**油烟机清洗及油烟管道清洗的详细内容大汇总！**

油烟机是厨房中的好帮手，它解决了厨房的空气环境问题，为厨师保障了健康的身心，有人说“吸厨房的油烟比吸二手烟的危害更大！”很多人都不敢相信，油烟对身体的伤害竟然这么大！下面小编就给大家分析分析为什么油烟会成为人们身体健康的杀手？

厨房油烟的主要成分是醛、酮、烃、脂肪酸、醇、芳香族化合物、酮、内酯、[杂环化合物](http://www.so.com/s?q=%E6%9D%82%E7%8E%AF%E5%8C%96%E5%90%88%E7%89%A9&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)等。

经过科学的试验，发现这些含有多种有毒化学成分的烹调油烟，对机体具有遗传毒性、免疫毒性、肺脏毒性以及潜在致癌性。烹调油烟污染及其对人体的健康损害效应是值得重视的室内环境问题。

所以担心油烟伤害身体的人们，是否该想想怎么才能更好的将油烟排出去呢？小编建议，对油烟机和油烟管道进行清洗是目前比较合适的方法，通过对油烟机的清洗，还自己一个健康的烹厨环境。

**油烟机清洗及油烟管道清洗的详细内容**

1、烟罩及灶台清洗内容包括烟罩表面，烟道内的灯罩、排风口、排烟口以及灶台表面。清洗的重点部位是排烟口与烟罩相连处并和烟罩同步平行的排烟道。清洗方法：专业人员进入烟道内部先进行人工清洁，再结合高压水枪等清洗设备对顽固油污彻底清除，达到消除火灾隐患的目的。对于排烟口窄小，人工无法进入或由于走向复杂、狭窄、人工触及不到但又存在重大隐患的烟道，将采取特殊设备和清洁剂清洗，消除潜在的火灾隐患，打消客户的疑虑和担心。

　　2、风机和油烟净化器  A、风机打开风机侧盖，对风机进行擦拭清洁，确保清洗后风机运转正常。  B、油烟净化器用专用的清洗设备对净化器内置过滤网进行清洗，使其排烟通畅，确保正常净化油烟，表面亦进行擦拭清洁处理。

　　3、风机连接帆布或烟道风机与烟道连接的方法一般有两种：一种是用帆布相连的软连接，另一种是直接与烟道相连的硬连接。我公司提供更换帆布的服务，价格视实际情况而定

　　4、烟道清洁  A、内部横烟道厨房内烟道以及烟道弯头等位置，需要根据实际情况采取以下几种方法：  （1）机械设备法：如果管道可以进入，先采用人工深入清理，然后向烟道内喷洒化油剂，待油充分溶解后，再用高压水枪对烟道内壁进行清洁  （2）开孔法：由技术人员测算出需要开孔的间隔距离，开孔位置以及大小和数量，通过开孔位置对烟道内进行清洁，清洁后对每个孔进行密封处理。  （3）拆卸法：根据烟道实际情况，测算出每隔一定距离拆卸一节烟道并向两个方向延伸清洁，以确保清洗质量。其中第一种方法是目前最常见效率最高效果最佳的。  B、外部竖管道厨房外的竖管道，根据实际情况用上述三种方法结合清洗。因为大多的油烟都集中在厨房内部横管道里以及烟道末端的净化器和风机里，所以实际上竖管道基本上是附着不了多少油。

　　5、油烟管道清洗标准    经过清洗后的油烟管道可以达到消防验收的标准。  (1)  与烟罩同步管道基本上可以见到原有的内壁铁皮，无残留块状干涸油污。  (2)  风机净化器表面油污基本除净，表面80%以上见到底漆，电机底部无明显块状油污。  (3)  灶台表面免费清洗，达到表面无油污，光亮整洁。  (4)  任何一种清洗方法都不能100%的清除烟道内的全部油污，这是由于油烟的渗透性决定的。