

# SUNNY SIDE INSTRUCTIONS

**EN:** For best results:

- Use Large or Extra Large eggs
- Gently spread oil on inner side of shaper
- Over medium heat, warm a small amount of oil and spread gently on pan with a cloth
- Place the shaper in the center, and crack the egg into the ring
- **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

 max  
280°C



**FR:** Pour de meilleurs résultats :

- Utilisez des gros œufs (L) ou des très gros (XL)
- Huiler légèrement l'intérieur du moule à œuf au plat
- Huilez la poêle avec un chiffon et chauffez-la à feu doux
- Mettez le moule au centre, et cassez l'œuf dans l'ouverture
- **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 extra grote eieren
- Verdeel de olie rustig op de binnenkant van de bakvorm
- Warm op een middelmatig vuur een klein beetje olie op en verdeel het over de pan met een doek
- Plaats de bakvorm in het midden en breek het ei in de vorm
- **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:

- Utiliza huevos grandes o extragrandes
- Unte con aceite suavemente el interior del molde
- Pon a calentar una pequeña cantidad de aceite a fuego medio en una sartén, y extiéndela suavemente con un paño.
- Coloca el molde en el centro, y casca el huevo en el anillo.
- **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

**DE:** Für optimale Ergebnisse:

- Benutzen Sie große oder sehr große Eier
- Gießen Sie vorsichtig etwas Öl in den Spiegeleiformer
- Verteilen Sie auf mittlerer Hitze vorsichtig eine kleine Menge Öl mit einem Tuch in der Pfanne
- Platzieren Sie die Form in der Mitte der Pfanne und lassen Sie das Ei in die Form laufen
- **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!

**IT:** Per migliori risultati:

- Usa uova Grandi o Extra Grandi
- Ungere leggermente l'interno della forma
- Cotte a fuoco medio, riscalda una piccola quantità d'olio e versalo delicatamente in padella
- Metti la forma al centro, e rompi l'uovo nel cerchio
- **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

**!L:** להשגת התוצאות הטובות ביותר:

- השתמשו בביצים מסוג Large או Extra Large
- שמנו במעט את הצד הפנימי של המעצב
- מעל חום בינוני, שימו מעט שמן ופזרו בעדינות בעזרת מטלית הניחו את התבנית במרכז, ושיכרו את הביצה לתוך הטבעת
- **אזהרה:** השתמשו במרית להסרת הביצה יחד עם המעצב, הניחו על הצלחת ובעדינות הוציאו את המעצב בעזרת מטלית כדי למנוע כוויה
- קשטו את הצלחת ותהנו מארוחת הבוקר