**厨房油烟机清洗，油烟机烟道清洗要注意！**

厨房的油烟机由于使用的时间过长后，常常会在油烟机的烟道里边堵塞有大量的异物，这些异物包括空气中的粉尘，其中的主要成分就是油烟杂物，如果我们不经常清理烟道的话，那么我们的厨房经常会烟雾缭绕，所以对于不常清洗厨房油烟机的家庭来说，在感觉油烟机很脏时，是很有必要对其进行烟道清洗的。给自己一个干净的厨房环境，才能有个健康的身体不是么？

油烟机烟道清洗要注意！避免出现对身体的伤害。

1、注意安全问题，首先应该完全切断油烟机的电源，严禁带电清洗油烟机，由于油烟机清洗多数采用高强度的碱性清洁剂，因此需要做好清洁人员的全身防护，以免清洁剂烧伤皮肤。

2、清洗排风管时应保持管内空气流通，若是较长的排风管还应该在管口安装临时小型抽风机。

3、因多数油烟机清洗都是在夜间进行，这就要增加临时灯光设置，保证油烟机和风管内部每一处都能有足够的光线照射得到。

湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司专业各种排烟罩清洗服务。我们采用专业排烟罩清洗设备和排烟罩清洗剂，按照科学的排烟罩清洗步骤，专业提供家庭排烟罩清洗和宾馆饭店的大型排烟罩清洗服务，价格合理公道，欢迎来电垂询。

　　油烟机烟道清洗内容包括烟罩内外表面、烟罩内的灯罩、运水系统、防火滤网、排烟口、烟罩上部排烟道以及灶台表面等。

　　清洗重点部位是主排烟罩内侧、环保网、进风管、主排烟罩上方的烟道内部。

　　我们将重点对平行烟道内部进行彻底清洗。采用的主要方法是人员进入烟道内部进行清洗；对于外部竖形油烟管道采用人工拆卸加高压清洗机进行清洗。

　　保嘉清洗拥有高压清洗机、高压蒸汽机等各种电动工具。

　　其特点是：对于排烟口窄小，人工无法进入烟道或烟道本身复杂、狭窄、人工触及不到无法进行清洁但又存在着重大方隐患的地方，保嘉清洗可利用专用设备及高效去油清洁剂进行清洗，不留死角，打消客户的疑虑和担心，排烟罩清洗及清洗油烟机烟道清洗的注意事项，消除一切潜在的火灾隐患。