

广州不锈钢制品食品等级检测 烧烤钢签食品等级测试

产品名称	广州不锈钢制品食品等级检测 烧烤钢签食品等级测试
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

家庭用的不锈钢餐具可大分为430（即18-0）、304（18-8）、316（18-10）三个等级。

430不锈钢：可以防止自然因素所造成的氧化，但无法抵抗空气中的化学物质所造成的氧化，430不锈钢不常使用一段时间后，仍会因非自然因素而有氧化(生锈)的情况。

304不锈钢：可以抗化学性的氧化。但有些污染较严重的地方连304都会有生锈的情况。

316不锈钢：更耐用更抗蚀，在有的餐具说明上有类似“采用18-10医用不锈钢材质”的说法。

不锈钢常按组织状态分为：马氏体钢、铁素体钢、奥氏体钢等。

马氏体不锈钢：含碳较高，强度、硬度和耐磨性较高，但耐蚀性稍差，可被磁铁吸附，也做廉价餐具。

铁素体不锈钢：含铬12%~30%。耐腐蚀性能与抗氧化性能均比较好，能抵抗大气、硝酸及盐水溶液的腐蚀，高温抗氧化性能好，主要是工业用途，也做餐具。

奥氏体不锈钢：含铬大于18%，还含有8%左右的镍及少量钼、钛、氮等元素。能耐多种介质腐蚀，做工业管道用途，不会被磁铁吸附。

奥氏体 - 铁素体双相不锈钢：奥氏体和铁素体组织各约占一半的不锈钢，具有2者的优点，Cr含量在18%-28%，镍Ni含量在3%-10%。用于餐具制作。