

## Egg Poacher / Pocheuse à œufs/ Escalfador de huevos/ Eierpochierer Instructions/Mode d'emploi /Instrucciones/Anleitung



For best results lightly grease the poacher. Hook poacher onto rim of a pan. Fill water up to level line. Add a dash of vinegar and bring water to a boil, then reduce to a simmer. Crack egg into ramekin and gently pour into poacher. Cook 7-9 minutes. Drain water away by tilting poacher back and gently scoop out with a spoon.

Graissez légèrement la pocheuse à oeufs pour obtenir de meilleurs résultats. Fixez la pocheuse à oeufs sur le bord de la casserole. Versez de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage. Ajoutez une goutte de vinaigre et faites bouillir l'eau, puis réduisez la température jusqu'à ce qu'elle frémissse. Brisez l'œuf dans le ramequin et versez-le doucement dans la pocheuse. Faites-le cuire pendant sept à neuf minutes. Laissez l'eau s'égoutter en inclinant la pocheuse vers l'arrière, et ramassez l'œuf doucement avec une cuillère.

Para obtener el mejor resultado, engrase ligeramente el escalfador. Enganche el escalfador en el borde de la olla. Vierta agua en la olla hasta la línea de llenado. Agregue una pizca de vinagre y ponga la olla al fuego; cuando el agua empiece a hervir, baje la temperatura y deje hervir a fuego lento. Rompa el huevo en un recipiente pequeño y páselo con cuidado al escalfador. Cueza entre 7 y 9 minutos. Incline el escalfador hacia atrás para dejar salir el agua, y saque el huevo cuidadosamente con una cuchara.

Um beste Ergebnisse zu erhalten, Pochierer leicht einfetten. Pochierer am Topfrand aufhängen. Bis zur Fülllinie mit Wasser füllen. Einen Schuss Essig hinzufügen, das Wasser zum Kochen bringen und dann bei geringerer Hitze sieden lassen. Ei in ein Auflaufförmchen oder eine Schöpfkelle schlagen und vorsichtig in den Pochierer geben. 7-9 Minuten sieden lassen. Wasser durch Abkippen des Pochierers nach hinten ablaufen lassen und das pochierte Ei mithilfe eines Löffels vorsichtig herausnehmen.