**厨房油烟机怎么清洗才合适？油烟机清洗技巧都在这里！**

厨房是一个烹饪出美食的地方，一并承载着安全、卫生的难题，为了给厨师营造一个干净、清洁的炒菜环境，自然就少不了大家耳熟能详的油烟机了，它是目前全世界家庭中使用率非常高的家用电器，其清理油烟的能力不容小觑，但是如果不对油烟机进行清洗的话，是很难发挥出其最大的功能的，而且会留下一个不干净的厨房。炒出一些不健康的食物。

厨房油烟机到底应该怎么清洗才合适呢？下面小编给大家分享下油烟机的清洗技巧。

1、油烟机表面清洁

选用软布及中性洗涤剂对油烟机表面进行擦拭清洁。注意不要使用强腐蚀性洗涤剂，如威猛先生等，以防止对不锈钢面板等组件造成损伤。

2、油烟机油盒清洁

可采用一些巧方法，使油盒清洁变容易。例如在盒内贴上一层保鲜膜或套上一只小塑料袋，保证塑料膜或塑料袋完全盖住盒内表面，兜得住吸附的废油，那么，隔一段时间抽起置换，储油盒基本就是干净的;也可以把干净的油盒里先放上点水再安在油烟机上，让油滴在水上，等快满时拿下来往水池口一倒，油就全出来了，又干净又利索。

3、油烟机油网清洁

油网可用螺丝刀慢慢卸下来，将取下的油网放在中性洗涤剂的温水中静置5-10分钟。然后用软的塑料刷子把过滤网孔隙中的污垢清除干净，再用干抹布擦干。若油网上油垢很厚，也可以用薄竹片轻轻刮下一部分油垢后再行清洗。

4、油烟机扇叶清洁

油烟机扇叶的清洗可以喷上油烟净等洗涤液，几分钟后，利用风扇将油烟净和溶下的油污抽走，然后再用抹布擦拭干净。此外，也可将扇叶小心取下，浸泡在自行调配的洗洁精和食醋混合的热水中，浸泡约15分钟后，再用抹布擦洗干净。

5、油烟机清洁注意事项

油烟机清洗时，必定要先断开电源;油烟机清洗时禁用锐利、硬物和钢丝球等损害表面的器具，禁用强腐化性、强碱强酸的洗涤剂;油烟机内机清洗比较复杂，主要在于油烟机拆卸和安装容易出现问题。油烟机内机每年需定期清洗一次，这一次需要请专业人员进行操作，而平时油烟机表面及油盒、油网等的清洁可以由主妇自己来完成。