



Mivel a ezek a sütők az ételt nem melegítik fel teljesen, terjeszthetik a szalmonellát - figyelmeztet az R+V német biztosítótársaság. Marko Ostendorf, az R+V információs központjának orvosa kifejtette: "a mikrohullámú sütők nem melegítenek egyenletesen, ezáltal úgynevezett hideg pontok alakulnak ki. Ezekben a fészkekben pedig életben maradnak, és szaporodnak a baktériumok". Ennek megakadályozására a szakember javaslata szerint az ételt mennyiségének megfelelően négy-öt percig kell a legmagasabb fokozaton melegíteni.

Emellett hasznos, ha közben párszor megforgatjuk az, illetve ha lapos edényt használunk, mivel akkor a hullámoknak csak néhány centiméter mélyen kell az ételbe hatolniuk.

Ostendorf szerint érdemes az ételt a melegítés után még pár percig a mikrohullámú sütőben hagyni, ez alatt az idő alatt ugyanis a hő jobban szétterjed. Mivel a szárnyasokból készült ételek sokkal "fogékonyabbak" a szalmonellára, ezeket érdemesebb tűzhelyen vagy sütőben melegíteni.

*Forrás: MTI*