TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

3 dấu hiệu nhận biết nôi inox "xịn"

23:56 27/10/2018

Nôi inox giả, sau một thời gian sử dụng sẽ bị han gỉ. Để tránh mua phải hàng giả, người tiêu dùng cần lưu ý 3 dấu hiệu sau.



Độ sáng của nồi

Nồi inox mạ thường có độ sáng bóng loáng, trong khi nồi inox xịn lại có màu đôi phần xỉn hơn.

Dùng nam châm kiểm tra

Nồi inox xịn sẽ không hút nam châm, nhưng những nồi sắt mạ inox thì sẽ hút ngay.

Độ vang của nồi

Nếu gõ vào đáy nồi mà không thấy âm vang khi gõ thì đó là nồi inox thật vì nồi thật thường dày hơn.

Ngoài ra, khi mới mua nồi về, mọi người nên rửa nồi thật sạch sau đó cho chút nước vào đun, vắt thêm ít chanh hoặc giấm đun cùng.
Khi các vật dụng inox bị hoen gỉ thì lấy miếng ráp đánh là đồ inox lại sạch bóng như thường.

Hà Trân