

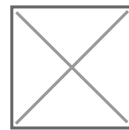
Đồ gia dụng inox kém chất lượng tràn lan thị trường

07:09 28/09/2016

Bên cạnh vấn đề thực phẩm “bẩn” trở nên nhức nhối thì đồ gia dụng



THCL Bên cạnh vấn đề thực phẩm “bẩn” trở nên nhức nhối thì đồ gia dụng kém chất lượng cũng gây ra những hiểm họa bệnh tật cho người sử dụng. Đây là một thực trạng đáng buồn đang diễn ra hết sức tinh vi bởi sự mập mờ trong quảng bá thông tin của một số doanh nghiệp.



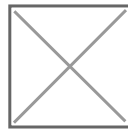
Đồ gia dụng Inox kém chất lượng bày bán tràn lan thị trường

Sản phẩm “made in China”

Là “người tiêu dùng thông minh”, chúng ta cần tìm hiểu rõ nguồn gốc, xuất xứ và chất liệu tạo ra thành phẩm, bởi nếu không xem xét kỹ càng thì sẽ “tiền mất – tật mang” đối với sức khỏe của chính mình và người thân.

Thử gõ từ khóa vào trang công cụ tìm kiếm Google.com với nội dung “bán ầm siêu tốc giá rẻ” và chỉ trong 0,57 giây đã xuất hiện 782.000 kết quả.

Qua 1 lần nhấp chuột vào bất kỳ trang web nào thì thông tin về sản phẩm ầm siêu tốc cũng hiển thị lên khá rõ ràng. Nhưng điều quan trọng nhất là chất lượng sản phẩm, cũng như nguồn gốc xuất xứ của chất liệu inox làm ra - có thật sự tốt hay không?



Trang Web này ghi rất rõ thông số kỹ thuật từ loại Inox nào

Đây luôn là điều khiến bất kỳ khách hàng nào cũng cần lưu tâm. Inox là nguyên liệu chính thường được sản xuất đồ gia dụng, sử dụng trong gia đình hàng ngày như ấm đun, xoong, nồi...

Trong vai một khách hàng cần đặt số lượng lớn ấm siêu tốc để phục vụ cơ quan, PV liên hệ với số điện thoại 096223xx66x, ngay lập tức, có một người phụ nữ nghe máy và tận tình hướng dẫn khách hàng xung quanh về giá cả, sản phẩm.

Sau một hồi tư vấn, PV có hỏi về mã sản phẩm inox làm ra sản phẩm, người phụ nữ này "âm ờ": "Cái này thông tin kỹ thuật bên em lại chưa cập nhật!".

Đây chỉ là một trong nhiều ví dụ điển hình khi mua hàng qua mạng, bởi không ai có thể sờ được hay cân đo đong đếm một sản phẩm được coi là "ảo"?

Một trang web khác thì nêu rõ sản phẩm "Nồi lẩu Inox phi 26 SUNHOUSE" với giá thành dưới 100.000 đồng và còn giới thiệu một cách khá chi tiết: "Nồi lẩu Inox 1 đáy vung và thân nồi làm bằng Inox 201, Inox 202, dày 0,5 mm".

Sau khi khảo sát trên mạng, PV đã trực tiếp tới những cửa hàng bán những sản phẩm này. Bất ngờ hơn, một chủ cửa hàng trên đường Hồ Tùng Mậu (Hà Nội) còn không biết rõ loại ấm siêu tốc mà mình đang bán được làm từ loại inox nào (?!).

Theo quan sát của PV, những cửa hàng chuyên bán đồ gia dụng hầu hết nhập sản phẩm đều có nguồn gốc xuất xứ từ Trung Quốc, giá thành rẻ. Những sản phẩm nhập từ các nước châu Âu, Mỹ có giá thành cao, ít người mua.

Vậy, inox có những loại nào, đặc tính ra sao? Hiện nay, trên thị trường có rất nhiều loại inox có đặc tính cơ bản:

Inox 430: Nhiễm từ, dễ bị tác động của môi trường làm hoen ố, giá thành rẻ.

Inox 202: Nhiễm từ, dễ bị tác động của môi trường làm hoen ố, giá thành rẻ.

Inox 201: Không nhiễm từ , bền với thời gian, song tránh tiếp xúc trực tiếp với axit hoặc muối, giá thành vừa phải.

Inox 304: Không nhiễm từ, có thể dùng trong mọi môi trường, luôn sáng bóng, đảm bảo an toàn thực phẩm, giá thành cao hơn so với inox 430, 202, 201.

Inox 316: Không nhiễm từ, có thể dùng trong mọi môi trường, kể cả những môi trường đòi hỏi độ sạch rất khắt khe, giá thành rất cao, chỉ dùng trong các lĩnh vực đặc biệt.

Tuy nhiên, trong dân dụng, người ta chỉ cơ bản dùng 2 loại là inox 201 và inox 304.

Chất liệu inox S201 có độ bền, độ sáng bóng tốt, giá thành vừa phải, thích hợp với sản phẩm để trong nhà vì không phải chịu mưa nắng như bàn ghế, tủ, giường, giá kệ, tay vịn cầu thang..., nhưng dễ bị ăn mòn trong điều kiện thường xuyên tiếp xúc với muối, kiềm và acid.

Chất liệu inox 304 có thể duy trì độ sáng bóng vĩnh cửu trong mọi điều kiện thời tiết thích hợp khi thi công công trình ngoài trời: cổng, cửa, lan can ban công, hàng rào, cột cờ... hoặc đồ thiết bị an toàn trong phòng mổ và an toàn khi sử dụng trong việc nấu nướng hàng ngày.

Tuy nhiên, trên thị trường, các sản phẩm gia dụng được sản xuất, ngoài 2 loại inox trên vẫn còn nhiều sản phẩm ấm đun, xoong nồi giá rẻ, được sản xuất bằng inox 202 là một loại ít được sử dụng vì nó dễ nhiễm từ, dễ bị hoen ố không tốt cho sức khỏe. Tuy nhiên, nhiều nhà sản xuất vẫn "cố" sản xuất hàng loạt sản phẩm này với mục tiêu cuối cùng là lợi nhuận mà quên đi sự ảnh hưởng tới sức khỏe của người tiêu dùng.

Tốt hay không tốt?

Xung quanh sản phẩm trên, xin dẫn chứng một số thông tin để bạn đọc nắm rõ. Tháng 2/2012, một chương trình của Đài Truyền hình Trung ương Trung Quốc đã đưa tin hàm lượng mangan trong đồ dùng nhà bếp làm bằng thép không gỉ inox 202 vượt quá tiêu chuẩn cho phép, một lần nữa, thu hút sự chú ý của đông đảo người dân. Chương trình cho biết, 81 sản phẩm của nhãn hàng Supor có hàm lượng mangan cao gấp 4 lần tiêu chuẩn cho phép của Trung Quốc.

Các chuyên gia cho rằng: “Ngộ độc mangan sẽ làm tổn thương hệ thần kinh trung ương dẫn đến “chứng cuồng mangan”, từ đó xuất hiện những triệu chứng tương tự như hội chứng Parkinson. Trong cơ thể con người, mangan có vai trò giống như sắt”.

Sắt là nguyên tố vi lượng cần thiết cho cơ thể, thiếu sắt sẽ dẫn đến hàng loạt triệu chứng như thèm ngủ, suy nhược cơ thể, thiếu máu, còn dung nạp quá nhiều lại gây ra ngộ độc sắt.

Bàn thảo về vấn đề sử dụng inox 202 trong sản xuất đồ gia dụng, TS. Nguyễn Văn Khải cho hay: "Loại inox 304 khi sử dụng làm vật liệu gia dụng, ít có khả năng bị thôi nhiễm vào thức ăn. Nhưng loại inox 201 và 202 thì có thể xảy ra trường hợp thôi nhiễm mangan trong khi nấu nướng, nếu hàm lượng này vượt mức cho phép. Bởi trong quá trình nấu nướng, đun nóng hoặc tiếp xúc với nhiều chất khác, nó có thể xảy ra hiện tượng này. Hơn nữa, mangan là chất cực độc, có hại cho sức khỏe".

Tuấn Ngọc