

Mikrowelle

An der Mikrowelle die richtige Wattzahl einstellen

Benutzen Sie immer [mikrowellengeeignetes Geschirr](#), wenn Sie Ihre Speisen mit der Mikrowelle zubereiten möchten. Nachdem Sie die Tür geschlossen haben, stellen Sie die gewünschte Watt-Leistung wie in der Gebrauchsanleitung des jeweiligen Gerätes beschrieben ein. Einen Überblick über die wichtigsten Leistungsstufen haben wir hier zusammengefasst.

- **1000 Watt:** Hierbei handelt es sich um die höchste Leistungsstufe. Sie können damit Flüssigkeiten erhitzen. Nach kurzer Zeit schmeckt damit ein kalt gewordener Kaffee wieder wie frisch aus der Kaffeemaschine.
- **850 bis 600 Watt:** Die Leistungsstufen können Sie für alles benutzen. Egal ob Sie etwas aufwärmen, garen, kochen oder sogar braten möchten, das alles ist möglich. Sie können damit wunderbar auch [feste Konsistenzen schmelzen](#). Kuvertüren, Schokolade oder auch fest gewordener Tortenguss sind nach kürzester Zeit wieder gebrauchsfertig.
- **450 bis 360 Watt:** Auch diese Leistungsstufen eignen sich zum Erhitzen oder Braten. Haben Sie [Gerichte](#), die aus mehreren Komponenten bestehen (z.B. Kartoffeln, Gemüse und Fleisch auf einem Teller), werden diese gleichmäßig in der Mikrowelle erwärmt. Damit die Flüssigkeit nicht verdunstet, sollten Sie den Teller oder das Gefäß mit einem geeigneten Deckel abdecken.
- **250 bis 180 Watt:** Diese Leistungsstufen können Sie nutzen, wenn Sie [Speisen auftauen](#) möchten. Insbesondere Fleisch und Geflügel lassen sich so gut auftauen, aber auch Brötchen. Bereiten Sie Speisen zu, die quellen müssen, können Sie das Quellen ebenfalls in dieser Einstellung vornehmen.
- **90 Watt:** Diese Stufe nutzen Sie immer dann, wenn Sie etwas auftauen möchten und es sich dabei um eine empfindliche Speise handelt. Hierzu gehören z.B. [Butter](#) und Quark. Sie können 90 Watt aber auch dafür benutzen, um Speisen warmzuhalten.

Revision #1

Created 2024-11-18 16:37:45 UTC by willi

Updated 2024-11-18 16:38:04 UTC by willi