

Egg Coddler – Gebrauchsanweisung

Egg Coddler werden aus feuerfestem Hartporzellan hergestellt. Dieses eignet sich besonders zum Gebrauch in kochendem Wasser, da es eine hervorragende Hitzebeständigkeit besitzt.

Während des Kochens sollte der Egg Coddler nicht komplett eingetaucht werden. Der Egg Coddler sollte etwa zu 2/3 im Wasser stehen, um ein optimales Ergebnis beim Garen der gesamten Zutaten zu erzielen.

Reinigung: Egg Coddler sind spülmaschinene geeignet. Eventuell können jedoch durch zu scharfe Spülmaschinenreiner Beschädigungen am Dekor bzw. der Glasur entstehen. Benutzen Sie grundsätzlich keine ätzenden Reiniger für glasierte und dekorierte Bereiche. Die meisten Verschmutzungen können dadurch beseitigt werden, dass man den Egg Coddler vor dem Spülen in warmem Wasser einweicht.

Gebrauch: Schrauben Sie den Deckel des Egg Coddler nicht zu fest zu – eine leichte Drehung ist ausreichend.

Vorsicht beim Herausnehmen des Egg Coddler aus dem Wasser – der Deckel könnte sehr heiß sein!

Öffnen: Mit Topflappen geschützt den Deckel außen am Rand anfassen und aufdrehen. NICHT am zierlichen Griff anfassen und aufdrehen!

Egg Coddler können in den Kühlschrank gestellt werden, sie eignen sich daher auch als originelle Marmeladentöpfe für Ihren Frühstückstisch!

Standard-Zubereitung: Egg-Coddler und Deckel mit Butter ausstreichen. Das Ei hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack Kräuter und/oder Schmelzkäse (in 1 cm große Würfel schneiden) hinzu geben. Den Deckel zuschrauben und den Coddler in einen Topf mit kochendem Wasser stellen, wobei der Egg Coddler nicht höher als etwa zu 2/3 im Wasser stehen sollte.

Das Ei etwa für 10 bis 15 Minuten garen. Vorsicht beim Herausnehmen und Öffnen des Deckels! Genießen Sie Ihr Ei direkt aus dem Egg Coddler, zum Beispiel mit gerösteten Toastbrotstreifen.



1. Den coddler mit Butter einfetten.



2. Vorsichtig ein rohes Ei hineinschlagen.



3. Den Deckel zuschrauben.



4. In einen Topf mit kochendem Wasser stellen und 10 – 15 Minuten kochen.

Warnhinweis: Egg Coddler sind nicht geeignet für das Kochen über einer offenen Flamme! Egg Coddler sind nicht mikrowellengeeignet!

THE BRITISH SHOP

Auf dem Steinbüchel 6, 53340 Meckenheim, Tel. 02225 8808 100

www.the-british-shop.de

Egg Coddler – Gebrauchsanweisung

Egg Coddler werden aus feuerfestem Hartporzellan hergestellt. Dieses eignet sich besonders zum Gebrauch in kochendem Wasser, da es eine hervorragende Hitzebeständigkeit besitzt.

Während des Kochens sollte der Egg Coddler nicht komplett eingetaucht werden. Der Egg Coddler sollte etwa zu 2/3 im Wasser stehen, um ein optimales Ergebnis beim Garen der gesamten Zutaten zu erzielen.

Reinigung: Egg Coddler sind spülmaschinene geeignet. Eventuell können jedoch durch zu scharfe Spülmaschinenreiner Beschädigungen am Dekor bzw. der Glasur entstehen. Benutzen Sie grundsätzlich keine ätzenden Reiniger für glasierte und dekorierte Bereiche. Die meisten Verschmutzungen können dadurch beseitigt werden, dass man den Egg Coddler vor dem Spülen in warmem Wasser einweicht.

Gebrauch: Schrauben Sie den Deckel des Egg Coddler nicht zu fest zu – eine leichte Drehung ist ausreichend.

Vorsicht beim Herausnehmen des Egg Coddler aus dem Wasser – der Deckel könnte sehr heiß sein!

Öffnen: Mit Topflappen geschützt den Deckel außen am Rand anfassen und aufdrehen. NICHT am zierlichen Griff anfassen und aufdrehen!

Egg Coddler können in den Kühlschrank gestellt werden, sie eignen sich daher auch als originelle Marmeladentöpfe für Ihren Frühstückstisch!

Standard-Zubereitung: Egg-Coddler und Deckel mit Butter ausstreichen. Das Ei hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack Kräuter und/oder Schmelzkäse (in 1 cm große Würfel schneiden) hinzu geben. Den Deckel zuschrauben und den Coddler in einen Topf mit kochendem Wasser stellen, wobei der Egg Coddler nicht höher als etwa zu 2/3 im Wasser stehen sollte.

Das Ei etwa für 10 bis 15 Minuten garen. Vorsicht beim Herausnehmen und Öffnen des Deckels! Genießen Sie Ihr Ei direkt aus dem Egg Coddler, zum Beispiel mit gerösteten Toastbrotstreifen.



1. Den coddler mit Butter einfetten.



2. Vorsichtig ein rohes Ei hineinschlagen.



3. Den Deckel zuschrauben.



4. In einen Topf mit kochendem Wasser stellen und 10 – 15 Minuten kochen.

Warnhinweis: Egg Coddler sind nicht geeignet für das Kochen über einer offenen Flamme! Egg Coddler sind nicht mikrowellengeeignet!

THE BRITISH SHOP

Auf dem Steinbüchel 6, 53340 Meckenheim, Tel. 02225 8808 100

www.the-british-shop.de

Egg Coddler – Gebrauchsanweisung

Egg Coddler werden aus feuerfestem Hartporzellan hergestellt. Dieses eignet sich besonders zum Gebrauch in kochendem Wasser, da es eine hervorragende Hitzebeständigkeit besitzt.

Während des Kochens sollte der Egg Coddler nicht komplett eingetaucht werden. Der Egg Coddler sollte etwa zu 2/3 im Wasser stehen, um ein optimales Ergebnis beim Garen der gesamten Zutaten zu erzielen.

Reinigung: Egg Coddler sind spülmaschinene geeignet. Eventuell können jedoch durch zu scharfe Spülmaschinenreiner Beschädigungen am Dekor bzw. der Glasur entstehen. Benutzen Sie grundsätzlich keine ätzenden Reiniger für glasierte und dekorierte Bereiche. Die meisten Verschmutzungen können dadurch beseitigt werden, dass man den Egg Coddler vor dem Spülen in warmem Wasser einweicht.

Gebrauch: Schrauben Sie den Deckel des Egg Coddler nicht zu fest zu – eine leichte Drehung ist ausreichend.

Vorsicht beim Herausnehmen des Egg Coddler aus dem Wasser – der Deckel könnte sehr heiß sein!

Öffnen: Mit Topflappen geschützt den Deckel außen am Rand anfassen und aufdrehen. NICHT am zierlichen Griff anfassen und aufdrehen!

Egg Coddler können in den Kühlschrank gestellt werden, sie eignen sich daher auch als originelle Marmeladentöpfe für Ihren Frühstückstisch!

Standard-Zubereitung: Egg-Coddler und Deckel mit Butter ausstreichen. Das Ei hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack Kräuter und/oder Schmelzkäse (in 1 cm große Würfel schneiden) hinzu geben. Den Deckel zuschrauben und den Coddler in einen Topf mit kochendem Wasser stellen, wobei der Egg Coddler nicht höher als etwa zu 2/3 im Wasser stehen sollte.

Das Ei etwa für 10 bis 15 Minuten garen. Vorsicht beim Herausnehmen und Öffnen des Deckels! Genießen Sie Ihr Ei direkt aus dem Egg Coddler, zum Beispiel mit gerösteten Toastbrotstreifen.



1. Den coddler mit Butter einfetten.



2. Vorsichtig ein rohes Ei hineinschlagen.



3. Den Deckel zuschrauben.



4. In einen Topf mit kochendem Wasser stellen und 10 – 15 Minuten kochen.

Warnhinweis: Egg Coddler sind nicht geeignet für das Kochen über einer offenen Flamme! Egg Coddler sind nicht mikrowellengeeignet!

THE BRITISH SHOP

Auf dem Steinbüchel 6, 53340 Meckenheim, Tel. 02225 8808 100

www.the-british-shop.de

Egg Coddler – Gebrauchsanweisung

Egg Coddler werden aus feuerfestem Hartporzellan hergestellt. Dieses eignet sich besonders zum Gebrauch in kochendem Wasser, da es eine hervorragende Hitzebeständigkeit besitzt.

Während des Kochens sollte der Egg Coddler nicht komplett eingetaucht werden. Der Egg Coddler sollte etwa zu 2/3 im Wasser stehen, um ein optimales Ergebnis beim Garen der gesamten Zutaten zu erzielen.

Reinigung: Egg Coddler sind spülmaschinene geeignet. Eventuell können jedoch durch zu scharfe Spülmaschinenreiner Beschädigungen am Dekor bzw. der Glasur entstehen. Benutzen Sie grundsätzlich keine ätzenden Reiniger für glasierte und dekorierte Bereiche. Die meisten Verschmutzungen können dadurch beseitigt werden, dass man den Egg Coddler vor dem Spülen in warmem Wasser einweicht.

Gebrauch: Schrauben Sie den Deckel des Egg Coddler nicht zu fest zu – eine leichte Drehung ist ausreichend.

Vorsicht beim Herausnehmen des Egg Coddler aus dem Wasser – der Deckel könnte sehr heiß sein!

Öffnen: Mit Topflappen geschützt den Deckel außen am Rand anfassen und aufdrehen. NICHT am zierlichen Griff anfassen und aufdrehen!

Egg Coddler können in den Kühlschrank gestellt werden, sie eignen sich daher auch als originelle Marmeladentöpfe für Ihren Frühstückstisch!

Standard-Zubereitung: Egg-Coddler und Deckel mit Butter ausstreichen. Das Ei hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack Kräuter und/oder Schmelzkäse (in 1 cm große Würfel schneiden) hinzu geben. Den Deckel zuschrauben und den Coddler in einen Topf mit kochendem Wasser stellen, wobei der Egg Coddler nicht höher als etwa zu 2/3 im Wasser stehen sollte.

Das Ei etwa für 10 bis 15 Minuten garen. Vorsicht beim Herausnehmen und Öffnen des Deckels! Genießen Sie Ihr Ei direkt aus dem Egg Coddler, zum Beispiel mit gerösteten Toastbrotstreifen.



1. Den coddler mit Butter einfetten.



2. Vorsichtig ein rohes Ei hineinschlagen.



3. Den Deckel zuschrauben.



4. In einen Topf mit kochendem Wasser stellen und 10 – 15 Minuten kochen.

Warnhinweis: Egg Coddler sind nicht geeignet für das Kochen über einer offenen Flamme! Egg Coddler sind nicht mikrowellengeeignet!

THE BRITISH SHOP

Auf dem Steinbüchel 6, 53340 Meckenheim, Tel. 02225 8808 100

www.the-british-shop.de

