

Ποιες τροφές απαγορεύεται να βάζετε στο φούρνο μικροκυμάτων

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Σίγουρα από τότε που αγοράσατε φούρνο μικροκυμάτων, το ζέσταμα του φαγητού έχει γίνει παιχνιδάκι, σε χρόνο μηδέν.

Ωστόσο, το πιο πιθανό είναι ότι δεν γνωρίζετε ποιες τροφές, μαγειρικά σκεύη και υλικά απαγορεύεται να βάζετε στο φούρνο μικροκυμάτων, προκειμένου να μη βρεθείτε προ δυσάρεστων εκπλήξεων.

Μαγειρικά σκεύη

Απαγορεύονται τα μεταλλικά

Κατά τη λειτουργία του, ο φούρνος εκπέμπει μικροκύματα. Ωστόσο, αυτά αντανακλώνται στις μεταλλικές επιφάνειες, με αποτέλεσμα να προκληθεί βλάβη ή ακόμη και έκρηξη.

Όχι δια ροπάλου στο αλουμινόχαρτο

Αν κάνετε το λάθος να τοποθετήσετε αλουμινόχαρτο σε πολύ μικρό χρόνο θα πάρει φωτιά. Προτιμήστε ένα πιάτο αν θέλετε να σκεπάσετε το φαγητό σας.

Προσοχή στο πλαστικά σκεύη

Μπορείτε να τοποθετήσετε πλαστικά σκεύη, μόνο αν φέρουν την ειδική σήμανση.

Τροφές

Καυτερές πιπεριές

Ειδικά οι αποξηραμένες, λόγω της καψαϊκίνης που περιέχουν, αφήνουν μια πολύ δυσάρεστη οσμή αν ζεσταθούν στο φούρνο μικροκυμάτων.

Ψωμί

Μετά από μόλις 10 δευτερόλεπτα, η υγρασία θα κάνει το ψωμί σου σκληρό και σαν λάστιχο, όπως το μπαγιάτικο. Προτιμήστε καλύτερα μία τοστιέρα για να το ζεστάνετε.

Αυγά με τσόφλι

Όπως και με τα φρούτα με φλούδα, έτσι και το αυγό μετά από λίγο θα προκαλέσει μία μικρή έκρηξη. Το εσωτερικό θα ζεσταθεί αρκετά και ο ατμός δε θα έχει από πουθενά να βγει με αποτέλεσμα να σκάσει.

Φρούτα με τη φλούδα

Γνωρίζετε ότι φρούτα όπως τα σταφύλια και οι σταφίδες μπορεί να εκραγούν. Αν είναι, λοιπόν, απαραίτητο να τα βάλετε στα μικροκύματα, φροντίστε να τα έχετε τρυπήσει πρώτα.

Προσοχή στο νερό

Είναι ο πιο γρήγορος τρόπος να βράσετε μία κούπα νερού, ωστόσο αν τη βγάλετε απότομα είναι πιθανό να σας προκαλέσει εγκαύματα. Προτιμάτε το βραστήρα.

Πηγή: onmed.gr