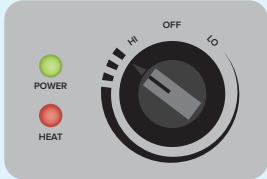


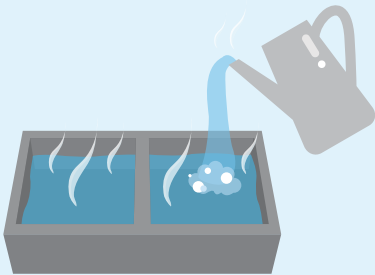
식품을 135°F 이상의 **뜨거운 온도로 보관** 하세요.

Do it Right!
Serve it Safe!

식품을 뜨거운 보관
장비에 넣기 전에:



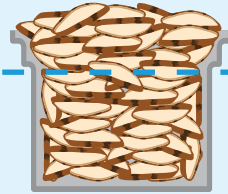
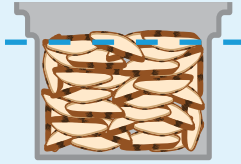
장비를 예열하세요.



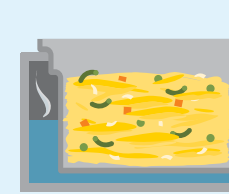
스팀 테이블에 뜨거운
물을 추가하세요.



식품을 필요한
온도로 예열하세요.

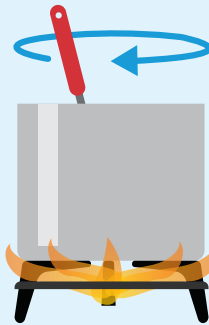
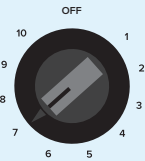


채우기 전 또는 그 아래로 식품을 비축하세요.
뜨거운 보관 장비를 너무 채우지 마세요.



스팀 테이블에서는 팬을 하나만
사용하세요. 썬지 마세요.

식품을 뜨겁게 유지하세요.



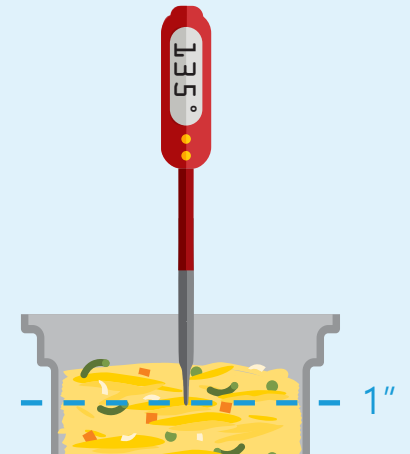
열원을 켜두세요.

열을 분산시키기
위해 자주
저어주세요.



뚜껑을 사용해 열을 가두세요.

식품의 온도가
135°F 이상 인지
자주 확인하세요.



식품 윗부분 1인치의
온도를 측정하세요.