneidebrett 19,90 Euro**  
Aus Bambus. Der Deckel passt genau in die eingearbeitete Rinne, d.h., aufgesetzt kann darunter liegendes Essen warm gehalten werden.



**Premier Tasche 20,00 Euro**  
Praktische Tasche zur Aufbewahrung und zum Transport.

## SUPREME ZUBEHÖR:



**Supreme Bratenrost 30,00 Euro**  
Für indirektes Grillen – grillen Sie Ihren Braten zur Perfektion.



**Supreme Schneidebrett 33,00 Euro**  
Großes Schneidebrett. Der Deckel passt genau in die eingearbeitete Rinne, d.h., aufgesetzt kann darunter liegendes Essen warm gehalten werden.



**Supreme Tasche 26,50 Euro**  
Praktische Tasche zur Aufbewahrung und zum Transport.

## DIVERSES ZUBEHÖR:



**Cobb...grillen wie kein Anderer 9,90 Euro**  
Ideal für Cobb Einsteiger. Rezeptbeispiele: Roastbeef in Rotwein mariniert, Lammfilet mit Rosmarinspieß, Hähnchen mit Ananas und Bacon, Gefüllte Kabeljaupackchen, Gebackene Schokoladenbananen mit Rum.



**Genuss & Freizeit 16,90 Euro**  
Noch mehr Rezeptideen für Ihren Cobb.



**Das ultimative Barbecuebuch 16,90 Euro**  
Auf 79 Seiten viele inspirierende Rezepte für Ihren Cobb Grill.



**Bratenthermometer 12,00 Euro**  
Aus Edelstahl. Einfach durch eines der Löcher im Deckel in den Braten stecken und Sie wissen, ob das Fleisch schon durch ist.



**Cobb Cleaner 7,90 Euro**  
Cobb Cleaner ist ein effektiver Grillreiniger, der Schmutz und festgebrannte Essensreste entfernt.



**Cobble Stones 14,00 Euro**  
Gewährleistet einen Grillstart innerhalb weniger Minuten. Glühzeit 2 Stunden. 6 Briketts enthalten.



**Grill Besteck 49,90 Euro**  
Einzigartiges formschönes Design in sehr hochwertiger Edelstahlausführung. Länge nur 29 cm, damit es perfekt zu dem Cobb passt. Jedes Teil kann auch einzeln gekauft werden. 19,90 Euro



**Cobb Deckelhalterung 19,50 Euro**  
Wer stand nicht schon vor dem Problem fertig gegrillt zu haben und nicht zu wissen, wohin mit dem heißen Deckel? Jetzt einfach den Deckel in die Halterung einhängen und das Problem ist erledigt.

## NEUHEITEN 2015



**Supreme Pfanne 59,00 Euro**  
Pfanne mit Aluminiumboden, für Brot, Spiegelei, Omelett oder eine tolle Pizza.



**Supremen Griddle 59,00 Euro**  
Empfehlen wir für Steaks, Würstchen, Koteletts etc.



**Supreme Cover 19,90 Euro**  
Sehr hochwertiges Cover für den Supreme – schützt vor Staub und Feuchtigkeit – somit ist es einfach den Supreme sauber und gepflegt zu halten. Gleichzeitig wird das Risiko für Rostflecken deutlich minimiert.



**Cobb Premier Innenfolie 16,00 Euro**  
Praktische Innenfolie. Die Folie erleichtert das Reinigen von dem Cobb Grill deutlich und macht es einfacher Essen in der Innenschale zu zubereiten. Beinhaltet 6 Stück pro Paket.



**Cobb Sturmfeuerzeug 19,90 Euro**  
Kräftiges Sturmfeuerzeug in sehr schönem Design (kann natürlich wieder befüllt werden!).



**Premier Gas Cover 19,90 Euro**  
Sehr hochwertiges Cover – was den Gas Grill gegen Staub und Feuchtigkeit schützt. Außerdem ist es einfacher den Gas Grill sauber und gepflegt zu halten. Gleichzeitig wird das Risiko für Rostflecken deutlich minimiert.

## NEUHEIT



**Premier Gas Topfeinsatz 13,50 EUR**

Topfeinsatz für den Premier Gas. Somit können Sie den Gas Grill für einen großen Topf verwenden – sehr praktisch.



## BESUCHEN SIE COBB AUF...



Auf unserer Facebook Seite können Sie sich jederzeit Inspirationen holen und erfahren auch gleich, was es Neues gibt bei Cobb.

Wir sorgen dafür, dass Sie immer über Neuheiten, Videos, Fotos, Vorführungen und gute Angebote informiert werden.

Besuchen Sie uns auf Facebook und treffen Sie andere Cobb Begeisterte die hier oft ihre Fotos und interessante Grillerlebnisse teilen.

[FACEBOOK.COM/COBBD](https://www.facebook.com/cobbd)

## COBB NEWSLETTER



Wenn Sie immer auf dem neuesten Stand bei uns sein möchten, empfehlen wir Ihnen, sich für den Cobb Newsletter anzumelden. Hier bekommen Sie Tipps & Tricks, außergewöhnliche Cobb Rezepte, Informationen über Neuheiten etc. Sie können sich auf der Seite [WWW.COBB-GRILL.DE](http://www.cobb-grill.de) für den Newsletter anmelden.



GRILLEN, BRATEN, BACKEN, WOK, RÄUCHERN  
- COBB BIETET ALLES -

[www.cobb-grill.de](http://www.cobb-grill.de)

[www.facebook.com/cobbd](http://www.facebook.com/cobbd)