

Ton-Osterei | Clay Easter egg
Œuf de Pâques en argile

de Anzuchtanleitung
en Growing instructions
fr Instructions pour la culture



Wichtige Hinweise
• Halten Sie den Artikel von Kleinkindern fern.
• Beaufsichtigen Sie Kinder unter 8 Jahren beim Gebrauch dieses Artikels.
Important information
• Keep the product out of the reach of infants.
• Children under the age of 8 must be supervised when using this product.

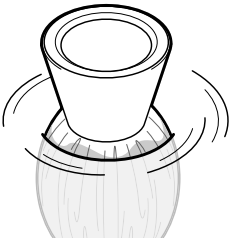
Remarques importantes
• Tenez l'article hors de portée des enfants en bas âge.
• Si vos enfants ont moins de 8 ans, surveillez-les lorsqu'ils utilisent cet article.
Dôležitě pokyny
• Výrobek uchovávejte mimo dosah malých dětí.
• Pokud výrobek používají děti mladší 8 let, dohlížejte na ně.

Wažne wskazówki
• Małe dzieci nie mogą mieć dostępu do produktu.
• Nadzorować dzieci poniżej 8. roku życia podczas używania tego produktu.
Dôležitě upozornenia
• Výrobok udržiavajte mimo dosahu malých detí.
• Na deti mladšie ako 8 rokov musíte pri používaní výrobku dozerať.
Fontos tudnivalók
• A termékét kisgyermekektől tartsa távol.
• A 8 éves kor alatti gyerekeket felügyelje a termék használatá során.

Artikelnummer | Product number
Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám:
660 048

Hergestellt von | Manufactured by | Fabriqué par
Výrobce | Producent | Výrobca | Gyártó:
Esschert Design BV, Euregioweg 225, 7532 SM Enschede, The Netherlands

1.



de

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Das Wasser im Ton-Osterei diffundiert durch den Ton nach außen und versorgt die Samen gleichmäßig mit Feuchtigkeit, so dass die Samen optimal keimen und wachsen können.

Wir haben Ihrem neuen Ton-Osterei Kressesamen beigelegt, Sie können aber auch andere Keimlinge auf dem Ton-Osterei ziehen.

Kresse schmeckt am besten in frischen Salaten, Suppen oder einfach auf einem Butterbrot.

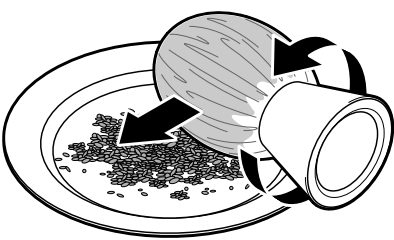
Wichtige Hinweise

- Halten Sie den Artikel von Kleinkindern fern.
- Beaufsichtigen Sie Kinder unter 8 Jahren beim Gebrauch dieses Artikels.
- Bei Schimmelbefall muss die komplette Keimsaat entsorgt und das Ton-Osterei ausgekocht werden, um gesundheitsschädliche Folgen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Ton-Osterei in einen Kochtopf mit kaltem Wasser, bringen Sie es zum kochen und lassen Sie es mindestens 10 Minuten kochen. Nehmen Sie es vorsichtig mit einer Zange oder ähnlichem aus dem heißen Wasser und lassen Sie es trocknen.
- Um empfindliche Oberflächen zu schonen, stellen Sie das Ton-Osterei auf eine wasserfeste Unterlage, z.B. einen kleinen Teller. Es kann sonst nicht ausgeschlossen werden, dass Wasserflecken unter dem Fuß des Ton-Ostereis entstehen.

Aussaat und Aufzucht

- Die Aussaat ist ganzjährig möglich.
1. Tauchen Sie den oberen Teil des Ton-Ostereis, ohne den Fuß, in Wasser ein. Die Samen haften nur dort, wo das Ton-Osterei nass ist.
 2. Streuen Sie die Samen in eine flache Schale oder einen tiefen Teller und wälzen Sie das Ton-Osterei in den Samen, so dass sie überall gut anhaften. Streuen Sie ggf. Samen auf leere Stellen. Achten Sie darauf, dass keine Samen in das Ton-Osterei gelangen.
 3. Stellen Sie das Ton-Osterei auf eine wasserfeste Unterlage, z.B. einen kleinen Teller und gießen Sie Wasser in das Ton-Osterei. Das Ton-Osterei muss bis zum Rand mit Wasser gefüllt sein, damit alle Samen mit Wasser versorgt werden. Prüfen Sie täglich, ob sich noch genug Wasser im Ton-Osterei befindet, und gießen Sie ggf. nach. Oberhalb der Wasseroberfläche bekommen die Samen bzw. Keime nicht genug Wasser und gehen ein.
 4. Stellen Sie das Ton-Osterei zum Keimen an einen eher dunklen Ort bei normaler Zimmertemperatur von 18 bis 22 °C. Wenn erstes Grün zu sehen ist, stellen Sie es an einen möglichst hellen Ort, jedoch nicht in die pralle Sonne.
- Nach 5 - 8 Tagen können die Keimlinge geerntet werden.
 - Um die unverdaulichen Samenschalen zu entfernen, geben Sie die Keimlinge in eine große Schale mit frischem, kalten Trinkwasser. Die Samenschalen treiben an die Wasseroberfläche und können so weitestgehend abgeschöpft werden.
 - Die Keimlinge können für ca. 3 bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dennoch sollten sie so frisch wie möglich gegessen werden.
 - Nach einiger Zeit können sich weiße Kalkablagerungen auf dem Ton-Osterei bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Artikels.
 - Reinigen Sie das Ton-Osterei nur mit Wasser, nicht mit Spülmittel o.Ä.

2.



en

Dear Customer

The water in the clay Easter egg diffuses outwards through the clay, providing the seeds with even moisture and, thus, with optimal conditions for germination and growth.

Your new clay Easter egg comes with cress seeds, but you can also grow other seedlings on it.

Cress tastes best in fresh salads and soups; it is also great on a piece of buttered bread.

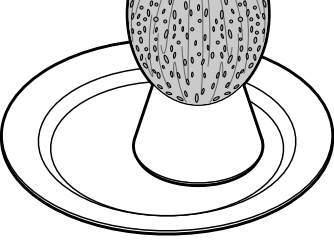
Important information

- Keep the product out of the reach of infants.
- Children under the age of 8 must be supervised when using this product.
- If mould infestation occurs, you must dispose of all the sprouting seeds and boil the clay Easter egg to avoid adverse health effects. Place the clay Easter egg in a saucepan filled with cold water; bring the water to the boil and allow it to simmer for at least 10 minutes. Carefully remove the egg from the hot water using tongs or a similar implement, then let it dry.
- To protect delicate surfaces, place the clay Easter egg on something water-proof, e.g. a small plate. Water marks could otherwise appear under the base of the clay Easter egg.

Sowing and cultivation

- The seeds can be grown all year round.
1. Immerse the upper part of the clay Easter egg (not the base) in water. The seeds will only stick to the wet sections of the clay Easter egg.
 2. Pour the seeds into a deep dish or shallow bowl and roll the clay Easter egg in the seeds to get the seeds to stick well all over. If necessary, sprinkle seeds onto any empty spots. Make sure that no seeds get into the clay Easter egg.
 3. Place the clay Easter egg on something waterproof, e.g. a small plate, and pour water into the clay Easter egg. The clay Easter egg must be filled to the brim with water. Only then will all of the seeds be supplied with water. Check daily to see if there is enough water in the clay Easter egg and top the water up if necessary. Seeds and seedlings located above the water level will not get enough water and die.
 4. For germination, place the clay Easter egg in a darker location at normal room temperature (18 to 22 °C). When the first signs of green appear, place the egg in a location that is as bright as possible, but not exposed to direct sunlight.
- After 5 - 8 days, the seedlings can be harvested.
 - In order to remove the undigestible seed coats, place the seedlings in a large bowl with fresh, cold drinking water. The seed coats will float to the surface of the water, where they can be skimmed off as far as possible.
 - The seedlings can be stored in the refrigerator for about 3 to 5 days. Nevertheless, they should be eaten as fresh as possible.
 - After some time, white limescale deposits may form on the clay Easter egg. This is normal and does not affect the product's functionality.
 - Clean the clay Easter egg using water only; do not use washing-up liquid or similar.

3.



fr

Chère cliente, cher client!

L'eau contenue dans l'œuf de Pâques en argile se diffuse vers l'extérieur à travers l'argile et alimente les graines en humidité de manière uniforme, ce qui permet aux graines de germer et de pousser de manière optimale.

Nous avons joint des graines de cresson à votre nouvel œuf de Pâques en argile, mais vous pouvez également faire pousser d'autres germes sur l'œuf de Pâques en argile.

Le cresson est meilleur dans les salades fraîches, les soupes ou simplement sur une tartine de beurre.

Remarques importantes

- Tenez l'article hors de portée des enfants en bas âge.
- Si vos enfants ont moins de 8 ans, surveillez-les lorsqu'ils utilisent cet article.
- En cas de moisissure, il faut jeter l'ensemble des graines germées et faire bouillir l'œuf de Pâques en argile afin d'éviter des conséquences néfastes pour la santé. Placez l'œuf de Pâques en argile dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire au moins 10 minutes. Retirez-le délicatement de l'eau chaude à l'aide d'une pince ou d'un objet similaire et laissez-le sécher.
- Pour ne pas abîmer les surfaces délicates, placez l'œuf de Pâques en argile sur un support résistant à l'eau, p. ex. une petite assiette. Sinon, il n'est pas exclu que des taches d'eau apparaissent sous le pied de l'œuf de Pâques en argile.

Semis et culture:

- Il est possible de semer les graines tout au long de l'année.
1. Plongez la partie supérieure de l'œuf de Pâques en argile, sans le pied, dans l'eau. Les graines n'adhèrent que là où l'œuf de Pâques en argile est mouillé.
 2. Saupoudrez les graines dans un plat peu profond ou une assiette creuse et roulez l'œuf de Pâques en argile dans les graines pour qu'elles adhèrent bien partout. Le cas échéant, répandez des graines aux endroits vides. Veillez à ce qu'aucune graine ne tombe dans l'œuf de Pâques en argile.
 3. Placez l'œuf de Pâques en argile sur un support résistant à l'eau, p. ex. une petite assiette, et versez de l'eau dans l'œuf de Pâques en argile. L'œuf de Pâques en argile doit être rempli d'eau jusqu'au bord pour que toutes les graines soient alimentées en eau. Vérifiez chaque jour s'il y a encore suffisamment d'eau dans l'œuf de Pâques en argile et arrosez si nécessaire. Au-dessus de la surface de l'eau, les graines ou les germes ne reçoivent pas assez d'eau et meurent.
 4. Pour la germination, placez l'œuf de Pâques en argile dans un endroit plutôt sombre, à une température ambiante normale de 18 à 22 °C. Lorsque les premières feuilles vertes apparaissent, placez-le dans un endroit aussi lumineux que possible, mais pas en plein soleil.
- Au bout de 5 à 8 jours, les germes peuvent être récoltés.
 - Pour ôter les enveloppes indigestes des graines, placez les germes dans un grand bol avec de l'eau potable fraîche et froide. Les enveloppes des graines flottent à la surface et peuvent donc être écumées.
 - Les germes se conservent env. 3 à 5 jours au réfrigérateur. Néanmoins, ils doivent être consommés aussi frais que possible.
 - Au bout d'un certain temps, des dépôts blancs de calcaire peuvent se former sur l'œuf de Pâques en argile. Ce phénomène est normal et ne nuit pas au bon fonctionnement de l'article.
 - Nettoyez l'œuf de Pâques en argile uniquement avec de l'eau, sans liquide vaisselle ou autre.



Hliněné velikonoční vajíčko | Gliniane jajko wielkanocne | Hlinené veľko-nočné vajíčko | Agyag húsvéti tojás

- cs

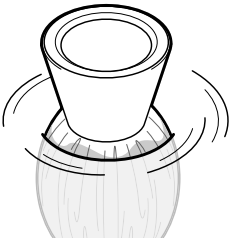
Návod na pěstění
- pl

Instrukcja uprawy
- sk

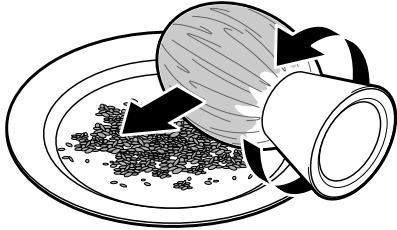
Návod na pestovanie
- hu

Termesztési útmutató

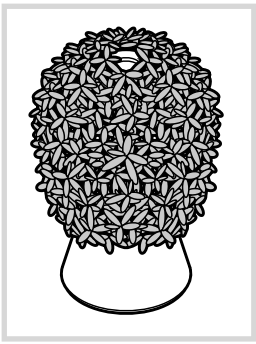
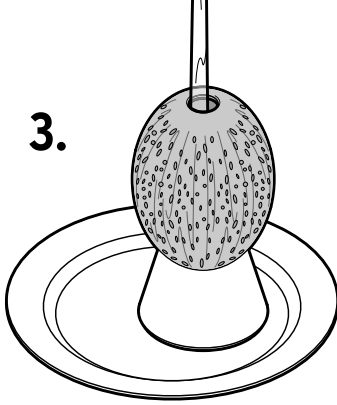
1.



2.



3.



cs

Vážení zákazníci,

voda obsažená v hliněném velikonočním vajíčku se šíří hlinou ven, a tak dodává semenům rovnoměrnou vlhkost, aby mohla optimálně klíčit a růst.

K Vašemu novému hliněnému velikonočnímu vajíčku jsme přiložili semínka řechy, na vajíčku můžete ale pěstovat i jiné klíčky.

Řeřicha chutná nejlépe v čerstvých salátech, polévkách nebo jednoduše na chlebu s máslem.

Důležité pokyny

- Uchovávejte výrobek mimo dosah malých dětí.
- Dohlížejte na děti mladší než 8 let při používání tohoto výrobku.
- V případě napadení plísní je třeba zlikvidovat kompletní výsev a hliněné vajíčko vyvařit, aby se předešlo škodlivým dopadům. Hliněné velikonoční vajíčko vložte do hrnce se **studenou** vodou, přiveďte k varu a nechte ho alespoň 10 minut vařit. Opatrně ho vyjměte z horké vody kleštěmi nebo podobným způsobem a nechte ho uschnout.
- Abyste ochránili choulolistivé povrchy, položte hliněné velikonoční vajíčko na vodoúodolný povrch, např. na malý talířek. V opačném případě nelze vyloučit, že se pod nohou hliněného vajíčka neobjeví skvrny od vody.

Výsev a pěstění

Výsev je možný celoročně.

1. Ponořte horní část hliněného vajíčka bez nohy do vody. Semínka se drží pouze tam, kde je hliněné velikonoční vajíčko mokré.
 2. Semínka rozsypte do mělké misky nebo hlubokého talíře a hliněné velikonoční vajíčko v něm vyvážejte tak, aby se všude semínka dobře přichytla. V případě potřeby posypte prázdná místa semínky. Dbejte na to, aby se do hliněného velikonočního vajíčka nedostala žádná semínka.
 3. Umístěte hliněné vajíčko na vodoúodolný povrch, např. na malý talířek, a nalijte do něj vodu. Hliněné velikonoční vajíčko musí být naplněno vodou až po okraj, aby byla všechna semena zásobena vodou. Denně kontrolujte, zda je v hliněném vajíčku stále dostatek vody a v případě potřeby ho znovu zalijte. Nad hladinou se semínkům, popř. klíčkům nedostává dostatek vody a odumírají.
 4. Aby vyklíčilo, umístěte hliněné velikonoční vajíčko na poměrně tmavé místo při běžné pokojové teplotě 18 až 22 °C. Jakmile se objeví první zelená barva, umístěte ho na co nejsvětlejší místo, ovšem ne na plné slunce.
- Po 5 až 8 dnech můžete klíčky sklídit.
 - Chcete-li odstranit nestravitelné odemení (obal semene), vložte sazenice do velké mísy s čerstvou studenou pitnou vodou. Osemení vyplave na hladinu vody, a proto jej lze co možná nejjednodušeji odplavit.
 - Klíčky lze v lednici uchovávat cca 3 až 5 dnů. Měly by se sníst co možná nejčerstvější.
 - Po určité době se na hliněném vajíčku mohou vytvořit bílé vápenaté usazeniny. To je normální a nemá to vliv na funkci výrobku.
 - Hliněné vajíčko čistěte pouze vodou, nikoliv prostředkem na mytí nádobí apod.

pl

Drodzy Klienci!

Woda w glinianym jajku wielkanocnym dyfunduje przez glinę na zewnątrz i zapewnia nasionom równomierną wilgoć, dzięki czemu nasiona mogą optymalnie kiełkować i rosnąć.

Do Państwa nowego glinianego jajka wielkanocnego dołączyliśmy nasiona rzeżuchy, ale na jajku można uprawiać także inne kiełki.

Rzeżucha najlepiej smakuje w świeżych salatkach, zupach lub po prostu na kanapce z masłem.

Ważne wskazówki

- Małe dzieci nie mogą mieć dostępu do produktu.
- Nadzorować dzieci poniżej 8. roku życia podczas używania tego produktu.
- W przypadku wystąpienia pleśni należy usunąć cały materiał siewny i wygotować gliniane jajko wielkanocne, aby uniknąć szkodliwych dla zdrowia konsekwencji. Umieścić gliniane jajko w garnku z **zimną** wodą, doprowadzić do wrzenia i gotować przez co najmniej 10 minut. Ostrożnie wyjąć je z gorącej wody za pomocą szczypiet lub podobnego przedmiotu i pozostawić do wyschnięcia.
- Aby chronić delikatne powierzchnie, umieścić gliniane jajko na wodoodpornej podkładce, np. małym talerzyku. W przeciwnym razie nie można wykluczyć, że pod podstawą glinianego jajka pojawią się plamy z wody.

Wysiew i uprawa

Wysiew możliwy jest przez cały rok.

1. Zanurzyć w wodzie górną część glinianego jajka, bez podstawy. Nasiona przyklejają się tylko do mokrej powierzchni glinianego jajka.
 2. Nasiona rozsypanie w płytkiej misce lub głębokim talerzu i obtoczyć gliniane jajko w nasionach, tak aby dobrze przylegały do całej powierzchni. W razie potrzeby posypać nasiona na puste miejsca. Uważać, aby nasiona nie dostały się do wnętrza glinianego jajka.
 3. Umieścić gliniane jajko na wodoodpornej podkładce, np. małym talerzyku, a następnie wlać do jajka wodę. Gliniane jajko musi być wypełnione po brzegi wodą, aby wszystkie nasiona zostały zaopatrzone w wodę. Sprawdzaj codziennie, czy w glinianym jajku jest jeszcze wystarczająca ilość wody i w razie potrzeby dolać jej. Powyżej powierzchni wody nasiona, względnie kiełki nie otrzymują wystarczającej ilości wody i obumierają.
 4. Umieścić gliniane jajko w dość ciemnym miejscu w normalnej temperaturze pokojowej od 18 do 22°C, aby nasiona wykłkowały. Gdy tylko kiełki zazielenią się, umieścić jajko w jak najjaśniejszym miejscu, ale nie w pełnym słońcu.
- Po 5-8 dniach można zbierać kiełki.
 - Aby usunąć niestrawne łuski nasion, należy umieścić kiełki w dużej misce ze świeżą, zimną wodą pitną. Łuski nasion unoszą się na powierzchni wody i można je wówczas w większości zebrać z powierzchni wody.
 - Kiełki można przechowywać w lodówce przez około 3 do 5 dni, ale najlepiej spożywać je bezpośrednio po zebraniu lub jak najświeższe.
 - Po pewnym czasie na glinianym jajku może powstać biały osad wapienny. Jest to normalne i nie wpływa na funkcjonalność produktu.
 - Czyścić gliniane jajko tylko wodą, a nie płynem do mycia naczyń lub podobnym środkiem.

sk

Vážení zákazníci!

Voda v hlinenom veľkonočnom vajíčku preniká hlinou navonok a zásobuje semienka vlhkosťou, čo im umožňuje optimálne klíčenie a rast.

K hlinenému veľkonočnému vajíčku sme vám pribalili semienka žeruchy, na vajíčku však môžete pestovať aj iné klíčiace rastlinky.

Žerucha chutí najlepšie v čerstvých šalátoch, polievkach alebo jednoducho na chlebe s maslom.

Dôležité upozornenia

- Výrobok udržiajte mimo dosahu malých detí.
- Deti mladšie ako 8 rokov musia byť pri používaní výrobku pod dozorom.
- Pri postihnutí plesňou musíte klíčky kompletne zlikvidovať a hlinené veľkonočné vajíčko vyvariť, aby ste predišli poškodeniu zdravia. Hlinené veľkonočné vajíčko vložte do **studenéj** vody, vodu privedte do varu a vajíčko nechajte variť minimálne 10 minút. Vajíčko opatrne vyberte z horúcej vody pomocou kleští alebo podobnej pomôcky a nechajte ho vyschnúť.
- Aby ste ochránili citlivé povrchy, postavte hlinené veľkonočné vajíčko na vodoúodolnú podložku, napr. na malý tanierik. Inak sa nedá vylúčiť, že pod veľkonočným hlineným vajíčkom vzniknú vodné flaky.

Výsadba a pestovanie

Výsadba je možná celoročne.

1. Vrchnú časť hlineného veľkonočného vajíčka ponorte do vody - okrem nožičky. Semienka budú držať len na tých miestach, kde je vajíčko mokré.
 2. Semienka vysypte do plochej misky alebo hlbokého taniera a hlinené veľkonočné vajíčko v nich vyvážajte, aby semienka priľnuli na celý povrch vajíčka. Príp. dodatočne posypte semienkami prázdné miesta. Dbajte na to, sa semienka nedostali do vnútra hlineného veľkonočného vajíčka.
 3. Hlinené veľkonočné vajíčko postavte na vodoúodolnú podložku, napr. na malý tanierik, a do vajíčka nalejte vodu. Hlinené veľkonočné vajíčko musí byť naplnené vodou až po okraj, aby ňou boli zásobované všetky semienka. Denne kontrolujte, či je vo vajíčku dosť vody a príp. ju dolejte. Nad úroveň vodnej hladiny nie sú semienka zásobené dostatočným množstvom vody a zahynú.
 4. Hlinené veľkonočné vajíčko postavte skôr na tmavšie miesto pri normálnej izbovej teplote 18 až 22 °C. Keď uvidíte prvé zelené klíčky, vajíčko postavte na čo možno najsvetlejšie miesto, avšak nie na priame slnko.
- Po 5 - 8 dňoch môžete zbierať klíčky.
 - Aby ste odstránili nestráviteľné šupky klíčkov, vložte klíčky do veľkej misky s čerstvou, studenou pitnou vodou. Šupky vyplávajú na povrch a môžete ich z hladiny pozberať.
 - Klíčky môžete uskladniť na cca 3 až 5 dní v chladničke. Napriek tomu by ste ich mali konzumovať podľa možnosti čerstvé.
 - Po istom čase sa na hlinenom veľkonočnom vajíčku môžu vytvoriť nánosy vodného kameňa. Je to normálne a neovplyvňuje to funkčnosť výrobku.
 - Hlinené veľkonočné vajíčko čistite len vodou, nie čistiacim prostriedkom na riad a pod.

hu

Kedves Vásárlónk!

Az agyag húsvéti tojásban lévő víz az agyagon keresztül kifelé diffundál, és egyenletes nedvességgel látja el a magokat, hogy a magok optimálisan csírázhassanak és növekedhessenek.

Az agyag húsvéti tojáshoz zsásamagvakat melléeltünk, de más növényeket is nevelhet az agyag húsvéti tojásan.

A zsásza friss salátákban, levesekben vagy egyszerűen csak vajas kenyéren a legfinomabb.

Fontos tudnivalók

- Tartsa távol a terméket hőforrásoktól.
- A termék használata során felügyelje a 8 év alatti gyermekeket.
- Penészfertőzés esetén, az egészségre káros következmények elkerülése érdekében az összes csírát ki kell dobni, és az agyag húsvéti tojást ki kell főzni. Tegye az agyag húsvéti tojást egy **hideg** vízzel töltött edénybe, forralja fel, és főzze legalább 10 percig. Óvatosan vegye ki a forró vízből egy fogóval vagy hasonlóval, és hagyja megszáradni.
- A kényes felületek védelme érdekében az agyag húsvéti tojást egy vízálló alátétre helyezze, például egy kistányérra. Ellenkező esetben nem zárható ki, hogy az agyag húsvéti tojás alja alatt vízfoltok jelennek meg.

Vetés és termesztés

A vetés egész évben lehetséges.

1. Merítse vízbe az agyag húsvéti tojás felső részét, a talp nélkül. A magok csak ott tapadnak meg, ahol az agyag húsvéti tojás nedves.
 2. Szórja a magokat egy lapos tábla vagy egy mélytányérba, és görgesse végig az agyag húsvéti tojást a magokban, hogy azok mindenhol jól rátapadjanak. Ha szükséges, szórjon magokat az üres helyekre. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljenek magok az agyag húsvéti tojás belsejébe.
 3. Helyezze az agyag húsvéti tojást egy vízálló alátétre, pl. egy kistányérra, és öntsön vizet az agyag húsvéti tojásba. A tojást teljesen a pereméig meg kell tölteni vízzel, hogy az összes mag vízhez jusson. Naponta ellenőrizze, hogy van-e még elég víz az agyag húsvéti tojásban, és szükség esetén ismét töltsse fel. A vízfelszín felett található magok, illetve csírák nem kapnak elég vizet, és elpusztulnak.
 4. A csírázáshoz helyezze a húsvéti tojást egy inkább sötét helyre, normális, 18-22 °C-os szobahőmérsékleten. Amikor az első zöldellés láthatóvá válik, akkor állítsa egy lehetőleg világos helyre, de ne a tűző napra.
- A csírákat 5-8 nap múlva lehet betakarítani.
 - Az emésztethetetlen maghéj eltávolításához tegye a csírákat egy nagy, friss, hideg ivóvízzel megtöltött tábla. A maghéjak a víz felszínére úsznak, és így a legtöbbjét le lehet merni.
 - A csírák a hűtőszekrényben 3-5 napig tárolhatók. Azonban, ha lehetséges a lehető legfrissebben fogyassza el.
 - Egy idő után az agyag húsvéti tojásan fehér vízkőlerakódás alakulhat ki. Ez normális jelenség és nem befolyásolja a termék működését.
 - Az agyag húsvéti tojást csak vízzel tisztítsa meg, ne mosogatószerrel vagy hasonlóval.