

# 自测数据有误 定制家具无法安装

## 经协商商家同意重新定制

**市民求助:**市民梁女士最近遇到一件烦心事,因为自己的失误,导致定制的家具无法安装,不能退货,定金也难以退还。

**记者调查:**今年春节过后,家住市区五一路南段的梁女士对房屋进行了重新装修,目前屋内装修已经基本结束,她开始选购家具。半个月前,她在市区一家具广场看中了一套浴柜,交了3000元定金,并报了浴柜的尺寸,让商家帮她定制了一套浴柜和镜子。“可是几天前,我发现我忽略了一个问题,浴柜上的镜子尺寸大,安装不下,还会导致浴柜无法安装。因为装修时墙面上她已经定制了两个放置物品的架子。”面对这种情况,梁女士暗自叫苦,因为当初向商家交的是“定金”而非“订金”,如果自己要退

货,商家完全可以不退还她这笔钱。

果然,到了安装的当天,工人准备安装时,发现浴柜和镜子安装不上。无奈,他们只好暂时离开,并带走了浴柜。梁女士去找商家协商,看能否退货。商家以定制家具不好销售为由不同意退货,定金也不退。

**协商结果:**5月23日下午,记者和梁女士来到家具城。店里的负责人告诉记者,当初浴柜尺寸是梁女士自己报的,他们是根据梁女士的要求定制了浴柜和镜子,现在出现问题的是梁女士的责任,如果要退货这套浴柜很难再卖出去。梁女士则表示,虽然是自己的失误,但现在浴柜和镜子无法安装,自己也没有办法。

经过协商,商家表示,定金已经付给厂家无法再退,但梁女士可以退

货后再重新定制一套,且商家可以免费安装。梁女士表示同意。

帮办记者 潘丽亚

### 微帮办

#### 漯河晚报

新闻 0395-3139148  
热线: 17703950670  
微信: wb17703950670  
QQ号: 212631401

有困难 找晚报



在冷空气和偏南急流共同影响下,预计我市今日会有一次降雨过程,雨量不大。马上就要到周末了,一到周末就下雨的“怪圈”将被打破,周六、周日太阳公公终于要露出笑脸,雨后明媚的阳光,会让人的心情一下子变得轻松起来。

现在正值初夏,市民不宜做过于剧烈的运动,避免大汗淋漓,伤阴也伤阳。5月下旬,气温明显增高,市民如若贪凉卧睡必将引发风湿症、湿性皮肤病等疾病。

#### 今明后三天天气

5月25日	小雨转多云 19℃~25℃
5月26日	多云转晴 18℃~29℃
5月27日	晴间多云 20℃~30℃

(感谢周兆基提供信息)

## 路边摊上买的甜瓜五个坏俩 挑选甜瓜有妙招

□本报记者 潘丽亚

新鲜质优的夏季水果陆续上市,备受广大市民的欢迎,但不小心也有可能买到“烂心瓜”。5月24日,家住市区淞江路天元明珠小区的张女士就遇到了买到“烂心瓜”的无奈。

5月23日下午,张女士下班回家时,看到小区附近路边有商贩在卖西瓜、甜瓜。瓜的品相不错,张女士就想着买点儿带回家。看着甜瓜都很鲜亮,闻着也香甜,卖主还信誓旦旦地说瓜很甜。张女士就买了五个大小不一的甜瓜,同时,还买了两个小西瓜。在挑选时,张女士还精挑细选了好一阵子,就是为了避免买到磕碰、腐烂的瓜。

当天晚上,张女士和家人吃过饭后,吃了一个西瓜。24日中午,张女士洗了三个甜瓜,第一个口感还不错,吃起来脆甜。吃完儿子要求再切开一个甜瓜。当张女士拿起一个外表看起来不错的甜瓜切开时,瓜瓢竟然



资料图片

全部流了出来,一股难闻的气味扑鼻而来。

张女士又把剩余的三个甜瓜都切开了,发现有一个也是坏的。“买了五个甜瓜扔了俩。”张女士说,由于是流动摊贩卖的甜瓜,她也没办法找人,只好自认倒霉。

如何挑选到又甜又脆的甜瓜呢?市区海河路某水果店老板张女士向记者介绍了几个挑选甜瓜的小妙招:

看颜色分品种。白瓜是百里带点红,刚好,比较透明且皮薄;黄瓜,颜色越深越好,一般土黄色。

看表面有没有伤痕。不管熟没熟,也要看看有没有烂。

看纹路是不是均匀,从顶到底是不是都遍布纹路。

闻一闻,成熟的甜瓜,能闻到香味。

感触硬度,水分足才好吃。要看瓜的表面硬度和脆度,稍微用手指捏就能知道,看水分是不是足。

敲一敲,弹一弹,清脆声音是好瓜,声音沉闷说明已坏掉。



扫描二维码  
下载沙澧河APP

#### 生活小常识

## 6种果蔬能除口臭

每个“口气大”的人想正常社交,都能写出一部血泪史。口香糖不管用,漱个口更是白搭……想解决“口气”问题,这些天然的“口气清新剂”你可别错过:

①莲藕;②香菇;③薄荷;④海带;⑤芹菜;⑥柑橘。

## 分类信息

### 创世纪情缘婚介

(漯河店)  
全国连锁 品牌婚介  
中国婚介行业知名品牌

### 婚介信息



#### ●征婚:男 (91783) 40岁, 离异, 1.70米, 事业单位, 成熟稳重, 有责任心, 觅一人品好的女士。

电话: 5761314 微信: 15639533949

#### ●征婚:女 (91760) 48岁, 离异, 1.67米, 个体经营, 温柔贤惠, 懂得照顾人, 觅成熟稳重的男士。

电话: 13193907179 微信: 13193907179

#### ●征婚:男 (91725) 67岁, 丧偶, 1.75米, 性格随和, 身体健康, 觅一位能实在过日子的女士。

电话: 18839527539 微信: luohe6179

#### ●征婚:男 (91725) 67岁, 丧偶, 1.75米, 性格随和, 身体健康, 觅一位能实在过日子的女士。

电话: 18839527539 微信: luohe6179

#### ●征婚:女 (91788) 44岁, 离异, 1.64米, 卫生系统, 大方有修养, 珍惜感情, 觅儒雅有风度的男士。

电话: 13523953597 微信: 13193907179

## 家政服务

洁爽保洁公司  
专业单位家庭保洁 外墙玻璃幕清洗  
石材 地毯 专业外墙漆  
6188458 13653950591

## 出租出售

独院门面出售  
东京路52号临街门面房,  
上下两层144平方米,后院70  
平方米,价格面议。电话:  
13603851027 18339840290

传递最实用的生活资讯

#### 教你一招

## 这样腌的咸鸭蛋油汪汪

怎样在家就可以腌制出美味、流油的咸鸭蛋呢?制作上好的咸鸭蛋首先要挑选新鲜的鸭蛋,要挑选大小均匀、青壳的鸭蛋。因为鸭蛋表面比较脏,买的时候还要注意仔细辨别,不要买碎裂的鸭蛋。另外,需要准备一个陶罐,最好是带水封的,还有一个大锅,适量的盐、花椒、白酒。

#### 材料:

1kg 盐、1500ml 水、新鲜鸭蛋20颗、适量花椒、高度白酒150ml。

#### 做法:

1. 把咸鸭蛋用清水刷洗干净,自然晾干或者擦干净表面的水分。

2. 把盐放入煮开的水中搅拌均匀,并加入花椒,放在一旁凉透。

3. 把干的鸭蛋放入陶罐里,倒

入凉透的盐水,再放入适量白酒。

4. 密封好容器,等待21~30天,美味健康的自制咸鸭蛋就做好了。

#### 制作过程中有几个要点:

一、鸭蛋一定要滤干水分,过多的水渍会有细菌,容易坏。

二、咸鸭蛋放得越久越咸,切记不可以超过30天,不然蛋黄会硬化,而且变得很咸。

三、如果时间充裕,可以在腌制鸭蛋之前,把新鲜的鸭蛋泡在白酒中15分钟,再捞起放入盐水中腌渍,这样做出来的咸鸭蛋蛋黄会比较油亮,也没有蛋腥味。

四、腌制好的咸鸭蛋,在煮的过程中只需要水滚后,转小火,把咸鸭蛋泡在微滚的沸水里20分钟即可享用。

晚综