



**D A CH**

## Gebrauchsanleitung

**1** Das brauchen Sie: Unterlage aus Zeitungspapier, 5 leere Joghurtbecher oder Trinkbecher für die Farbbäder, 5 Eßlöffel, Schere, Essig, etwas Öl oder Fett zum Einreiben, Küchentücher, braune oder weiße Eier.

**2** Farben schütteln, mit der Schere trennen, Spitzen abschneiden und jede Farbe in einen anderen Becher füllen.

**3** Pro Becher etwa  $\frac{1}{4}$  Liter kaltes Wasser und 2 Eßlöffel Essig zugeben. Weil kalt gefärbt wird, können auch Kinder ab 3 Jahre gefahrlos Ostereier färben.

**4** Gekochte Eier im Kochwasser warm halten. Eier mit dem Eßlöffel aus dem Topf heben und in jedes Farbbad ein Ei legen. 4–6 Minuten färben.

**5+6** Die Eier mit dem Eßlöffel herausheben, mit Küchenpapier abtupfen und trocknen lassen.

**7** Wer Glanz mag, reibt die Eier mit Öl oder Fett ein. Fröhliche Ostern!

OH 4041 4180 Kräftigbunte

**BRAUNS  
HEITMANN**

Brauns-Heitmann GmbH & Co.KG  
Luetkfeld 15 - D-34414 Warburg · Tel. 05641/950  
[www.heitmann-eierfarben.de](http://www.heitmann-eierfarben.de)  
[www.heitmann-colours.com](http://www.heitmann-colours.com)

**GB**

## Gebrauchsanleitung

**1** This is what you need: A protective sheet of newspaper to work on, 5 empty yoghurt cartons or beakers for the dyes, 5 tablespoons, scissors, vinegar, a little oil or fat for rubbing the eggs, kitchen paper, brown or white eggs.

**2** Shake the dyes, separate using the scissors, cut off the tips and pour each dye into a separate beaker.

**3** Add about  $\frac{1}{4}$  litre of cold water and 2 tablespoons of vinegar to each beaker. As cold dyes are used to colour the eggs, even children over the age of 3 can quite safely colour their own Easter eggs.

**4** Keep the boiled eggs warm in the water. Remove the eggs from the saucepan with a tablespoon and place one egg into each dye solution. Colour for 4–6 minutes.

**5+6** Lift the eggs out of the dyes with a tablespoon, dab them down with kitchen paper and allow to dry.

**7** If you would like a little shine on your eggs rub them with a little oil or fat. Happy Easter!

**GB** Instructions for use

## Instructions for use

**F CH**

## Mode d'emploi

**1** Voici le matériel nécessaire. Du papier journal sur lequel travailler, 5 pots de yaourt ou gobelets pour les bains de colorants, 5 cuillers à soupe, des ciseaux, du vinaigre, un peu d'huile ou de graisse pour les œufs, de l'essuie-tout, des œufs marron ou blancs.

**2** Agiter les colorants et les séparer avec les ciseaux, couper les pointes et verser chaque colorant dans un gobelet.

**3** Verser dans chaque gobelet environ  $\frac{1}{4}$  litre d'eau froide et 2 cuillerées à soupe de vinaigre. Comme on travaille à froid donc sans danger, les enfants à partir de 3 ans peuvent aussi colorer des œufs de Pâques.

**4** Conserver les œufs au chaud dans l'eau de cuisson. Prendre les œufs dans la casserole avec la cuiller à soupe, déposer un œuf dans chaque bain de colorant et l'y laisser de 4 à 6 minutes.

**5+6** Prendre les œufs avec la cuiller à soupe, les tamponner avec de l'essuie-tout et les faire sécher.

**7** Si on aime les œufs brillants, on peut les frotter avec de l'huile ou de la graisse. Joyeuses Pâques!

**I CH**

## Istruzioni per l'uso

**1** Ecco quello di cui avete bisogno: supporto con carta di giornale, 5 vasetti vuoti di yogurt o tazze per i bagni di colore, 5 cucchiaini, forbici, aceto, un po' d'olio o di grasso da passare sulla superficie, asciugamani da cucina, uova scure o bianche.

**2** Agitare i coloranti, separarli con le forbici, tagliare le punte e versare ogni colore in una tazza diversa.

**3** Per ogni tazza aggiungere  $\frac{1}{4}$  litro di acqua fredda e due cucchiaini di aceto. Dato che i colori si applicano a freddo, anche i bambini dai 3 anni in su possono colorare le uova di Pasqua senza alcun rischio.

**4** Tenere al caldo le uova bollite nell'acqua. Prendere le uova dal pentolino con il cucchiaino ed immergere un uovo per ogni bagno di colore. Impregnare di colore per 4–6 minuti.

**5+6** Estrarre le uova con il cucchiaino, togliere il colore in eccesso con carta da cucina e lasciare asciugare.

**7** Chi desidera uno strato brillante, può sfregare le uova con olio o grasso. Buona Pasqua!

**NL**

## Gebruiksaanwijzing

**1** Dit heeft u nodig: Een ondergrond van oude kranten, 5 lege yoghurtbekers of drinkbekers voor de verfbaden, 5 eetlepels, schaar, azijn, een beetje olie of vet om te wrijven, keukenrol, bruine of witte eieren.

**2** De verf schudden, de kleuren met de schaar scheiden, punt afknippen en iedere kleur in een aparte beker doen.

**3** Per beker ca.  $\frac{1}{4}$  liter koud water en 2 eetlepels azijn toevoegen. Omdat koud wordt geverfd, kunnen ook kinderen vanaf 3 jaar zonder gevaar paaseieren verven.

**4** De gekookte eieren warm houden in het kookwater. De eieren met een eetlepel uit de pan halen en een ei in ieder verfbad leggen. Ca. 4–6 minuten in het bad houden.

**5+6** De eieren met een eetlepel uit het bad scheppen, met keukenrol afdeppen en verder laten drogen.

**7** Wanneer u van glans houdt, kunt u de eieren met olie of vet inwrijven. Prettige paasdag!

**7**