**邵阳大型油烟机清洗加盟公司浅谈油烟机油网清洗步骤**

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。

油烟机经过长时间的清洗后，会产生许多的油污，甚至会堵上油网，直接影响油烟机的正常使用，而且厨房里的油烟排出不畅，主要的原因也是油烟机及管道堆积满油污的原因，下面保嘉清洗给大家说说油烟机油污清洗步骤。

1、烧开水。油烟机的油网长时间不清洗，上面就会挂上很多的油，一般他们会慢慢的顺着油网滴到储油盒里，所以要清洗油网，首先先让油网上挂的油快点滴到储油盒里才好。在一开始，我们可以先在油烟机下面烧开水。

2、等十分钟左右。让水一直烧着，打开油烟机，让油烟机吸收水蒸气。大概十分钟左右，你就会发现油网上的油顺着油网流到储油盒里一部分，这样下面清洗起来方便些。

3、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，仔细找找，都拧下来就可以拆下来了，很简单。

4、油网浸泡。把准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、醋或者强力除油剂都是可以的，当然如果有条件的话，还是建议用强力除油剂，这种专门去除油污的除油剂能把油污更彻底的去除。

5、清洗油网。用抹布沾热水对油网进行清洗，如果还有油污，就再放些除油剂进行擦拭。如果长时间没有清洗，油圬太厚的话，可以用钢丝球或者是刷子把油网孔部的油污去除掉再用抹布擦，直到把油清洗干净为止。

6、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，否则等油烟积累的太厚了，擦上的洗洁精也就失去了效用。

7、装回油烟机。当把油烟机的其它部件也都清洗干净，外壳也擦净后，把油网安装回去，这样，油网的清洗工作就完成了。然后开机试用一下，看看有没有安装上的问题。如果能正常使用，那就一切都OK了。