

IMPORTANT DANGER éventuel : L'EAU DANS LE FOUR MICRO-ONDES

Il faut absolument se donner 30 secondes pour lire ce qui suit.
C'est un phénomène connu et sous estimé!
De nombreuses personnes ne sont pas au courant...

Il y a environ cinq jours, mon fils de 26 ans décide de prendre une tasse de café instantané.
Il prend une tasse d'eau et la met dans le four micro-ondes, pour la réchauffer (chose qu'il avait fait à maintes reprises).

Je ne sais pas exactement combien de temps il a mis sur la minuterie mais il m'a dit qu'il voulait porter sa tasse à ébullition.
Lorsque la minuterie s'est arrêtée, il enlève la tasse du four micro onde
En prenant la tasse, il note que l'eau ne bout pas.

Soudain l'eau de la tasse, "explose" vers son visage.

La tasse semblait normale jusqu'à ce que toute l'eau lui éclate au visage dû à une accumulation d'énergie.

Il a subi des brûlures au premier et deuxième degré au visage, qui restera probablement marqué. De plus, il a perdu partiellement la vue de son œil gauche.

Lorsqu'il est arrivé à l'hôpital, le médecin lui a dit que c'était un fait courant, et que l'eau seule ne devrait JAMAIS être réchauffée au four micro-ondes :

Si l'eau est mise pour être réchauffée de cette manière, quelque chose d'autre doit être introduit dans la tasse, tel un bâton de bois ou une poche de thé (sans agrafe métallique), afin de diffuser l'énergie.

Voici ce qu'un professeur de sciences nous dit sur le sujet :

"J'ai déjà constaté ce genre d'événement dans le passé. Ceci est causé par un phénomène connu sous le nom de sur-échauffement.

Ça se produit lorsque l'eau est chauffée et plus particulièrement lorsque le contenant est neuf...
Ce qui se produit est que l'eau se réchauffe plus rapidement que les bulles de vapeur qui peuvent se produire. Considérant que les bulles ne peuvent se former et dégager la chaleur accumulée, le liquide ne bout pas, chauffe, chauffe, et dépasse son point d'ébullition.

Lorsque l'eau est déplacée soudainement, il se produit un choc thermique suffisant pour causer la création rapide de bulles qui expulsent l'eau chaude. La formation rapide de bulles est également la raison pour laquelle les liquides carbonisés (Coca, Bière, Champagne...), se déversent violemment lorsqu'ils sont agités avant de les ouvrir."

Prière de faire circuler ces informations aux personnes que vous connaissez afin de prévenir des blessures graves et éviter de la souffrance aux autres.

Francine DESCHENES Infirmière, B.Sc.
Assistante-recherche clinique en pneumologie Hôpital Laval,

PS Tout aliment passé au micro onde continue à cuire lorsqu'on le sort puisque les molécules sollicitées par les ondes sont toujours en action. C'est pourquoi il ne faut jamais manger directement ce qui sort du micro onde.