

EN *Instructions:*

- RESULTS MAY VARY
- FOR BEST RESULTS, USE LARGE EGGS

1. Pour 1-2 inches of cold water over egg in pot.
2. Boil water & let simmer for one minute.
3. Remove from heat and let eggs stand for 12 minutes.
4. Drain the water and dunk egg in an ice bath for a few seconds.
5. Crack and peel egg.
6. Place egg flat in bottom of mold and snap mold closed (some egg may squeeze out).
7. Return to ice bath for a few minutes or place in fridge for 15 minutes.
8. Open mold and enjoy your egg!
or
Open mold, remove Chick, and attach the plastic feet!

FR *Instructions:*

- LES RÉSULTATS PEUVENT VARIER
- POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL, UTILISEZ DE GROS ŒUFS

1. Dans une casserole, versez de 3 à 5 cm d'eau froide sur l'œuf.
2. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant une minute.
3. Retirez du feu et laissez reposer pendant 12 minutes.
4. Videz l'eau et plongez l'œuf dans un bain de glaçons pendant quelques secondes.
5. Cassez et retirez sa coquille.
6. Placez l'œuf à plat dans le moule et fixez le couvercle du moule (un peu d'œuf peu s'échapper).
7. Replongez dans le bain de glaçons quelques minutes ou réfrigérez pendant 15 minutes.
8. Ouvrez le moule et dégustez votre œuf!
or
Ouvrez le moule, sortez le poussin et fixez les pattes en plastique!

ES *Instrucciones:*

- LOS RESULTADOS PUEDE VARIAR
- PARA LOGRAR MEJORES RESULTADOS, UTILICE HUEVOS GRANDES

1. Vierta de 3 a 5 cm de agua fría sobre el huevo en la olla.
2. Hierva agua y deje cocinar durante un minuto.
3. Retire del calor y deje reposar los huevos por 12 minutos.
4. Cuele el agua y ponga el huevo en un baño de hielo durante unos par de segundos.
5. Rompa y pele el huevo.
6. Coloque el huevo en el fondo del molde y cierre el molde (algo de huevo se puede salir por los lados).
7. Vuélvalo a colocar en el baño de hielo por unos minutos o colóquelo en el refrigerador durante 15 minutos.
8. ¡Abra el molde y disfrute su huevo!
or
¡Abra el molde, retire el Pollito y icolóquele las patitas de plástico!