

Pepparkaksform "Gitarr" – Manual och Tips



Innehållsförteckning / Table of Contents

Pepparkaksform "Gitarr" – Manual och Tips	1
Introduktion	2
Tips för att enkelt baka fina pepparkakor med din nya pepparkaksform.....	3
English Version	9
Cookie Cutter "Guitar" – User Manual and Tips	9
Introduction.....	10
Tips for easily baking gingerbread cookies with your new cookie cutter	11

Introduktion

Tack för ditt köp av pepparkaksform "Gitarr"!

Här följer några tips för att du ska få ut så mycket som möjligt av din pepparkaksform.

Tänk på att din pepparkaksform är ÖMTÅLIG:

- Även om pepparkaksformen är tillverkad av metall (rostfritt stål), så är den ömtålig eftersom den är så tunn. Den kan lätt bli böjd om den inte hanteras varsamt
- När du trycker ner pepparkaksformen i den utkavlade degen, tryck försiktigt och jämt över hela formen så att den inte böjs. Detta ger även finare form på kakorna
- Formen tål maskindisk. Se till att den inte hamnar i kläm mellan annat porslin och bestick mm i diskmaskinen. Om du diskar för hand, akta så du inte råkar böja formen
- När du inte använder formen, förvara den då gärna i en ask eller burk. Om den ligger fritt bland annan köksutrustning i dina lådor så kan den lätt bli deformerad

Tips för att enkelt baka fina pepparkakor med din nya pepparkaksform

Tag en bit pepparkaksdeg och placera den mellan två bakplåtspapper.



Platta till degen med dina händer och kavla sedan ut den.



Det är oftast enklast att pressa direkt på kaveln istället för att hålla i dess handtag, annars tenderar degen/bakplåtspappret att glida omkring på köksbänken.



Se även denna korta video:
<https://www.youtube.com/watch?v=2r9loxAvz-E>



Drag försiktigt över bakplåtspappret med den utkavlade degen till den plåt du tänker grädda pepparkakorna på. Tag bort det övre bakplåtspappret men låt det undre pappret vara kvar



Stämpla sedan ut pepparkakorna med hjälp av pepparkaksformen. Tänk på att formen är ömtålig så tryck inte för hårt



Om du trycker jämt och försiktigt över hela formen så får du en fin form på pepparkakan



Vicka försiktigt pepparkaksformen några gånger från sida till sida när du tar loss den ur degen. Detta för att inte kakans form ska skadas när du lyfter upp formen. Håll vid behov emot i degen med en bordskniv



Stämpla ut fler kakor i den utkavlade degen.
Tänk på att lämna utrymme mellan kakorna eftersom de sväller i ugnen



Pilla bort degen mellan kakorna. Använd gärna en kökskniv för att komma åt. OBS: flytta inte på dina utstämplade kakor. De tunna gitarrhalsarna kommer att bli deformerade av detta. Låt kakorna ligga kvar där du stämplade ut dem på bakplåtspappret



Nu är det dags att grädda pepparkakorna i ugnen. Följ instruktionerna som gäller för din pepparkaksdeg när det gäller ugnstemperatur och gräddningstid.



När pepparkakorna är färdiggräddade, drag försiktigt över bakplåtspappret med alla kakorna till ett galler där de får svalna. Rör inte pepparkakorna ännu eftersom det tar en stund innan de stelnar helt.



När pepparkakorna har svalnat och blivit helt stela kan du försiktigt ta loss dem från bakplåtspappret.

Spritsa gärna lite kristyr på dem



Material:	Rostfritt stål
Mått LxBxH:	132x50x17 mm
Vikt:	15 g
Detta ingår:	1 pepparkaksform i rostfritt stål
Artikelnummer:	005-002-001-004
HS-kod:	8215 99 10 00
Manual Version:	V3

English Version

Cookie Cutter "Guitar" – User Manual and Tips



Introduction

Thank you for purchasing the Guitar shaped cookie cutter!

Below you will find a few tips to help you get the most out of your cookie cutter.

Please note that the cookie cutter is FRAGILE:

- Even though the cookie cutter is made of metal (stainless steel), it is still fragile because it is so thin. It might easily become bent if it is not handled with care
- When you push the cookie cutter down into the rolled out dough, do so with care and apply an even pressure over the whole cookie cutter to prevent it from being bent. This will also result in better looking cookies
- The cookie cutter can be washed in a dishwasher. Make certain that the cookie cutter does not get jammed between other objects in the dishwasher, as it might get deformed. If you wash the cookie cutter by hand, be careful so that you do not accidentally bend it
- Keep the cookie cutter in a box when you are not using it. If it is placed freely in between other objects in your kitchen drawers, it might easily become deformed

Tips for easily baking gingerbread cookies with your new cookie cutter

Take a piece of gingerbread dough and place it between two pieces of baking paper



Flatten the dough with your hands, and then roll it out with a rolling pin.



It is usually easier to put pressure directly on the rolling pin rather than gripping it's handles. Otherwise, the dough and baking papers might just slip around on the kitchen countertop.



Please refer to this short video:
<https://www.youtube.com/watch?v=2r9loxAvz-E>



Carefully slide the baking papers with the rolled out dough over to a baking tray. Remove the top baking paper, but leave the bottom paper



Cut the cookie shapes in the dough using the guitar shaped cookie cutter. Please do not use excessive force as the cookie cutter is fragile



To get the best shape of your cookies, please apply an even and gentle pressure on the entire cookie cutter



Gently move the cookie cutter back and forth to release it from the dough. This will ensure that the form and edges of your cookies remains even when you remove the cookie cutter.



Cut out more cookies from the dough. Leave some space between the cookies as they will swell in the oven.



Peel away all dough in between the cookies.

Note: do not move the cookies. If you move them, they might be deformed. Let the cookies remain where you cut them out on the baking paper



Now it is time to bake the cookies in the oven.

To get the correct oven temperature and baking time, please refer to the instructions that came with your gingerbread dough.



When the cookies are fully baked, gently pull the baking paper with the cookies on it over to a baking rack to cool down. Do not touch the cookies as they will be a bit soft when they first come out of the oven.



When the cookies have cooled down completely, you can remove them from the baking paper

If you feel like it, put some icing on the cookies



Materials:	Stainless steel
Measurements LxWxH:	132x50x17 mm
Wheight:	15 g
Included:	1 Stainless steel Cookie cutter
SKU:	005-002-001-004
HS-number<:	8215 99 10 00
Manual Version:	V3