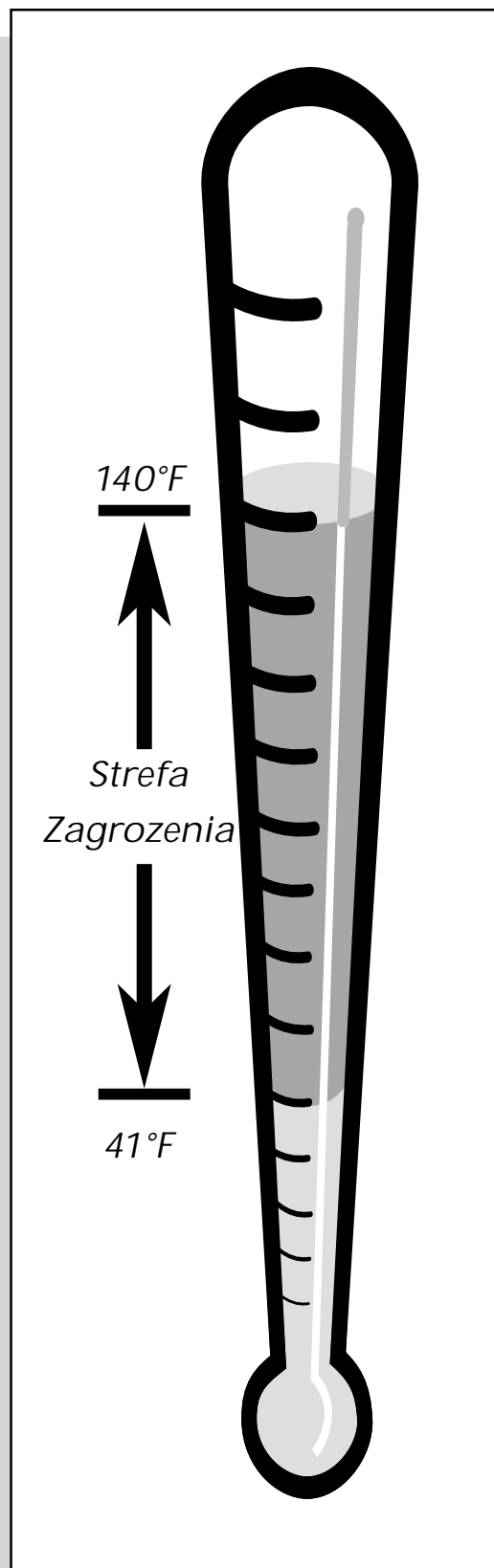


# Kontroluj czas i temperature



**165°F Podgrzej** wszystkie produkty

**165°F Gotuj** przez 15 sekund

- Drob, miesa z nadzieniem, ryby z nadzieniem, makaron z nadzieniem
- Farsz z miesa, z drobiu, z ryby
- Zmielony drob lub indyk
- Jakiegolwiek mieso gotowane w kuchence mikrofalowej

**155°F Gotuj** przez 15 sekund

- Mielone mieso (wolowina i wieprzowina)
- Sproszkowane/rozdrobione ryby i mieso
- Mieso lowieckie
- Surowe jajka w koszulkach

**145°F Gotuj** przez 15 sekund

- Ryby, produkty morza, wieprzowine, wolowine (w kostkach, w plasterkach, itp.), cielecine, jagniecine, baranine
- Jajka na jajecznice itp.

**145°F Gotuj** przez 3 minuty

- Pieczona wolowine, pieczona wieprzowine, konserwy z pieczonej wolowiny

**140°F Przechowuj**

- Wszystkie cieple potrawy

**od 140°F do 70°F Oziebiaj** wszystkie potrawy

- w ciagu 2-och godzin

**od 70°F do 41°F**

- w ciagu 4-ech godzin

**41°F Przechowuj i przetrzymuj**  
wszystkie produkty przygotowywane na zimno