



---

# Fiche d'information

---

## **La production d'étincelles lors de la cuisson de légumes au four à micro-ondes**

Les légumes mis à cuire dans un four à micro-ondes peuvent provoquer des étincelles. De plus, en les examinant de près, on pourra constater la présence de petites brûlures à la surface des légumes.

Les légumes denses comme les haricots verts, les carottes et les poivrons verts contiennent une plus forte concentration de minéraux que d'autres produits alimentaires, notamment du fer, du magnésium et du sélénium.

### **Effet d'étincelle dans le four à micro-ondes**

Les minéraux agissent comme de minuscules morceaux de métal et créent des effets d'étincelles dans un four à micro-ondes. Les étincelles sont produites lorsque les micro-ondes se reflètent ou rebondissent sur le métal. L'effet d'étincelles ne nuit en rien aux aliments, mais il empêche que ceux-ci ne cuisent à fond.

Un effet d'étincelle prolongé peut endommager le tube à magnétrons du four.

Pour en savoir davantage sur la salubrité des aliments, visitez le site Web de l'ACIA à :

[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

janvier 2004  
P0339F-04