



PiepEi® – EIER KOCHEN LEICHT GEMACHT

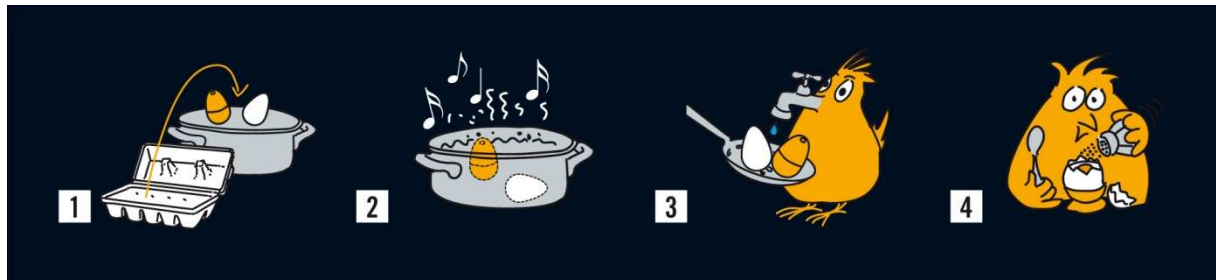
DIE SINGENDE EIERUHR – EINE [EGG]STREM GUTE GESCHENKIDEE

Es sieht aus wie ein Ei, es fühlt wie ein Ei, es kocht wie ein Ei – und es singt: **PiepEi®**. PiepEi® ist eine **präzise Eieruhr**, die zusammen mit den Frühstückseiern gekocht wird. Haben Eiweiß und Eigelb die gewünschte Festigkeit erreicht, spielt PiepEi® eine Melodie. Auf die intelligente, wasser- und kochfeste Technik im Innern ist Verlass. So ist der funktionale Spaßmacher das ideale Geschenk für jede Gelegenheit - lustig und mit funktionalem Wert.

2004 wurde PiepEi® von der »Stiftung Innovation« mit dem »**Ei des Columbus**« ausgezeichnet. Es folgten Testsiege (Eierkochertest bei u.a.: Pro7, WDR, MDR) und ein „**SEHR GUT**“ vom Testmagazin EMPORIO.

GEBRAUCH UND PFLEGE VON PiepEi® SIND KINDERLEICHT

H[ei]tech im Kunststoff-Ei – aber keine Angst, bei PiepEi® kann man nichts falsch machen. PiepEi® hat noch nicht einmal Schalter. Aufbewahrt wird PiepEi® dort, wo auch die Hühnereier gelagert werden, egal ob Kühlschrank oder Sauna. Nur die Ausgangstemperatur muss so sein, wie bei dem zu kochenden Frühstücksei. Natürlich können beliebig viele Eier von einem PiepEi® »kontrolliert« werden.



Beim Kochen kommt PiepEi® zeitgleich mit den Hühnereiern ins Wasser. Ein kurzer Piepton verkündet, dass die Batterie funktionsfähig ist. **Mit PiepEi® ist es egal, welche Temperatur das Wasser zu Beginn des Kochvorgangs hat.** Kalt, lauwarm oder kochend – startet man allerdings mit kaltem Wasser, kann man sich das Anpieksen der Hühnereier sparen. Hat das Wasser eine Temperatur von 98° C erreicht, ertönt ein weiterer Piepton. Damit signalisiert PiepEi®, dass die Energiezufuhr reduziert werden kann. Erreicht das Ei den gewünschten Härtegrad, **spielt PiepEi® eine Melodie.** Dann nur noch abgießen, PiepEi® und echtes Ei abschrecken, PiepEi® zurück in den Kühlschrank und nur das echte Ei genießen. Die Batterie von PiepEi® hat eine Lebensdauer von mindestens zwei Jahren. Ein Austausch ist aus lebensmittelrechtlichen Gründen nicht möglich. Jetzt Müssen Sie sich schweren Herzens von Ihrer Küchenhilfe trennen. Beerdigt wird PiepEi® wie eine normale Batterie über das Rücknahme-System.

SO FUNKTIONIERT DIE [K]ULTIMATIVE EIERUHR

Hinter der lustig bunten Kunststoffschale verbirgt sich ein intelligenter, batteriebetriebener Mechanismus, der auf einem **thermischen Modell** basiert. PiepEi® misst die Wassertemperatur und berechnet über eine Differentialgleichung die Innentemperatur des zu garenden Hühnereis. Das Eigelb gerinnt bei einer bestimmten Temperatur. Ist diese Temperatur im Innern des Eis erreicht, spielt PiepEi® bei dem gewünschten Härtegrad sekundengenau die Melodie.

PIEPEI® FUNKTIONIERT IMMER UND ÜBERALL

Egal, wo man gerade Lust auf ein Frühstücksei bekommt, **PiepEi® funktioniert überall.** Sei es im **Hochgebirge** – hier kocht Wasser schon unter 100 Grad Celsius, was den Kochvorgang verlängert – oder im **U-Boot** – hier kocht Wasser erst oberhalb von 100 Grad Celsius. Damit ist PiepEi® nicht nur unterhaltsamer, sondern auch **präziser und zuverlässiger** als jede andere Eieruhr. Fehlt das PiepEi® jedoch einmal im Reisegepäck, hat Erfinder, Dr. Rupprecht Gabriel, noch einen mehr oder weniger praktischen Ratschlag: »Die ideale Kochzeit ist im Himalaya oder unter Wasser auch mit einer einfachen Differentialgleichung zu bestimmen, die jeder noch aus der Schulzeit kennt: Temperaturfühler ins Wasser halten, ein kleines Loch in das Hühnerei bohren und am Rand und in der Mitte des Dotters weitere Temperaturfühler einfügen. Aus dem Verlauf der Wassertemperatur und der Innentemperatur des Eis werden dann die Koeffizienten der Gleichung bestimmt. Bei einem weichen Ei ist die optimale Garzeit erreicht, wenn der Temperaturfühler am Rande des Dotters 63 Grad Celsius erreicht hat.« Na dann...lieber ans PiepEi® denken.

Da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, gibt es für jeden das passende Modell. Zum Beispiel »**PiepEi® Detlef**« für Weicheier und »**Das Goldene PiepEi®**« als Krönung der Eierkocherschöpfung für alle Härtegrade.