

أخصائي يكشف 9 مواد من الخطر وضعها في الميكرويف

27 أبريل، 2026



حذّر أخصائي سلامة وجودة الغذاء فهد السعيد من عدد من المواد والأدوات التي يُمنع وضعها داخل الميكرويف، لما قد تسببه من مخاطر صحية أو حوادث أثناء الاستخدام.

وأوضح السعيد أن من أبرز هذه المواد: ورق الألمنيوم (القصدير)، وأكياس الورق، وأكياس النايلون، إضافة إلى الأكواب (mug) غير المخصصة للميكرويف.

كما نبّه إلى خطورة سلق البيض داخل الميكرويف، وكذلك وضع الفلفل الحار الذي قد يسبب انتشار رذاذه وإيذاء العينين.

وشملت التحذيرات أيضاً أواني البوليسترين أو الفلين، وكراتين الأطعمة الجاهزة (Take away)، إلى جانب تسخين الماء بشكل مباشر