

## Tìm hiểu về inox 201

Inox 201 là một trong những thành phần vật liệu inox được ưa chuộng nhất hiện nay do có giá cả thấp & ổn định, cho khả năng định hình tốt, chống ăn mòn

Inox 201 hay còn được gọi là thép không gỉ 201 – là một loại vật liệu được phát triển nhằm tiết kiệm Niken. Đây là một giải pháp thay thế chi phí thấp hơn cho việc sử dụng Crom & Niken trong thép không gỉ thông thường 301 hay 304 như chúng ta thường thấy. Nó không thể làm cứng bằng phương pháp xử lý nhiệt; bù lại có thể gia tăng độ bền bằng cách gia công nguội. Với những ưu điểm trên, loại vật liệu này được sử dụng nhiều để thay thế cho inox 301



*Inox 201 hay còn được gọi là thép không gỉ 201*

### Ứng dụng inox 201 trong cuộc sống:

- Phù hợp làm thiết bị nhưng chảo, nồi
- Làm Thiết bị chế biến thực phẩm nhưng không sử dụng cho những nơi có độ PH - Phù hợp trong việc trang trí nội thất, tạo vẻ đẹp sang trọng, hiện đại

- Khi dùng trong việc trang trí ngoại thất thì nên bảo trì thường xuyên

Loại vật liệu này có thể định hình bằng cách uốn hoặc các biện pháp gia công tương tự như thép không gỉ 301. Cụ thể, nó có thể được hàn bằng tất cả các phương pháp áp dụng cho 18% crom, 8% thép niken. Điều cần lưu ý là inox 201 sẽ dễ bị ăn mòn do bị ảnh hưởng bởi những vùng nhiệt của mối hàn



*Ứng dụng inox 201 trong đời sống*

## **NHỮNG ƯU ĐIỂM NỔI BẬT**

- **Độ bền và khả năng gia công**

Khối lượng riêng của thép không gỉ 201 thấp hơn so với inox 304, tuy nhiên độ bền lại cao hơn đến 10%. Cả 2 loại inox này đều có cùng độ dẫn nên cho khả năng uốn, tạo hình và dát mỏng giống như inox 304. Nhưng trên thực tế, trong một chừng mực nào đó thì Inox 304 vẫn dễ dát mỏng hơn và khi dát mỏng thì tiết kiệm năng lượng hơn so với Inox 201. Nguyên nhân chính là do sự ảnh hưởng của nguyên tố Mangan lên loại inox này, khiến thép không gỉ 201 cứng hơn so với Inox 304.

- **Khả năng chống ăn mòn**

Khả năng chống ăn mòn thấp hơn Inox 304 khoảng 2% nhưng khả năng chống rỉ bề mặt của loại inox này là rất tốt

- **Cách chọn inox 201 tốt**

- Chúng ta có thể dùng bi nam châm để thử, trong đó, loại nào cho cảm giác hút mạnh là pha sắt nhiều, chất

lượng kém, rất mau bị gỉ - cần cân nhắc khi sử dụng.

- Để an tâm về chất lượng, nên mua hàng có tem, nhãn của nhà sản xuất, có phiếu bảo hành sản phẩm.

- Loại inox có 2 - 3 lớp đáy rất dày nên khi búng tay vào đáy sẽ không nghe âm vang, còn những loại mỏng một đáy sẽ tạo ra âm thanh vang hơn. Do đó, một số nhà sản xuất làm hàng inox mỏng sẽ tạo thêm một lớp xi mạ ở đáy nhằm hãm thanh. Tuy nhiên, chúng ta vẫn có thể phát hiện được qua khối lượng, loại có thêm xi mạ dù không có âm thanh nhưng khi cầm lên, sản phẩm nhẹ tay hơn nhiều so với loại inox có độ dày thực sự.

- Sản phẩm tốt được đúc liền một khối, không có bất cứ gờ mối nối hay giáp mí nào. Những sản phẩm inox "hàn điểm" để lại vết cháy tạo thành chấm ở chỗ nối tay cầm hoặc giáp mí.

Từ những ưu điểm kể trên, có thể thấy rằng Inox 201 là sự lựa chọn phù hợp, tin cậy và đúng đắn cho mọi khách hàng. Nó vừa có khả năng chống ăn mòn giống loại inox 301 vừa có thể thay thế được cho inox 304 trong nhiều môi trường khắc nghiệt & đặc biệt, giá thành lại rất dễ chịu, phù hợp túi tiền của mọi đối tượng khách hàng.

## **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](#)

[Thế nào là một thiết bị inox tốt ?](#)

[Đặt tính của inox](#)

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

