**长沙酒店油烟机清洗能有效降低致癌风险！**

油烟机是酒店厨房中必备的工具，通过它将室内的油烟吸入油烟管道并排出室内，很好的净化了室内的空气环境，为保障厨师的身心健康带来了福音。但是有些酒店为了节省自身的运营成本，不会考虑对油烟机进行清洗，虽然说在老板的角度这是一种“明智的”举措，可是长此下去，油烟管道就对酒店厨房埋下了火灾的安全隐患，有的酒店老板还有这样的想法，除非是厨师们实在受不了的情况下，才会找专业的油烟机清洗公司来帮忙清洗。而油烟确实对人的健康有很大危害，定期清洗油烟机才是聪明的举措。

要知道国内美食主要以炒、烹、炸为主，而这些烹调方式可产生大量油烟。油烟随空气侵入人体呼吸道，进而引起疾病，医学上称为油烟综合症。得了这种综合症的人常出现食欲减退、心烦、精神不振、嗜睡、疲乏无力等症状。虽然食量减少，体重却在不知不觉地增长，这也是为什么不少厨师体胖腰粗的原因之一。

此外，油烟中含有一种称为苯并芘的致癌物，长期吸入这种有害物质可诱发肺脏组织癌变。据癌症专家观察，女性罹患肺癌的几率一直走高，甚至超过男性，厨房油烟罪责难逃。煮食时多用蒸、煮、焗等方法，并加强厨房抽气系统。  
   实际上，在厨房抽气系统里面，抽油烟机发挥着十分重要的作用，但是如果抽油烟机长期不清洗，则会吸附大量油烟污垢在里面，大大降低抽油烟机的排烟效果。  
与此同时，提醒喜欢下厨的市民，如果家里的油烟机长时间没清洗，已经影响到排烟效果了的话，那一定记得尽快请专业人士对其进行深度清洗，以降低因为吸入过多油烟而带来的各种得病风险。  
据了解，油烟是食用油及食品在高温下的热裂解所产生的挥发性物质，含有许多有害甚至可能致癌的物质。炒菜过程中产生的油烟其主要成分是丙烯醛，对鼻、眼、咽喉黏膜有强烈的刺激性，长期吸入可引起鼻炎、咽喉炎、气管炎等呼吸系统疾病，甚至导致哮喘恶化，从而增加患肺癌的风险等。  
   油烟机清洗机，实现对油烟机免拆卸清洗，解决了来回拆装油烟机工作繁重并且容易毁坏油烟机的难题。利用高效率的冲洗，让污染严重的沉积老油垢迅速瓦解分离，把油烟机里的油污全面清洗掉，不但减少油烟机的负荷，延长使用寿命，而且还大大减少住房的油烟污染，打造健康的厨房环境。