**油烟机清洗这么简单的方法你还不来学！**

有过烹饪经验的人应该都比较清楚，油烟机为净化厨房的空气环境起到了很大的作用，也因此保障了烹厨人员的身心健康。让很多的家庭对它爱不释手。而且听有几年使用油烟机经验的人说，刚买回来的油烟机的吸烟效果甚佳。随着时间的推移，就会发现，油烟效果似乎大不如前了，有时候甚至会感觉不到油烟机的排烟效果了，其实这都是因为太多的油渍堆积了，需要进行清洗，才可以让油烟机重新恢复之前的排烟功效了。

下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司跟大家分享一些简单的油烟机清洗方法。

1. 喷油烟机清洗剂

首先，把视线准备好的油烟机清洗剂喷到油烟机上，这时候不能只是喷面板，铁栅里面也是要喷的，要在每一个可能存有油渍的地方都喷到，这样做是为了让积存在油烟机里的污油充分稀释化成液体流出。

2. 启动油烟机

喷完清洗剂大概5到8分钟以后，就可以启动油烟机了，启动油烟机的目的是为了让油烟机里面的污油流出，一般来说，等油污流到我们手能触摸到的地方，这样更好清洗，也会清洗得更加的干净。

3. 准备一盆泡有洗衣粉的开水

把开水烧好，倒入盆内，然后把事先准备的强力洗衣粉倒入。

4. 清洁面板上油渍

大家可以先用抹布把油烟机的面板进行一遍简单的擦洗，经过简单的擦洗以后，再把抹布放入事先准备好的那盆有洗衣粉的水里，然后再去擦洗，多擦洗几遍。

5. 清洁油烟机内部油渍

现在大部分品牌的油烟机都是可以撑开面板的，不用去拆卸，手也可以轻易的伸进去把油烟机内部的油污抹干净，为了确保安全，大家在进行这一步操作的时候，记得把油烟机关掉，以免伤到手。擦洗内部的油污的方法与面板是一样的，所以可以重复操作。

6. 清洁储油盒的油渍

储油盒里的油渍相对来说是比较好清洗的，首先把油盒里的油倒掉，然后直接放到前面所用的那盆有强力洗衣粉的水里，进行清洗，洗衣粉在开水的作用下，去油力特别强大，洗一遍再放清水里冲一下就完全干净了。