

Overvloedstraat 57

8400 Oostende

BTW Nr. 0 880 010 922

rvs 304, 430 of 316

Tel: 0032(0)475634699

Inox in de keuken: rvs 304, 430 of 316?

Welke materiaalkwaliteit wordt best in een keuken gebruikt? Courant worden rvs304 en rvs430 gebruikt, in mindere mate ook wel eens rvs316. Waarom?

Recentelijk beweerde iemand tegen mij in volle overtuiging dat 'inox 304 eigenlijk niet geschikt was voor een keuken, dat dit 430 zou moeten zijn??? Het 430 materiaal wordt inderdaad gebruikt in een keuken, maar is toch nog altijd een lagere kwaliteit. Even wat duidelijkheid hierover:

RVS430 is een ferritische inoxkwaliteit en is magnetisch, terwijl een aantal courante inoxkwaliteiten net niet magnetisch zijn. Het al dan niet magnetisch zijn is vaak net een kenmerk om te testen 'of iets al dan niet inox is'. Is inox 430 dan wel degelijk inox? Ja, dat is het wel, maar in begrijpbare taal is dit eigenlijk inox met een hoger ijzergehalte (in alle inoxkwaliteiten zit een groot gedeelte gewoon ijzer) dan de varianten rvs304 of 316. Vanuit dat standpunt is het wat mij betreft een wat lagere kwaliteit, met een wat lagere prijs. Deze laatste is uiteraard de reden waarom fabricanten onder druk van de concurrentie overgaan naar het gebruik van 430. In de regel volstaat het voor gebruik in een keuken - toch zeker voor omkastingen voor frigo's, vaatwassers, ovens en frituurpotten en het heeft eenzelfde look. rvs430 heeft slechts 1 groot nadeel: het is moeilijk lasbaar; Een laspunt kan, maar geen volledige lasnaad die nadien mooi geslepen kan worden.

Ga in een electrowinkel maar eens met een magneetje rond: je zal zien dat veel inox magnetisch is; indien zo, is dit 430 of een variante. Indien het niet magnetisch is, is de kans groot dat het gaat over een ander goedkoper alternatief, namelijk geborstelde aluminium - het onderscheid in serieproductie is voor een leek bijzonder moeilijk te zien, vaak wordt deze uitvoering omschreven als 'inox look'.

Door het feit dat deze een lagere kwaliteit is, zijn bepaalde toepassingen echter wel uit den boze. Een klant van me die ooit bepaalde omkastingen had besteld voor gebruik in keukens, maar die voor de Spaanse en Portugese markt bestemd waren voor appartementen aan de kust, kreeg binnen corrosieproblemen. Logisch: het waren appartementen met zich op zee, met een groot terras waarvan het raam zeer veel openstond. Gevolg: agressieve zeelucht kon zijn werk doen.

Overvloedstraat 57

8400 Oostende

BTW Nr. 0 880 010 922

rvs 304, 430 of 316

Tel: 0032(0)475634699

RVS304 wordt ook nog steeds in de keukenomgeving gebruikt - ook voor serieproductie. Op de markt wordt deze meestal omschreven als (inox 18/10). Deze kwaliteit is normaal geschikt voor gebruik in de keuken en laat zich gemakkelijk lassen/verwerken. Iemand die beweert dat inox 304 dus niet geschikt zou zijn voor gebruik in de keuken is dus compleet verkeerd.

RVS316 is een meer corrosiebestendige kwaliteit die aangeraden wordt voor buitengebruik en voor contact met een aantal agressieve stoffen. Deze kwaliteit wordt dus best gebruikt voor buitenkeukens, maar ik had recentelijk een aanvraag van iemand voor tabletten voor een appartement aan de kust. Wij hebben al redelijk wat inox 304 tabletten aan de kust staan - deze geven geen problemen, maar als dit iemand is die daar veel is en zijn ramen veel laat open staan, is dit geen onverstandige keuze. RVS316 is wel opmerkelijk duurder dan rvs304, laat ons zeggen dat het prijsverschil voor keukentabletten of spatwanden toch al vlug 20 tot 30% kan bedragen.