

DIEHAUSBAUSEITE

IHRE FRAGEN IN GUTEN
HÄNDEN

Wie funktioniert eine Mikrowelle?

Wie funktioniert eine Mikrowelle – Tipps für die richtige Nutzung Ihrer Mikrowelle. Da die Steuerung Ihrer Haushaltsgeräte auch die Erhaltung ihrer Langlebigkeit durch sachgemäßen Gebrauch bedeutet, haben wir die wichtigsten Regeln für den richtigen Umgang mit einer Mikrowelle überprüft. Wie man in der Mikrowelle kocht, in welchen Gerichten und was sind die Pflegetipps: Wir sagen Ihnen alles!



"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-ND](#)

Gut kochen mit der Mikrowelle

Die Mikrowelle ist ein ganz besonderes Werkzeug zum Kochen und es ist notwendig zu wissen, wie man damit kocht, um sie richtig zu benutzen. Um sie zu meistern, müssen wir jedoch zuerst verstehen, wie sie funktioniert.

Das Prinzip einer Mikrowelle

Im Gegensatz zum traditionellen Kochen, wie bei einem Gasofen, der die Pfanne und dann das, was sie enthält, erwärmt, wirkt die Mikrowelle nur auf die Moleküle der Speisen. Tatsächlich wirken die Wellen auf die Wassermoleküle und schütteln sie, um Wärme zu erzeugen. Also:

Lebensmittel ohne oder mit unzureichender Wasserversorgung können oder können nicht ausreichend erwärmt werden. Dann ist es notwendig, Lebensmitteln, die es nicht enthalten, Wasser hinzuzufügen: zum Beispiel Schokolade zu schmelzen. Achtung: Auch nicht zu viel Wasser einfüllen, da die Wellen sonst nur auf die Wassermasse einwirken würden.

Da die Mikrowelle auf Wasserpartikel wirkt, diese aber bei 100°C verdunsten, ist die Mikrowelle für Gerichte, die eine höhere Temperatur erfordern, nicht erforderlich. Das ist auch der Grund, warum Lebensmittel in der Mikrowelle nicht braun werden.

Lebensmittel, die mit Mikrowellen nicht verträglich sind

Tatsächlich kann man nicht in der Mikrowelle kochen:

- Eier oder Schalentiere mit der Schale: Schale und Schale können unter dem Dampfdruck explodieren, der durch das Rühren von Wasserpartikeln entsteht;
- zu große Fleischstücke wie z.B. Geflügel: Um gleichmäßig und bis zum Kern zu garen, benötigen sie eine wesentlich höhere Gartemperatur;

- Speck, in Scheiben geschnitten oder nicht: Das zu viel Salz in dieser Speise verhindert das Kochen und Sie erhalten nur eine getrocknete Scheibe;
- Frittieren: Unmöglich, in der Mikrowelle zu braten, die Temperatur des Öls wäre unkontrollierbar.

Welches Geschirr sollte in der Mikrowelle verwendet werden?

Mit einer Mikrowelle können Sie auch nicht einfach irgendein Gericht verwenden.

Geschirr welches in der Mikrowelle erlaubt ist:

Wenn der Hersteller nichts anderes vorschreibt, kann die Mikrowelle (im Mikrowellenmodus, wenn Sie eine kombinierte Version haben) daher nur mit Geschirr arbeiten:

- aus **Keramik**; [Sweese 103.101 Suppenschalen 4er Set aus Porzellan, Füllmenge 800 ml, Müslischale, Suppenschale,...](#)
- aus **Porzellan**; [Sweese 103.101 Suppenschalen 4er Set aus Porzellan, Füllmenge 800 ml, Müslischale, Suppenschale,...](#)
- in **Glas**; [Home Planet 3 Fächer 1050 ml Glas Brotdose mit Besteckset \(3er Set\) | BPA Frei Luftdicht klick Lock...](#)
- und gegebenenfalls zu diesem **Zweck vorgesehenes Kunststoffgeschirr**
- [Emsa 459061200 3-teiliges Mikrowellentopf-Set, 0,5 Liter, 1 Liter, 1,5 Liter, Kunststoff, Weiß,...](#)
- (**außer im Grillmodus für damit ausgerüstete Geräte!**).

Geschirr welches in der Mikrowelle verboten ist:

Geschirr und Geschirr aus Stahl, wie Aluminium und Edelstahl, werden jedoch aus mehreren Gründen, die wir näher beschreiben werden, von der Mikrowelle ausgeschlossen. In der Tat:

- Das Metall reagiert auf Wellen und erzeugt elektrische Entladungen und Funken, die den Motor Ihrer Mikrowelle (Magnetron) beschädigen können.
- Auch **Metall** lässt keine Wellen durch: Auch wenn es keinen Ausfluss gibt, kann Ihre Nahrung einfach nicht kochen.
- Aus den gleichen Gründen wird empfohlen, nur **Porzellan ohne Vergoldung** in der Mikrowelle zu nutzen.
- Schließlich sind **Holz**, **Steingut** oder **Terrakotta** poröse Materialien, die beim Kochen beschädigt oder verformt werden können. Sie sollten auch in der Mikrowelle vermieden werden.

Verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Mikrowelle.

Die richtige Verwendung Ihrer Mikrowelle bedeutet, sich um sie zu kümmern, um ihre Langlebigkeit zu gewährleisten. Ein paar gute Gewohnheiten genügen, um einen guten Zustand zu garantieren und Ihnen Unannehmlichkeiten zu ersparen:

- Schützen Sie Ihre Mikrowelle vor Spritzern mit der Kochglocke oder einer Kunststoffolie. Auf diese Weise vermeiden Sie Projektionen, besonders wenn Sie eine kombinierte Mikrowelle haben: Sie können den Boden hinter dem rotierenden Wärmenetz erreichen, in diesem Fall ist der Einsatz eines Spezialisten erforderlich.
- Senken Sie die Leistung Ihrer Mikrowelle und verlängern Sie die Garzeit, es vereinheitlicht die Temperatur, erfordert weniger Aufwand auf Ihrem Gerät und reduziert die Gefahr von Spritzern.
- Wechseln Sie bei Bedarf die Glühbirne oder die MiCA-Platte (die die Wellen leitet), die von verkrusteten Lebensmitteln gereinigt werden muss, um das Gerät nicht zu beschädigen.

Damit ist der Ratgeber zum Thema wie funktioniert eine Mikrowelle? an seinem Ende angekommen.

Downloaden und kostenlos Drucken
+ de 2000 Dokumente
Datenblätter, Ratgeber

<https://www.diehausbauseite.com/downloads/>



"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/)

Diehausbauseite, 2019

**Dieses Dokument ist ausschließliches Eigentum von
Diehausbauseite.**

**Sie dürfen dieses Dokument in seiner jetzigen Form kostenlos
weitergeben, jedoch nicht die Texte und Bilder ganz oder teilweise
verändern, weiterverkaufen oder verwenden.
ohne ausdrückliche Genehmigung von Diehausbauseite.com**