**长沙抽油烟机清洗难！这样清洗油烟机才是正确的**

国内烹饪食物的方式是产生油烟最主要的原因之一，比如通过炸、烤、炒、煎等方式出来的美食让人爱不释手。但是其制作的过程中会产生大量的油烟，危害人的身体健康。这个时候抽油烟机就走进了千家万户，解决了厨房油烟污染的问题，净化了空气，烹饪起来也更放心。

而目前大多数家庭使用的是那种侧吸式油烟机，该类型的油烟机采用空气动力学原理，先利用表面的油烟分离板把油烟分离再排出干净空气。特点是嵌入橱柜之中，不占用厨房空间，清洗方便，不粘油，寿命长等。

**抽油烟机怎么清洗才是正确的？**

1. 抽油烟机怎么清洗一直困扰着很多人。我们清洁抽油烟机得从使用抽油烟机开始。在使用之前，将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，倒掉后再如法炮制。 或者可以在储油盒里放一个小一号的一次性油盒，废油搜集慢后取出扔掉就可以了。我们清理油烟机的初次之外，废油过滤出最上面的一层油垢，还可以当作洗涤剂擦拭机。
2. 抽油烟机怎么清洗之机身。抽油烟机主要有机壳、风道、风机、止回阀、集排油装置、照明装置、[电源开关](http://www.meilele.com/keywords/dianyuankaiguan/)和电源线等构成。时候要分清楚哪些可以清洁，哪些不能清洁。首先切断抽烟烟机的电源，以保证最基本的人生安全。用螺丝刀拧下机壳上的螺丝，将机壳和油网取下，如果油网上的油垢很厚，那么先用工具将多余的油垢轻轻刮拭下来，然后放入混有中性洗涤剂的温水中，浸泡三分[钟](http://www.meilele.com/category-zhong/)后用干净的抹布擦拭干净即可。
3. 抽油烟机怎么清洗之扇叶的清洗除了用油烟净之外，还可以用洗洁精+食醋混合液清洗，这种溶液对人体无污染。还有一种是高压蒸汽法。具体做法是在高压锅内放半锅冷水，加热，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着的扇叶，油污水就会循着排油槽流入废油盒里。油烟机的涡轮用同样的方法处理。

一般油烟机清洗是可以自己搞定，而对于油烟管道清洗就很难了，找一家靠谱的专业的油烟管道清洗公司会让您更省心。