

Los terribles errores que seguro cometés al usar el microondas

17/07/2025



Aunque el microondas es uno de los electrodomésticos más usados en la cocina, muchas personas cometen **errores** sin darse cuenta cada vez que lo utilizan. Estas malas prácticas no solo afectan su vida útil, sino también la calidad de los alimentos e incluso pueden poner en riesgo tu seguridad.

Usarlo correctamente es clave para evitar accidentes y mantenerlo funcionando por más tiempo. Con pequeños cambios en la rutina diaria, es posible evitar los errores más comunes y sacarle el máximo provecho a este aparato tan práctico.

Los 3 errores más comunes al usar

el microondas

- **Calentar comida en recipientes no aptos:** plásticos comunes o envases de delivery pueden liberar sustancias tóxicas o derretirse dentro del microondas.
- **No tapar los alimentos:** calentar comida sin cubrirla hace que las salpicaduras ensucien las paredes internas y generen malos olores.
- **Poner objetos metálicos o papel aluminio:** este es uno de los errores más peligrosos, ya que puede provocar chispas y hasta incendios.

Cómo cuidar correctamente el microondas

- **Usá recipientes aptos para microondas,** preferiblemente de vidrio o plástico certificado.
- **Tapá siempre los alimentos** con tapas especiales o papel film apto para evitar salpicaduras.
- **Limpiá el microondas regularmente** con un paño húmedo y productos suaves para evitar acumulación de grasa y malos olores.
- **Nunca metas metales ni papel aluminio,** aunque sea por pocos segundos.
- **Evitá el sobrecalentamiento de líquidos,** ya que pueden explotar al sacarlos.

Fuente; TN