**株洲厨房油烟机清洗有哪些免费的窍门？**

前段时间就有人问小编“你是喜欢在家里做饭还是喜欢在外面吃呢？”，面对这样的问题，小编会毫不犹豫的选择在家里做饭，因为家里自己做的饭不仅干净卫生，而且吃的也放心。不知朋友们是否也这样认为？然而在这个全民做菜的情况下，当然少不了厨房的抽油烟机了，它能将炒菜过程中产生的对人体有害的油烟迅速吸走，减少污染并且防毒的作用，成为了厨师的好帮手。要是没有抽油烟机，那么在烹饪的过程中，油烟会影响我们的皮肤和身体健康，也会使厨房的墙壁粘上许多污垢。这是很多人不愿看到的。

厨房有了抽油烟机，随之而来的就是要考虑油烟机的清洗问题了，其实油烟机清洗是一个专业而且需要花精力的过程，不过大家也不用太担心，今天小编就给你们分享一些清洗厨房油烟机的小窍门。

**吹风机加热**

1.用电吹风的热风对着油污吹20秒左右。

2.然后用百洁布粘上点洗涤精，对油腻处进行拭擦。油污被电吹风的热风吹后，变软了很多，好擦多了。

3.吹一部分，擦一部分，连边边角角、沟沟坎坎的地方也能吹到，当然也能擦干净了。

4.只需用少量的洗涤精和水，就能把陈年油污擦干净。

**塑料瓶喷洒法**

1.取一个塑料瓶(能够用手捏扁的各种饮料瓶都可以)，用缝衣针在盖上戳10余个小孔，然后，装入适量的清洁精，再加满温热水摇动均匀。

2.启动抽油烟机，用盛满清洁精的塑料瓶朝待洗部位喷射清洗液，此时可见油污及脏水一道流入储油斗中，随满随倒。

3.瓶内的清洗液用完之后，继续配制，重复清洗。直至流出的脏水变清为止，视积垢程度，一般清洗3遍就可冲洗干净。

4.如扇叶外装有网罩，宜先将网罩拿下以加强洗涤效果。

5.用抹布揩净吸气口周围、机壳表面及灯罩等处。

**余温去油法**

趁着抽油烟机上还有余热，用抹布将表面略为擦拭一遍，就可以轻松擦去沾在抽油烟机上的油渍，常保干净不油腻。

扇叶食醋浸泡法

1.将扇叶小心拆下，浸泡在用2毫升洗洁精和50ml食醋混合的一盆热水中，约15分钟后，用干净的抹布擦洗。

2.油烟机的机身也用此溶液清洗，要注意将溶液湿度保持在60℃左右，去污力才好。

这种自行调配的清洗液被证明对手部皮肤和眼内黏膜无刺激，对油烟机无腐蚀，清洗后表面仍保持原有光泽。