



## How to use your new CateringStone Hot and Cold Units

### For 14°F (-10°C) Cold Units:

Simply freeze your CateringStone Unit overnight in a vertical position on its side until frozen solid. The freezer should be **set to 0°F, or lower**. Use in transportation, chafing dish water pans, plating lines or wherever cold is needed. With our additional stainless steel or copper sleeve covers, you can even serve with them.

### For -9°F (-23°C) Cold Units:

Simply freeze your CateringStone Unit overnight in a vertical position on its side until frozen solid. (Up to 48 hours on first use) The freezer has to be **set to -10°F, or lower**. Use in transportation, chafing dish water pans, plating lines or wherever cold is needed. With our additional stainless steel or copper sleeve covers, you can even serve with them.

### For 154°F (68°C) or 175°F (80°C) Hot Units:

Simply heat CateringStone Units in a **boiling water bath** until contents are fully melted. You can use stock pots, food warmers or a water bath in an oven, but **do not heat in microwave or place directly in an oven** as this will destroy the unit. Use in transportation devices, chafing dish water pans, or wherever heat is needed. With our additional stainless steel or copper sleeve covers, you can even serve with them.



## Instrucciones para usar sus nuevas Unidades CateringStone Caliente y Frío

### Por 14°F (-10°C) Unidades de Frío:

Simplemente congelar su Unidad CateringStone durante la noche en una posición vertical en su lado hasta que esté sólido congelado. El congelador debe ajustarse a 0°F o inferior. El uso en el transporte, las rozaduras cacerolas de agua plato, placas líneas o donde el frío es necesario. Con nuestras cubiertas de la manga de acero inoxidable o de cobre adicionales, incluso se puede servir con ellos.

### Para -9°F (-23°C) Unidades de Frío:

Simplemente congelar su Unidad CateringStone durante la noche en una posición vertical en su lado hasta que esté sólido congelado. (Hasta 48 horas el primer uso) El congelador tiene que ser ajustado a -10°F o inferior. El uso en el transporte, las rozaduras cacerolas de agua plato, placas líneas o donde el frío es necesario. Con la manga de acero inoxidable o de cobre adicionales, cubre incluso se puede servir con ellos.

### Para 154°F (68°C) o 175°F (80°C) Unidades Calientes:

Simplemente calentar CateringStone Unidades en un baño de agua hirviendo hasta que los contenidos están completamente fundidos. Puede utilizar ollas, calentadores de comida o un baño de agua en un horno, pero no calentar en el microondas o colocar directamente en un horno ya que esto va a destruir la unidad. Uso en dispositivos de transporte, rozaduras cacerolas de agua plato, o donde se necesita calor. Con la manga de acero inoxidable o de cobre adicionales, cubre incluso se puede servir con ellos.