**株洲油烟机清洗加盟公司简述正确的油烟机清洗方式**

油烟机已经成为了千家万户厨房里必不可少的设备，它不仅增加了人们生活的档次，而且创造了厨房烹厨的良好环境，可是使用时间久了，油烟机上面就会布满油污，厨房到处都是难闻的油烟味，让厨师都难以炒菜了，当厨房油烟弥漫的时候就是油烟机排烟不畅的表现，那么应该怎样改善这种情况呢？建议找专业的油烟机清洗公司帮忙来清洗，下面保嘉清洗给大家说说正确的油烟机清洗方式。

油烟机经常拆洗并不好，这样很可能装配不好，密封不严，会导致降低油烟机寿命。正确的方法是选择合格的油烟机清洁产品，平时经常喷上擦去油垢，对叶轮则在转动条件下，喷上少许清洗剂再转动几分钟，每周12次，可使油烟机“清洁如新”。如果叶轮上油垢较重，则每天12次，一周至半月后油垢就会基本去除。

另外建议在清洗厨房用具时，要区分不同情况选用清洗剂：如当日使用产生的油污，可蘸取洗涤灵进行擦拭;对多日使用产生的顽固污垢，选用专用的油烟清洗剂;多年未使用的且油垢较重的，可请专业公司进行清洗。

**正规的油烟机清洗流程**

１、拆卸清洗件：首先切断抽油烟机电源后把油烟机从吊装位置卸下，然后对油烟机其进行解体，依次取出：照明灯泡、集油盒、底面板、密封圈、叶轮，最后提出机体内芯。

２、浸泡清洗件：找一个较大的容器，再倒入清洗液，将拆下的部件进行放置里边浸泡。清洗液数量不要太少也不要太多，以能泡过所拆清洗件为准。大件则应采用抹布蘸清洗液进行冲洗。清洗件浸泡时间根据油污程度而定，一般１５－２０分钟为宜。

３、刷洗污件：经过浸泡后的油污部件比较容易清洗，一般用铁刷、毛刷蘸清洗液进行反复清洗就可以洗干净。但油污严重的油烟机则要采取特殊清洗措施才可以清洗干净。通常采用的办法是：首先用平头抢子等工具把较厚的油污给抢掉，然后进行浸泡之，再用火碱水对油污严重处进行刷洗，刷洗时必须带上胶皮手套，以防止火碱烧伤皮肤。

保嘉环保清洁专业清洗油烟管道，有着丰富的专业清洗团队，服务优质，欢迎有志之士加盟！