Hoy en día se pueden encontrar hornos de microondas en cualquier supermercado, algunos tan pequeños que parecería que sólo sirven para calentar una taza de leche.

Pero, ¿Cómo era el primer horno de microondas?.
El primer horno que salió a la venta era un enorme armatoste de metal pintado de blanco, medía 1.80 metros de alto y contaba con un gran sistema de refrigeración por agua. Por esto, pesaba al rededor de 340 kilogramos.
Fue la compañía Raytheon la que lo presentó en 1947 bajo el nombre de Radarange y su idea no se trataba de un electrodoméstico. Costaba más de 5,000 dólares, por lo que no fue un gran éxito de ventas.

El 25 de octubre de 1955, la empresa estadounidense Tappan, firmó un acuerdo con Raytheon y ofrecían una infraestructura más adecuada para introducir al aparato en el mercado doméstico, fue entonces cuando lanzaron el RL-1.
Este nuevo y revolucionario horno funcionaba con 220 Voltios y aunque ya se trataba de un electrodoméstico, su precio era de 1,300 dólares, por lo que se mantuvo Como un producto de lujo.
Fue hasta finales de los años 60 cuando ya se vendían por menos de 500 dólares y las estadísticas afirman que ya se encontraban en seis de cada diez hogares.

La idea del horno surgió al utilizar radares al comienzo de la segunda guerra mundial, cuando los físicos de la Universidad de Birmingham, Inglaterra, inventaron el magnetrón, un generador de microondas que mejoraba la capacidad del radar que los británicos utilizaban para poder detectar a los aviones alemanes.

El ingeniero Percy L. Spencer, comenzó a trabajar para Raytheon y afirmó que luego de trabajar con el magnetrón, se le derritió una barra de chocolate en su bolsillo. Creyó que fue un efecto por la radiación emitida, por lo que colocó unos granos de maíz para que recibieran la radiación y se convirtieron en palomitas.
Por lo tanto, el 8 de octubre de 1945, Spencer solicitó la patente para un método de tratado de alimentos mediante la energía de las ondas electromagnéticas.

Tal invento se completó con una caja metálica que permitiera que no escapen las radiaciones y se lograra un calentado más rápido.
Este calentamiento se produce cuando las moléculas que tienen carácter polar, como las del agua o las de las grasas oscilan mientras son estimuladas por las microondas. Entonces, la energía electromagnética se transforma en calorífica.