**湘潭大型油烟机清洗公司说说油烟机清洗小窍门**

跟随着快速的城市化发展，油烟机也悄然来到了我们身边，它解决了厨房的油烟问题，净化了厨房的环境，是我们生活中的小能手，也正因为有了油烟机，才有效的防止了油污沾染在厨房的天花板和墙壁上，既然这么多人爱上了油烟机，自然就会经常使用油烟机，在经长时间运行之后，就会堆积很多油污，因此油烟机清洗也十分的重要。那么油烟机清洗小窍门有哪些？

**油烟机清洗小窍门**    
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，宜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。不过呢，就算是再干净的厨房，也有个别人会忽略一个地方，于是，它，就成为了你厨房卫生中的小死角儿——油烟机盒。  
但凡沾上油的东西都不大好清理，更别说这个装废油的盒子啦。时间长了，更是难以还原其本来面貌。分享个轻松的小方法吧，让我们把“工作”做在“使用”之前：  
首先呢，在干净的油烟机盒儿内倒入一层洗洁精，洗洁精的用量，大约是油烟机盒的1/3。  
然后再用沾有洗洁精的手指把油烟机盒的四周都涂满洗洁精，然后装到抽油烟机上即可。

**油烟机保养有诀窍**  
清洁抽油烟机“防”比“治”重要。就像健康问题永远是“防”比“治”重要一样，清洁油烟机的很好方法也是一个“防”字。买回来的新油烟机在启前用，先在两只储油盒里撒上薄薄一层肥皂粉，再注入约三分之一的水，这样，回收下来的油就飘在水面上，而不是死死凝结在盒壁上了，等废油将满，倒掉后再如法炮制。  
在启用前，我们可以用微湿的抹布蘸上洗碗用的洗洁剂（不要兑水）擦拭机身，扇叶上也尽可能擦到，等自然干透后，防止油烟黏附的'洗洁剂涂层'就做好了。一段时间之后，如果机身摸上去手感发黏，那就是到了要清洁机身的时候了。由于油污与机身之间已作过“防护涂层”，因此，用80℃的热水直接清洗机身，油污就会先洗下来。清洁工作结束后，不要忘了再涂一遍洗洁剂在机身上，要涂得稍厚，湿度控制在'不滴挂'即可，然后再在开关键上覆盖保鲜膜。  
抽油烟机是厨房里油烟\*重的地方。平日的简单保养可以省却年终大扫除时的麻烦。没次煮完菜后，先让抽油烟机继续运转30秒-1分钟，将残留在空气中的油烟水气及未燃烧的一氧化碳抽出屋外，降低主妇得肺癌的机率。  
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。