

Làm thế nào để chọn được nồi inox tốt nhất

Hiện nay trên thị trường có khá nhiều nhãn hiệu xong nồi làm bằng inox như Happy Cook, Sunhouse, Elegan, Queen Star, Zebra, Goldsun...



Không có gì khó mua như nồi inox. Chúng có vô vàn mức giá đến nỗi bạn không thể nhìn mặt mà đoán giá bao nhiêu. Sở dĩ chúng vô giá như vậy là vì chất liệu rất phong phú. Hiện nay nồi niêu, xoong chảo inox được sản xuất từ 3 loại inox 18/10, 18/0 và 18/8. Inox 18/10 là loại không gỉ sét, bóng loáng tạo cảm giác sạch, vệ sinh, cao cấp, sang trọng và có giá thành cao. Inox 18/0 - 18/8 và các loại inox pha tạp chất kém chất lượng khác sẽ mau gỉ sét, thậm chí không phù hợp dùng cho thực phẩm.

Ngoài ra, bộ nồi 3 đáy (giúp tỏa nhiệt đều, tránh vết cháy đen khi nấu) đắt hơn hẳn nồi 1-2 đáy. Không chỉ là chất liệu và độ dày, giá thành còn phụ thuộc vào độ lớn nhỏ của nồi – thương hiệu, kiểu dáng, đa tính

năng (có dùng được cho bếp từ hay không?).



Điều khó là ở chỗ chất liệu inox rất khó thẩm định bằng mắt thường, muốn biết thật dỏm thì người tiêu dùng phải sử dụng qua một thời gian. Do đó mức giá cũng là một trong những cơ sở để phân biệt đồng – thau, vì cái nào cũng là nồi inox và ngoại hình na ná như nhau. Cũng vì tính vô giá đó mà các bà nội trợ hay đi siêu thị để lựa mua xoong nồi inox, đắt một tí nhưng không bị lừa, cũng như tránh tình trạng hết giá loạn xạ của các tiểu thương.

Tại các siêu thị, xoong nồi inox thường được đính trọn bộ, và hấp dẫn người mua hàng với mức giá giảm đặc biệt, có khi đến 50%. Tuy nhiên, vì là mặt hàng vô giá nên bạn chớ tin vào quảng cáo khuyến mãi. Hãy thử dạo một vòng và xem những sản phẩm khác, những bộ nồi 200.000 đồng (sau khi đã giảm 50%) lúc nào cũng mỏng te so với những bộ nồi 400.000 đồng (chưa giảm). Nên vậy bạn đừng vội vàng mua những nồi inox có giá rẻ nhé.



Nếu mua ngoài chợ, bạn không vướng bẫy giảm giá thì lại rơi vào bẫy hết giá. Sau đây là vài mẹo để nhận biết Inox tốt – xấu có tương xứng với mức giá đưa ra hay không:

- Inox tốt có vẻ ngoài chắc chắn từ tay vịn, nắp nồi, cầm khá nặng tay... Độ bóng loáng hoàn hảo. Nếu có nam châm, bạn cũng có thể cho hít thử. Nếu hít nhiều là Inox pha sắt, mau bị gỉ.

- Hàng chính hãng có hộp đầy đủ chi tiết, trên sản phẩm có tem, logo và phiếu bảo hành.

- Loại nồi có 2 - 3 lớp đáy rất dày khi búng tay vào đáy không có âm vang, còn loại mỏng một đáy sẽ tạo âm thanh vang hơn.

- Sản phẩm tốt được đúc liền một khối, không có bất cứ gờ do mối nối hay giáp mí nào. Sờ khắp bề mặt để xem độ phẳng, cũng như có phát hiện vết hàn – lồi lõm không.

- Những sản phẩm chưa dùng đã đen, không bóng loáng không phải do người bán treo bụi, có thể chúng đã bị ôxy hóa do thành phần kim loại kém.

CÔNG TY TNHH TM ĐOÀN PHÁT chuyên cung cấp vật tư ngành INOX, bán sỉ và lẻ các loại **INOX 316, 304, 201, 430,...**

- Cung cấp đầy đủ mặt hàng **Tấm inox**, Cuộn inox, Ống inox, 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.

- Chuyên cắt, chặt các loại INOX theo đúng quy cách , kích thước mà khách hàng đặt.
- Là đối tác tin cậy của rất nhiều nhà máy sản xuất sản phẩm INOX trên toàn thị trường Việt Nam cũng như các công trình xây dựng cầu đường, các nhà máy cơ khí chế tạo. chuyên cung cấp inox với [gia inox](#) hợp lý nhất

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](#)