**湘潭油烟机清洗加盟公司浅谈油烟净化器清洗方法**

油烟系统是厨房里必不可少的设备，也是净化厨房环境的法宝，为了让油烟系统能正常的运行，就需要考虑对油烟系统进行清洗工作，主要包括：油烟管道、油烟净化器、风机、排烟罩、炮台灶等。

**油烟净化器清洗的必要性**

家用油烟净化器的核心内胆过滤网和活性炭，在正常使用3—5月后便需要更换或者清洗，否则净化效果会大打折扣，长时间不清洗油烟净化器用了也等于没用。油烟净化器的过滤网经长时间使用后就需要进行清洗，否则会影响油烟净化器的效果，既不利于净化油烟气体，也会带来安全隐患。

**油烟净化器清洗方法**

1.高压锅蒸汽冲洗法。把高压锅内冷水烧沸，待有蒸汽不断排出时取下限压阀，打开抽油烟机，将蒸汽水柱对准旋转扇叶，由于高热水蒸汽不断冲入扇叶等部件，油污水就会循道流入废油杯里，直到油杯里没有油为止..

2.洗洁精，食醋浸泡法。将抽油烟面叶轮拆下，浸泡在用3---5滴洗洁精和50亳升食醋混合的一盆温水中，浸泡10--20分钟后，再用干净的抹布擦洗。外壳及其它部件也用此溶液清洗。此法对人的皮肤无损伤，对器件无腐蚀，清洗后表面仍保持原有光泽..

3.肥皂液表面涂抹法。将肥皂制成糊状，然后涂抹在叶轮等器件表面，抽油烟机用过一段时间后，拆下叶轮等器件，用抹布一擦，油污就掉了.. 抽油烟机首重平时的保养，当您煮完最后一道菜时，不要马上关掉开关，让抽油烟机将剩余的油气尽量排出。关掉开关后，顺手擦拭抽油烟机表面，此时油气尚热，最易清洁.. 如果使用的是涡轮式抽油烟机，可使用厨房油污清洁剂喷入抽油烟机内，待清洁剂作用后，再打开抽油烟机开关，得用离心力将软化的油污去除.. 如果时使用的是油网式抽油烟机，须将油网拆下，浸泡热碱水或者去油剂后清洗。

湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司拥有多种专业的清洁设备，保洁用品、专业清洁剂等，引进美国、意大利等国的先进技术、设备，追求品质一流，服务一流，为客户提供物美价廉的清洁产品与设备。公司大力发展多元化经营，研究创新，服务客户，销售优良的产品。质量与专业服务是我们坚持的经营准则。