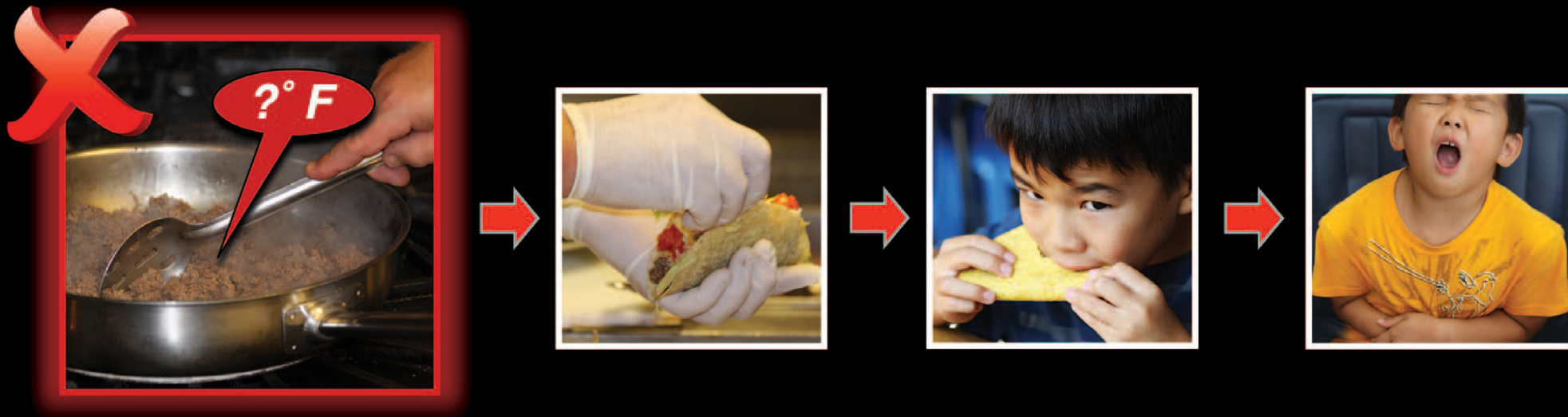


Недостаточная тепловая обработка мясного фарша может стать причиной тяжелого заболевания клиентов и даже смертельного случая.

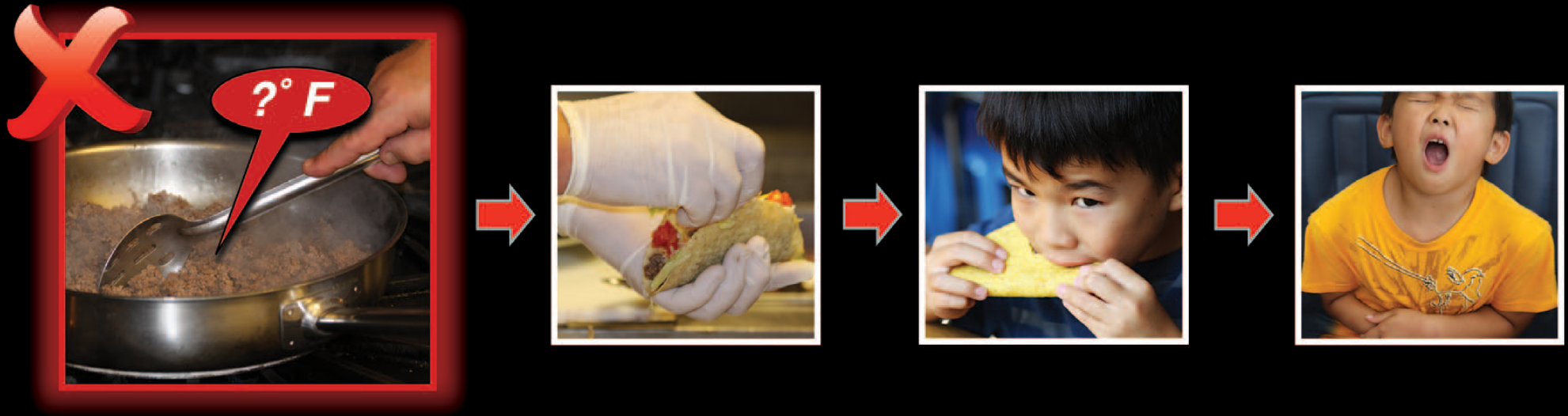


Защита людей в любой ситуации.

Используйте термометр, чтобы убедиться, что мясной фарш готовился при температуре не менее **155°F (68°C)** в течение **17 секунд**.



Undercooking ground beef can make your customers very sick and even kill them.



Protect People Everywhere.

Use a thermometer to make sure ground beef is cooked to at least 155°F (68°C) for 17 seconds.

