

★★★★  
TAYLOR

5860-4

EGG  
TIMER

Changes colors as egg cooks

Easy-to-read doneness scale

Perfect eggs everytime



SOFT



MEDIUM



HARD

TAYLOR  
Egg Timer

HARD  
MEDIUM



Timer

Accuracy you can trust

INSTRUCCIONES DE USO

**5860-4**

TIMER PARA COCCION DE HUEVOS

1. Llene un contenedor de agua a temperatura ambiente, coloque los huevos y el timer dentro del contenedor
2. Someter a calentamiento a fuego lento para mejores resultados en el cambio de color del timer
3. Observar el cambio de color a suave (soft), término medio (medium) o cocido (hard).-\* El color cambiara de color amarillo a blanco, de fuera hacia dentro.
4. Al cocerse al término deseado, retirar los huevos del contenedor de agua caliente inmediatamente sumergir en agua fría durante 15 segundos para detener el proceso de cocción. -\* El timer caliente puede dañarse en agua fría - NO sumergirlo con los huevos.

**PRECAUCION:** El timer TAYLOR 5860-4 estará caliente después de usarse, manéjese con cuidado.

**NOTA.** No sumerja el timer caliente en agua fría. Antes de usarse nuevamente debe regresar a su color original a temperatura ambiente.

**NOTA.** La lectura puede mostrarse significativamente distorsionada sin embargo está diseñado para leerse claramente bajo el agua.

País de Origen: China