Les bols et mugs en terre cuite passés au micro ondes se dégradent rapidement quand la durée ou l'intensité de la cuisson d'un aliment est trop importante.



Domaine public, via Pixabay

Pouvez-vous m'indiquer les matières les plus adaptées pour la vaisselle dans le cadre d'un usage quotidien du micro ondes ? Merci.

Réponse apportée le 08/23/2012 par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse, révisée le 23/08/2016

En effet, la terre cuite absorbe les micro-ondes et allonge le temps de cuisson ou de réchauffage. Le plat devient très chaud et s'abîme à la longue.

Les bases ou sites consultés donnent tous les mêmes conseils. Le service Foire aux questions de Darty a traité récemment une question similaire.

« Quel plat puis-je utiliser dans mon four à micro-ondes ?

Réponse : En premier lieu, bannissez tous les ustensiles contenant du métal. Le plastique Vous pouvez utiliser des récipients en plastique mais uniquement si le temps de cuisson est court. Si celui-ci est trop long, les aliments chauds risquent de déformer ou de faire fondre les récipients en plastique. Le carton Les assiettes et récipients en carton peuvent être utilisés à condition que le temps de cuisson soit court, et que les aliments qui doivent être cuits aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. Le verre Le pyrex fait partie des matériaux parfaitement adaptés à la cuisson en mode micro-onde. Toutefois, n'utilisez pas de récipients en verre délicat, tels que les grands verres ou les verres à vin, car ils risquent de se briser. Les plats en poterie, grès ou céramique Les récipients fabriqués avec ces matériaux peuvent généralement être utilisés mais il est préférable de les tester avant. Vous avez un doute sur l'un de vos plats ? Vous pouvez faire un test pour voir s'ils sont bien adaptés à la cuisson au micro-ondes. Placez votre plat à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode micro-ondes, sur la position de puissance élevée pendant 1 minute. – Si l'eau se réchauffe, mais que l'ustensile est froid au toucher, cela signifie que l'ustensile peut être utilisé dans votre four à micro-ondes. – En revanche, si l'eau ne change pas de température, mais que l'ustensile devient chaud, cela signifie que les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile. Cet ustensile ne peut donc pas être utilisé dans un four à micro-ondes. » Lien du site :

Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter cet ouvrage trouvé sur notre catalogue en ligne :

La cuisine au micro-ondes / L. et M. Landra. – De Vecchi – 1998 cote **641.40 LAN**
Résumé : Explique comment utiliser les différentes fonctions du four à micro-ondes, **les accessoires adaptés**, comment cuisiner la viande, le poisson, les oeufs, les fromages, les féculents, et savoir élaborer entrées, plats principaux,

desserts, etc. Cordialement,

Eurêkoi – Bibliothèque publique d’information