

性命攸關！絕不能放進微波爐的 10 樣東西，很多人還不知道！

16-09-2021 湖南省消費者權益保護委員會

還記得網上曾有一段用微波爐加熱葡萄的視頻嗎？研究員在實驗中發現，兩顆葡萄放進微波爐後，竟然會產生電弧。

微波爐用起來非常方便，以至於很多人都沒注意，其實它是個“暴脾氣”！通過瞭解微波爐的加熱方式，我們就知道為什麼微波爐會那麼危險。

### 獨特的加熱方式

普通的廚具加熱，都是製造熱量，並把熱量傳遞給食物，達到加熱的效果，例如爐灶。

但是微波爐本身並不產熱，而是利用自身的磁控管，將電能轉換成微波，震盪食物分子，分子以每秒鐘 24 億 5 千萬次的速度快速振盪，這種震盪的宏觀表現就是食物被加熱了。

因為加熱方式特殊，所以，有些東西千萬不可放進去，輕則損壞微波爐，重則引發火災或爆炸。

### 微波爐不能放的東西

#### 一、雞蛋

傳統的加熱方式，是由外到內的，而微波爐的加熱方式，是全部均勻加熱。這就導致了微波爐加熱雞蛋是一件很危險的事。

因為雞蛋內部的受熱膨脹速度會比蛋殼快，而且會在雞蛋內產生很多水蒸氣。這些水蒸氣無處可逃，就會 boom~~~

#### 二、金屬餐具

雖然金屬常態下穩定、耐熱、不易燃，但是微波爐獨特的加熱方式，能讓金屬分子劇烈震動，使金屬餐具自燃。

### 三、錫紙

任何金屬，都不能放進微波爐，因為錫紙含有金屬，也不行。

### 四、紙袋

任何紙質物品都不應該放入微波爐中，微波爐連金屬都能點燃，何況是易燃的紙質？

### 五、牛奶盒

牛奶盒，大多數都是紙質，或是塑膠，甚至內襯錫紙，不論哪種材料，都是禁入微波爐的黑名單。

### 六、塑膠容器

多數塑膠不宜用微波爐加熱，能放進微波爐裡的塑膠，只有聚丙烯，如果不清楚，為了保險起見，除非本身就標註著可以加熱，否則不要加熱塑膠容器。

### 七、水果

有些水果含有鹽離子，在微波爐的震動之下，會產生強大的電場，比如葡萄、藍莓、聖女果等，放入微波爐就很有可能引發爆炸。

### 八、辣椒

加熱辣椒不會有什麼事情，但是當你打開微波爐門，熱辣椒中散發的化學物質會刺激雙眼並灼傷喉嚨，答應我，不要幹這種事好嗎？

### 九、液體

微波加熱液體時，水不會流動，只是溫度升高，有可能超過了沸點還沒有沸騰的跡象。但是稍有動靜，比如打開微波爐門，裡面的水就會猛烈沸騰，造成燙傷。

## 十、什麼也不放

讓微波爐空轉，也會出現意外。因為沒有東西吸收微波，磁電管（微波爐的主要部件）最後會吸收微波，然後自燃。

其實，只要不亂把東西放進去，微波爐是很安全的，而且使用得當的話，還會有你意想不到的神奇技巧。

## 微波爐的小技巧

### 一、果蔬去皮

- 1、剝蒜之前，先加熱十幾秒，然後再剝皮，簡直不要太輕鬆。
- 2、土豆泡水後用微波爐稍微加熱，也可以輕輕鬆鬆去皮。
- 3、在番茄底部劃個十字，然後加熱，也可以輕鬆去皮。

### 二、烘乾食物

餅乾、乾果，之類的食物，受潮之後，不僅口感變差，味道也大打折扣。但是只要食物還沒有變質，只要放進微波爐加熱，就可以恢復口感和味道。

### 三、去異味

毛巾、洗碗布、海綿沾上了異味，只需用清水沖洗，然後讓入微波爐加熱半分鐘即可，還可以起到高溫消毒的作用。

### 四、砧板快速去腥

將砧板弄濕，均勻刷上洗潔精，放入微波爐中，加熱一分鐘。取出，簡單沖洗即可，此時的砧板已經被充分消毒。

當然了，再好用的家電，也要注意日常保養，要不然小心它們忽然“罷工”哦！

## 微波爐日常維護

### 一、擺放位置有說法

微波爐要平放，遠離爐火和水龍頭，爐的兩側要放在通風處，並且與牆要保持 5 厘米的距離，便於擴散熱氣。

### 二、檢查線路

微波爐是用電的，凡是電器都得小心，定期檢查微波爐電源線、門四周和門鎖，如果發現損壞、閉合不良等要停止使用，以防電線短路或微波洩露。

### 三、保持清潔

用完了微波爐千萬別急著收起來，要用濕抹布擦洗，保持爐內清潔乾爽，特別是門縫或者開門之處，和微波爐爐腔內右側的微波饋入口，如果上面濺到食物殘渣容易被碳化，引起微波反射，燒壞磁控管。