**这样的方法清洗油烟机真的很不错！快来看看吧！（湖南）**

保嘉清洗拥有多种专业的清洁设备，保洁用品、专业清洁剂等，引进美国、意大利等国的先进技术、设备，追求品质一流，服务一流，为客户提供物美价廉的清洁产品与设备。公司大力发展多元化经营，研究创新，服务客户，销售优良的产品。质量与专业服务是我们坚持的经营准则。

随着生活水平的提高，各个城市的餐饮行业也在快速的发展，而餐馆是发生火灾最为频繁的地方，为什么这么说呢？我们经常看到新闻报道某某餐馆发生了火灾，其中绝大部分是因为油烟管道未进行清洗的缘故，下面保嘉清洗就给大家介绍下不错的油烟机清洗方法！

烧开水去油滴  
　　油烟机的油网长时间不清洗，上面就会挂上很多的油，一般他们会渐渐的顺着油网滴到储油盒里，所以要清洗油网，首要先让油网上挂的油快点滴到储油盒里才好。在一开始，咱们能够先在油烟机下面烧开水。打开油烟机，让油烟机吸收水蒸气。大约十分钟左右，你就会发现油网上的油顺着油网流到储油盒里一部分，这样油烟管道清洗起来就会方便些。  
　　拆下油网  
　　把储油盒拧下来，然后把油网上的螺丝旋下，把油网拆下来。一般油烟机有两到四个螺丝，细心找找，都拧下来就能够拆下来了，很简单。  
　　浸泡油网  
　　把预备的洗洁精倒入盆中，加热水，然后把油网浸泡在里面，十五分钟左右。在这里，用碱、醋或许强力除油剂都是能够的，当然假如有条件的话，还是主张用强力除油剂，这种专门去除油污的除油剂能把油污更完全的去除。  
　　油烟管道清洗不及时清洗酿大祸，油烟机的正确清洗  
　　清洗油网  
　　用抹布沾热水对油网进行清洗，假如还有油污，就再放些除油剂进行擦拭。假如长时间没有清洗，油圬太厚的话，能够用钢丝球或许是刷子把油网孔部的油污去除掉再用抹布擦，直到把油清洗洁净为止。  
　　擦洗洁精  
　　把油网擦干，再在擦干的油网上再涂上一层洗洁精，这样给油网上一层保护膜，在下次清洗时会变的容易的多。但是清洗的间隔时间不能太长，否则等油烟堆集的太厚了，擦上的洗洁精也就失去了效用。  
　　重新装回油烟机  
　　当把油烟机的其它部件也都清洗洁净，外壳也擦净后，把油网装置回去，这样，油烟机清洗作业就完成了。然后开机试用一下，看看有没有装置上的问题。假如能正常使用，那就一切都OK了。