

Features:

Made of cast aluminum or cast iron. Can withstand high temperatures. Great for serving items that require high heat.

Usage:

Clean before first use. Both can be used with our Birch Wood Holder (SK107BH) or with our Hot Solutions Platter (HS13BL2).

Temperatures cannot exceed 500^a F if used with any of the above holders.

Cast Aluminum: Do NOT use over an open flame. Can be warmed in an oven before use. Temperatures cannot exceed 350^a F.

Cast Iron: Can be used for cooking on an open flame. Temperatures cannot exceed 450^a F.

General Cleaning:

Both skillets are Dishwasher Safe, although we recommend Hand Wash to prolong the life of the product. Please note that the Cast Iron skillet will need to be treated with oil after each washing to maintain its performance.

Storage:

Store in a cool, dry place when not in use. Be sure that the Cast Iron Skillet is seasoned with oil and placed with a paper towel covering the top to absorb oil and to prevent sticking if you are stacking multiple skillets.

CAST ALUMINUM
(SK107CA)



CAST IRON
(SK10CIH)



SERVICE IDEAS, INC.

2354 VENTURA DRIVE - WOODBURY, MN 55125

PHONE: 800-328-4493 - FAX: 866-905-8880 - WWW.SERVICEIDEAS.COM

10-37-76

Características:

De fundición de aluminio o hierro fundido. Puede soportar altas temperaturas. Excelente para servir a los artículos que requieren altas temperaturas.

Uso:

Limpiar antes del primer uso. Ambos se pueden utilizar con nuestro soporte de madera de abedul (SK107BH) o con los Platters soluciones caliente (HS13BL2). La temperatura no puede exceder de 500 ° F si se utiliza con cualquiera de los titulares anteriores.

Aluminio fundido: NO use una llama abierta. Puede ser calentado en un horno antes de su uso. La temperatura no puede superar los 350 ° F.

Hierro fundido: se puede usar para cocinar sobre una llama abierta. La temperatura no puede exceder de 450 ° F.

Limpieza general:

Los dos sartenes son aptas para lavavajillas aunque cada, se recomienda lavado de manos para prolongar la vida útil del producto. Tenga en cuenta que la sartén de hierro fundido tendrá que ser tratada con aceite después de cada lavado para mantener su rendimiento.

Almacenamiento:

Almacene en un lugar fresco y seco cuando no estén en uso. Asegúrese de que la sartén de hierro fundido es sazonado con aceite y se coloca con una toalla de papel que cubre la parte superior para absorber el aceite y evitar que se pegue, si está apilando múltiples sartenes.



CAST IRON & CAST ALUMINUM SKILLET

CARE & HANDLING RECOMMENDATIONS