



Joseph
Joseph

Froach Pods™

Set of 2 silicone egg rings

GB Set of 2 silicone egg rings

- The HEALTHIER way to fry eggs
- Uses 95% less oil than with typical frying*
- Cooks top of egg with steam for a perfect result
- Easy-lift tabs
- Heat-resistant up to 270°C/520°F

Care & Use: Dishwasher safe. **Only suitable for use with non-stick pans.** Please note, as not all pans are perfectly flat, some water may leak from the base during cooking. Simply top up the water reservoir as necessary. We therefore recommend cooking other foods separately.

FR Ensemble de 2 cercles à œuf en silicone

- La façon LA PLUS SAINNE de faire frire les œufs
- Utilise 95 % d'huile en moins qu'un procédé de friture classique
- Cuit le haut de l'œuf à la vapeur pour un résultat parfait
- Languettes faciles à soulever
- Résistant à la chaleur jusqu'à 270°C

Entretien et utilisation : compatible lave-vaisselle. **S'utilise uniquement avec des poêles à revêtement antiadhésif.** Remarque : le fond des poêles n'étant pas toujours parfaitement plat, un peu d'eau peut s'écouler de la base pendant la cuisson. Il vous suffit de remplir le réservoir d'eau le cas échéant. C'est pourquoi nous vous recommandons de cuire les autres aliments séparément.

DE 2-teiliges Eierformset aus Silikon

- Die GESÜNDERE Art des Eierbratens
- Braucht 95 % weniger Öl als herkömmliches Braten
- Gart die Oberseite des Eis perfekt mit Wasserdampf
- Griffe zum leichten Herausheben
- Hitzebeständig bis zu 270°C

Pflegehinweis: Spülmaschinenfest. **Nur zur Verwendung mit antihafbeschichteten Pfannen geeignet.** Bitte beachten Sie: dass nicht alle Pfannen perfekt flach sind und dass beim Zubereiten etwas Wasser entweichen kann. Füllen Sie das Wasserreservoir einfach nach Bedarf nach. Daher empfehlen wir, andere Speisen separat zuzubereiten.

ES Juego de 2 recipientes redondos de silicona para huevos

- ¡Una forma MÁS SALUDABLE de freír huevos!
- Utiliza un 95 % menos de aceite que una fritura normal
- Cuece la parte superior del huevo con vapor para obtener un resultado perfecto
- Pestañas para poder sacarlo fácilmente
- Resistente a temperaturas de hasta 270 °C

Uso y cuidado: apto para lavavajillas. **Apto para Utilizar únicamente con sartenes antiadherentes.** Recuerde que como no todas las sartenes son totalmente planas, puede fugarse algo de agua por la base mientras se cocina. Simplemente llene el depósito de agua según sea necesario. A causa de estas posibles fugas, recomendamos cocinar otros alimentos por separado.

JP シリコン製エッグリング2ピースセット

- 目玉焼きをよりヘルシーに作れます
- 通常の調理に比べ約95%のオイルをカットできます
- ふんわりと蒸し焼きに調理できます
- 持ちやすいタブ付き
- 耐熱温度270℃

取扱上の注意事項: 食器洗浄乾燥機使用可。必ずノンスティック加工のフライパンで请使用してください。平らでないフライパンの場合、調理中に製品から水がこぼれ出ることがあります。その場合は必要に応じて水を追加してください。他の食材を同時に調理する場合は、ご注意ください。

材質: シリコンゴム 耐熱温度: 270℃

Joseph
Joseph

Joseph Joseph Ltd.
100 Union Street
London SE1 0NL, UK.
www.josephjoseph.com

Design registered
Designed in the UK
Made in China

Joseph Joseph Inc.
41 Madison Ave,
15th Floor, New York
NY 10010

Joseph Joseph 株式会社
Tel. 0570-031-117
カスタマーサービス受付時間:
10:00-12:00 / 13:00-18:00
(土・日・祝日・休業日を除く)

20120 CLEAR



Cooking times

Runny yolk
Jaune liquide
Flüssiges Eigelb
Yema líquida
半熟

Firm yolk
Jaune ferme
Hartes Eigelb
Yema sólida
固め

2 mins.
2分

3 mins.
3分

3 tbsp.
(3 x 15ml)
(3 x 0.5 fl.oz)
(水の量: 大さじ3)

5 tbsp.
(5 x 15ml)
(5 x 0.5 fl.oz)
(水の量: 大さじ5)

Please note: Cooking times are for guidance only and are based on cooking a medium-sized egg (58g) stored at room temperature. Please adjust cooking times to suit your egg.



Only suitable for use with non-stick pans

1. Pre-heat the pan on med-high until hot. Lightly oil the inside edge of the egg ring (as shown) and place in pan



2. Crack egg into hole in egg ring.



3. After 30 secs, add 1 tbsp. (15 ml/ 0.5 fl.oz) of water to reservoir. When water has drained & boiled dry (approx. 30 secs), add another tbsp. of water to reservoir. Repeat until egg is cooked to your taste*. Refer to Cooking times.



4. Using tab, carefully lift off egg ring and serve.
Caution: hot steam can burn.

*Please note, as not all pans are perfectly flat, some water may leak from the base during cooking. Simply top up the water reservoir as necessary. We therefore recommend cooking other foods separately.