

Stainless Steel Egg Poacher

Instructions

Lightly grease poacher. Hook and adjust poacher to pot depth. Pour water up to fill 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 6 minutes. Drain water by tilting poacher back. Scoop out with a spoon.

Pocheuse en acier inoxydable

Instructions

Graissez légèrement la pocheuse. Fixez la pocheuse sur le bord de la casserole et adaptez la hauteur. 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 que l'eau frémissse. Cassez un œuf dans le ramequin et versez-le dans la pocheuse. Faites cuire pendant six minutes. Inclinez la pocheuse vers l'arrière pour laisser l'eau s'écouler.

Escalfador de huevos, de acero inoxidable

Instrucciones

Engrase ligeramente el escalfador. Engánchelo y ajústelo a la profundidad de la olla. Vierta agua en la olla hasta la línea de llenado. Agréguele una pizca de vinagre y póngala 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 al escalfador. Déjelo cocer durante 6 minutos. Incline el escalfador hacia atrás para escurrir el agua.

Edelstahl-Eier-Pochierer

Anleitung

Pochierer leicht einfetten. Pochierer einhängen und je nach Tiefe des Topfes verstellen. Bis zur Fülllinie mit Wasser füllen. Einen Schuss Essig hinzufügen, das Wasser zum Kochen bringen und dann bei geringer Hitze sieden lassen. Ei in ein Auflaufförmchen oder eine Schöpfkelle schlagen und in den Pochierer geben. 6-Minuten sieden lassen. Pochierer nach hinten kippen, um Wasser abfließen zu lassen.