

# Fusion

**Poached egg maker / Tvořítka na ztracená vejce**  
**Form für verlorene Eier / Pocheuse à œufs**  
**Cuociuova in camicia / Molde de huevos escalfados**  
**Molde p/ ovos escalfados / Foremka do jajek w koszulce**  
**Tvořítka na stratené vajco / Формочка для приготовления яиц-пашот**



☞ Excellent for easily making poached eggs. Made of excellent heat resistant silicone. Dishwasher safe. 5-year warranty. **Instructions for use:** Place the poached egg maker into a casserole filled with salted and vinegared water (about 1 dl vinegar for 1 l water) up to the mark indicated on the maker. Bring to boil and reduce heat for a low simmer. Break a raw egg into the maker and boil for about 4 minutes. Remove the maker from the casserole and carry the poached egg to the plate using a suitable tool (spoon with holes, skimmer, etc.). Handle the poached egg maker with extra care to avoid scalding.

☞ Vynikající pro snadnou přípravu tzv. ztracených vajec. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, vhodné do myčky. 5 roků záruka. **Použití:** Tvořítka postavte do kastrolu naplněného po úroveň rýsky na tvořítka osolenou a octem okyselenou vodou (cca 1 dl octa na 1 l vody). Přiveďte k varu a sporák ztlumte tak, aby voda vřela jen mírně. Do tvořítka vyklepněte syrové vejce a nechte cca 4 minuty vařit. Pak tvořítka vyjměte z hrnce a pomocí vhodného nástroje (lžíce s otvory, pěnovačky apod.) přeneste ztracené vejce na talíř. Manipulaci s tvořátkem při přípravě ztracených vajec věnujte zvýšenou pozornost – nebezpečí opaření.

☞ Hervorragend für die leichte Zubereitung von sog. verlorenen Eiern. Aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon hergestellt, spülmaschinengeeignet. 5 Jahre Garantie. **Gebrauch:** Die Kasserolle bis zur Markierung auf der Form mit Salzwasser (mit ca. 1 dl Essig pro 1 Liter Wasser gesäuert) befüllen. Zum Sieden bringen und den Kochherd auf die niedrige Leistung zurückschalten, damit das Wasser nur mild siedet. In die Eierform ein rohes Ei schlagen und ca. 4 Minuten kochen lassen. Das verlorene Ei herausnehmen und mit einem geeigneten Gegenstand (Löffel mit Schlitzen, Schaumlöffel usw.) auf den Teller legen. Bei der Handhabung mit der Form bei der Zubereitung verlorener Eier auf erhöhte Aufmerksamkeit achten – Verbrühungsgefahr.

☞ Excellente pour une préparation facile des œufs pochés. Fabriquée en silicone de première qualité résistant à la chaleur, peut être nettoyée au lave-vaisselle. 5 ans de garantie. **Mode d'emploi:** Placer la pocheuse dans une casserole remplie d'eau, salée et assaisonnée avec du vinaigre, jusqu'au trait repère figurant sur la pocheuse (environ 10 cl de vinaigre pour 1 litre d'eau). Porter à ébullition et baisser aussitôt le feu pour que l'eau frémissse juste ce qu'il faut. Casser un œuf cru dans la pocheuse et laisser cuire 4 minutes environ. Retirer la pocheuse de la casserole et transférer l'œuf poché à l'aide d'un ustensile approprié (cuillère à trous, écumoire, etc.) vers l'assiette. Faire bien attention à la manipulation de la pocheuse lors de la préparation des œufs pochés – risque de brûlures.

☞ Ideale per cuocere le uova in camicia. Prodotto in silicone resistente al calore di ottima qualità. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 5 anni. **Istruzioni d'uso:** Posizionare il cuociuova all'interno di una casseruola piena d'acqua con sale ed aceto (circa 1 dl di aceto per 1 litro d'acqua). Portare ad ebollizione ed abbassare la fiamma. Rompere un uovo crudo all'interno del cuociuova e cuocere per circa 4 minuti. Rimuovere il cuociuova dalla casseruola ed impiattare l'uovo in camicia utilizzando un utensile appropriato (cucchiaione forato, schiumarola, ecc.). Maneggiare il cuociuova con estrema cautela per evitare scottature.

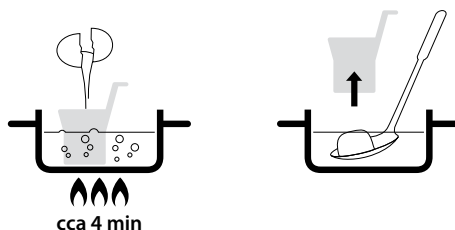
☞ Excelente para preparar fácilmente huevos escalfados. Fabricado de excelente silicona resistente al calor. Apto para lavavajillas. Garantía de 5 años. **Instrucciones de uso:** Colocar el molde en una cacerola que contenga agua con sal y vinagre (aproximadamente 1 dl de vinagre por 1 l de agua) hasta la marca indicada en el molde. Llevar a ebullición y reducir el calor a fuego lento. Romper un huevo crudo en el molde y dejar hervir unos 4 minutos. Retirar el molde de la cacerola y colocar el huevo escalfado en un plato con un utensilio adecuado (una cuchara perforada, una espumadera, etc.). Manejar el molde con mucho cuidado para evitar quemaduras.

☞ Excelente para facilmente cozer ou escalfar ovos. Fabricado em silicone de qualidade e resistente ao calor. Pode ir à máquina de lavar louça. 5 anos de garantia. **Instruções de utilização:** Coloque o molde num tacho com água com sal e um pouco de vinagre branco (cerca de 1 dl de vinagre para 1 litro de água), até à marca indicada no marcador. Deixe ferver e reduza o calor para uma temperatura mais baixa. Parta um ovo cru para o molde e deixe ferver por 4 minutos. Retire o molde do tacho e coloque o ovo escalfado num prato, usando um utensílio adequado (espátula com abertura, etc.). Manusear o molde com cuidado para não se queimar.

☞ Doskonały pomocnik do gotowania tzw. jajek w koszulce. Wykonano z pierwszej jakości silikonu żaroodpornego. Można myć w zmywarce. Gwarancja 5-letnia. **Użycie:** Foremkę ustawić w garnku do kreski wyznaczonej na foremce wypełnionym wodą posoloną z dodatkiem octu (ok. 1 dl octu na 1 l wody). Zagotować i obniżyć moc kuchenki tak, by woda tylko lekko wrzała. Do foremki włożyć jajko surowe i gotować przez ok. 4 minuty. Następnie wyjąć foremkę z garnka i za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. łyżka z otworami, szumówka itp.) przenieść jajko w koszulce na talerz. Należy ostrożnie manipulować z foremką podczas gotowania jajek w koszulce – ryzyko poparzenia.

☞ Vynikajúce pre ľahkú prípravu tzv. stratených vajec. Vyrobené z prvotriedneho žiaruvzdorného silikonu, vhodné do umývačky. 5 rokov záruka. **Použitie:** Tvořítka postavte do kastrola naplněného po úroveň rýsky na tvořítka osolenou a octem okyselenou vodou (cca 1 dl octu na 1 l vody). Přiveďte do varu a sporák stíšte tak, aby voda vřela len mierne. Do tvořítka rozbité surové vejce a nechajte cca 4 minúty variť. Potom tvořítka vyberte z hrnce a pomocou vhodného nástroja (lžíca s otvormi, penovačka apod.) prenesť stratené vajce na tanier. Manipulácií s tvořátkom pri príprave stratených vajec venujte zvýšenú pozornosť – nebezpečie opaření.

☞ Отлично подходит для легкого приготовления яиц-пашот. Изготовлено из высококачественного термостойкого силикона, можно мыть в посудомоечной машине. Гарантия 5 лет. **Применение:** Формочку поместите в кастрюлю, наполненную подсоленной и подкисленной уксусом водой по отметке на формочке (около 1 дл уксуса на литр воды). Доведите до кипения и переключите плиту на среднюю мощность так, чтобы вода лишь слегка кипела. В формочку разбейте сырое яйцо и варите около 4 минут. Затем формочку выньте из кастрюли и с помощью подходящего инструмента (ложка с отверстиями и т.д.) перенесите яйцо-пашот на тарелку. С формочной обращайтесь осторожно – опасность ожога.



## UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by tescoma® design protected

▶ || www.tescoma.com/video/638478 ◀

