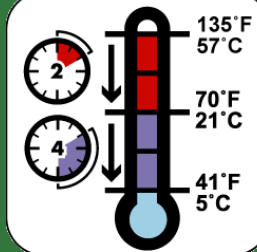


# برّد الأطعمة بأمان.

امنع الجراثيم من النمو في طعامك... استخدم أساليب التبريد الصحيحة!

## مهم

برّد جميع الأطعمة الساخنة من  
135° فهرنهايت [حوالي 57°  
منوية] إلى 70° فهرنهايت  
[حوالي 21° منوية]  
في  
ساعتين أو أقل  
ثم من  
70° فهرنهايت [حوالي 21°  
منوية] إلى 41° فهرنهايت  
[حوالي 5° منوية]  
في  
أربع ساعات أو أقل!



UNIVERSAL FOOD SAFETY SYMBOL



### حمام الثلج



### عصا الثلج

### “Ice Wand”



### المقالي المُسطّحة

(لا يزيد عمقها عن 2 بوصة).

مُبرّد  
سريع

