### TENDENCIAS

### iPor favor! nunca pongas esto en el microondas

### 1. Huevos enteros

### Wikimedia Commons / Timothy Titus

Aunque se pueden cocinar huevos revueltos en el microondas, nunca pongas un huevo entero en un microondas.

De acuerdo con se calientan demasiado rápido, y el vapor que se acumula dentro del huevo no podrá escapar a través de los poros lo suficientemente rápido. Esto hará que la cáscara explote y organice un gran lío en el microondas.

### 2. Envases de almacenaje no etiquetados para su uso en microondas

## Wikimedia Commons / Donmike10 Algunos recipientes de plástico están hechos específicamente para su uso en microondas y se etiquetan como tales. Sin embargo, si se utiliza cualquier recipiente de plástico en el microondas, se corre el riesgo de que los productos químicos del envase acaben en tu comida, de acuerdo con la Escuela de Medicina de Harvard. 3. Uvas

### Wikimedia Commons / domdomegg

Si sólo se pone un poco de una sustancia en un horno de microondas, la cantidad de energía y electricidad que entra en esa pequeña masa puede ser demasiado. Si no tienes cuidado con las uvas, en concreto, puedes terminar con una pequeña explosión lo suficientemente potente como para arruinar tu horno de microondas, de acuerdo con el Departamento de Física de la Universidad de Illinois en Urbana-Champaign.

### 4. Platos con partes metálicas

# Wikimedia Commons / Tim Evanson Todos sabemos que poner metal en el microondas es un gran "NO". Se puede iniciar un incendio o causar una explosión. Pero puede ser fácil poner sin pensar un plato o una taza con adornos metálicos en el microondas sin que siquiera nos demos cuenta. 5. Bolsas de papel



6. Envases de espuma de poliestireno no señalados
Wikimedia Commons / BrokenSphere
Al igual que todos los demás materiales que contienen plástico, debes comprobar si el envase de espuma de $\alpha$
poliestireno es apto para microondas. Algunos envases de espuma de poliestireno lo son, mientras que otros contienen sustancias químicas que se filtrarán en la comida. Desde Harvard no puede hacer suficiente
hincapié en lo importante que es revisar la etiqueta.
7. Patata entera

con el intenso calor del microondas.

### Flickr / Miran Rijavec

Si no perforas la piel de una patata antes de colocarla en el horno de microondas es muy posible que explote. Al igual que ocurre con el huevo entero, el vapor de agua necesita un lugar para escapar.

Un simple consejo es agujerear la patata cruda con un tenedor varias veces de modo que evites tener líos innecesarios o fuertes explosiones que salen de la cocina.

8. Tazas o envases de líquidos transportables

## Flickr / F\_A Las tazas o envases de líquidos transportables suelen estar hechos de acero inoxidable o plástico. Como ya hemos dicho, el metal no debe entrar nunca en el microondas, ni el plástico no marcado claramente como apto para microondas. Este tipo de envases son para el café que se toma en marcha, pero no siempre están diseñados para calentarse en microondas. Hay una gran diferencia.

### 9. Pimientos picantes Wikimedia Commons / Psychonaught Los pimientos picantes puede ser una pesadilla para cocinar, a pesar de que son deliciosos. Si tocas la parte interior de un pimiento y luego te tocas los ojos, vas a tener problemas serios. Del mismo modo, si pones en un microondas pimientos picantes, el vapor liberado llevará esas mismas partículas picantes. Al abrir la puerta, podrías notar como una ráfaga muy picante se mete en los ojos y la garganta. No es divertido.

10. Nada en absoluto

### Flickr / Melinda

Si se pone en marcha un horno microondas sin nada dentro, no habrá ningún lugar donde pueda ir toda esa energía. De acuerdo con la Universidad de Virginia, cuando no hay nada que absorba las microondas a sí mismas, el magnetrón absorberá todas las que emite.

Esto es muy malo para la máquina y puede causar algún daño grave.

Fuente: El Ciudadano