

Thế nào là một thiết bị inox tốt ?

Cùng là đồ dùng bằng inox nhưng các thiết bị thường được làm với các cấp độ khác nhau. Mức giá này cũng chênh lệch khá nhiều theo từng cấp độ..



Inox 18/8 và inox 18/10 là 2 loại được sử dụng phổ biến trong thiết bị bếp nhất hiện nay. Hay có tên gọi là inox 304. Số 18 ở đầu ký hiệu biểu thị cho lượng crôm và số 8 hoặc 10 ở phía sau thì biểu thị cho lượng ni-ken được sử dụng trong hợp chất inox. Theo đó với ký hiệu 18/8, loại inox này chứa 18% là crôm và 8% là ni-ken. Số thứ 2 càng lớn thì lượng ni-ken càng cao, mà ni-ken càng cao thì càng đảm bảo cho độ chống gỉ của sản phẩm.

Còn loại inox 18/0 (430) chứa rất ít ni-ken (chỉ 0,75%). Điều này khiến cho độ chống gỉ của nó giảm đi, không bằng loại inox 18/8 hay inox 18/10 nhưng vẫn có chất lượng tốt. Điểm đặc biệt ở loại inox này là nó vẫn còn khả năng hút nam châm. Điều này cũng khiến cho nó có giá thành rẻ hơn 2 loại trên.

Do đó, nếu sử dụng các thiết bị bếp cho nhà hàng chuyên nghiệp, bạn nên lựa chọn những loại inox có ni-ken cao như các sản phẩm đảm bảo cho đồ dùng bếp của mình luôn sáng bóng và chống gỉ hoàn hảo.

CÔNG TY TNHH TM ĐOÀN PHÁT Cung cấp đầy đủ mặt hàng Tấm , [inox Cuộn](#), Ống, La, Vê, Láp (cây đặc),... phục vụ các ngành: Sản xuất đồ gia dụng, các công trình bồn, bể, máy móc, trang thiết bị nhà bếp và các ngành nghề có sử dụng vật tư INOX với [giá inox](#) hợp lý .

Địa chỉ : 136 QL 1A, Phường Tam Bình, Quận Thủ Đức, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại : (08) 3729 2720 - (08) 3729 5712 - (08) 2215 7768 - Fax : (08) 5403 3503

Email : doanphatinox@vnn.vn

Bài viết liên quan

[Gia công chia cuộn/ xả băng inox](#)

[Sản xuất lưới đan inox](#)

[Giới thiệu một số sản phẩm inox tốt của đoàn phát](#)

[Đặt tính của inox](#)

[GIA INOX - SỰ KHÁC NHAU GIỮA INOX 304 VÀ 201](#)

[Trang trí đẹp nội ngoại thất với INOX](#)