

## هر آنچه که لازم است تا درباره ظروف مورد استفاده در مایکروفر بدانید!

با افزایش نرخ فروش مایکروفر در بازارهای تجاری ظروف خوراک پزی در اشکال مختلفی از جمله شیشه ای، سرامیکی، پلاستیکی و کاغذی تولید می شوند. برخی ظروف قابل استفاده در مایکروفر ها را می توان در فریزر و یخچال و حتی فر نیز استفاده کرد. استفاده مناسب از مایکروفر مستلزم استفاده صحیح از ظروف مناسب است. برخی از ظروف در مایکروفر بسیار داغ شده و مشکلاتی را ایجاد می کنند. عموماً ظروفی که برای استفاده در مایکروفر مناسب هستند هنگام جذب انرژی توسط غذا گرم نمی شوند. برای درک اینکه آیا این ظرف برای استفاده در مایکروفر مناسب است یا نه می توان آزمایشی ساده انجام داد بدین صورت که ظرف مورد نظر را همراه با یک لیوان آب سرد با قدرت 100٪ و زمان 1 دقیقه درون دستگاه می گذاریم. اگر که آب گرم شد و ظرف سرد باقی ماند این ظرف برای استفاده مناسب و به اصطلاحی Microwave-safe می باشد. اگر ظرف مورد نظر گرم یا داغ شد نباید از آن استفاده کرد.

ظرفی که در مایکروفر استفاده می شود بایست این قابلیت را داشته باشد که امواج را هم از خود و هم از غذا عبور دهد. برخلاف توهم عمومی از برخی ظروف فلزی نیز میتوان استفاده کرد. خاصیت منعکس کننده این ظروف گاهی اوقات باعث محافظت برخی مناطق در مقابل بیش از حد داغ شدن می شود. فویل‌های آلومینیومی (مخصوص) برای پوشش دادن، سیخ های کوچک و ظروف کم عمق را می توان در مایکروفرها استفاده کرد

هر چند که فلزات می بایست حداقل 1 اینچ (2/54 سانتی متر) با دیواره های مایکروفر فاصله داشته باشند و ظروف عمیق و ماهیتابه های آهنی برای استفاده مناسب نیستند. به طور کلی ظروف کم عمق نسبت به نوع عمیق آن اثر بهتری دارد. ظروف گرد ترجیحاً بهتر از مربعی یا مستطیلی است. بدین علت که امواج مایکروفر در خط مستقیم سیر می کنند و در داخل فضای دستگاه بدون هیچ الگوی مشخصی حرکت می کنند. از این رو لبه های تیز بیشتر در معرض انرژی مایکروفر قرار گرفته و غذای موجود در این نواحی قبل از پخته شدن وسط غذا کاملاً خشک می شود.

اغلب پلاستیکها انرژی مایکروفر را از خود عبور داده و برای استفاده در مایکروفر مناسب هستند. پلاستیکهای گوناگونی وجود دارند و کیفیت پلاستیکهای قابل استفاده در مایکروفر بالاست و امنیت و سلامت مناسبی دارد. پلاستیکهای "مهندسی" (نوع صنعتی بادوام و محکم) که خیلی هم از دیگر پلاستیکها گرانتر نیستند به مایکروفر آسیب می رساند.

انجمن صنعت پلاستیک روش تستی را ایجاد نموده تا سازندگان ظروف پخت و پز پلاستیکی از آن به عنوان یک خط مشی در ارزیابی دوام و ایمنی محصولات خود استفاده کنند. به تازگی، ظروف پلاستیکی بادوام که به مایکروفر آسیبی نمی رساند در تنوعی از رنگها و شکل‌های مختلف از ظروف دیزی گرفته تا تابه های مافین (کیک کوچکی که گرم مصرف می شود) به بازار عرضه شده است. برخی از این ظروف را حتی می توان در فر البته با حرارت پایین استفاده کرد.

به طور کلی پلاستیکها در مقابل لکه و شکستن مقاوم و این قابلیت را دارند که در فریزر استفاده شوند. اما تولید همزمان بخار و حرارت داغ در مایکروفر می تواند در برخی از پلاستیکهای کم دوام پیش از ایجاد کند و آنرا از شکل واقعی خود خارج کند. آن دسته از ظروف که برچسب مقاومت در مقابل آب جوش را دارند یا قابل استفاده در ماشین ظرفشویی است اغلب برای استفاده در مایکروفر هم توصیه می شود به این خاطر که می توانند گرمای غذا را در مدت زمانهای کوتاه گرم شدن و یخ زدایی حفظ کنند بدون اینکه ذوب شده یا تغییر شکل بدهند.

برای پخت و پز صحیح، زیرینهای خارجی مانند PBT (پلی بوتیل ترفئالات پلی استر)، TPX (پلی متیل پنتن) و غیره، نقطه ذوبی بین 350 تا 450 درجه دارند. سازندگان میکروفرها برای ظروف ملامین معمولا زمان پخت 1 یا 2 دقیقه را پیشنهاد می کنند. علت این توصیه اینست که این ظروف بسیار داغ شده و سطح آن سوخته یا ترک می خورد. چوب و مواد طبیعی از جمله حصیر معمولا محدود به همین زمان پخت می باشد. رطوبت و چربی ذاتی چوب انرژی میکروفر را جذب نموده و باعث گرم شدن چوب و نهایتا منجر به خشک شدن، ترک خوردن و سوختن سطح می شود.

سرامیک ها، در برگیرنده ظروف سفالی، برای استفاده در میکروفر مناسب هستند. اما سازندگان میکروفر توصیه می کنند که در ابتدا آنرا تست کرد. برخی عناصری که انرژی میکروفر را جذب می کنند و به سرعت به درجه حرارت بالایی می رسند در برخی از ظروف سرامیک موجود است. میزان زیاد این عناصر منجر به داغ شدن بیش از حد ظرف و شکستن می شود.

ظروف شیشه ای به عنوان مقاوم به گرما شناخته می شوند. در حالیکه اغلب ظروف شیشه - سرامیک (شیشه-سرامیکها مواد جامد چندبلوری هستند که با اعمال فرایند کنترل شده تبلور بر روی شیشه پایه حاصل می شوند) به دسته لعاب دار یا بی لعاب طبقه بندی می شود. اغلب سازندگان استفاده از ظروف مقاوم به گرما و ظروف شیشه - سرامیک را توصیه می کنند. ظروف شیشه ای مقاوم به گرما در مقابل گرمای زیاد و ناموزون در میکروفر سالم نمی مانند برای مثال شیشه در زمانی که غذا گرم می شود سرد باقی می ماند. سپس غذای گرم حرارت را از جایی که با شیشه در تماس است انتقال می دهد که باعث گرما دادن ناموزون شده که منجر به شکستگی ظروف شیشه ای می شود که گرما مقاوم نیست. ظروف شیشه - سرامیک لعاب دار برای استفاده در میکروفر توصیه نمی شوند. لعاب شامل درصد نسبتا بالایی از عناصری است که انرژی میکروفر را جذب می کند و باعث می شود که ظرف به سرعت به درجه حرارت بالا برسد. این موضوع منجر به شکستگی و سوختن یا پخش شدن می شود اگر که توسط کسی که این انتظار را ندارد که خود ظرف یا لیوان داغ شده باشد بدون دستگیره برداشته شوند. ظروف شیشه - سرامیک بدون لعاب و ظروف مقاوم به گرما قویا توسط سازندگان برای استفاده در میکروفر و فر توصیه می شوند زیرا بدون منفذ هستند و رطوبت غذا را جذب نمی کنند.

ماشین ظرفشویی	فریزر	فر	مایکروفر	نوع
بلی	بلی	بلی	بلی	شیشه مقاوم به گرما
بلی	بلی	بلی	بلی	شیشه - سرامیک
---	*	**	*	ظروف سفالی
خیر	بلی	خیر	بلی (زمان کوتاه)	کاغذ**
خیر	خیر	خیر	بلی (زمان کوتاه)	نی / چوب
*	*	بلی*	بلی*	پلاستیک
*	بلی	*	خیر	ظروف فلزی
*	*	*	خیر*	ظروف شیشه ای که تزیینات فلزی دارد
بلی	بلی	بلی	خیر	چینی آلات لعابدار
بلی	بلی	بلی	بلی	چینی آلات بدون لعاب
*	توصیه نمیشود	خیر	خیر	کریستال / بلور تراشیده
بلی	خیر	خیر	بلی	ظروف مخصوص مایکروفر

\* به دستورات سازنده توجه کنید.

\*\* برخی از ظروف مایکروفر از قسمتهای فلزی برای پوشش دهی استفاده می کنند که Microwave-safe می باشد.

\*\*\* شامل محصولات کاغذی که مناسب مایکروفر است نمی شود