

TM

COBB

לבשל כל דבר - בכל מקום - בכל זמן



הוראות שימוש



ציסון



בישול



טיגון



אפייה



זריל

www.cobb-israel.co.il

נייד: 054-9437020

 cobb israel

סיר קוב-אחריות מוגבלת למשך שנתיים.

אם הבדיקה מאשרת כי יש בעיה בחומרים או בעבודה/יצור, קוב הבינלאומי (Pty Limited) יספק תחליף חופשי של חלקים או יחליף לקוב Cooker חדש. כל הוצאות ההובלה המקומיות או בינלאומי יהיה על חשבון המקבל. אחריות זו אינה תקפה אם:

- קוב Cooker הוא במפורש או במשתמע שונה, חובל, שונה או תוקן בשום דרך על ידי אנשים אחרים מלבד הנציגים המוסמכים של קוב הבינלאומי Pty Limited
- קוב Cooker נפגם דרך שימוש לרעה, רשלנות, תאונה או אסונות טבע.
- קוב Cooker לא נוקה לאחר כל שימוש. לפרטים נוספים תחת אחריות זו, אנא פנה לסוכן קוב המקומי. תמיד לשמור את הוכחת הרכישה שלכם.

COBB ישראל

ת.ד. 14586 אשדוד

משרד: 077-4601940

פקס: 077-4601970

נייד: 054-9437020

דוא"ל: cobbisrael@gmail.com

www.cobb-israel.co.il

 cobbisrael

הוראות בטיחות:

הדלקת ה-cobb שלך:

- שמור את הקוב שלך תמיד נקי.
- אל תשאיר שומן חם או שמן ללא השגחה. זה יכול לגרום שריפה.
- זהירות: משטחי מתכת עשויים להתחמם כאשר הקוב שלך דולק ובבישול.
- אסור להשתמש בקוב בתוך הבית ללא אוורור.
- קוב חייב להיות תמיד במקום מאוורר היטב.
- הדלקת הפחם בבית יכול להיות קטלני. פחמים פולטים פחמן חד חמצני שאין לו ריח. לעולם אל תדליקו פחם בפנים.
- בעת השימוש בפחם קוב™ COBBLESTON / לבניות / פחם:
- יש להרחיק ילדים וחיות מלהבה פתוחה.
- אין להצית בתוך הבית.
- השתמש במרחק בטוח מפריטים דליקים.
- לאחר בישול, להסיר את רשת הכיפה והגריל ולאפשר לפחם להישרף לחלוטין.
- הקפד שהאפר אינו מגניב לגמרי לפני השלכה לפח.



הוראות הדלקה:

ככל שאיכות הפחם טובה יותר, תוצאת הבישול תהיה טובה יותר. אין להשתמש בכל צורה של דלק נוזלי. חשוב תמיד לוודא שכל 3 גומיות הבסיס נמצאים במקום בכל עת.



אפשרות 1: הדלקת פחם אבן / פחם רגיל

1. מקם את מדליק האש לתוך תא השריפה אשר יושב בתחתית השרוול הפנימי (ראה תרשים). הדלק את המדליק פחם. (עייני בתרשים B).
2. טען אש רשת עם כמות רצויה של פחמים ולאחר מכן למקם על גבי מקום סל הפחמים.
3. השתמש 10-8 יחידות פחם עבור סטייק, צלעות, נקניקיות חתיכות עוף.
4. לאחר ההדלקה אפשר לגחלים לבעור במשך 25-30 דקות עד שהם בצבע אפור (זמן עשוי להשתנות בשל איכות פחם).
4. לשים את רשת הגריל (2) ואת מכסה הכיפה (1) ברגע שהגחלים אפורות אתה יכול לבשל. לאפשר לכלטה להתחמם במשך 3 דק' כעת אתה מוכן לבשל במשך שעתיים.

אפשרות 2: הדלקת דיסקיות פחם קוב™ - COBBLESTON (מומלץ)

1. הסר את דיסקית הפחם מן העטיפה.
 2. מקם את דיסקית הפחם לתוך רשת האש במרכז והצת את הפחם (דרוש גפרור/מצת).
 2. המתן 1-2 דקות, כדי לאפשר לפחם קוב להפסיק לעשן.
 3. מקם את רשת הגריל על קוב ואפשר להתחמם במשך 3 דקות. הקוב מוכן לבשל.
- מומלץ להשתמש בדיסקית פחם קוב המקורי. הן נדלקות מהר יותר וחמות יותר מכל פחם אחר!

*הגודל והמשקל של המזון יקבע את המספר לבניות / פחם דרושים, כמו גם את משך הזמן לבשל. איכות לבניות / פחם המשמש גם יכול להשפיע על זמן בישול משוער. 1 פחם קוב™ או 8-10 לבניות 250/300 גרם פחם נותן עד 2 שעות זמן בישול כאשר נעשה שימוש בקוב.

לתוצאות בישול מעולות

- ברגע שאתה מוכן לבשל (עייני בהוראות הדלקה), הצב את רשת הגריל על גבי השרוול הפנימי. ודא רשת גריל מונחת נכון כי היא מעוצבת קמורה (כיפה בצורת) למקום. זה תוכנן כדי לאפשר ניקוז השומן לאורך החריצים לתוך תעלת הניקוז.
 - הנח את מכסה הכיפה על רשת הגריל להתחמם לפני הבישול (3 דקות).
 - ודא תמיד 3 גומיות הבסיס נמצאות במקום.
 - ניתן לבשל עם או בלי כיסוי הכיפה.
 - לקבלת תוצאות הטובות ביותר עם סטייק, עדיף להסיר את מכסה הכיפה. עם זאת, אם זה קר וסוער עטיפת הכיפה צריכה להיות סגורה. למד כפי שאתה להכיר טוב יותר את הקוב שלך.
 - כאשר סטייק או צלעות להשתמש 10-8 בריקטים / פחם / פחם קוב™. חממו היטב את רשת הגריל לפני הבישול על ידי הנחת רשת הגריל ואת הכיפה על לא יותר מ-3 דקות לפני הבישול.
 - לעולם אל תשאירו את רשת הגריל או כיפה על יותר מ 3 דקות לפני הבישול.
 - מזון קפוא יש להפשיר לחלוטין לפני הבישול.
 - כאשר צלייה, הופכים את העוף או הבשר על לאחר 20 עד 30 דקות. לחלופין, יש מתלה צלי מיוחד של קוב זמין. אם נעשה שימוש במתלה, אין זה הכרחי להפוך את המזון תוך כדי צלייה.
 - הקוב תוכנן על אותו העיקרון כמו בתנור רגיל. לכן, להשתדל לא לבצע בדיקת מזון לעיתים קרובות מדי. ככל שאתה מרים את מכסה הכיפה, ככל שלוקח לאוכל לבשל. זאת בשל איבוד חום.
 - עוף ובשר בקר אמור לקחת בערך 90 דקות עבור 1.5 ק"ג (3.3 ק"ג).
 - כבש אמור לקחת בערך 120 דקות עבור 1.5 ק"ג. (3.3 ק"ג).
 - נקניקיות ניתן לבשל עם או בלי כיסוי הכיפה.
 - הקוב מיועד לפעול באופן דומה לתנור. כאשר צלייה, אפייה, או עישון, עטיפת הכיפה חייבת להיות על מנת להבטיח פיזור חום.
- לטיפים נוספים ומתכונים מרגשים בקרו באתר האינטרנט שלנו: cobb-israel.co.il

טיפים לתיבול הארוחה

- השרוול הפנימי נועד לאפשר לעשות יחד ירקות קטנים, תוך כדי בישול ארוחה או עבור נוזלים כדי לשמור על מזון לח. הנוזל יכול לשמש לרוטב בהמשך.
- כמות מרבי של 250 מ"ל (1 כוס) נוזל (יין, בירה או מים).
 - ניתן לכלול שום קצוץ, בצל, תבלינים ועשבי תיבול לתוך נוזל.

בישול ירקות

עוטפים בנייר כסף ואופים בתעלה. ירקות קשים כגון תפוחי אדמה, גזר ודלעת יש לחתוך לחתיכות קטנות יותר. להוסיף שמן זית, עשבי תיבול ותבלינים כנדרש. מבשלים ± 40 דקות.

אפיית לחם

- אפיית לחם נמשכת עד 45 דקות.
- אפיית לחמניות נמשכת עד 35 דקות בסך הכל עם כ-4 פחמים.
- אפיית לחמניות מתוקות נמשכת כ-20 דקות עם כ-6 פחמים.

עישון דגים ובשר

- משרים שבבי אגוז או שבבי עץ במשך 15-10 דקות במים.
- לפזר שבבי אגוז לחים או שבבי עץ על גבי דיסקיות הפחם ואתה מוכן לעשן.

- כדי להקל על תהליך הניקוי, יש לעשות שימוש בתרסיס מסיר שומן ולשטוף במי סבון עם ספוג או מטלית לאחר שימוש.
- אין להשתמש בספוג ברזל שלא לשרוט באזורים מסוימים.
- אסור להשתמש במסיר שומן וברזלית על משטחי NUN STICK (טפלון).
- הערה: כאשר הושלם הבישול, מיד להסיר את כיסוי הכיפה ואת רשת הגריל לאפשר התקררות! יש לאפשר לפחם או לדיסקית פחם קוב להיכבות עד הסוף.
- הנח את המכסה הכיפה במהופך ומקם את רשת הגריל לתוך כיסוי הכיפה להתקרר. היזהר! מכסה הכיפה עשוי להיות חם! לחלופין אתה יכול להשתמש באביזר - מחזיק כיפה, מטעמי נוחות ובטיחות.
- מוסיפים מים חמים לתוך התעלה זה עוזר עם תהליך הניקוי. תמיד לוודא כי כמות נוזלית לא עולה 250 מ"ל. המתן 45 דקות כדי להבטיח כי הנוזל מתקרר ולהסיר את השרוול הפנימי מן המארז החיצוני.
- כל חלקי הנירוסטה מתאימים לשטיפה במדיח כלים.
- את המארז החיצוני צריך רק לשטוף ולנגב.
- צמר פלדה או כרית שוחקים יכול לשמש לניקוי בתא האש, שרוול פנימי והחלק הפנימי של הכיפה בלבד.
- משרים את רשת הגריל במים חמים עם סבון לאחר שהוא התקרר.
- אל תסיר את הגומיות. תמיד לוודא שכל 3 הגומיות נמצאים במקום בכל עת, במיוחד בזמן הבישול.
- מסיר שומן יכול גם להיות מרוסס על השרוול הפנימי ורק על חלק פנימי של הכיפה.
- תן לזה לעמוד כ-35 דקות לפני תחילת פעולת הניקוי.
- או לחלופין
- יוצקים מים חמים אל תוך התעלה ושמים שתי כפיות של חומץ לתוך המים. תן לזה לעמוד כ-35 דקות לפני תחילת פעולת הניקוי.

אחסון הקוב שלך

- אם אינך יכול לעשות שימוש בקוב שלך במשך תקופה ארוכה של זמן, יש למרוח שכבה דקה של שמן על משטחי מתכת.
- עם שמנים מתאימים למטרות אחסון.
- ודא שהקוב שלך הוא נקי, וכל השמנים הוסרו לפני בישול.

מוצרים חדשים בקוב

אנחנו בודקים רעיונות חדשים ללא הרף עבור הקוב. נודה לך אם תשלם את הצד השני של טופס אימות אחריות מצ"ב פקס/מייל: אותו אלינו כדי שנוכל לתקשר פיתוחים חדשים אליך.

אזהרה!

גריל זה יהפוך חם מאוד, לא מומלץ להיזז במהלך עבודה!
אין להשתמש בתוך הבית ללא זרימת אויר!
אזהרה! אין להשתמש נוזלים או בניזין לדלקה!
אזהרה! הרחיקו ילדים וחיות מחמד!

- אין להשתמש בדלק נוזלי בכל צורה שהיא.
- אל תשתמש במחבת השטוחה כמחבת לטיגון עמוק.
- אל תשתמשו בחומרים שוחקים על משטח טפולן במהלך תהליך הבישול.
- יש לעבוד עם כף עץ או כף סיליקון בלבד.
- אל תשתמשו בחומר שוחק על פני שטח חיצוני של הכיפה, משטחי טפולן ורכיבי פלסטיק.
- אין להפיל את הקוב או את מרכיביו.
- אל תשתמשו בקוב לכל דבר אחר מאשר למטרה שלה נועד.
- אל תניח רשת גריל, צלחת טיגון או מחבת על להבה פתוחה.
- תמיד נקה את הקוב לאחר כל שימוש מכל השומנים הושארויות (עלול להצית).
- אל תסיר את 3 הגומיות מן הקוב.

פתרון תקלות

מזון לא מבושל.

- אין מספיק פחם ביחס לגודל של האוכל המבושל.
- מזון היה עדיין קפוא כאשר הונח על הגריל במהלך תהליך הבישול.
- הרמת הכיפה יותר מדי פעמים בזמן הבישול.
- פחם שאולי ספג לחות.

אוכל טעים ללא עשן.

- המתן כ-25 דקות עד שהגחלים אפורות לפני שאתם מתחילים לבשל.
- אם משתמשים במכשיר בפחם קוב, יש להמתין כ-10-7 דקות לפני בישול.

מזון נשרף.

- שימוש ביותר מידי פחם לכמות המזון.
- המזון לא נהפך כל-20 עד 30 דקות.



תיק נשיאה



מחבת עם מזלג



רשת צלייה



פלטה פסים גריל לצלייה



מחבת לטיגון-ווק



שרוול פנימי - חד פעמי



מחזיק כיפה



דיסקיות פחם קוב



קרש חיתוך עגול



אביזרים - כלי עבודה



הגבהה למכסה כיפה
ומעמד לצליית עוף



1. מכסה כיפה



2. פלטת צלייה



3. סל פחם



4. גומיות הפרדה
5. מעטפת חיצונית



6. שרוול פנימי
5. תעלה פנימית



8. ידית אחיזה

