



Cómo utilizar sus nuevos productos CateringStone

-9 ° F (-23 ° C) Unidades Ultra Frío (Alternativas al hielo seco):

Simplemente congele su unidad de CateringStone durante la noche hasta que la etiqueta sólida y congelada quede hacia abajo. (Hasta 48 horas en el primer uso) El congelador tiene que **ser ajustado a -15 ° F, o inferior**. Cuando la unidad esté congelada retire del congelador y use la etiqueta hacia arriba. Use en contenedores de transporte o enfriadores, sartenes de agua para platos, líneas de chapado o donde sea necesario el frío. Con nuestras fundas de acero inoxidable adicionales, incluso puede servir helado con ellos.

14 ° F (-10 ° C) Unidades Frío Consistente o 34 ° F (1 ° C) Unidades Interior Frío:

Simplemente congele su piedra de CateringStone durante la noche hasta que el rótulo sólido y congelado quede hacia abajo. El congelador debe **ajustarse a 0 ° F o inferior**. Cuando la unidad esté congelada retire del congelador y use la etiqueta hacia arriba. Utilice en el transporte, las cacerolas de agua del plato del frotamiento, las líneas de la galjanoplastia o dondequiera que sea necesario el frío. Con nuestras fundas adicionales de acero inoxidable, incluso puede servir con ellos.

176 ° F (80 ° C) Unidades Paladar Agradable Calientes:

No caliente en un horno o microondas ya que esto anulará la garantía de un año.

Stand CateringStones llenar el punto hacia arriba, en una maceta fría, sartén inclinación, calentador de alimentos, hervidor de agua con vapor o cualquier otro dispositivo de cocina que puede hervir el agua - Vendemos calentadores de alimentos como parte de cualquier paquete si es necesario. Llene el dispositivo de calentamiento que está utilizando hasta que el CateringStones flotar fuera de la parte inferior del dispositivo de aproximadamente una pulgada. Las botellas son de plástico y se funden a 230 ° F si tocan una superficie metálica. No deje que el dispositivo se quede sin agua al calentar las piedras. Llevar el agua a hervir. Cuando el agua comience a hervir, reduzca el fuego para que hierva a fuego lento y deje cubierto durante 25-40 minutos hasta que el contenido esté completamente fundido (el tiempo varía según el tamaño de la piedra grande o pequeña).

IMPORTANTE: Para el uso más efectivo de sus piedras calientes, agítelo y gírelo a mitad de camino. Si se utiliza en una sartén de agua para platos de metal, asegúrese de que una almohadilla o toalla esté debajo de la piedra para que la piedra no toque el metal en la parte inferior pero hace buen contacto con la bandeja de alimentos arriba. En su primer uso de las piedras calientes que pueden requerir un poco más de tiempo para ser totalmente fundido. Si tiene tiempo, hiérvalos una o dos veces antes de su primer uso. Las etiquetas eventualmente se evaporan.

Cubiertas y Cojines Conductores Térmicos:

Después de que sus piedras calientes o frías de CateringStone se calienten al líquido adentro o al sólido congelado, usted coloca simplemente una cubierta encima de la cara de las etiquetas de las piedras para arriba y están listas para utilizar. Las cubiertas se calentarán o enfriarán en pocos minutos. Para obtener los mejores resultados, coloque las almohadillas térmicas de Square de CateringStone debajo de las piedras calientes encima de la superficie que usted está utilizando así que el calor consigue absorbido por el alimento sobre la mayoría de la eficacia y no la superficie abajo.

Para obtener grandes ideas sobre cómo utilizar su nuevo equipo, visite www.cateringstone.com y vea los videos que otros clientes han enviado.



Para acceder a toda la información de MSDS en nuestros productos, use el Código QR o visite: <https://cateringstonenews.com/about/forms-info-and-msds-sheets/>

845 Kiamensi Road, Wilmington, DE 19804 1-888-HOTSTONE (888-546-8786)

CSINSSP1221