

Veszélyes-e a mikrohullámú sütő?



A mikrohullámú sütőben elkészített élelmiszer ugyanolyan ízletes, mint bármely más módszerrel készült étel, ráadásul sokkal több vitamin, ásványi-és tápanyag marad benne, mint a hagyományos főzés során. Mindezek ellenére veszélyes is lehet, ha nem a megfelelő módon használják.

A mikrohullámú sütőben elkészített élelmiszer ugyanolyan ízletes, mint bármely más módszerrel készült étel, ráadásul sokkal több vitamin, ásványi-és tápanyag marad benne, mint a hagyományos főzés során. Mindezek ellenére a mikrohullámú sütő veszélyes is lehet, ha nem a megfelelő módon használják. A leggyakoribb veszélyforrást az egyenetlenül megfőzött ételek és a kiáramló gőz miatti forrázások jelentik. Fontos szem előtt tartanunk, hogy a mikrohullámú sütő alkalmatlan az üvegek és cumisüvegek sterilizálására.

[Tovább>>>](#)