



1



2



3



4



5



6



7

D A CH Gebrauchsanleitung

- 1 Das brauchen Sie: Unterlage aus Zeitungspapier, großen Kochtopf (etwa 24 cm ø), kleines Gefäß (z.B. Meßbecher), Schere, Eßlöffel, 15 braune oder weiße Eier.
- 2 Farben mit der Schere trennen.
1 Liter warmes Wasser in den Kochtopf füllen.
- 3 Jetzt die einzelnen Farbbäder ansetzen. Färbebeutel voneinander trennen. Einen Beutel in den Meßbecher stellen und 300 ml warmes Wasser einfüllen. Die Spitze des Farbbehälters abschneiden und die Farbe in den Beutel geben.
- 4 3 rohe Eier mit dem Löffel in das Farbbad legen, den Beutel mit beiliegendem Clip verschließen und in den Kochtopf stellen.
- 5+6 Die anderen 4 Färbebeutel in gleicher Weise füllen, verschließen und in den Kochtopf stellen. Die Eier müssen vom Farbbad bedeckt sein und die Beutelloffnungen aus dem Wasser herausragen. Das Wasser zum Kochen bringen und dann noch 8 Minuten kochend weiterfärben.
- 7 Nacheinander die Beutel herausnehmen, in Spüle oder Schüssel absetzen und unterhalb des Hips abschneiden. Mit kaltem Wasser spülen bis die Farbe abgelaufen ist. Eier mit Küchentuch trocknen und evtl. mit Fett oder Öl zum Glänzen bringen. Wir wünschen Fröhliche Ostern!

GB Instructions for use

- 1 This is what you need: Newspaper to protect your work surface, large saucepan (about 24 cm ø), small container (e.g. measuring beaker/jug), scissors, tablespoon, 15 white or brown eggs.
- 2 Separate dyes with scissors.
Pour 1 litre of warm water into the saucepan.
- 3 Then prepare the individual dye baths. Separate the dyes from each other. Place one bag in the measuring jug and add 300 ml of warm water. Cut off the tip of the dye container and put the dye in the bag.
- 4 Place 3 raw eggs carefully in the dye bath using a spoon, then close the bag using the clip enclosed. Place in the saucepan.
- 5+6 Fill and seal the other 4 dye baths in the same way and place them in the pan. The eggs must be covered by the dye baths and the bag openings must stand out of the water. Bring the water to the boil and allow to boil for 8 more minutes.
- 7 Remove bags one after the other, place in a bowl or in the sink and cut the bags below the clips. Rinse with cold water to remove excess dye. Dry the eggs with kitchen-paper and use oil or fat to give a shiny effect if desired. Happy Easter!

**BRAUNS
HEITMANN**



Brauns-Heitmann GmbH & Co.KG
Luettkefeld 15 · D-34414 Warburg · Tel. 05641/950
www.heitmann-eierfarben.de
www.heitmann-colours.com

F CH Mode d'emploi

- 1 Voici le matériel nécessaire: Du papier journal sur lequel travailler, une grande casserole (24 cm de diamètre environ), un petit récipient (p. ex. un gobelet doseur), des ciseaux, une cuillère à soupe, 15 œufs marrons ou blancs.
- 2 Séparer les récipients de colorant avec les ciseaux.
Verser 1 litre d'eau chaude dans la casserole.
- 3 Préparer les différents bains de teinture. Séparer les sachets à teinture. Poser un sachet dans le gobelet doseur et verser 300 ml d'eau chaude. Couper la pointe du récipient de colorant et verser le colorant dans le sachet à teinture.
- 4 Poser 3 œufs crus dans le bain de teinture, fermer le sachet avec le clip fourni et le poser dans la casserole.
- 5+6 Remplir de la même façon les quatre autres sachets à teinture, les fermer et les poser dans la casserole. Les œufs doivent être entièrement recouverts par le bain de teinture et l'ouverture des sachets doit sortir de l'eau. Porter l'eau à ébullition et laisser bouillir 8 minutes.
- 7 Retirer ensuite les sachets de la casserole, les poser dans l'évier ou dans une baignoire et les ouvrir en les coupant en dessous du clip. Rincer abondamment à l'eau froide pour enlever le colorant. Sécher les œufs avec un torchon et les frotter avec de la matière grasse pour les faire briller. Joyeuses Pâques!

I CH Istruzioni per l'uso

- 1 Occorrente: Un foglio di carta di giornale come base, un bollitore grande per la cottura (circa 24 cm di diametro), un piccolo recipiente (ad esempio un misurino), forbici, cucchiaio, 15 uova dal guscio scuro o bianco.
- 2 Tagliare i colori con le forbici. Versare 1 litro di acqua calda nel bollitore.
- 3 Ora preparare i singoli bagni di colore. Separare i sacchetti l'uno dall'altro. Collocare un sacchetto nel misurino e versare 300 ml di acqua calda. Tagliare la punta del contenitore del colore e versare il colore nel sacchetto.
- 4 Con un cucchiaio, collocare 3 uova grezze nel bagno di colore, chiudere il sacchetto con la clip in dotazione e deporlo nel bollitore.
- 5+6 Riempire gli altri 4 sacchetti procedendo nello stesso modo, chiuderli e collocarli nel bollitore. Le uova devono essere completamente immerse nel bagno di colore e le aperture dei sacchetti devono sporgere fuori dell'acqua. Portare l'acqua ad ebollizione e proseguire la colorazione facendo cuocere per altri 8 minuti.
- 7 Estrarre i sacchetti uno dopo l'altro, deporli nel lavello o in una ciotola e tagliare al di sotto della clip. Sciacquare con acqua fredda finché il colore non sia defluito. Asciugare le uova con un asciugamano da cucina ed eventualmente applicare grasso o olio come brillantanti.
Vi auguriamo Buona Pasqua!

NL Gebruiksaanwijzing

- 1 Dit heeft u nodig: Een ondergrond van krantenpapier, grote pan (ongeveer ø 24 cm), kleine kom (bijv. een maatbeker), schaar, eetlepel, 15 bruine of witte eieren.
- 2 De kleuren met de schaar scheiden. De pan met 1 liter water vullen.
- 3 Nu de afzonderlijke verbaden maken. De verzakjes van elkaar knippen. Een zakje in de maatbeker zetten en vullen met 300 ml warm water. De punt van het verfvat knippen en de verf in het zakje doen.
- 4 3 rauwe eieren met de lepel in het verbad leggen, het zakje met de bijgeleverde clip afsluiten en in de pan zetten.
- 5+6 De andere 4 verzakjes op dezelfde manier vullen, afsluiten en in de pan zetten. De eieren moeten door het verbad bedekt worden en de openingen van de zakjes moeten uit het water steken. Het water aan de kook brengen en dan nog 8 minuten doorkoken en dus tegelijk verven.
- 7 Achtereenvolgens de zakjes uitnemen, in de gootsteen of op een schoteltje leggen en onder de clips afsnijden. Met koud water spoelen tot de verf weggelopen is. De eieren op keukenrol drogen en evt. met vet of olie inwrijven om ze te laten glanzen.
Wij wensen u vrolijk pasen!

OH 4160 4180 Express Farben