**长沙大型油烟机清洗公司简述原来消除火灾隐患这么简单！**

在新闻上我们会经常看到这样的报道，某某酒楼或餐馆引发火灾，火势很凶猛，目前消防官兵正在使用高压水枪进行灭火，现场造成多少人员伤亡之类的。而追究引发火灾的原因，大多数是因为没有清洗厨房的油烟机所致，消防人员提醒，应定期为积满油垢的油烟机“洗澡”，假如长时间不清洗会使油烟机布满油污，导致马达转动阻力增加，噪音增大，叶轮长时间带着油污旋转，极易变形，更重要的是会影响抽油烟作用，不仅不利于家人的健康，还会存在火灾隐患。

为了消除餐馆或者酒楼等地方的火灾隐患，很多商家也是不敢掉以轻心，毕竟清洗油烟机和引发火灾两个的成本差距也是显而易见的。

不过小编建议选择专业的大型油烟机清洗公司比较好，能够享受到专业标准的服务。

烧开水去油滴  
　　油烟机的油网长时间不清洗，上面就会挂上很多的油，一般他们会渐渐的顺着油网滴到储油盒里，所以要清洗油网，首要先让油网上挂的油快点滴到储油盒里才好。在一开始，咱们能够先在油烟机下面烧开水。打开油烟机，让油烟机吸收水蒸气。大约十分钟左右，你就会发现油网上的油顺着油网流到储油盒里一部分，这样下面长沙油烟管道清洗起来就会方便些。  
　　拆下油网  
　　把储油盒拧下来，然后把油网上的螺丝旋下，把油网拆下来。一般油烟机有两到四个螺丝，细心找找，都拧下来就能够拆下来了，很简单。  
　　浸泡油网  
　　把预备的洗洁精倒入盆中，加热水，然后把油网浸泡在里面，十五分钟左右。在这里，用碱、醋或许强力除油剂都是能够的，当然假如有条件的话，还是主张用强力除油剂，这种专门去除油污的除油剂能把油污更完全的去除。  
　　**长沙油烟管道清洗不及时酿大祸油烟机的正确清洗**  
　　清洗油网  
　　用抹布沾热水对油网进行清洗，假如还有油污，就再放些除油剂进行擦拭。假如长时间没有清洗，油圬太厚的话，能够用钢丝球或许是刷子把油网孔部的油污去除掉再用抹布擦，直到把油清洗洁净为止。  
　　擦洗洁精  
　　把油网擦干，再在擦干的油网上再涂上一层洗洁精，这样给油网上一层保护膜，在下次清洗时会变的容易的多。但是清洗的间隔时间不能太长，否则等油烟堆集的太厚了，擦上的洗洁精也就失去了效用。  
　　重新装回油烟机  
　　当把油烟机的其它部件也都清洗洁净，外壳也擦净后，把油网装置回去，这样，油烟机清洗作业就完成了。然后开机试用一下，看看有没有装置上的问题。