



**SCHMORTÖPFCHEN / EIERBECHER,
UM EIER AUF VIELE ARTEN
ZU GENIESSEN**

**CUP / CODDLER TO ENJOY
EGGS IN MANY WAYS**

EIERNEST

**EGG
NEST**



Emile Henry 
FRANCE

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an unserer Mini-Cocotte /Eierbecher „l'Œuf“ von Emile Henry haben werden.

Wir freuen uns, Ihnen eine 10-jährige Garantie ab Kaufdatum anbieten zu können. Bitte registrieren Sie Ihr Produkt bei unserem Qualitätsservice unter **www.emilehenry.com/guarantee**.

Unsere Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab, sofern das Produkt unter normalen haushaltsüblichen Bedingungen und gemäß der Gebrauchsanweisung verwendet wird.

Etwaige leichte Unterschiede in der Produktbeschaffenheit sind auf die handwerkliche Fertigung zurückzuführen und beeinträchtigen in keiner Weise den Einsatz oder die kulinarischen Eigenschaften Ihrer Mini-Cocotte „l'Œuf“.

Die Garantie gilt nicht für Schäden durch unsachgemäße Verwendung (siehe Empfehlungen in dieser Beilage).

Alle unsere Produkte werden seit 1850 in Marcigny, Burgund hergestellt und unterliegen strengen Qualitätsanforderungen.

FÜR ALLE FRAGEN UND ANLIEGEN

Die Kontaktdaten des Kundenservices in Ihrem Land finden Sie auf unserer Website: www.emilehenry.com



CONGRATULATIONS!

We hope your 'Egg Nest' will bring you great pleasure and satisfaction. We are proud to offer a ten-year guarantee starting from the date of purchase. To ensure your guarantee is properly effective, please register your purchase with our quality control department on www.emilehenry.com/guarantee

Our guarantee covers all product manufacturing or quality defects when used under normal domestic conditions, and in accordance with the care and use instructions detailed in this booklet. May we also remind you that any variations in the appearance are due to the traditional manufacturing methods used and do not in any way affect the culinary qualities of your 'Egg Nest'. This guarantee does not cover the consequences of incorrect use of the product (see the recommendations indicated in this booklet).

All our products have been made in Marcigny, Burgundy, since 1850, and are subject to rigorous quality control by our own teams.



FOR ALL QUESTIONS & CONCERNS

Please find on our website the contact information of the customer service in your country : www.emilehenry.com

Emile Henry 
FRANCE

Encuentra instrucciones de cuidado y uso en:

Ritrovate i consigli d'uso | Weitere Gebrauchs- und Pflegehinweise finden Sie unter

Инструкции по использованию кастрюли смотрите на | Gebruiksaanwijzing op 請於

www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋比薩烘焙石板的使用說明請於

www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋比薩烘焙石板的使用說明

www.emilehenry.com/use-and-care



L'ŒUF

MINI-COCOTTE & EIERBECHER

BACKEN IM OFEN

- 1- Den Ofen auf 200°C vorheizen.
- 2- Die Zutaten und die Eier in das Töpfchen geben.
- 3- Den Deckel auflegen und je nach Zubereitung für 10-15 Minuten im Ofen backen.
- 4- Genießen Sie die Eier z. B. mit Toast, Crackern oder Pommes.

Ein einzigartiges Küchenutensil, mit dem sich Eier auf vielfältige Weise zubereiten und servieren lassen – klassisch oder kreativ. Mit geschlossenem Deckel lassen sich pochierte Eier im Ofen zubereiten, mit unendlich vielen Variationsmöglichkeiten rund um ein noch weiches Eigelb und festes Eiweiß.

Der Deckel kann außerdem als Eierbecher verwendet werden, während das Unterteil als Suppen- oder Salatschale dient, zum Beispiel als Begleitung für ein weich gekochtes Ei.

FÜR EINE OPTIMALE ANWENDUNG

- Vor dem ersten Gebrauch die Etiketten vom Produkt entfernen, ggf. mit einem sanften Entferner, und anschließend gründlich reinigen.
- Ihre Mini-Cocotte „L'Œuf“ kann im Ofen und in der Mikrowelle verwendet werden. Nie auf direkter Hitze (Gasherd, Kochplatte usw.) einsetzen.
- Die kratzfesteste Glasur erlaubt die Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl.
- Die heiße Mini-Cocotte „L'Œuf“ nicht mit kalten Oberflächen (kaltes Wasser oder kalte Flächen) in Kontakt bringen. Nach der Zubereitung im Ofen auf einer neutralen Oberfläche abstellen, z. B. Holzbrett oder Küchentuch.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie die Mini-Cocotte „L'Œuf“ in einer Mischung aus heißem Wasser und weißem Essig einweichen, bevor sie in den Geschirrspüler gegeben wird.
- Das „L'Œuf“ hält hohen Temperaturschwankungen von -20°C bis +270°C stand und Ihre Zubereitungen können je nach Rezept vor dem Backen im Kühlschrank oder der Gefriertruhe aufbewahrt werden.

POCHIERTES EI MIT SCHINKEN UND COMTÉ-KÄSE

ZUBEREITUNG: 10 MIN
BACKZEIT IM OFEN: 11 MIN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 40g Comté-Käse, gewürfelt oder gerieben
- 50g gekochter Schinken, gewürfelt oder in Streifen
- 70g Crème fraîche,
- 4 mittelgroße Eier auf Zimmertemperatur
- Glatte Petersilie und Schnittlauch
- Pfeffer und Meersalz aus der Mühle

Tipps

Sie können dieses Rezept auch in der Mikrowelle zubereiten, indem Sie jede Mini-Cocotte einzeln 1 Min 50 bei 750 W garen. Danach den Deckel abnehmen und vor dem Genuss einige Minuten abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Schnittlauch und Petersilienblätter fein schneiden.

In einer Schüssel die Kräuter, Crème fraîche, Comté und Schinken vermischen, mit Pfeffer würzen und die Mischung in die beiden Mini-Cocottes „l'Œuf“ füllen. Dabei in der Mitte für die Eier eine kleine Mulde bilden.

Vorsichtig jeweils 2 Eier in die Mulde schlagen, den Deckel auflegen und 11 Minuten bei 200°C backen.

Nach dem Backen 5 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Deckel abnehmen, restliche frische Kräuter darüberstreuen und mit einer Prise Meersalz würzen.





POCHIERTES EI MIT LACHS THAILÄNDISCHE ART

ZUBEREITUNG: 10 MIN
BACKZEIT IM OFEN: 11 MIN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 2 mittelgroße Eier auf Zimmertemperatur
- 20g junge Spinatblätter
- 80g Kokoscreme
- 150g frisches Lachsfilet oder Tofu
- 15-20g rote oder grüne Currypaste (nach Geschmack)
- 5g frischer Koriander
- Meersalz

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Spinatblätter und Koriander fein hacken und in einer Schüssel beiseitestellen.

Den frischen Lachs in etwa 1 cm große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Currypaste und Kokoscreme hinzufügen.

Alles gut vermischen und die Mischung in zwei Mini-Cocottes „l'Œuf“ füllen. In der Mitte eine kleine Mulde formen und vorsichtig je ein Ei hineinschlagen.

Den Deckel auflegen und 11 Minuten bei 200°C backen.

Nach dem Backen 5 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Deckel abnehmen, etwas frische Kräuter darüberstreuen und mit einer Prise Meersalz würzen.



EGG NEST

CODDLER & CUP

BAKING

- 1 - Preheat the oven to 200°/390°F.
- 2- Place the ingredients in the base of your 'Egg Nest'.
- 3- Cover and bake in center of the oven for 10 to 15 min.
- 4- Serve and enjoy with toast, crackers, fries...

The Egg Nest is a utensil dedicated to enjoy eggs in many different ways.

Closed, it will gently bake soft-cooked egg recipes — similar to coddled or poached eggs — allowing the flavours from the toppings to infuse.

The lid may be used to serve classical soft-boiled eggs, while the base turns into a side bowl for cereal, soup or salad.

TECHNICAL FEATURES

- Before you use it for the first time, remove all the labels from the product, if necessary using a mild detergent, then clean carefully.
- The 'Egg Nest' is for oven use only. Do not use directly on the heat source.
- Thanks to its highly resistant glaze, you can use metal utensils directly inside without scratching it.
- When hot, do not place the 'Egg Nest' in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface. When you take it out of the oven, place it on a neutral surface, such as a wooden board or cloth.
- If, when cleaning it, some residue does not come off, soak it in hot water and white vinegar before placing in the dishwasher.
- Your 'Egg Nest' can withstand extreme temperatures (-20°C/+270°C, -4°F/+515°F). So you may freeze or refrigerate the contents directly inside, before baking it.

EGG EN COCOTTE WITH HAM AND CHEESE

PREPARATION : 10 MIN

BAKING : 11 MIN

INGREDIENTS FOR 2 SERVINGS

- 40g / 1.5 oz hard cheese such as comté or cheddar, diced or grated
- 50g / 1.75 oz ham, diced
- 70g / 2.5 oz crème fraîche
- 4 eggs (average size) at room temperature
- Flat parsley or chives
- Freshly ground salt and pepper

Tips

This recipe can be cooked in the microwave, cooking one 'Egg Nest' at a time for 1 min 50 at 750 watts. Remove the lid and leave to rest for a few minutes before serving.

PREPARATION

Preheat the oven to 200°C/390°F.

Chop a few chives or a few parsley leaves.

Mix the herbs in a bowl with the crème fraîche, cheese and ham. Season well and divide between 2 'Egg Nests', leaving a hollow in the middle for the eggs.

Break the eggs and gently pour two into the hollow of each 'Egg Nest'. Add the lid and cook at 200°C/390°F for 11 minutes.

Once cooked, leave to rest for 5 minutes with the lid on. Then remove the lid, sprinkle with a few fresh herbs, a pinch of salt and serve.





THAI-STYLE EGG EN COCOTTE

PREPARATION : 10 MIN

BAKING : 11 MIN

INGREDIENTS FOR 2 SERVINGS

- 2 eggs (average size) at room temperature
- 20g / ¾ cup baby spinach shoots
- 80g / ¾ cup coconut cream
- 150g / 5 oz fresh salmon fillet or tofu
- 15-20g / 1-2 tsp (to taste) red or green curry paste
- 5g / 1/3 cup fresh coriander leaves
- Coarse salt

PREPARATION

Preheat the oven to 200°C/390°F.

Chop the spinach shoots and coriander and put to one side in a bowl.

Cut the salmon fillet into cubes of around 1 cm, add them to a bowl and add the curry paste and coconut cream.

Mix together and divide the mixture between 2 'Egg Nests', leaving a hollow in the middle for the egg. Break the egg and gently pour it into this hollow.

Close the lid and cook for 11 minutes at 200°C/390°F.

Once cooked, leave to rest for 5 minutes with the lid on. Then remove the lid, add a pinch of coarse salt, and sprinkle a few fresh herbs over the top before serving.