

COOKS
professional



2 / 4 / 6 Egg Poacher Instruction Manual

Product Code: K433 • K904 • K905

After Sales Support
care@cooksprofessional.co.uk

For correct usage, please read these instructions carefully
before use and keep in a safe place for future reference.

REGISTER NOW FOR EXTENDED 10-YEAR WARRANTY

When you buy direct from the Cooks Professional website your free 10-year warranty is automatically applied upon purchase (no further action required).

If you purchased your product through a different retailer website you can register your product for an extended 2-year warranty by visiting www.cooksprofessional.co.uk/extended-warranty or scan the QR code.



ENGLISH

Egg cups (all models):

Diameter: 6.3cm
Depth: 4.8cm
Max temperature: 220°C

Materials:

Pan: Stainless steel body, aluminium/stainless-steel base
Egg cups: PPG Whitford PTFE non-stick coating, PFOA free, safe to use

Safety:

Indoor use only.
Keep away from children.
Do not use under a grill.
Not for deep frying.
Do not heat empty or let boil dry.
Use oven gloves when hot.
Stop use if handles are damaged.

Use:

1. Wash all parts before first use.
2. Add 1–2 cm of water to the base (do not overfill).
3. Bring water to a gentle simmer (not a rolling boil).
4. Lightly grease each egg cup (base and sides) with melted butter or cooking oil.
5. Crack eggs into the cups.
6. Cover and cook to desired doneness.
7. Remove using a silicone spatula only to protect the non-stick surface.

Cleaning:

Cool before washing.
Do not use abrasives.
Dishwasher safe, hand wash recommended.

Hob compatibility:

Suitable for gas, electric, ceramic and induction.
Centre on induction. Do not slide.

FRANÇAIS

Godets (tous modèles):

Diamètre: 6,3cm
Profondeur: 4,8cm
Température max.: 220°C

Matériaux:

Poêle: acier inoxydable, base aluminium/inox
Godets: revêtement PPG Whitford PTFE, sans PFOA, sûr à utiliser

Sécurité:

Usage intérieur uniquement.
Tenir hors de portée des enfants.
Ne pas utiliser sous un grill.
Ne convient pas à la friture.
Ne pas chauffer à vide.
Utiliser des gants de cuisine.
Ne pas utiliser si les poignées sont endommagées.

Utilisation:

1. Laver toutes les pièces avant la première utilisation.
2. Ajouter 1–2 cm d'eau dans la base (ne pas trop remplir).
3. Porter à frémissement doux (pas à gros bouillons).
4. Graisser légèrement l'intérieur des coupelles (fond et côtés) avec du beurre fondu ou de l'huile.
5. Casser les œufs dans les coupelles.
6. Couvrir et cuire selon la cuisson désirée.
7. Utiliser uniquement des ustensiles en silicone pour protéger le revêtement antiadhésif.

Nettoyage:

Laisser refroidir.
Ne pas utiliser d'abrasifs.
Compatible lave-vaisselle, lavage à la main recommandé.

Compatibilité:

Gaz, électrique, vitrocéramique et induction.
Centrer sur induction. Ne pas faire glisser.

DEUTSCH

Eierbecher (alle Modelle):

Durchmesser: 6,3cm
Tiefe: 4,8cm
Max. Temperatur: 220°C

Materialien:

Pfanne: Edelstahl, Aluminium/Edelstahlboden
Becher: PPG Whitford PTFE Antihafbeschichtung, PFOA-frei, sicher

Sicherheit:

Nur für Innenbereich.
Von Kindern fernhalten.
Nicht unter Grill verwenden.
Nicht zum Frittieren geeignet.
Nicht leer erhitzen.
Ofenhandschuhe verwenden.
Nicht bei beschädigten Griffen benutzen.

Verwendung:

1. Alle Teile vor dem ersten Gebrauch reinigen.
2. 1–2 cm Wasser in die Basis füllen (nicht überfüllen).
3. Wasser zum sanften Köcheln bringen (nicht sprudelnd kochen).
4. Eierbecher innen (Boden und Seiten) leicht mit geschmolzener Butter oder Speiseöl einfetten.
5. Eier in die Becher aufschlagen.
6. Abdecken und bis zur gewünschten Garstufe kochen.
7. Nur Silikonutensilien verwenden, um die Antihafbeschichtung zu schützen.

Reinigung:

Abkühlen lassen.
Keine Scheuermittel verwenden.
Spülmaschinengeeignet, Handwäsche empfohlen.

Herdarten:

Gas, Elektro, Keramik, Induktion.
Zentrieren, nicht schieben.

ITALIANO

Coppette (tutti i modelli):

Diametro: 6,3cm
Profondità: 4,8cm
Temp. max.: 220°C

Materiali:

Pentola: acciaio inox, base alluminio/inox
Coppette: rivestimento PPG Whitford PTFE, senza PFOA, sicuro

Sicurezza:

Solo uso interno.
Tenere lontano dai bambini.
Non usare sotto il grill.
Non per frittura.
Non scaldare a vuoto.
Usare guanti da forno.
Non usare se i manici sono danneggiati.

Uso:

1. Lavare tutte le parti prima del primo utilizzo.
2. Aggiungere 1–2 cm di acqua alla base (non riempire eccessivamente).
3. Portare a leggero sobbollire (non ebollizione intensa).
4. Ungere leggermente l'interno dei contenitori (fondo e lati) con burro fuso o olio da cucina.
5. Rompere le uova nei contenitori.
6. Coprire e cuocere fino al grado desiderato.
7. Utilizzare solo utensili in silicone per proteggere il rivestimento antiaderente.

Pulizia:

Lasciare raffreddare.
Non usare abrasivi.
Lavabile in lavastoviglie, consigliato lavaggio a mano.

Compatibilità:

Gas, elettrico, ceramica, induzione.
Centrare, non far scorrere.

ESPAÑOL

Vasos (todos):

Diámetro: 6,3cm
Profundidad: 4,8cm
Temp. máx.: 220°C

Materiales:

Sartén: acero inoxidable, base aluminio/acero
Vasos: PPG Whitford PTFE antiadherente, libre de PFOA, seguro

Seguridad:

Solo uso interior.
Mantener fuera del alcance de niños.
No usar bajo grill.
No apto para freír.
No calentar vacío.
Usar guantes de cocina.
No usar si los mangos están dañados.

Uso:

1. Lavar todas las piezas antes del primer uso.
2. Añadir 1–2 cm de agua en la base (no llenar en exceso).
3. Llevar a fuego lento (no ebullición fuerte).
4. Engrasar ligeramente el interior de los recipientes (base y lados) con mantequilla derretida o aceite.
5. Cascar los huevos en los recipientes.
6. Cubrir y cocinar al punto deseado.
7. Utilizar únicamente utensilios de silicona para proteger el revestimiento antiadherente.

Limpeza:

Dejar enfriar.
No usar abrasivos.
Apto lavavajillas, lavado a mano recomendado.

Compatibilidad:

Gas, eléctrico, cerámica, inducción.
Centrar, no deslizar.

SVENSKA

Äggkoppar (alla):

Diameter: 6,3cm
Djup: 4,8cm
Max temp: 220°C

Material:

Pan: rostfritt stål, aluminium/stålbas
Koppar: PPG Whitford PTFE non-stick, PFOA-fri, säker

Säkerhet:

Endast inomhusbruk.
Förvaras utom räckhåll för barn.
Använd inte under grill.
Ej för fritering.
Värm inte tom.
Använd grytvantar.
Använd inte vid skadade handtag.

Användning:

1. Diska alla delar före första användning.
2. Tillsätt 1–2 cm vatten i basen (överfyll inte).
3. Låt vattnet sjuda försiktigt (inte kraftigt koka).
4. Smörj insidan av kopparna (botten och sidor) lätt med smält smör eller matolja.
5. Knäck äggen i kopparna.
6. Täck med lock och tillaga till önskad konsistens.
7. Använd endast redskap av silikon för att skydda non-stick-beläggningen.

Rengöring:

Låt svalna.
Använd inga slipmedel.
Tål diskmaskin, handdisk rekommenderas.

Spisar:

Gas, el, keramik, induktion.
Centrera, dra inte.

POLSKI

Kieliszki do jajek (wszystkie modele):

Średnica: 6,3 cm
Głębokość: 4,8 cm
Maksymalna temperatura: 220°C

Materiały:

Patelnia: korpus ze stali nierdzewnej, podstawa aluminiowo-stalowa
Kieliszki do jajek: nieprzywierająca powłoka PPG Whitford PTFE, wolna od PFOA, bezpieczna w użytkowaniu

Bezpieczeństwo:

Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Przechowywać z dala od dzieci.
Nie używać pod grillem.
Nie używać do głębokiego smażenia.
Nie podgrzewać na sucho ani nie dopuszczać do wygotowania wody.
Podczas użytkowania w wysokiej temperaturze używać rękawic kuchennych.
Przerwać użytkowanie, jeśli uchwyty są uszkodzone.

Sposób użycia:

1. Umyć wszystkie części przed pierwszym użyciem.
2. Wlać 1–2 cm wody do podstawy (nie przepętniać).
3. Doprowadzić do delikatnego wrzenia (nie do intensywnego gotowania).
4. Lekko natłuścić wnętrze foremek (dno i boki) roztopionym masłem lub olejem.
5. Wbić jajka do foremek.
6. Przykryć i gotować do uzyskania pożądanej konsystencji.
7. Używać wyłącznie przyborów silikonowych, aby chronić powłokę nieprzywierającą.

Czyszczenie:

Przed myciem pozostawić do ostygnięcia.
Nie używać środków ściernych.
Można myć w zmywarce, zalecane mycie ręczne.

Kompatybilność z płytami grzewczymi:

Odpowiednie do kuchenek gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych.
Na płycie indukcyjnej ustawić centralnie. Nie przesuwac.

NEDERLANDS

Eierdopjes (alle modellen):

Diameter: 6,3 cm
Diepte: 4,8 cm
Maximale temperatuur: 220°C

Materialen:

Pan: Roestvrijstalen behuizing, aluminium/roestvrijstalen bodem
Eierdopjes: PPG Whitford PTFE antiaanbaklaag, PFOA-vrij, veilig in gebruik

Veiligheid:

Alleen voor gebruik binnenshuis.
Buiten bereik van kinderen houden.
Niet onder een grill gebruiken.
Niet geschikt voor frituren.
Niet leeg verhitten of droog laten koken.
Gebruik ovenhandschoenen wanneer heet.
Stop het gebruik als de handgrepen beschadigd zijn.

Gebruik:

1. Was alle onderdelen vóór het eerste gebruik.
2. Voeg 1–2 cm water toe aan de basis (niet te vol vullen).
3. Breng het water zachtjes aan de kook (niet heftig laten koken).
4. Vet de binnenkant van de cups (bodem en zijkanten) licht in met gesmolten boter of olie.
5. Breek de eieren in de cups.
6. Dek af en kook tot de gewenste gaarheid.
7. Gebruik uitsluitend siliconen keukengerei om de antiaanbaklaag te beschermen.

Reiniging:

Laat afkoelen vóór het wassen.
Gebruik geen schurende middelen.
Geschikt voor de vaatwasser, handwas aanbevolen.

Geschikt voor kookplaten:

Geschikt voor gas, elektrisch, keramisch en inductie.
Plaats in het midden bij inductie. Niet schuiven.

GUARANTEE IMPORTANT

Please do not return this product without first emailing our Customer Services at:

care@cooksprofessional.co.uk

Thank you for purchasing this product, which has been made to demanding high quality standards and is guaranteed for domestic use against manufacturing faults for a period of 5 years from the date of purchase.

This guarantee does not affect your statutory rights. If your product fails due to a defect in material or workmanship during this period, please return it to the place of purchase. Normal wear and tear is not covered under the guarantee. Any guarantee is invalid if the product has been misused or subject to neglect or an attempted repair other than by our own service centre. Due to continuous product improvement, we reserve the right to change the product specification without prior notice.

EXTENDED 10 YEAR WARRANTY

WHEN YOU BUY DIRECT FROM THE COOKS PROFESSIONAL WEBSITE YOUR FREE 10 YEAR WARRANTY IS AUTOMATICALLY APPLIED UPON PURCHASE.

If you purchased your product through a different retailer you can register your product for an extended 10-year warranty by visiting our website www.cooksprofessional.co.uk/extended-warranty. The product must be registered, along with your contact information, within 14 days of purchase.

For full terms and conditions please visit our website.

E-mail: care@cooksprofessional.co.uk

Please retain for future reference. Colours and contents may vary.

Share your purchase with us on social media and tag
[@Cooksprofessional](#) to be featured!

We'd like to know what you think!

We'd be very grateful if you can spare a few minutes to leave us a review.
Please review on the retailer website where you placed your order.

Need help?

Our friendly customer care team work Monday to Friday.
Message us at:

care@cooksprofessional.co.uk

EU Responsible Person

(EU regulatory contact for authorities only)

eucomply OÜ

Pärnu mnt 139b-14

11317 Tallinn, Estonia

hello@eucompliancepartner.com

+33 757690241