

## Eieruhr EI TIME

- Optische Anzeige des Härtegrads: von weich bis hart
- Die gewünschte Anzahl Eier mit der Eieruhr in einen Topf geben, kaltes Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Danach bei reduzierter Hitze köcheln lassen.
- Während des Kochvorgangs misst die Eieruhr die Hitze und wechselt die Farbe von außen nach innen von Hellrot zu Kastanienrot (siehe Abbildung unten). Anhand der Skalierung können Sie nun den Härtegrad der Eier ablesen. Somit wird jedes Ei wunschgerecht gekocht.

## Egg timer EI TIME

- Visual display of degree of hardness: from soft to hard-boiled
- Place the desired number of eggs with the egg timer in a pot, add cold water and bring to a boil. Then simmer at low heat.
- During cooking, the egg timer measures the heat and changes the color from the outside to the inside from light red to chestnut (see figure below). By means of the scale, you can now read the degree of hardness of the eggs. Thus each egg is cooked as desired.

## Minuteur à œufs EI TIME

- Indication visuelle du degré de dureté: de doux à dur
- Mettez le nombre souhaité d'œufs avec le minuteur dans une casserole, ajoutez de l'eau froide et portez à ébullition. Laissez mijoter à feu réduit.
- Pendant la cuisson, le minuteur mesure la chaleur et la couleur passe de l'extérieur vers l'intérieur de rouge clair à marron (voir image ci-dessous). A l'aide de l'échelle vous pouvez maintenant lire la dureté des œufs. Ainsi, chaque œuf est cuit comme désiré.

## Timer per uova EI TIME

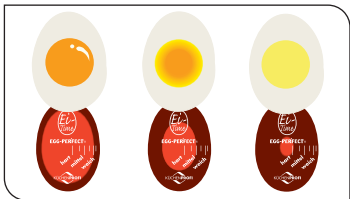
- Indicazione visuale del grado di durezza: dal morbido a sodo
- Mettere il numero desiderato di uova con il timer in una pentola, versate dell'acqua fredda e portatela a ebollizione. Lasciar cuocere a calore ridotto.
- Durante la cottura il timer misura il calore e cambia colore dall'esterno all'interno, da rosso chiaro a marrone (vedi figura sotto). Con la scala e ora possibile leggere la durezza delle uova. Così, ogni uovo è cotto come desiderato.

## Timer para huevos EI TIME

- Indicación visual del grado de dureza: de suave a duro
- Ponga el número deseado de huevos con el timer en una olla, vierta agua fría y lleve a ebullición. Deje hervir a fuego lento.
- Durante la cocción, el timer misura el calor y cambia de color del exterior al interior de color rojo claro a marrón (ver figura abajo). Por la escala se puede ahora leer la dureza de los huevos. Así, cada huevo se cocina como deseado.

## Kook-ei EI TIME

- Optische weergave van de hardheid: van zacht tot hard
- Doe het gewenste aantal eieren samen met het kook-ei in een pan, voeg koud water toe en breng aan de kook. Daarna bij gereduceerde hitte zachtjes laten pruttelen.
- Gedurende het koken meet het kook-ei de hitte en verandert de kleur van buiten naar binnen van helder rood tot kastanje rood (zie afbeelding). Aan de hand van de scaliëring is nu de hardheid van de eieren af te lezen. Op deze manier wordt elk ei exact naar wens gekookt.



KÜCHENPROFI GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen · Germany  
[www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de)



Art.-Nr.: 10 0925 00 00

