



**1** **D A CH** Gebrauchsanleitung:

**So einfach geht das:** Für gekochte und ausgeblasene Eier, weiß oder braun, geeignet. Mittelgroße Eier auswählen und vor dem Dekorieren kochen oder ausblasen.

**1.** Trennen Sie zunächst die Dekorbanderolen voneinander.

**2.** Nehmen Sie die gekochten Eier einzeln heraus, schrecken Sie sie kurz unter kaltem Wasser ab und streifen Sie sofort die Banderole über. Stellen Sie einen zweiten Topf mit kochendem Wasser bereit.

**3.** Legen Sie das Ei auf einen Löffel - z.B. ein Soßen- oder Suppenlöffel - und tauchen es einige Sekunden in das kochende Wasser, bis die Banderole sich fest um das Ei gelegt hat. Ausgeblasene Eier schwimmen auf dem Wasser und sollten z.B. mit einer Griff- oder Gebäckzange untergetaucht werden. Vor dem Verzehr der Eier kann die Banderole durch Ziehen an der Aufreißblase leicht entfernt werden.

**Achtung:** Kinder nicht unbeaufsichtigt am heißen Herd oder allein mit kochendem Wasser hantieren lassen!



**2** **F B CH** Mode d'emploi :

**C'est aussi simple que cela :** Se prête aux œufs cuits et soufflés, blancs ou marron. Sélectionner des œufs de taille moyenne et les faire cuire ou les vider avant de les décorer.

**1.** Séparer les bandes décoratives les unes des autres.

**2.** Sortir les œufs un à un, les passer sous l'eau froide pour les refroidir et passer immédiatement la bande décorative. Préparer une seconde casserole d'eau bouillante.

**3.** Poser l'œuf sur une cuillère, de préférence une cuillère à sauce ou à soupe et le faire tremper pendant plusieurs secondes dans l'eau bouillante jusqu'à ce que la bande décorative adhère fermement à l'œuf. Les œufs vidés nagent sur l'eau et il est nécessaire de les faire tremper au moyen d'une pince à manche ou à pâtisserie. Avant de consommer les œufs, ôter la bande au moyen de la patte d'ouverture.

**Attention :** ne pas laisser les enfants sans surveillance rester à proximité de la cuisinière brûlante ou manipuler seuls de l'eau bouillante !



**3** **GB** Instructions for use:

**It's so easy:** Suitable for hard-boiled and blown-out eggs, white or brown. Select medium-size eggs and hard-boil or blow them out before decorating.

**1.** Separate decorative sleeves first.

**2.** Remove boiled eggs from water one by one. Hold briefly under cold water to cool and then slip decorative sleeve over egg. Prepare a second pan with boiling water.

**3.** Place egg on spoon, e.g. soup or sauce spoon, and immerse for a few seconds in boiling water until sleeve lightens round egg. Blown-out eggs float on the water: therefore hold them under water with kitchen or baking tongs. Remove sleeves before eating eggs (use tear-off strip).

**Warning:** Never leave children without supervision at hot cooker or when using boiling water.

**I CH** Istruzioni per l'uso:

**E' facilissimo:** E' adatta per uova sode o alla coque, con guscio chiaro o scuro. Scegliete uova di media grandezza e prima di decorarle fatele rassodare o cuocetele alla coque.

**1.** Staccate le decorazioni.

**2.** Prendete un uovo alla volta, ponetelo brevemente sotto acqua fredda e applicatevi immediatamente la decorazione. Preparate un'altra pentola di acqua bollente.

**3.** Appoggiate l'uovo decorato su un cucchiaino, meglio su un piccolo mestolo da salsa, e immergetelo per pochi secondi nell'acqua bollente fino a quando la fascetta con le decorazioni ha aderito al guscio. Le uova alla coque restano a galla nell'acqua e devono essere immerse fino al fondo della pentola usando una pinza per dolci. Prima di mangiare le uova, togliete le decorazioni tirandole per l'apposita linguetta.

**Attenzione:** Sorvegliate i bambini che sono accanto a cucine cocenti o non lasciateli lavorare da soli con acqua bollente!

**Zauber Ei!**

Gebrauchsanleitung

**C'est de la magie !**

Mode d'emploi

**The Magic Egg!**

Instructions for use

**L'uovo magico di Pasqua!**

Istruzioni per l'uso