**长沙油烟机清洗公司教你油烟机要怎么清洗？**

油烟机是厨房中必备的工具，它能给人创造一个干净的舒适的厨房环境，将烹饪时的油烟排到室外，让人不会呼吸到有害的物质。一台好的油烟机能对厨师的身体健康进行最好的呵护，而在油烟机长期的使用过程中，由于油烟吸收较多，就需要进行定期的清洗，才能保障使用的顺畅，同时可以延长油烟机的使用寿命。

下面清洗油烟机很专业的湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就来给大家说说油烟机要怎么清洗？

1、直接清洗法：所需工具：干湿抹布各一块，专用的吸油烟机清洁剂一瓶(吸油烟机清洗剂在超市应该能够买得到，主要作用是中和油渍)。如果实在没有吸油烟机清洗剂，也可以用洗洁精和肥皂粉自己勾兑。首先要开启抽油烟机，将去污剂喷在扇叶及内壁上，利用机器转动时的离心力，先将软化的油污甩除，再将内壁拭净。

那就是可在开关键上覆盖保鲜膜，并时常更换。这样，清洁时只需将保鲜膜拆下即可，油渍积存在抽油烟机缝隙中的几率也会大大降低。

2、使用肥皂液清洗

我们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!

3、不用拆解法

找一个塑料瓶，可以用手捏扁的暗中，用针在瓶盖上弄15个小洞，然后，装入一定量的洗洁精，装入温热水摇匀备用。

把油烟机打开，用装满洗洁精的塑料瓶向油烟机的外壳，网罩等需要清洗的地方喷洒清洗液。我们可以看到油污的脏水流入到储油斗中，满了之后倒掉。

如果瓶内的清洗液用完了，可以继续配置，方法很简单的。多次清洗。直到脏水变清为止。一般情况下清洗三篇差不多了。如扇叶外装有网罩，应该先将网罩拿下以加强洗涤效果。用抹布揩净吸气口周围、机壳表面及灯罩等处。

4、用洗洁精清洗

我们知道洗洁精主要是用来清除油污的。把油烟机中的叶轮拆下来，浸泡在用三五滴洗洁精和60亳升食醋混合的一盆温水中，浸泡半个小时左右，再用抹布擦拭外壳及其它部件也用此溶液清洗。这个方法是比较简单的，而且比较环保。