



# ¿Se puede comer con seguridad?

Use un termómetro de alimentos para estar **SEGURO**.

**165°F**



Todas las aves  
Enteras, partes, molidas

**160°F**



Carne molida y platos con huevo  
Carne de res, ternera, cerdo y cordero



**145°F**



Pescado

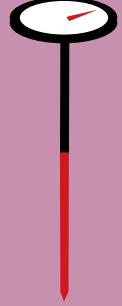


Filetes, chuletas y asados

Dejar reposar por 3 minutos más antes de comer  
la carne de res, ternera, cerdo y cordero



Termómetro dial  
Área sensible de 2"



Termómetro digital  
Área sensible de 1/2"