



THERMO-PLATE™ SERVING PLATTERS FROM SERVICE IDEAS



CARE & HANDLING RECOMMENDATIONS

Features:

The Thermo-Plate™ is the original sizzling platter created in 1948 and remains an innovative serving tool today. The insert fits into the sturdy, polyester holder creating an air pocket. A flange helps to seat the insert and to create an air pocket between the insert and the holder. This air pocket helps to maintain either a hot or cold temperature.

Usage:

Skillet ideal for sizzling effect and not intended for cooking. Place insert on the Thermo-Plate platter. Heated insert temperature must not exceed 300° F. It is recommended that the platter be carried on a tray, from the bottom or while holding both handles to ensure even distribution of weight on platter when placing in and removing from service.

Precautions:

- Repeated use can compromise the quality of the seal between the insert and the continuous flange on the holder. Check often to monitor quality, and replace when necessary.
- Repeated uses while carrying with only one hand puts strain on the rim and can cause break down and eventual failure.
- Repeated dropping can cause cracks to form over time. If cracked remove from service immediately.
- Temperatures of over 300° F will cause deterioration of insert.

General Cleaning: Dishwasher safe.

Storage: Store in a cool, dry place when not in use. Stackable.

Características: El Thermo - Plate™ es el sofocante fuente original creado en 1948 y sigue siendo una herramienta innovadora que sirve hoy. El inserto encaja en el soporte robusto, de poliéster creación de una bolsa de aire. Una brida ayuda a asentar el inserto y para crear una bolsa de aire entre el inserto y el soporte. Esta bolsa de aire ayuda a mantener una temperatura ya sea frío o caliente.

Uso: Skillet ideal para efecto que chisporrotea y no destinadas a la cocción. Coloque inserto en el plato termo -Plate. Se recomienda temperatura inserto climatizada no debe superar los 300° F. Es que el plato se realizará en una bandeja, desde el fondo o mientras mantiene las dos asas para asegurar una distribución uniforme del peso en bandeja al colocar y sacar de servicio.

Precauciones:

- El uso repetido puede comprometer la calidad de la junta entre el inserto y la brida continuos a en el soporte. Revise a menudo para monitor calidad, y reemplazar cuando sea necesario.
- Repetida utiliza en el ejercicio con una sola mano pone presión sobre la llanta y se puede romper y causar eventual fracaso.
- Caída repetida puede causar grietas para formar con el tiempo. Si agrietada retire del servicio inmediatamente.
- Las temperaturas de más de 300° F puede causar deterioros de bandeja.

Limpieza: Lavarse en el lavavajillas.

Almacenaje: Conservar en un lugar fresco y seco cuando no esté en uso. Apilables.



HOT SOLUTIONS™ PLATTER



HS13



HS15

CARE & HANDLING RECOMMENDATIONS

Features:

Innovative heat shield construction tolerates temperatures to 500° F while minimizing heat transfer to tabletop. Custom colors are available. Service Ideas, Inc. provides a one year limited warranty specific to the heat shield material retention in the platter.

Usage:

Place skillet on the Hot Solutions™ platter. Heated skillet temperature must not exceed 500° F. It is recommended that the platter be carried on a tray, from the bottom or while holding both handles to ensure even distribution of weight on platter when placing in and removing from service.

Precautions:

- Repeated uses while carrying with only one hand puts strain on the rim and can cause break down and eventual failure.
- Repeated dropping can cause cracks to form over time. If cracked remove from service immediately.
- Temperatures of over 500° F will cause deterioration of platter.

General Cleaning:

Dishwasher safe.

Storage:

Store in a cool, dry place when not in use.
Stackable.

Características: Su novedoso diseño escudo térmico tolera temperaturas de 500 ° F y reducir al mínimo la transferencia de calor a mesa. Los colores de encargo están disponibles. Servicio de Ideas, Inc. proporciona una garantía limitada de un año específico para la retención de calor de material protector en el plato.

Uso: Coloque una sartén en el plato caliente Soluciones™. Temperatura climatizada sartén no debe superar los 500 ° F. Se recomienda que el plato se llevará en una bandeja de la parte inferior o mientras mantiene las dos asas para asegurar la distribución uniforme del peso en un plato al colocar y retirar del servicio.

Precauciones:

- Repetida utiliza en el ejercicio con una sola mano pone presión sobre la llanta y se puede romper y causar eventual fracaso.
- Caída repetida puede causar grietas para formar con el tiempo. Si agrietada retire del servicio inmediatamente.
- Las temperaturas de más de 500 ° F puede causar deterioros de bandeja.

Limpieza: Lavarse en el lavavajillas.

Almacenaje: Conservar en un lugar fresco y seco cuando no esté en uso.
Apilables.