



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHỤ KIỆN BẾP

User manual kitchen accessories

Để đảm bảo hiệu suất tối ưu và tuổi thọ lâu dài cho các sản phẩm Phụ kiện bếp. Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng và quy trình lắp đặt, bảo dưỡng trước cũng như trong suốt quá trình sử dụng.

Việc lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng đúng cách giúp phụ kiện hoạt động trơn tru, hạn chế hư hỏng và giữ được độ bền đẹp theo thời gian. Đồng thời, tuân thủ các khuyến nghị về tải trọng, môi trường sử dụng và bảo dưỡng định kỳ sẽ giúp sản phẩm phát huy tối đa công năng, đảm bảo an toàn và duy trì tuổi thọ như thiết kế ban đầu.

Dưới đây là hướng dẫn sử dụng và bảo dưỡng Phụ kiện bếp của INOXA Việt Nam.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHỤ KIỆN BẾP INOX

KHÔNG NÊN LÀM

- ✗ Không dùng chất tẩy rửa có tính axit hoặc kiềm mạnh (như nước tẩy rửa bồn cầu, nước Javen...) vì có thể ăn mòn và làm xỉn bề mặt inox.
- ✗ Không sử dụng búi sắt hoặc vật cứng để chà rửa, tránh gây trầy xước bề mặt, mất đi lớp màng oxit bền vững ($2Cr2O3$) bảo vệ của inox.
- ✗ Không ngâm giỏ inox trong nước quá lâu, đặc biệt trong môi trường nước có chứa clo hoặc muối, dễ gây ố vàng và oxi hóa cục bộ.
- ✗ Không để nước mắm, muối, dầu mỡ, thực phẩm bám lâu ngày mà không lau chùi, sẽ gây mùi và giảm độ sáng bóng của sản phẩm.
- ✗ Không đặt vật nặng vượt tải trọng khuyến cáo của nhà sản xuất, tránh cong vênh hoặc biến dạng sản phẩm.

NÊN LÀM

- ✔ Vệ sinh thường xuyên để loại bỏ nước mắm, muối dầu mỡ, bụi bẩn bám trên bề mặt inox.
- ✔ Dùng khăn mềm hoặc miếng bọt biển ẩm để vệ sinh – tránh gây trầy xước bề mặt phá vỡ cấu trúc màng oxit bền vững.
- ✔ Sử dụng dung dịch tẩy rửa nhẹ, trung tính hoặc chuyên dụng cho inox (pH trung hòa), giúp làm sạch mà không gây ăn mòn.
- ✔ Lau khô giỏ inox trước khi cài đặt lại giỏ vào trong tủ bếp.
- ✔ Kiểm tra định kỳ các vị trí khớp nối, ray trượt...điều chỉnh khi cần thiết – giúp phụ kiện vận hành êm ái và bền lâu.
- ✔ Giữ tải trọng đúng theo khuyến cáo của nhà sản xuất để đảm bảo độ bền và an toàn khi sử dụng.
- ✔ Làm mới định kỳ bằng dung dịch đánh bóng inox giúp bề mặt luôn sáng bóng như mới và tăng độ bảo vệ trước tác nhân môi trường.

CÂU HỎI/GIẢI ĐÁP LIÊN QUAN ĐẾN PHỤ KIỆN BẾP INOX

Để hỗ trợ Quý khách hàng tối đa trong việc sử dụng, chăm sóc và bảo dưỡng các sản phẩm Phụ kiện bếp chất liệu inox, INOXA Việt Nam đã tổng hợp một số câu hỏi thường gặp (FAQs) cùng với lời giải đáp chi tiết. Các thông tin này sẽ giúp bạn có được trải nghiệm sử dụng tiện nghi và nâng cao tuổi thọ của sản phẩm.

1. Tại sao phụ kiện bếp inox nhập khẩu lại được ưa chuộng đến vậy?

Phụ kiện bếp inox nhập khẩu được ưa chuộng rộng rãi vì đáp ứng trọn vẹn nhu cầu về thẩm mỹ, chất lượng và tiện nghi trong không gian bếp hiện đại. Dưới đây là những lý do chính:

✦ **Chất lượng vượt trội:** Sản phẩm nhập khẩu thường được sản xuất từ inox SUS 304 cao cấp, có khả năng chống gỉ sét, chống ăn mòn và chịu lực tốt, đảm bảo độ bền lâu dài.

IT **Thiết kế tinh tế – phong cách châu Âu:** Phụ kiện bếp nhập khẩu, đặc biệt theo phong cách Italian, luôn chú trọng đến tính thẩm mỹ, đường nét tinh giản và sang trọng, giúp nâng tầm không gian bếp.

Website: inox.com.vn | Hotline: 1900.4538

⚙️ **Công năng thông minh:** Nhiều dòng sản phẩm tích hợp các cơ chế chuyển động mượt mà, nâng hạ linh hoạt, lưu trữ tối ưu, mang lại trải nghiệm sử dụng tiện lợi và hiện đại.

🛡️ **Độ bền và an toàn cao:** Nhờ quy trình sản xuất chuẩn quốc tế, sản phẩm đảm bảo an toàn cho thực phẩm, không gây độc hại, dễ vệ sinh và bảo dưỡng.

💎 **Khẳng định đẳng cấp không gian bếp:** Lắp đặt phụ kiện bếp inox nhập khẩu không chỉ mang lại sự tiện nghi mà còn thể hiện gu thẩm mỹ và phong cách sống tinh tế của gia chủ.

2. Tại sao bề mặt inox giảm độ bóng sau nhiều năm?

Bề mặt inox của phụ kiện bếp bị giảm độ bóng sau vài năm sử dụng là hiện tượng tự nhiên, xuất phát từ nhiều nguyên nhân trong quá trình sử dụng và môi trường nhà bếp. Dưới đây là những lý do phổ biến:

🌊 **Tác động của hơi ẩm và hóa chất:** Môi trường bếp thường có hơi nước, dầu mỡ, axit nhẹ từ thực phẩm hoặc chất tẩy rửa, lâu ngày khiến bề mặt inox bị oxy hóa nhẹ, làm mờ độ sáng bóng ban đầu.

❑ **Vệ sinh bằng vật liệu thô ráp:** Việc chà rửa bằng bụi sắt, miếng nhám hoặc khăn cứng có thể tạo ra vết xước li ti, khiến inox không còn phản chiếu ánh sáng như trước.

🔒 **Không lau khô sau khi rửa:** Nước đọng lại trên bề mặt inox khi khô đi để lại vết nước và khoáng chất, lâu dần tạo thành lớp mờ hoặc ố trắng.

🔥 **Tác động của nhiệt và hơi dầu:** Hơi nóng, khói bếp và dầu mỡ bay hơi bám lâu ngày gây ố vàng hoặc màng mờ bề mặt, làm giảm độ sáng.

⚙️ **Lão hóa tự nhiên của vật liệu:** Dù inox SUS 304 có độ bền cao, nhưng sau thời gian dài, lớp oxit bảo vệ tự nhiên cũng có thể bị mài mòn do ma sát và môi trường sử dụng thường xuyên.

💡 Cách khắc phục:

- Vệ sinh bằng dung dịch chuyên dụng cho inox, tránh hóa chất mạnh.
- Lau khô giỏ inox sau khi vệ sinh.
- Đánh bóng định kỳ để phục hồi độ sáng và bảo vệ bề mặt.

👉 *Với việc chăm sóc đúng cách, phụ kiện bếp inox nhập khẩu sẽ giữ được vẻ sáng bóng, hiện đại và sang trọng trong suốt nhiều năm sử dụng.*

3. Phụ kiện bếp inox có thể dùng nam châm để phân biệt được không?

Phụ kiện bếp inox đôi khi có từ tính (hút nam châm) là hiện tượng bình thường, không đồng nghĩa với việc inox kém chất lượng hay bị pha tạp. Nguyên nhân xuất phát từ thành phần và cấu trúc tinh thể của inox. Dưới đây là giải thích chi tiết:

(1): Do cấu trúc tinh thể của inox

Inox có nhiều loại, trong đó phổ biến là:

- Inox Austenitic (như SUS 304, 316): không có từ tính trong trạng thái nguyên bản.

- Inox Ferritic hoặc Martensitic (như SUS 430, 410): có từ tính tự nhiên.

Tuy nhiên, ngay cả inox 304 cao cấp cũng có thể xuất hiện từ tính nhẹ do:

- Quá trình gia công cơ khí (cắt, uốn, dập, hàn, điện hóa bề mặt hoàn thiện) làm biến đổi cấu trúc Austenitic sang Martensitic, tạo ra từ tính cục bộ đặc biệt ở vị trí bị uốn cong.

→ Điều này không ảnh hưởng đến khả năng chống gỉ hay chất lượng inox.

(2): Do hỗn hợp kim loại trong thành phần

Inox là hợp kim của sắt (Fe), crôm (Cr) và niken (Ni).

- Khi tỷ lệ niken giảm, inox có xu hướng dễ nhiễm từ hơn.

(3): Kết luận:

Inox có từ tính không đồng nghĩa với inox kém chất lượng.

- Từ tính chỉ phản ánh đặc điểm vật lý, không ảnh hưởng đến độ bền, độ chống gỉ hoặc an toàn thực phẩm.



- Các sản phẩm INOXA sử dụng inox SUS 304 đạt chuẩn và có giấy chứng nhận của **Ủy Ban Tiêu Chuẩn Đo Lường Chất Lượng Quốc Gia** chứng nhận, có thể có từ tính nhẹ ở một số điểm uốn, nhưng vẫn đảm bảo chất lượng, độ bền và thẩm mỹ cao nhất.

4. Phụ kiện bếp lắp đặt có khó khăn không?

Việc lắp đặt phụ kiện bếp nhìn chung không quá khó nhưng cần kỹ thuật và độ chính xác để sản phẩm vận hành trơn tru, bền bỉ và thẩm mỹ cao, dưới đây là những hướng dẫn cơ bản chi tiết:

Mức độ khó - phụ thuộc vào từng loại sản phẩm.

- Phụ kiện đơn giản như khay chia độc lập nhôm carbon, giá dao thớt đa năng, giá bát cố định 2 tầng inox, giá bát nâng hạ inox nan det.... đều là những sản phẩm không quá khó bởi trong tất cả các sản phẩm của Inoxa đã có đầy đủ hướng dẫn và dưỡng hướng dẫn lắp đặt cụ thể



- Phụ kiện có cơ cấu chuyển động phức tạp hơn như tủ đồ khô 6 tầng 12 giỏ, kệ góc liên hoàn mở toàn phần, tay nâng cánh tủ chỉnh lực... Mặc dù INOXA đã có giấy hướng dẫn và dưỡng nhưng vẫn cần kỹ thuật cao hơn, đòi hỏi đo đạc chính xác, căn chỉnh độ cân bằng và tải trọng.

👉 **Mẹo nhỏ:** Nên mua hàng chính hãng như INOXA Việt Nam, bạn sẽ hỗ trợ tư vấn kỹ thuật miễn phí để có trải nghiệm tốt nhất.

5. Bảo dưỡng phụ kiện bếp inox cần những gì?

Bảo dưỡng phụ kiện bếp inox đúng cách là yếu tố quan trọng giúp sản phẩm luôn bền đẹp, vận hành êm ái và giữ được độ sáng bóng lâu dài. Dưới đây là những gì vật liệu và dụng cụ cần có khi bảo dưỡng:

- Khăn mềm, miếng bọt biển (tránh vật cứng, bụi sắt).
- Dung dịch vệ sinh chuyên dụng cho inox hoặc nước rửa chén pha loãng.
- Mỡ bôi trơn cho các vị trí chuyển động (cho ray trượt, cơ cấu nâng hạ).
- Khăn khô sạch để lau sau khi vệ sinh.
- Chai xịt đánh bóng inox (nếu có) để phục hồi độ sáng bóng.

6. Thời gian bao lâu thì bảo dưỡng hệ thống chuyển động?

Đối với các hệ thống chuyển động Ino Motion Plus của INOXA mặc dù đã được trang bị hiệu suất tự bôi trơn ray trượt nhưng quý khách hàng vẫn nên định kỳ bảo dưỡng 6-12 tháng/lần (hoặc sớm hơn nếu sử dụng thường xuyên).

Quy trình bảo dưỡng định kỳ:

- Làm sạch bề mặt inox: Khi vệ sinh, luôn lau theo chiều xước của inox để bề mặt giữ độ mịn và sáng tự nhiên.
- Lau khô hoàn toàn: Giúp tránh đọng nước, hạn chế ố mờ và rỉ sét cục bộ.
- Bôi thêm mỡ lượng vừa đủ vào các bộ phận chuyển động: Như ray trượt, hệ nâng hạ... giúp hoạt động êm, tăng tuổi thọ cơ khí.
- Kiểm tra các vị trí ốc vít và khớp nối: Siết chặt hoặc điều chỉnh nếu có dấu hiệu lỏng lẻo.

Website: inox.com.vn | Hotline: 1900.4538

 Lưu ý:

- Không nên bôi quá nhiều mỡ tránh trường hợp mỡ chảy ra khi gặp nhiệt độ cao.
- Các vị trí có bạc đạn nên sử dụng dầu nhẹ để tra.

Phụ kiện bếp INOXA là lựa chọn hoàn hảo cho những ai yêu thích không gian bếp hiện đại, sang trọng và tiện nghi. Sản phẩm được sản xuất theo phong cách thiết kế Italian, sử dụng inox SUS 304 cao cấp có độ bền vượt trội, chống gỉ sét và an toàn tuyệt đối cho sức khỏe. Mỗi chi tiết đều được gia công tỉ mỉ, mang đến sự vận hành êm ái, bền bỉ cùng khả năng tối ưu không gian lưu trữ tối đa cho căn bếp. INOXA không chỉ mang lại sự tiện dụng mà còn tôn lên vẻ đẹp tinh tế và đẳng cấp cho ngôi nhà bạn.

 Hãy đến ngay các chi nhánh INOXA trên toàn quốc để trải nghiệm thực tế sản phẩm, cảm nhận chất lượng khác biệt và dịch vụ tận tâm.

 Địa chỉ: Số 12 Bùi Quốc Khải - Phường Hoàng Liệt - Thành Phố Hà Nội, Việt Nam

 Tổng đài CSKH: 1900 4538

 Hotline: 096 227 25 36

 Email: inoxa.com.vn@gmail.com

 Website: inoxa.com.vn

INOXA – Giải pháp hoàn hảo cho không gian bếp!