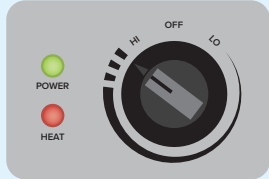


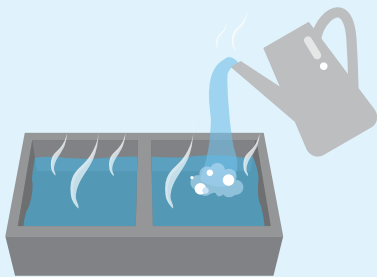
Panatilihin ang init ng pagkain sa 135°F o mas mainit.

Do it Right!
Serve it Safe!

Bago ka magdagdag ng pagkain sa kagamitan para sa pagpapanatili ng init:



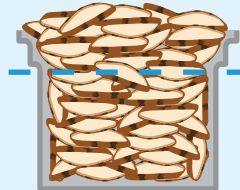
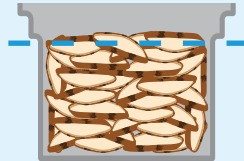
Painitin muna ang kagamitan.



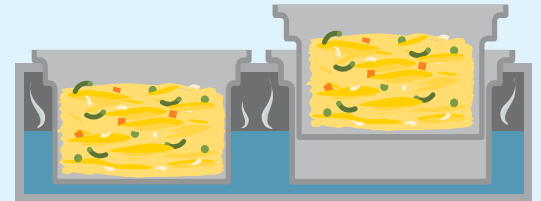
Magdagdag ng mainit na tubig sa mga steam table.



Painitin muna ang pagkain sa kinakailangang temperatura.

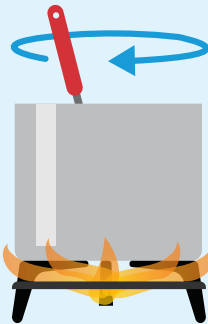
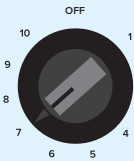


I-stock ang pagkain sa o sa ibaba ng mga linya ng pagpuno. Huwag punuing mabuti ang kagamitan para sa pagpapanatili ng init.



Gumamit lamang ng isang bandeha sa steam table. Huwag isalansan.

Tumulong na panatilihin ang pagkain.



Panatilihin naka-on ang pinagmumulan ng init.

Haluin nang madalas para mapantay ang init.



Gumamit ng mga takip upang mapanatili ang init.

Suriin nang madalas ang temperature para tiyakin na ang pagkain ay 135°F o mas mainit.



Kunin ang temperatura sa pinakamataas na 1 pulgada ng pagkain.