



# GOOD GRIPS®

## COOKIE PRESS

WITH DISK STORAGE CASE

クッキープレス  
ディスクケース付き



STAINLESS  
12  
STEEL DISKS

NON-SLIP,  
SOFT GRIP

~~BPA~~

OXO is dedicated to providing innovative consumer products that make everyday living easier.

How do we do it?

We study people — lefties and righties, male and female, young and old — interacting with products and identify ways to make them better. Our “question everything” process and relentless attention to detail uncover the best solutions for slicing, peeling, whisking, baking, stirring, washing, scrubbing, dusting, storing and organizing.

OXOは毎日の生活をより快適に楽しくする商品作りを続けています。

どのように？

それは人々を研究することです。左利きの人、右利きの人、老若男女、さまざまな人に商品を使ってもらい、さらに使いやすく快適にするための方法を模索します。私たちの“すべてに疑問を持つ”姿勢と絶え間なく続く細部への執着が、スライスする、皮をむく、泡立てる、焼く、混ぜる、洗う、磨く、払う、収納する、整理する、すべての動作に最適な方法を発見することにつながるのです。



## TABLE OF CONTENTS

### 目次

<b>Introduction</b> 商品紹介	pg 2
<b>Product Features</b> 商品特徴	pg 3
<b>Getting Started</b> 使用方法	pg 4
<b>Recipes</b> レシピ	pg 6



The OXO Good Grips Cookie Press provides batches of fun!

The large, comfortable lever won't strain your hand through dozens of cookies, and the non-slip base keeps the Press steady while dispensing dough. The top of the Press is contoured to provide a comfortable grip and the clear, cylindrical barrel shows how much dough is left. With 12 stainless steel cookie disks in different patterns included, you'll be prepared for any occasion!

OXOのクッキープレスは楽しさ満載!

持ちやすく快適な使い心地のレバーは疲れ知らず、底面は滑り止めつきでしっかり安定。上部は持ちやすくカーブし、どのくらい生地が残っているか透明な本体で一目瞭然です。12種類の型を使えば、どんな場面でも活躍すること間違いなし!



Broad knob  
大きめのノブ

Comfortable,  
ratcheting lever  
ラチェット式で押しやすいレバー

Storage  
Case  
収納ケース

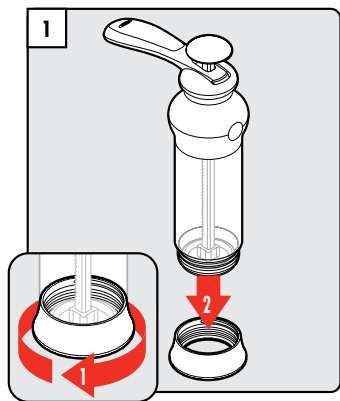
Contoured grip  
カーブして  
持ちやすい  
グリップ

Quick  
release,  
loading  
button  
リリース  
ボタン

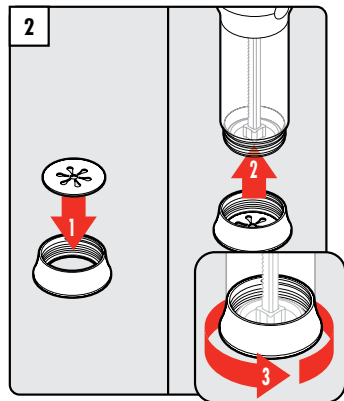
Clear barrel  
透明の本体

Durable,  
stainless steel disks  
丈夫なステンレスの  
ディスク

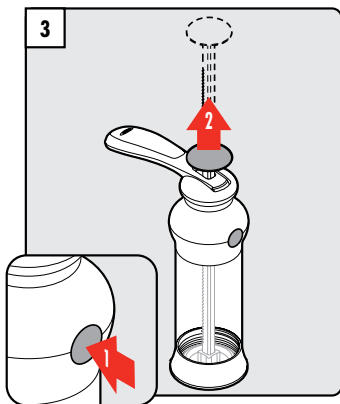
Non-slip base  
滑りにくい底面



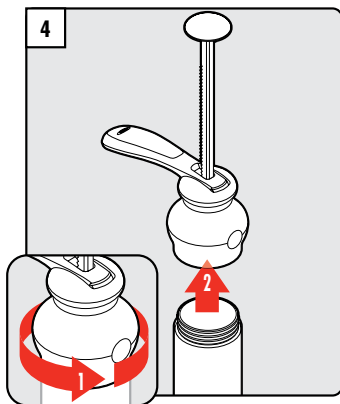
Twist to remove bottom ring of Cookie Press from barrel.  
底面部分をクッキープレス本体から外します。



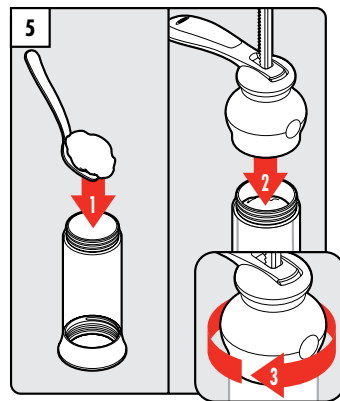
Insert desired cookie disk into bottom ring and reattach to barrel.  
図のようにお好みのディスクを底面に設置し、本体に取り付けます。



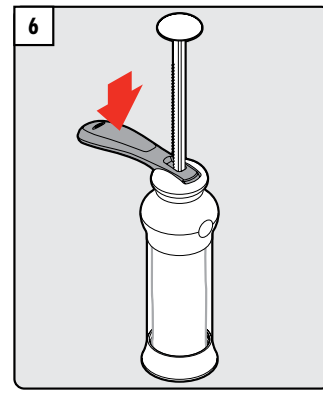
Press and hold button on front of Cookie Press and pull plunger up completely.  
側面のリリースボタンを押ししたまま、ノブを引き上げます。



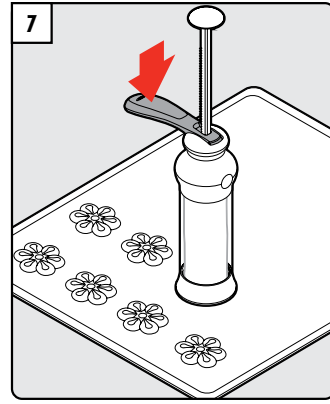
Twist to remove top of Cookie Press from barrel.  
クッキープレス上部を本体から外します。



Load cookie dough into barrel and twist to reattach top of Cookie Press.  
本体の中にクッキーの生地を入れ、上部を取り付けます。



Prime the Cookie Press by pumping the lever until dough is being pressed out of the disk evenly. Wipe off excess dough.  
生地が底面のディスクから出てくるまでレバーを何度か押し、最初に出てきた生地を取り除きます。



Hold the Cookie Press flat against an ungreased baking sheet. Pump lever down once to release cookie. Move cookie press and repeat until barrel is empty.  
NOTE: The first cookie may be uneven.  
油を塗っていない天板にクッキープレスを水平に置き、レバーを押して生地を押し出します。  
注意:最初の生地は平らに出ないことがあります。

### HELPFUL TIPS お役立ちヒント

Use ungreased cookie sheet and wash cookie sheet in between batches. Cookie sheet should be cold or room temperature. Dough should be soft and at room temperature unless noted in recipe. Not recommended for use with store-bought, refrigerated dough.

油を塗っていない天板を使用し、使用することにしてください。天板は冷えている、もしくは室温の状態で使用してください。クッキープレス用レシピの生地を室温の状態で使用してください。冷蔵庫で冷やした生地のご使用はお避けください。

### USE & CARE お手入れについて

Barrel, bottom ring and stainless steel Disks are dishwasher safe  
Top and plunger are hand wash only  
ケースとディスク以外、食器洗い乾燥機はご使用いただけません。

## Cream Cheese Spritz Cookies \*

Yield: About 8 dozen cookies

### Ingredients

- 1 cup (2 sticks) unsalted butter, cold
- 3 ounces brick cream cheese, softened
- 1 cup sugar
- 1 egg yolk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 ½ cups all-purpose flour
- ¼ teaspoon salt
- ½ teaspoon ground cinnamon

### Directions

1. Preheat the oven to 350°F.
2. In a large mixing bowl, cream together cubed butter and cream cheese. Add sugar and egg yolk, beating until light and fluffy. Mix in vanilla.
3. In a separate bowl, mix together the flour, salt, and cinnamon. Gradually add the flour mixture, beating until well incorporated.
4. Place dough in cookie press with desired disk. Press dough out onto an ungreased baking sheet.
5. Bake for 12 to 15 minutes or until the cookies are golden brown on the edges. Rotate baking sheet halfway through baking time.

### 作り方

1. オーブンを175°Cに予熱する。
2. 大きめのボウルにバターとクリームチーズを入れてクリーム状になるまで混ぜる。グラニュー糖と卵黄を加え、ふわっと軽くなるまで混ぜ合わせる。バニラエッセンスを加える。
3. 別のボウルに中力粉、塩、シナモンを入れる。中力粉は少しずつ加え、しっかり混ぜ合わせる。
4. ディスクをクッキープレスにセットし、生地を入れて油を塗っていない天板に生地を押し出す。
5. 12-15分、またはクッキーのフチが黄金色になるまで焼く。6-7分経ったところで天板を反転させる。

## クリームチーズ スプリッツクッキー

約96個分

### 材 料

- 無塩バター(冷温) 230g
- クリームチーズ 85g
- ※ブロックタイプを柔らかくしたもの
- グラニュー糖 200g
- 卵黄 1個分
- バニラエッセンス 小さじ1
- 中力粉 315g
- ※薄力粉もお使いいただけますが中力粉をおすすめします。
- 塩 小さじ1/4
- シナモン(粉) 小さじ1/2

## Chocolate Shortbread Cookies \*

Yield: About 12 dozen cookies

### Ingredients

- 1 ½ cups (3 sticks) unsalted butter, at room temperature
- 1 cup sugar
- ½ teaspoon salt
- 1 tablespoon vanilla extract
- 2 large eggs, at room temperature
- 3 ½ cups all-purpose flour
- ½ cup unsweetened cocoa powder

### Directions

1. Preheat the oven to 375°F.
2. In a large mixing bowl, cream together butter, sugar and salt. Beat until light and fluffy. Add vanilla and eggs one at a time, continuously beating.
3. Gradually add flour and cocoa powder, beating until well incorporated.
4. Place dough in cookie press with desired disk. Press dough out onto an ungreased baking sheet.
5. Bake for 8 to 10 minutes or until the cookies are golden brown on the edges. Rotate baking sheet halfway through baking time.

\*Recipe provided by longtime OXO friend, Fraya Berg

### 作り方

1. オーブンを190°Cに予熱する。
2. 大きめのボウルにバター、グラニュー糖、塩を入れて、クリーム状にふわっと軽くなるまで混ぜ合わせる。バニラエッセンスと卵を加えてさらに混ぜる。
3. 中力粉とココアパウダーを少しずつ加え、しっかり混ぜ合わせる。
4. ディスクをクッキープレスにセットし、生地を入れて油を塗っていない天板に生地を押し出す。
5. 8-10分、またはクッキーのフチが黄金色になるまで焼く。4-5分経ったところで天板を反転させる。

## チョコレートショートブレッドクッキー

約144個分

### 材 料

- 無塩バター(室温) 340g
- グラニュー糖 200g
- 塩 小さじ1/2
- バニラエッセンス 小さじ1
- 卵(Lサイズ/室温) 2個
- 中力粉 440g
- ※薄力粉もお使いいただけますが中力粉をおすすめします。
- 無糖ココアパウダー 60g

**Butter Cookies \***

Yield: About 12 dozen cookies

**Ingredients**

- 1 ½ cups (3 sticks) unsalted butter, at room temperature
- 1 cup sugar
- ½ teaspoon salt
- 2 large eggs, at room temperature
- 1 teaspoon vanilla extract
- 4 cups all-purpose flour

**Directions**

1. Preheat the oven to 400°F.
2. In a large mixing bowl, cream together butter, sugar and salt. Beat until light and fluffy. Add vanilla and eggs one at a time, continuously beating.
3. Gradually add flour, beating until well incorporated.
4. Place dough in cookie press with desired disk. Press dough out onto an ungreased baking sheet.
5. Bake for 8 to 10 minutes or until the cookies are golden brown on the edges. Rotate baking sheet halfway through baking time.

\*Recipe provided by longtime OXO friend, Fraya Berg

**作り方**

1. オーブンを205°Cに予熱する。
2. 大きめのボウルにバター、グラニュー糖、塩を入れて、クリーム状にふわっと軽くなるまで混ぜ合わせる。バニラエッセンスと卵を加えてさらに混ぜる。
3. 中力粉を少しずつ加え、しっかり混ぜ合わせる。
4. ディスクをクッキープレスにセットし、生地を入れて油を塗っていない天板に生地を押し出す。
5. 8-10分、またはクッキーのフチが黄金色になるまで焼く。4-5分経ったところで天板を反転させる。

