Мікрохвильова піч

Мікрохвильова піч — це побутовий прилад, який використовує електромагнітні хвилі для швидкого нагрівання та приготування їжі.

На сьогоднішній день-це не від’ємна техніка на сучасній кухні. По всьому світу існує дуже багато рецептів пов’язаних з приготуванням в мікрохвильовій печі. А страви які приготовані в мікрохвильовій дуже смачні і незвичайні.

**Як працює мікрохвильова?**

Мікрохвильова випромінює **мікрохвильові хвилі**, які спрямовуються на молекули води в їжі. Це змушує молекули води рухатись, що створює тепло. Це тепло, у свою чергу, нагріває їжу. Мікрохвильовий працюють дуже швидко завдяки високій частоті хвиль, яка дозволяє швидко прогрівати продукти без необхідності їх нагрівання через зовнішні шари, як це відбувається в духовках.

**Основні частини мікрохвильової печі:**

1. **Камера для приготування їжі** — це простір всередині приладу, де розміщується їжа. Вона може бути виготовлена зі сталі або жаростійкого пластику.
2. **Магнетрон** — це компонент, який генерує мікрохвилі. Магнетрон перетворює електричну енергію на хвилі, що й потім впливають на їжу.
3. **Поворотний диск** — це зазвичай пластикова пластина, яка обертається всередині мікрохвильовий, забезпечуючи рівномірне нагрівання продуктів.
4. **Керування** — сучасні мікрохвильові оснащені цифровими панелями або механічними кнопками для налаштування часу, потужності та вибору функцій.

**Переваги:**

* **Швидкість**: Мікрохвильова значно швидше нагріває або готує їжу в порівнянні з іншими приладами, такими як газові або електричні плити.
* **Зручність**: Мікрохвильової печі прості у використанні і зазвичай мають різні автоматичні програми для приготування їжі (наприклад, попкорн, піца, розморожування, гриль)
* **Економія енергії**: Вони споживають менше енергії, ніж духовки або плити, оскільки їжа нагрівається безпосередньо.

**Типи:**

* **Стандартні мікрохвильова піч** — для простого розігріву їжі.
* **Мікрохвильова піч з грилем** — додатково дозволяють підсмажити їжу, даючи їй хрустку текстуру.
* **Мікрохвильова піч з конвекцією** — ці моделі мають можливість функціонувати як звичайна духовка, дозволяючи пекти і запікати.

**Рекомендації:**

* Використовуйте **посуд, який підходить для мікрохвильової** — спеціальний пластик, скло або кераміка. Уникайте металевих предметів, оскільки це може призвести до іскріння.
* Вибирайте мікрохвильову піч з необхідними функціями для вашого типу використання — якщо вам потрібно не лише розігрівати їжу, а й готувати складніші страви, обирайте модель з грилем чи конвекцією.
* **Правила безпеки:**
* Не варто вмикати порожню мікрохвильову. Коли всередині немає продуктів що містять воду, камера накопичує енергію, яка нікуди не виходить, в результаті чого пригорає пластинка, що захищає генератор хвиль;
* Не грійте продуктів де обмаль води. Краще не нагрівати насіння, горіхи, сухофрукти, сухарики. Окремий випадок – попкорн, в нього виробник додає масло і воду – отже це безпечно. З цієї ж причини не можна стерилізувати в НВЧ печі порожні банки;
* Використовувати тільки спеціальний посуд без металевих частин (небезпечні навіть "облямівки" з фарби, що містить метал, або фольга). Метал є провідником і може стати причиною короткого замикання;
* не варіть яєць в мікрохвильовій, вони, швидше за все, вибухнуть, оскільки будуть занадто сильно прогріватися за короткий проміжок часу;
* розігріваючи рідкі продукти і супи накривайте ємність пластиковою кришкою. Це і практична порада, і захід безпеки. Потрібно буде менше мити камеру, а жир і бруд не потраплятимуть на захисну пластину випромінювача. Якщо на цій пластині збереться занадто багато жиру і бруду, може статися пробій;
* не варто мити сенсорні панелі і внутрішню камеру печі агресивними жиророзчинними засобами, бо вони можуть пошкодити ту саму захисну пластину, або потрапити до швів між кнопками і стати причиною короткого замикання.

Ось так, мікрохвильова піч — це універсальний прилад, який здатний не лише швидко розігрівати їжу, а й допомагати у приготуванні різноманітних страв.