Những ưu điểm tốt của inox 304

1. Tính chống ăn mòn cao

Đặc tính chung của inox chính là tính chống ăn mòn lớn và với Inox 304 thì đặc tính này được tối ưu và có tính chống mòn tuyệt đối không bị ảnh hưởng trong những môi trường không tốt như khi tiếp xúc với nhiều loại hóa chất, và ngay cả những hóa chất có tính ăn mòn cao cũng không có tác dụng gì với sản phẩm thông minh này. Với đặc tính này nó đã được sử dụng rộng rãi và được ngành công nghiệp hết sức trọng dụng, và ngành sử dụng hầu như toàn bộ trong quá trình làm việc chế biến đó chính là ngành chế biến thực phẩm và đồ gia dụng.



2. Vệ sinh dễ dàng

Với hệ inox 304 nói riêng và hệ inox khác nói chung, khi tạo ra các sản phẩm như lan can inox, tủ bếp inox… thì đều được trang bị vũ khí mà những vết bẩn sợ hãi đó là sự trơn bóng, không bị oxy hóa, chính vì thế việc vệ sinh trở lên rất dê dàng, bạn chỉ cần lau chìu bằng vải mềm là sản phẩm đã trở lên sáng bóng, hoặc có thể dùng nước rửa kính để vệ sinh, hơn thế thế nữa khi sản phẩm tạo ra từ inox 304 làm vật dụng nhà bếp thì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Khả năng chịu nhiệt



Inox 304 còn được trang bị một ưu thế vượt trội khác đó là chịu nhiệt rất tốt, qua kiểm nghiệm thì chất liệu thể hiện được khả năng chống oxi hóa tốt với mức nhiệt độ mà có thể làm nhiều vật liệu khác nung chảy - nhiệt độ 870 độ C, và khi tăng lên nhiệt độ cao hơn, ưu điểm inox 304 vẫn được tiếp tục phát huy với nhiệt độ 925 độ C.

Độ chịu nhiệt được quyết định bởi hàm lượng carbon, vì vậy trong những trường hợp yêu cầu phải tiếp xúc với độ bền nhiệt cao, thì người ta yêu cầu vật liệu có hàm lượng carbon cao hơn.

Lưu ý: Cấm sử dụng những inox 304 với hàm lượng carbon 0.04% hoặc cao hơn trên nhiệt độ 550 độ C.

4. Khả năng tạo hình, gia công

Với chất liệu Inox 304 thì bạn có thể sử dụng các kỹ thuật hàn tùy ý, lưu ý là trừ loại hàn gió đá, sản phẩm này có khả năng hàn tuyệt vời.

Không dùng tại đó sản phẩm còn được đánh giá có ưu điểm cắt gọt của Inox 304 cũng khá tương đối, nhưng một số lưu ý là: không sử dụng tốc độ cao, dụng cụ cắt gọt phải có đô cứng cao, sử dụng nước mát trong quá trình cắt gọt, gia công. Bù lại đó thì ưu điểm inox 304 thể hiện ở sự tạo hình và việc cán mỏng mà không cần sự can thiệp của gia nhiệt.

Sản phẩm phù hợp để chế tạo ra tủ bếp inox có: các sản phẩm nhà bếp như chảo, nồi… cũng được sử dụng rộng rãi để làm dây thắng trong công nghiệp hay sử dụng vào trong các phương tiện như ô tô, xe máy, xe đạp…

5. Tính chất cơ học và tính vật lý

Sản phẩm inox 304 được triệt giảm từ tính và hầu như không có.

Lưu ý: sau khi sử dụng trong môi trường có nhiệt độ thấp, lạnh thì từ tính lại mạnh, còn trong môi trường cao thì không có từ tính.

Độ cứng 304 sẽ cứng nhất ở môi trường nhiệt độ thấp, có sự đàn hồi cao, và chỉ số có thể đạt được là ở: 1000MPa.

Hiện nay có rất nhiều sản phẩm được sử dụng nguyên liệu inox 304 nhờ những ưu điểm nói trên.

Bài viết liên quan

Quá trình gia công các thiết bị inox

Phân biệt các loại inox

So sánh về inox 201 và 304

Tìm hiểu chi tiết về Inox 304

5 nhà sản xuất inox sắt thép lớn nhất thế giới