



Funny Side UP[®]

COOKING INSTRUCTIONS
MODE DE CUISSON
INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
ANLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG
PREPARAZIONE
INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

EN *Cooking Instructions*

You'll need:

- 2 large eggs
- cooking spray
- flat-bottomed skillet with lid

1. Coat skillet and mold with cooking spray and heat at medium-low.
2. Place mold in heated skillet for 30 seconds.
3. Crack each egg into a separate small bowl. Pour one egg into each small ring.
4. Reduce heat to low, cover pan, and cook 3 to 5 minutes or to desired doneness.
5. Carefully remove the mold and transfer eggs to a plate.
6. Enjoy your eggs!

FR *Mode de cuisson*

Il vous faut:

- 2 gros œufs
- aérosol de cuisson
- poêle à frire à fond plat avec couvercle

1. Vaporisez la poêle à frire et le moule d'aérosol de cuisson et chauffez à température moyenne-basse.
2. Placez le moule dans la poêle à frire et attendez 30 secondes.
3. Casser chaque œuf dans un petit bol séparé. Verser un œuf dans chacune des petites rondelles.
4. Réduisez la température à feu doux, recouvrez la poêle et faites cuire de 3 à 5 minutes, au goût.
5. Retirez soigneusement le moule et transférez les œufs sur une assiette.
6. Bon appétit!

ES Instrucciones para la preparación

Necesitará:

- 2 huevos grandes
- aceite en aerosol
- sartén con base plana y tapa

1. Cubra la sartén y el molde con aceite en aerosol y caliente en temperatura mediana-baja.
2. Coloque el molde en la sartén caliente durante 30 segundos.
3. Rompa cada huevo en un tazón pequeño distinto. Vierta un huevo en cada aro pequeño.

4. Baje la temperatura a baja, cubra la sartén y cocine durante 3 a 5 minutos a la cocción deseada.
5. Con cuidado, retire el molde y pase los huevos a un plato.
6. Ahora, ¡disfrútelos!

DE Anleitung zur Zubereitung

Was man braucht:

- 2 große Eier
- Kochspray
- Bratpfanne mit Deckel

1. Bratpfanne und Form mit Kochspray besprühen und Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen.
2. Die Form in die erhitzte Pfanne legen und 30 Sekunden erwärmen lassen.
3. Jedes Ei in eine separate Schüssel oder Tasse aufschlagen. Die Eiermasse jeweils in eine einzelne Form gießen.

4. Die Hitze reduzieren, den Deckel auf die Pfanne legen und das Rührei wie gewünscht 3 bis 5 Minuten garen.
5. Die Form vorsichtig abnehmen und das Rührei auf einen Teller geben.
6. Guten Appetit!

IT Preparazione

Ingredienti:

- 2 uova grandi
- spray alimentare
- padella a fondo piano con coperchio

1. Ungere la padella e lo stampo con lo spray e riscaldare a fuoco medio.
2. Collocare lo stampo nella padella riscaldata per 30 secondi.
3. Rompere ogni uovo in una piccola ciotola separata. Versare ciascun uovo in ogni piccolo stampo.

4. Ridurre il fuoco, coprire la padella e cuocere per 3-5 minuti o fino al raggiungimento della cottura desiderata.
5. Rimuovere con attenzione lo stampo e trasferire le uova in un piatto.
6. Gustare le uova!

PT Instruções de preparação

Necessitará:

- 2 ovos grandes
- óleo em spray
- frigideira com base plana e tampa

1. Pulverize a frigideira e a forma com o óleo e aqueça a uma temperatura média-baixa.
2. Coloque a forma na frigideira aquecida durante 30 segundos.
3. Parta cada ovo num recipiente pequeno separado. Deite um ovo em cada anel pequeno.

4. Baixe o lume, tape a frigideira e deixe cozinhar durante 3 a 5 minutos ou até obter a consistência desejada.
5. Retire a forma com cuidado e transfira os ovos para um prato.
6. Desfrute dos ovos!