**株洲抽油烟机清洗公司告诉你油烟机这么清洗才有效**

抽油烟机是厨房里必不可少的设备，它的吸油烟功能，可以让厨房的空气环境焕然一新，避免人受到油烟的危害，对于经常烹饪的厨师来说，这就是能帮上大忙的宝贝。抽油烟机虽然方便了我们的生活，可是经过长时间使用后，它的表面会附上一层厚厚的油渍，难闻的油烟味让人很不舒服。

那么抽油烟机怎么清洗才能干净呢？

1.扇叶

将专用清洁剂喷在扇叶上，静置3分钟；将一锅水煮至沸腾，并使水蒸气对准抽油烟口，接着打开抽油烟机，利用离心力原理，使残存在扇叶上的油污随着流入集油杯中；关掉开关，拿干净抹布擦拭，扇叶立即清洁溜溜。

2.滤网

取下扇叶，浸泡在加有专用清洁剂的温水中，静置约10分钟；用抹布擦拭，将油污轻轻擦去；若仍有顽固的焦油黏附，可用牙刷蘸取一点强油污清洁剂再轻轻刷洗，并以清水清洗干净。

3.储油盒

若发现集油杯中已有6分满，便要着手清除；将存积的废油倒掉；将集油杯浸泡在温水及清洁剂中3分钟后，用抹布便可轻松抹净；在储油盒加放小一号新的一次性油盒（超市有卖），下次清理时把一次性油盒丢弃，清理起来会更方便。

4、叶轮

洗洁精，食醋浸泡法。将抽油烟面叶轮拆下，浸泡在用3---5滴洗洁精和50亳升食醋混合的一盆温水中，浸泡10--20分钟后，再用干净的抹布擦洗。外壳及其它部件也用此溶液清洗。此法对人的皮肤无损伤，对器件无腐蚀，清洗后表面仍保持原有光泽。

在清洗抽油烟机的时候要注意要等油烟机晾干后再进行安装，避免出现电机短路的现象。而且油烟机最好是拆洗，把油烟机的主要机件拆下，用专门的洗涤剂进行清洗。待完全晾干后，专业人员会将油烟机组装回去，并当场试用，以确保正常完好。

湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司拥有多种专业的清洁设备，保洁用品、专业清洁剂等，引进美国、意大利等国的先进技术、设备，追求品质一流，服务一流，为客户提供物美价廉的清洁产品与设备。公司大力发展多元化经营，研究创新，服务客户，销售优良的产品。质量与专业服务是我们坚持的经营准则。