**长沙大型油烟机清洗加盟公司浅谈大型油烟机清洗方法**

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。

只有用过大型抽油烟机的人我们才能感受到大型抽油烟机给人带来的一种便捷的感觉，特别是在大型的酒店或是餐厅，不管是使用的效果还是方便性都非常的好，因为大型抽油烟机普遍功率很大，但是万物都会有一些自己本身属性所具备的缺点，那就是大型抽油烟机比较容易吸附油，接下来保嘉清洗给大家说说大型抽油烟机的清洁方法吧。

清洗大型抽油烟机前，可先开启抽油烟机，将去污剂喷在扇叶及内壁上，利用机器转动时的离心力，先将软化的油污甩除，再将内壁拭净；而在擦拭煤气炉时，应该用质地较温和的清洁剂。炉嘴则可用细铁丝刷去除炭化物，再利用细铁丝将出火孔逐一刺通，并用毛刷将污垢清除。对于煤气灶具上的油渍，可在污处涂煤油，擦几下就干净了。陈迹可喷洒油污清洁液，然后用报纸或湿布擦拭。新油迹可趁热用干布擦拭。瓷砖炉上有黑灰，可用半个柠檬擦拭。

大型抽油烟机的如扇叶外装有网罩，可用旧牙刷蘸一点醋、肥皂水轻轻刷洗网眼，用水冲洗后便会光洁如新。在开关键上覆盖保鲜膜，并时常更换。这样，清洁时只需将保鲜膜拆下即可，油渍积存在抽油烟机缝隙中的几率也会大大降低。

许多用户在烹调时，只开几分钟就关了大型抽油烟机，这不能发挥它的作用，正确的使用方法是只要烹调一开始即应打开，直到整个烹调结束后再经过5～6分钟，才能关机。这里因为天然气或液化石油气，在大抽油烟机停用的情况下，只要燃烧几分钟氮气化合物就超过标准5倍，而一氧化碳气体可超过标准的65倍以上，因此在烧菜煮饭过程中，抽油烟机只有不停的工作，而且不能时开时停，至于烹调结束后，仍需工作几分钟的原因是为了将厨房内残留的有害气体最大程度的排出去，不使其滞留在厨房内，以防危害人体健康。

虽说是大型抽油烟机的清洗方法，您同样可以将这些方法使用在不同的抽油烟机身上，因为很多的抽油烟机的出油的部分都是那个关键部位，只要将那个部位的油都清洗干净了，也基本上不怎么会漏油了。