**株洲家电清洗加盟公司浅谈大型油烟机的清洗诀窍**

油烟机是厨房必不可少的电器设备之一，特别是在大型的酒店或是学校，我们会经常看到那运行中的油烟机，给厨房营造了一个非常舒适的烹饪环境，可是细心的你会发现，由于大型油烟机经常使用，我们会看到机器外壳与内壁都会沾满油污和灰尘，变得油腻不堪，不仅影响排烟效果，而且有碍厨房的整体美观、影响人们烹饪的心情，因此定时清洗保养必不可少。下面保嘉清洁给大家说说**大型油烟机的清洗诀窍。**

在讨论油烟机清洗方法之前，我们先来分析一下油烟机上的油污难清洁的原因。油烟机上的油脂和炒菜使用的食用油，性质完全不同，其油垢成分非常复杂，包括动物脂肪和植物油，属于有机物酯类，是饱和或不饱和高级脂肪酸的甘油酯的混合物。受高温、氧化等因素的影响，油烟机上的油脂发生了聚合反应，变成了更大的疏水分子，而后吸附空气中的灰尘，形成了一种粘粘的半固体。在清洗时，简单的表面活性剂已经不足以把它们“拉”下，这才使得我们平常的清洗工作变得“举步维艰”。

一般来说，学校或酒店油烟机外部一月清洗一次，内壁半年清洗一次。想要大清洗时容易，就要在日常养成经常清洁的习惯。每天烹饪之后，在擦厨房台面时，可顺便用干布擦试外壳、内腔等机体表面，以防止油污日久氧化生硬。由于油烟机结构复杂，无论前期预防工作做得多好，顽固的油垢都需要在清洁剂中浸泡一段时间，经过一定力度的擦拭才能清理掉。随着油垢沉积时间越长，多次积累沉淀可能性越高，一次的清洗往往无法根除油垢，需要反复多次的清洗工作才能达到效果。

**油烟机清洗方法**

1.废油就是“最佳祛油剂”

油烟机储油盒里的废油，过滤出最上面的一层，就是清洁换气扇、灶台和抽油烟机污渍的“最佳祛除剂”。具体的做法是用破布或破毛巾蘸取废油涂抹于油污处，浸泡约半分钟后用布擦掉，然后用干净的百洁布拭亮，这时油烟机的机身，亮得可以“照镜子”。

2.储油盒的清洁

除了上面提到过的“储水清洁法”外，在盒内贴上一层保鲜膜或在储油盒的内壁上套上一只装芦柑的小塑料袋，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。

3.油网的清洁

保护扇叶片的油网可用螺丝刀慢慢卸下来，喷上“油烟净”后放入塑料袋中，静置15分钟后取出，在盆内注入80℃的热水后用抹布仔细清洗。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.扇叶的清洁

扇叶的清洁一定要用“油烟净”吗？不一定。虽然，油烟净对机身和扇叶上的油污有很强的皂化和乳化能力，将油烟机下面的台面用报纸覆盖后，在机身和扇叶上喷上油烟净，几分钟后开一下油烟机，利用风扇的离心力将油烟净和溶下的污油抽走，再用湿纸巾擦拭一遍，机身和扇叶的清洁就做到了家，但油烟净毕竟是一种化工用品，对皮肤和呼吸道黏膜有一定的刺激作用，我们还是少用为好。

5.胶水撕油法

将刷洗好的扇叶晾干后，涂上一层办公用胶水，使用几个月后将风扇叶上的油污成片撕下来，油污全沾在胶水层上，既方便又干净。

6.热水除油法

先在灶台上铺报纸，打开抽油烟机的开关“预热”扇叶两分钟，往抽油烟机的风扇上喷洗洁精，关掉油烟机，静置三分钟，再将60℃的热水喷入油烟机的风扇内，再打开开关，让已溶解的油污滴到储油盒中。

7.高压锅蒸汽冲洗法。

高压锅内放半锅冷水，烧沸，待有蒸汽不断排出时取下限压阀，打开抽油烟机将蒸汽水柱对准旋转着的扇叶，由于高热水蒸汽不断冲淋扇叶，油污水就会循着排油槽流入废油盒里。