

**Δοχεία για μαγείρεμα αβγών Eggcitters σετ 4 τεμ.
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

Ευχαριστούμε για την αγορά του Eggcitters, τα δοχεία για βράσιμο αυγών.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά παρακαλούμε να διαβάσετε τις οδηγίες χρήσης για να είστε σίγουροι ότι χρησιμοποιείτε σωστά το προϊόν.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Πλύνετε καλά το προϊόν πριν από την χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην τοποθετείται το Eggcitters απ' ευθείας στην φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν καθώς το δοχείο μπορεί να είναι καυτό.
- Πλένετε και στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Κρατήστε μακριά από παιδιά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Γεμίστε μια κατσαρόλα με αρκετό νερό έτσι ώστε τα Eggcitters να επιπλέουν και να μην ακουμπάνε στη βάση της κατσαρόλας. Ζεστάνετε το σκεύος με το νερό.
- Ξεβιδώστε το καπάκι του Eggciter.
- Λιπάνετε με λίγο λάδι το εσωτερικό του.
- Σπάστε το αυγό και ρίξτε το μέσα στο Eggciter.
- Βιδώστε ξανά το καπάκι και τοποθετήστε το Eggciter στο ζεστό νερό εντός της κατσαρόλας. Αφήστε να βράσουν για μερικά λεπτά.
- Αφαιρέστε από την κατσαρόλα τα Eggcitters με μια τρυπητή κουτάλα ή πιάστε με γάντι κουζίνας από την ειδική λαβή στην κορυφή του καπακιού και αφήστε τα να κρυώσουν. Να είστε προσεκτικοί κατά την απομάκρυνσή τους από την κατσαρόλα καθώς θα καίνε.
- Αφού κρυώσουν αρκετά ξεβιδώστε το καπάκι και πιέστε το κάτω μέρος του Eggciter για να ξεπηδήσει το βραστό αυγό. Αναφερθείτε στον πίνακα με τις πληροφορίες για τους χρόνους βρασίματος των αβγών.

Σημείωση: Το προϊόν μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Για να αποφύγετε εγκαύματα να πιάνετε πάντα τα Eggcitters από την ειδική λαβή που βρίσκεται στην κορυφή του καπακιού. Τα εσωτερικά των δοχείων μπορούν να λιπανθούν με ελαιόλαδο, λάδι καρύδας κλπ.

Πίνακας με χρόνους βρασίματος αβγών:**ΔΙΑΡΚΕΙΕΣ ΧΡΟΝΩΝ ΒΡΑΣΙΜΑΤΟΣ(περίπου)**

Τύπος βρασίματος	Διάρκεια βρασίματος
Πολύ καλά βρασμένα αβγά (σκληρά)	17-19 λεπτά
Μέτρια βρασμένα αβγά (σκληρά)	15-17 λεπτά
Μελάτα αβγά	9-10 λεπτά
Σκληροβρασμένο ασπράδι	12 λεπτά
Σκληροβρασμένος κρόκος	14 λεπτά
Ασπράδι με μπρόκολο	15 λεπτά
Κρόκος με μπρόκολο	17 λεπτά
Ομελέτα	17-18 λεπτά

ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟ**Κρύα ρολά γαλοπούλα****Συστατικά:**

- 4 σφιχτά αβγά
- 6 φέτες στήθος γαλοπούλας
- 4-5 κόκκινες πιπεριές τσίλι (κονσέρβας)
- 2 κονσέρβες τόνο
- Μαγιονέζα (σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας)

Εκτέλεση συνταγής

Λαδώστε τα Eggcitters με λίγο λάδι.

Σπάστε τα αβγά και ρίξτε τα στα Eggcitters.

Βράστε τα Eggcitters σε κατσαρόλα στην κατσαρόλα με αρκετό νερό (βράστε για 15-17 λεπτά).

Ψιλοκόψτε τα σφιχτά αυγά και τις πιπεριές και βάλτε τα μαζί σε ένα μπολ.

Στραγγίξτε τον τόνο καλά και προσθέστε τον στον μπολ με τα ψιλοκομμένα αβγά και τις πιπεριές.

Προσθέστε την μαγιονέζα και ανακατέψτε καλά.

Απλώστε τις φέτες του στήθους γαλοπούλας σε μία επιφάνεια επίπεδη. Αλείψτε το μείγμα σε κάθε φέτα γαλοπούλας και τυλίξτε σε ρολά.

Μπέικον με τυρί**Συστατικά:**

4 αβγά

1 πρέζα αλάτι

200 γρ. μπέικον

Τριμμένο τυρί (σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας)

Εκτέλεση συνταγής

Κόψτε το μπέικον σε κυβάκια και αφήστε στην άκρη.

Σε μπολ σπάστε τα και χτυπήστε τα.

Προσθέστε το κομμένο μπέικον και τον τριμμένο τυρί και ανακατέψτε.

Λαδώστε τα Eggcitors με λίγο λάδι.

Μοιράστε το μείγμα στα Eggcitors.

Προσθέστε λίγο αλάτι.

Ζεστάνετε νερό σε μία κατσαρόλα.

Μόλις βράσει βάλτε μέσα τα Eggcitors και αφήστε να βράσουν για 26-28 λεπτά.

Αβγά με μανιτάρια**Συστατικά:**

4 αβγά

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

200 γρ. μανιτάρια

Εκτέλεση συνταγής

Πλύνετε τα μανιτάρια πριν τα τεμαχίσετε και αφήστε στην άκρη.

Σε μπολ σπάστε τα αβγά και χτυπήστε τα.

Προσθέστε στα αβγά τα κομμένα μανιτάρια και ανακατέψτε.

Λαδώστε τα Eggcitors με λίγο λάδι.

Μοιράστε το μείγμα στα Eggcitors.

Προσθέστε λίγο αλάτι και πιπέρι.

Ζεστάνετε νερό σε μία κατσαρόλα.

Μόλις βράσει βάλτε μέσα τα Eggcitors και αφήστε να βράσουν για 23-25 λεπτά.

Αβγά γεμιστά με αβοκάντο και καπνιστό σολωμό**Συστατικά:**

4 σφιχτά αβγα

1 αβοκάντο

150 γρ. καπνιστό σολωμό

2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένη τομάτα και κρεμμύδι

2 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα

1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση συνταγής

Λαδώστε τα Eggcitors με λίγο λάδι.

Σπάστε τα αβγά και ρίξτε τα στα Eggcitors.

Βράστε τα Eggcitors σε κατσαρόλα στην κατσαρόλα με αρκετό νερό (βράστε για 15-17 λεπτά).

Πολτοποιήστε τα αβοκάντο σε μπολ και προσθέστε λίγο χυμό λεμόνι, την τομάτα με το κρεμμύδι και αλάτι. Ανακατέψτε τα υλικά και αφήστε στην άκρη.

Κόψτε τα βρασμένα αβγά στην μέση κατά μήκος, αφαιρέστε τους κρόκους και βάλτε τους σ' ένα μπολ. Πολτοποιήστε τους με ένα πηρούνι. Προσθέστε την μαγιονέζα και ανακατέψτε καλά.

Γεμίστε τα άδεια ασπράδια με το μείγμα του αβοκάντο.

Μετά προσθέστε από πάνω λίγο από το μείγμα των κρόκων και τέλος από πάνω βάλτε μια φέτα καπνιστού σολωμού.

Γεμιστά αβγά Au Gratin**Συστατικά**

4 σφιχτά αβγα

200 γρ. σπανάκι

75 γρ. ζαμπόν ή μπέικον κομμένο σε κυβάκια

100 ml μπεσαμέλ

Τριμμένο τυρί (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

Ελαιόλαδο (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

Λαδώστε τα Eggcitors με λίγο λάδι.

Σπάστε τα αυγά και ρίξτε τα στα Egg citors.

Βράστε τα Eggcitors σε κατσαρόλα στην κατσαρόλα με αρκετό νερό (βράστε για 15-17 λεπτά).

Κόψτε τα βρασμένα αβγά στην μέση κατά μήκος, αφαιρέστε τους κρόκους και βάλτε τους σ' ένα μπολ. Πολτοποιήστε τους με ένα πηρούνι.

Ζεστάνετε λίγο λάδι σε ένα τηγάνι και σοτάρετε το σπανάκι με τους κύβους του μπέικον ή του ζαμπόν. Προσθέστε αλάτι και

πιπέρι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
Προσθέστε το σοταρισμένο σπανάκι στο μείγμα των κρόκων και ανακατέψτε καλά.
Γεμίστε τα άδεια ασπράδια με το μείγμα.
Τοποθετήστε τα αβγά σε ένα ταψί και περιχύστε με την μπεσαμέλ. Πασπαλίστε με το τριμμένο τυρί. Ψήστε στον φούρνο για 10 λεπτά.

Ψημένα αβγά

Συστατικά

4 σφιχτά αβγά
100 γρ. πίκλες
2 κονσέρβες τόνου
1 κονσέρβα χυμό τομάτα
Τρίμματα ψωμιού ή τριμμένη φρυγανιά (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)
Ελαιόλαδο (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

Εκτέλεση συνταγής

Λαδώστε τα Eggcitors με λίγο λάδι.
Σπάστε τα αβγά και ρίξτε τα στα Eggcitors.
Βράστε τα Eggcitors σε κατσαρόλα στην κατσαρόλα με αρκετό νερό (βράστε για 15-17 λεπτά).
Κόψτε τα βρασμένα αβγά στην μέση κατά μήκος, αφαιρέστε τους κρόκους και βάλτε τους σ' ένα μπολ.
Προσθέστε στον στραγγισμένο τόνο, τους κρόκους, τις πίκλες ψιλοκομμένες και τον χυμό τομάτας και ανακατέψτε καλά.
Γεμίστε τα άδεια ασπράδια με το μείγμα.
Σπάστε ένα αβγό σε ένα μπολ και βάλτε τα τρίμματα ψωμιού ή την τριμμένη φρυγανιά σε ένα πιάτο. Πρώτα βουτήξτε τα γεμισμένα ασπράδια από το σπασμένο αβγό και μετά περάστε από τα τρίμματα ψωμιού ή την τριμμένη φρυγανιά.
Ζεστάνετε λάδι σε ένα τηγάνι. Όταν το λάδι έχει ζεσταθεί αρκετά προσθέστε τα παναρισμένα αβγά και τηγανίστε για λίγα λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα.

Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250