

Допустим, нам нужно разогреть в микроволновке суп. Её энергии за несколько минут хватит только на эту жидкость глубиной 2–3 см. Кроме того, обычно мы ставим суп в керамической посуде. В ней со временем при мытье образуются микротрещины, в которых копится влага. Именно поэтому посуда нагревается в микроволновой печи так быстро.

Лучше всего для разогрева в микроволновке брать посуду с маркировкой для СВЧ-печи. Также подойдёт пищевой пластик (для разогрева можно использовать посуду с маркировкой РР в треугольнике с цифрой 5), силиконовые формы (но если при сгибании остаётся белый след, то лучше отказаться от покупки), керамику (будет сильно нагреваться), жаропрочное стекло (лучший вариант).