cook's essentials®



EGG SHAKER

Set di 2 pezzi – SKU: 813879

Introduzione: Lo sbuccia-uova è progettato per rendere la sbucciatura delle uova sode più rapida, facile e conveniente. Scuotendo l'uovo all'interno del contenitore con acqua, il guscio si incrina uniformemente, allentandosi per essere rimosso con estrema facilità.

MODALITÀ D'USO

1. Utilizzare **esclusivamente** uova sode.
2. Inserire una guarnizione in silicone in ciascun tappo.
3. Riempire il contenitore per circa metà con acqua fredda o tiepida (mai bollente).
4. Inserire un uovo sodo nello sbucciatore.
5. Fissare saldamente entrambi i tappi.
6. Impugnare con forza e scuotere energicamente per 10–15 secondi.
7. Rimuovere l'uovo e staccare delicatamente il guscio ormai allentato.

NOTE IMPORTANTI:

- Le 2 guarnizioni devono essere sempre inserite correttamente prima dell'uso per evitare perdite.
- I risultati possono variare in base alla freschezza e alla dimensione dell'uovo utilizzato.

PREPARAZIONE E CURA

Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Lavare accuratamente in acqua calda e sapone.
- Risciacquare e asciugare completamente. Inserire
- correttamente le guarnizioni in silicone nei tappi.

Pulizia e Manutenzione:

- Lavare dopo ogni utilizzo con acqua calda saponata.
- Rimuovere, pulire e asciugare bene le guarnizioni dopo l'uso.
- **Non** utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche.
- Asciugare tutte le parti prima di riporle.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE: LEGGERE PRIMA DELL'USO

- Usare solo per uova sode (hard-boiled). Assicurarsi
- che i tappi siano chiusi bene prima di scuotere. Verificare il corretto posizionamento delle
- guarnizioni.
  Non riempire eccessivamente d'acqua. Impugnare
- saldamente durante l'uso per evitare cadute.
- **NON** inserire nel microonde o esporre a calore diretto.
- Questo è un utensile da cucina, non un giocattolo. Supervisione adulta richiesta.
- Tenere i componenti piccoli lontano dai bambini piccoli.
- Non utilizzare se il prodotto presenta crepe o danni.

DOMANDE FREQUENTI (FAQ)

Perché perde acqua?
Controlla guarnizioni e tappi. Non superare la metà del volume d'acqua.
Il guscio non viene via facilmente?
La freschezza è la chiave. Uova freschissime possono risultare più difficili da sbucciare.
L'albume è danneggiato?
Accade se l'uovo è troppo caldo o scosso troppo forte. Lascia raffreddare bene l'uovo.
Più uova alla volta?
No, per risultati ottimali utilizzare un uovo per contenitore.

Prodotto da: Sourcing Boutique HK Ltd, Hong Kong | Importato da: QVC Italia Srl – Via Guzzina, 18 – 20861 Brugherio (MB) Italia

Per segnalazioni di sicurezza contatta: **sicurezza.prodotti@qvc.com** | **MADE IN CHINA**