Cinque regole auree nell’utilizzo del microonde

k6591375-fab4baca

Gregori Nalon dà qualche suggerimento per utilizzare al meglio il forno a micoroonde in cucina.

[caption id="attachment_92870" align="alignright" width="300"]Gregori Nalon Gregori Nalon[/caption]

- Quando un liquido vien riscaldato in contenitori a pareti lisce, questi possono raggiungere una condizione dove la temperatura è superiore di alcuni gradi a quella di ebollizione. Quando si afferra il contenitore per toglierlo dal forno, l’ebollizione può iniziare in modo esplosivo e può essere causa di gravi ustioni.
- I contenitori chiusi possono esplodere a causa della pressione del vapore che si produce all’interno.
- Molti materiali, se riscaldati troppo a lungo, possono carbonizzare ed incendiarsi.
- Fogli di alluminio, stoviglie in ceramica decorate con metalli e oggetti contenenti metalli possono produrre scintille se esposti alle microonde.
- Il metallo di alcuni contenitori (decorazioni ecc) può fondere e contaminare il cibo e si possono generare vapori tossici dai materiali investiti dalla scarica.

Forni a microonde: cosa occorre sapere