**油烟机太脏了！教你清洗的小窍门，分分钟干净如初！**

油烟机是我们日常生活中必不可少的厨房设备，它给了我们一个干净的烹饪环境，将对人体有害的油烟排出到室外，还给家人一份健康。可是油烟机要清洗的时候就特别的麻烦，不知道各位朋友有没有这样的同感，自己用洗洁精洗过油烟机表面后，清洗得并不是很干净，这就让很多朋友很懊恼，下面就有很多油烟机清洗的小窍门，分分钟就可以将油烟机清洗干净，不过对于不想自己动手的朋友，可以考虑找专业的清洗公司帮您清洗。

**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，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。

**利用余温轻松擦洗法**

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。

**储油盒免洗法**

在盒内贴上一层保鲜膜，保鲜膜要有一部分超出储油盒外，完全盖住原有的盒内表面，让油烟吸附在保鲜膜上，每隔一段时间抽起置换即可。或者是利用吃完的塑胶布丁杯或纸杯代替原本的储油盒也可以，只要定期抽换就可省去清洗又不易洗净的麻烦。

**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。

2、浸泡约15分钟后，再用干净的抹布擦洗。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。

**使用肥皂液清洗**

可以将肥皂制作糊状，用抹布涂抹在油烟机的叶轮外壳、网罩、风轮等的表面。抽油烟机用过一段时间后，拆下叶轮等器件，用抹布擦拭，就可以很容易把油污清洗掉！

**需要主要的是，在对油烟机清洗时，要避免使用锐利或是硬物等损害表面的器具，而且不能使用强腐蚀性的洗涤剂。**