

## 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](http://onmed.gr)