Tuyệt Chiêu Phân Biệt Inox Thật Và Inox Giả

Hiện nay, inox trở thành loại vật liệu được ưa chuộng để sản xuất các thiết bị gia dụng hoặc thiết bị công nghiệp ngành bếp bởi những lợi ích tuyệt với mà inox mang lại. Những ưu điểm nổi bật của inox như: độ bền cao, không bị oxy hóa, luôn sáng bóng, tính dẻo dai và an toàn cho người sử dụng. Tuy nhiên, cùng với sự phát triển nhanh hiện nay, sự tiêu cực trong kinh doanh cũng diễn ra với tốc độ nhanh chóng và tinh vi hơn.

Inox là một trong những loại vật liệu bị làm giả rất nhiều. Vì muốn làm cho giá thành rẻ hơn và có lợi nhuận nhiều hơn, một số đơn vị không chần chừ sản xuất kim loại nhưng lại mạ kém chất lượng bên ngoài, pha tạp chất… rồi vô tư gắn nhãn mác inox khiến nhiều khách hàng nhầm lẫn, dễ mất niềm tin, hoang mang khi chọn lựa sản phẩm. Vì giá thành niken rất cao nên vì muốn giảm giá thành sản phẩm và tăng lợi nhuận lên, nhà sản xuất có thể thay niken bằng kim loại mangan. Chính sự thay đổi này là nguyên nhân làm cho vật liệu không có khả năng chịu được sự ăn mòn. Ngoài ra, các kim loại thường được dùng để làm giả inox là sắt, thép phủ một lớp crom hoặc nikel mỏng. Nhưng nếu các chất mạ là kim loại nặng và lẫn vào thức ăn sẽ rất nguy hiểm. Tích tụ kim loại năng lâu ngày trong cơ thể có nguy cơ dẫn đến các bệnh lý nguy hiểm như ung thư.

Khi bán hàng, nhà cung cấp cần chứng minh nguồn gốc xuất xứ của vật liệu và người mua hàng cũng cần có những kiến thức nhất định về đặc điểm của inox để phân biệt đâu là inox chất lượng, đâu là inox giả.

**Những cách phân biệt inox thật – inox giả đơn giản nhưng dễ áp dụng:**

**Căn cứ độ sáng bóng**

ta có thể dễ dàng phân biệt được inox thật – giả. Inox thật sẽ có độ sáng bóng và mịn màng hơn. Trong khi inox giả chỉ có độ sáng hơi mờ, ít nhẵn mịn. Ngoài ra, theo thời gian sử dụng, inox giả sẽ không giữ được độ sáng như ban đầu mà sẽ bắt đầu phai màu dần. Một số sản phẩm còn bị nổ bề mặt li ti, hoen ố…



**Dùng nam châm để kiểm tra inox thật giả**

là cách thường được sử dụng nhất. Đưa nam châm gần sản phẩm inox, nếu có lực hút diễn ra và lực kéo nặng nghĩa là đã có từ tính xuất hiện, nghĩa là không phải inox thật. Ngược lại, nếu lực hút rất nhẹ và lực kéo nhẹ thì là inox thật. Tuy nhiên cần lưu ý, loại thành phần của inox bạn mua là gì. Có inox không có từ tính nhưng có inox lại có từ tính nhẹ. Tùy vào thành phần inox mà các sản phẩm inox chất lượng hoặc là không hút từ hoặc nếu có chỉ hút nhẹ. Vì vậy, trước khi mua hàng cần phải xác định cụ thể loại inox cần mua.  Một số đặc điểm về từ tính của các loại inox phổ biến hiện nay:

- SUS430: nhiễm từ, dễ bị tác động của môi trường làm hoen ố

- SUS202: nhiễm từ, dễ bị tác động của môi trường làm hoen ố

- SUS201: không nhiễm từ (99%), bền với thời gian, song tránh tiếp xúc trực tiếp với axit hoặc muối

- SUS304: không nhiễm từ, có thể dùng trong mọi môi trường, luôn sáng bóng, đảm bảo an toàn thực phẩm

- SUS316: không nhiễm từ, có thể dùng trong mọi môi trường, kể cả những môi trường đòi hỏi độ sạch rất khắt khe.

**Dùng axit nóng 70 độ** **hoặc dung dịch thử chuyên dụng:**

Để kiểm tra. Bề mặt inox giả sẽ biến đổi thành màu đen sì nếu dùng axit 70 độ để kiểm tra vật liệu. Còn inox thật vẫn giữ nguyên màu sắc như ban đầu. Tuy nhiên, đối với các sản phẩm tinh vi hơn được mạ một lớp inox mỏng 304, việc dùng axit 70 độ đường như không có tác dụng nhưng qua thời gian sử dụng, lớp inox mỏng này sẽ bị bong tróc và kim loại phía trong sẽ bị gỉ.

**Test thành phần hóa học tại trung tâm kiểm nghiệm:**

để đảm bảo kiểm tra inox chất lượng hay không một cách chính xác nhất, chúng ta có thể đem sản phẩm đến trung tâm kiểm nghiệm để xác định thành phần cấu tạo hóa học của vật liệu. Với cách này, không những giúp xác định được inox thật giả mà còn xác định được loại/ mác inox. Các thành phần cơ bản trong thép không gỉ - inox như sau:

- Inox 201: 0.8% - 4.5% Niken và 7.1% Mangan

- Inox 304: 8.1% Niken và 1% Mangan

- Inox 430: 0% Niken và 18% Crom

Tuy nhiên, đây là phương thức kiểm nghiệm khá mất thời gian và tốn kém vì trung tâm cần thực hiện các bược nhất định và cũng cần thời gian để cung cấp các văn bản chính thức cho việc test này.

**Cách phân biệt sản phẩm inox cụ thể**

Nồi inox là sản phẩm inox gia dụng trong gia đình và các thiết bị bếp của các [ngành suất ăn](https://suatcomcongnghiep.vn/dich-vu/cung-cap-suat-an-cong-nghiep-tp-hcm/) công nghiệp rất dễ bị làm giả nhất trên thị trường. Để phân biệt được sản phẩm nồi inox thật hay giả, ngoài các cách phân biệt trên (căn cứ độ sáng, tính từ, dùng axit 70 độ, test kiểm nghiệm), ta có thể chú ý đến độ vang của nồi. Hãy thử bằng cách gõ vào đáy nồi và lắng nghe xem. Nếu độ vang cao có khả năng đó không phải inox chất lượng mà là inox pha nhiều tạp chất hoặc chỉ có một lớp mạ crom mỏng.