

Las ondas emitidas rebotan en las paredes internas del microondas, calentándose menos el centro del plato

- Deposita el alimento en los bordes del plato, no en el centro
- Utiliza moldes tipo "corona" para conseguir una cocción mucho más homogénea
- Utiliza recipientes que no sean muy porosos (barro y loza), ya que dificultan la cocción
- Usa recipientes de vidrio y silicona, ya que son muy adecuados para el microondas
- Hay plásticos alimentarios empleados en el packaging de los productos, que son aptos para ir al microondas
- Nunca introducir plásticos ligeros (como vasos y platos de fiestas infantiles), ya que muchos se funden a 50 °C
- Antes de introducir cualquier envase en el microondas, asegurarnos que incluya el logo: **Apto para microondas**. Suele estar representado con el dibujo de unas ondas