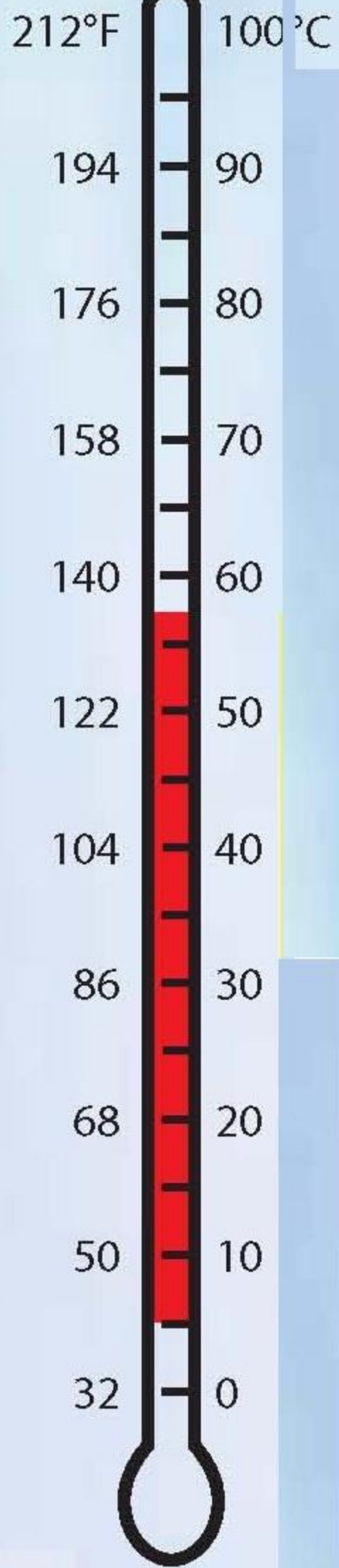


لماذا يكون من المهم الحفاظ على سخونة الغذاء ساخنًا...



حافظ دائماً على
بقاء الغذاء ساخنًا
في درجة حرارة 135
درجة فهرنهايت (57
درجة مئوية) أو أعلى!



تذكر:
حافظ على الغذاء خارج
نطاق درجات الحرارة
الخطرة من 41 - 135
درجة فهرنهايت (5 - 57
درجة مئوية)!

ساهم في حماية الناس في كل مكان.

حافظ دائماً على بقاء الغذاء الساخن في درجة حرارة 135 درجة فهرنهايت أو أعلى.

