



コブクッキングシステムをお買い上げいただきありがとうございます。シンプルな構造でありながら、あらゆる料理に幅広く使えるコブクッキングシステムです。安全、環境、便利さに優れています。

www.cobbjapan.com

1. 図面



2. 付属品

Cobb Pro Set: ドーム型の蓋、グリルグリッド、ファイヤーバスケット、インナースリーブ、アウトースリーブ、グロメットスペーサー（3個）、リフティングフォーク、ロースト用の網、布バッグ、説明書

Cobb Premier Set: ドーム型の蓋、グリルグリッド、ファイヤーバスケット、インナースリーブ、アウトースリーブ、グロメットスペーサー（3個）、リフティングフォーク、布バッグ、説明書



ファイヤーバスケット、グリルグリッド、フライパンが熱い場合、かならずリフティングフォークを使用して下さい。



ロースト用網の使用法

3. 始めに

安全性について：コブは安全性について優れているシステムですが部品によって大変熱くなる箇所があります。火を使いますので火傷や火事に気を付ける必要があります。又、以下の注意点を必ず守ってください。：

- 使用する前にきれいになっているかどうか確認してから使用してください。
- 調理中は高温になりますので、コブから離れないでください。油などは熱くなると火がつく可能性があります。
- コブを使用中、お子様を絶対に近寄らせないでください。
- 金属面は大変熱くなりますので気を付けてください。
- 室内では着火しないでください。
- 使用中は十分な換気をしてください。
- 炭を燃やすと一酸化炭素が発生しますので気をつけてください。
- 着火する時に気を付けて下さい。液体着火材を使用しないで下さい。
- 着火剤を使用する場合はその着火剤の使用方法に従ってください。
- 長時間何も入っていない状態でドーム型の蓋を閉めたままにしないでください。

3. 着火方法：

A) 炭

- 1) 着火材をファイヤーチェンバーに入れて下さい。(ゲルパック、ファイヤースターターなどはその商品の使用方法に従って使用して下さい。液体着火材などは使用しないで下さい。)
- 2) 火をつけて下さい。
- 3) ファイヤーバスケットに炭や豆炭を入れて下さい。豆炭なら6～12個ぐらい。炭ならバスケットがいっぱいになるように入れて下さい。必要な熱量により燃料の量はかわります、微調整が必要な場合は行ってください。
- 4) リフティングフォークを使用しファイヤーバスケットをファイヤーチェンバーに入れて下さい。
- 5) 炭に着火し、炎が出、煙が収まるまで待ちます。煙が収まり、調理可能な炭になりましたら、均一に炭が行き渡るようにして下さい。必要であればファイヤーバスケットを回して均一に炭が行き渡るようにして下さい。炭によって必要な時間は違いますが、通常ですと15分～30分位で調理可能な状態になります。
- 6) 調理可能な状態になりましたら、グリルグリッド、フライパン、フォック、ローストラックを上置いてください。(着火している間はグリルグリッドやドーム型の蓋はつけないで下さい。)
- 7) グリルグリッドが熱くなりましたら調理を始めて下さい。

B) コブストーン

- 1) ファイヤーバスケットをファイヤーチェンバーに入れて下さい。
- 2) コブストーンを袋から取り外し、ファイヤーバスケットに入れて下さい。
- 3) マッチやライターで着火して下さい。穴のエッジの部分に集中的につけると着火しやすいです。着火し始めたら1分～2分位のあいだ高い炎があがります。必ず炎から離れて見守ってください。
- 4) 炎が収まり、均一に調理可能な色になりましたら、グリルグリッド、フライパン、フォック、ローストラックを上置いて下さい。(着火している間はグリルグリッドやドーム型の蓋はつけないで下さい)
- 5) グリルグリッドが熱くなりましたら調理を始めて下さい。

4. 使用方法：

- グリルグリッドを取り付ける時に必ず油が外におちるように取り付けて下さい。
- 炭の準備が出来たらグリルグリッドとドームカバーを取り付けて温めて下さい。約3分位で温まります。
- 調理している食材の種類、量、重量により焼く時間と燃料の量を調節して下さい。
- バーベキューの場合ドーム型の蓋を使っても使わなくても良いです。
- 厚いステーキなどを焼く場合は基本的に蓋をはずしたほうがいいですが強風や外気温が寒い場合は付けてください。
- ドーム型の蓋を外すと中の温度が下がるので、ローストする場合やベーキングする場合はなるべく蓋を外さないでください。

5. 調理例：

味付け：

- 使っている炭によって味が少し変わります。好きな炭を使って下さい。
- マスを使用することにより蒸し焼きが可能。水の代わりに以下のようなものを使用することも出来ます。(水分がなくならないように定期的に確認をして下さい。)
- ワイン、ビール、水、レモン水、日本酒 など ～200mL ぐらい目安に入れて下さい。
- 液状の中に入れて、たまねぎ、香辛料、昆布などを入れるとより風味がまします。
- ホットスモーカーとしても使用出来ます。以下の方法ですとより手軽に色々なスモーク方法を楽しむことが出来ます。：
 - スモークペレットを使用した場合(簡単にスモークを楽しめます)：厚めのアウトドア用アルミフォイルで～10cmX10cmの袋を作り、50gぐらいペレットを入れて、袋をとじます。爪楊枝で小さな穴(～1mm)を空けます。そのまま(穴は上向き)直接炭の上へ載せます。～5分位で煙が出始めます。スモークする食材を入れてドーム型の蓋をしめて調理します。
 - ウッドチップやチャックを使用した場合：ウッドチップやチャックを15分～30分位水につけてコブの準備をします。(水のかわりにワインなども使用出来ます。) ウッドチップを水から取り出して炭の上に乗せます。煙が出始めたら、食材を入れてドーム型の蓋をしめて料理します。
 - 木板でスモークする場合：スモーク用板を水に1時間つけます。コブの準備が出来たら板を水から取り出し余分な水を拭き取って油を塗ります。グリルグリッドやロースト用網の上に乗せます。ドーム型の蓋の内部が熱くなると煙が出始めます。煙が出始めたら、食材を載せてドーム型の蓋を開けます。スモーク後、スモーク板をそのままお皿として使用することも出来ます。

*かならずスモーク用ペレット、ウッドチップ、板を使用して下さい。普通のウッドペレット、チップの廃材、ベニヤには接着剤などが含まれている場合がありますので、ご注意ください。

野菜：

- 硬い野菜を焼く場合モートの中にも使用出来ます。野菜を切ってアルミフォイルに包んでモートの中に入れます。柔らかくなるまで焼きます。アルミフォイルの中にバター、醤油、塩、コショウ、みりんなどの調味料を入れて、味を楽しんでください。

パン：

- パン生地を作る(もしくは購入する)。グリルグリッド、ロースト用あみ、フライパンの上のせてドーム蓋をしめます。パンが焼きあがるまで焼きます。ロールは20分～30分、パンは30～45分(大きさによります)かかります。

ピザ：

- ピザ生地を作る。もしくは購入する。フライパンをコブの上のせて、ドーム型の蓋を開けて3～5分温めます。ピザ生地をフライパンと同じ大きさに伸ばしてフライパンの上に乗せます。ピザ生地の上にオリーブオイル、トマトソース、チーズ、その他トッピングを載せてドーム型の蓋を開けます。～10分ぐらい(生地の厚み、トッピングの量、炭の量により異なります)で焼きあがります。フライパンからピザを出してからカットして下さい。

*ピザを焼きながらスモークするのも美味しいです。

他のレシピや使用法は www.cobbjapan.com をご覧ください。

6. クリーニング方法：

- 調理が終了しましたら、ドーム型の蓋とグリルグリッドを取り外し、火が消えるまで待ちます。(グリルグリッドもドーム型の蓋も熱いので取扱に注意してください。)グリルグリッドはドーム型の蓋に収納出来ます。
- 洗いやすくする為にマスの中に水を入れてください。
- 冷えたら、炭を取り出し処分してください。時間のかかる場合もありますので火の消火を十分確認してください。
- ステンレスの表面は粗いスポンジを使用しても良いです。洗剤を使用すると油が落ちやすいです。
- コーティングされたグリルグリッド、フライパン、グリドルには粗いスポンジのご使用は止めてください。激しい焦げがついた場合は熱いお湯に洗剤を入れて漬け置き洗いをしてください。
- 外側の油落としは石鹸で洗ってください。
- 乾燥させてから片付けて下さい。長期間使用しなかった場合、網、グリルグリッド、フライパン、グリドルに油を塗ってからご使用することをお勧めいたします。

7. メンテナンス方法：

- 液体着火材は絶対に使用しないでください。
- ヲックなどをフライヤーとして使用しないで下さい。
- コーティングされた表面、プラスチック、塗装面などには粗いスポンジは使用しないでください。(内側のステンレス部分には使用できます。)
- コブを落とさないでください。
- グリルグリッド、フライパン、ヲック、グリドルなどを直接火の上にのせないで下さい。
- 長時間、何も入っていないままでドーム型の蓋を閉めないで下さい。食材が中にある場合長時間使用してもある程度、温度は下がりますが何にも無い場合、長時間蓋を閉めたまま使用するとコブが熱くなりすぎ、とても危険です。
- 必ずコブを使用後よく洗ってください。汚れの油から火がつく場合があります。かならずコブをよく洗ってください。

8. トラブルが起きた場合：

焼きが足りない場合：

- 炭 / 燃料が十分ではありません。
- 時間や温度が十分ではありません。
- ドーム型の蓋を開けすぎて温度が十分ではありません。
- 冷凍された食材を使い、調理が不十分だった。
- 炭が湿気ていた。

食べ物が煙っぽい味がる場合：

- 炭が完全におきるまで待つてから調理をしなかった。調理をするまでにちゃんと炭がおきているかどうか確認してください。

食べ物が焦げた：

- 燃料が多すぎた。
- 時間が長すぎた。
- 食べ物を裏返さなかった。

品質について厳しく検品していますが万一品質に不都合がありましたら(有)E&Eにご連絡を下さい。



www.eandeoutdoors.com

E&E LTD.

〒955-0021 新潟県三条市下保内2989

Tel:0256-39-0177 Fax:0256-47-0013 e-mail:outdoors@eande-ltd.com