

GREGG'S INSTRUCTIONS

EN: For best results:

- Use Large or Medium sized eggs
- Over medium heat, warm a small amount of oil and spread gently on pan with a cloth
- Gently spread oil on inner side of shaper
- Crack each egg into a separate bowl
- Place the shaper in the center of the pan, and pour both eggs simultaneously into the rings
- **Warning:** Use turner to remove the egg together with mold, place on plate and gently remove shaper with cloth to prevent burning fingers
- Decorate plate and enjoy your breakfast



DE: Für optimale Ergebnisse:

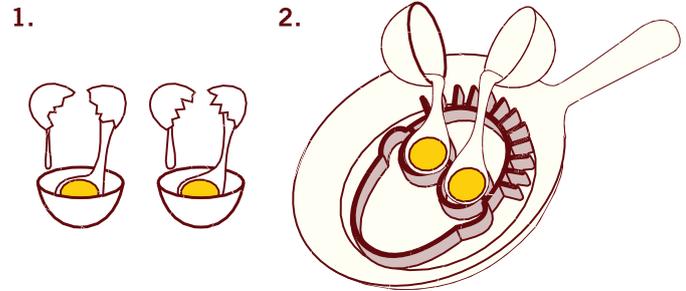
- Verwenden Sie große oder mittelgroße Eier
- Verteilen Sie auf mittlerer Hitze vorsichtig eine kleine Menge Öl mit einem Tuch in der Pfanne.
- Gießen Sie vorsichtig etwas Öl in den Spiegeleiformer.
- Schlagen Sie das Ei in einer separaten Schüssel auf
- Legen Sie die Form in die Pfannenmitte und gießen Sie beide Eier gleichzeitig in die Ringe
- **Warnhinweis:** Heben Sie danach das Ei und die Form mit einem Pfannenwender aus der Pfanne, legen es auf einen Teller und entfernen Sie die Form vorsichtig mit einem Tuch, um Verbrennungen zu verhindern
- Dekorieren Sie den Teller und dann: guten Appetit!

FR: Pour de meilleurs résultats :

- Utilisez des œufs gros ou moyens
- Huilez la poêle avec un chiffon et chauffez-la à feu doux.
- Huiler légèrement l'intérieur du moule à œuf au plat
- Cassez-les dans des bols séparés.
- Placez la forme au centre de la poêle, et placez les deux œufs en même temps dans les cercles.
- **Avertissement:** Retirez l'œuf avec le moule à l'aide d'une spatule, déposez-les sur une assiette et enlevez délicatement le moule avec un chiffon pour ne pas vous brûler
- Décorez votre assiette et régalez-vous !

NL: Voor de beste resultaten:

- Gebruik grote of medium eieren
- Warm op een middelmatig vuur een klein beetje olie op en verdeel het over de pan met een doek
- Verdeel de olie rustig op de binnenkant van de bakvorm
- Breek elk ei in een aparte schaal
- Plaats de vormmaker in het midden van de pan en giet beide eieren tegelijkertijd in de ringen
- **Waarschuwing:** Gebruik een spatel om het ei samen met de vorm uit de pan te halen, leg het op een bord en verwijder de vorm voorzichtig met behulp van een doek zodat u zich niet verbrandt
- Maak het bord op en eet smakelijk



ES: Para un resultado óptimo:

- Use huevos grandes o medianos
- Pon a calentar una pequeña cantidad de aceite a fuego medio en una sartén, y extiéndela suavemente con un paño.
- Unte con aceite suavemente el interior del molde
- Rompa cada huevo en un recipiente diferente
- Coloque el molde en el centro de la sartén y eche ambos huevos a la vez en los anillos
- **Precaucion:** Utiliza la espumadera para sacar el huevo con el molde, colócalos en el plato y retira este último con un paño para evitar quemarte
- Decora tu plato y disfruta del desayuno

IT: Per migliori risultati:

- Usa uova di dimensioni Grandi o Medie
Cotte a fuoco medio, riscalda una piccola quantità d'olio e versalo delicatamente in padella
Ungere leggermente l'interno della forma
- Rompi ciascun uovo in un contenitore separato
 - Metti la forma al centro della padella e fai cadere le uova simultaneamente negli anelli.
 - **Attenzione:** Utilizza l'attrezzo per rimuovere l'uovo insieme allo stampino, mettilo sul piatto e rimuovilo delicatamente con un panno per evitare di bruciarti le dita
 - Decora il piatto e goditi la tua colazione

IL: להשגת התוצאות הטובות ביותר:

- השתמשו בביצים מסוג Large או Medium
- שיברו כל ביצה בקערית נפרדת
- מקמו את המעצב במרכז המחבת, ושיפכו את שתי הביצים בו זמנית לתוך הטבעות
- **אזהרה:** השתמשו במרית להסרת הביצה יחד עם המעצב, הניחו על הצלחת ובעדיניות הוציאו את המעצב בעזרת מטלית כדי למנוע כווייה
- קשטו את הצלחת ותהנו מארוחת הבוקר