**长沙油烟机清洗公司教你清洗油烟机的正确方式**

油烟机是生活中必不可少的厨房设备，特别是生活在城市的人就知道，如果厨房没有备好油烟机，那做饭的厨师就像进入了一个战场，长时间呆在厨房做菜一定会被呛得眼泪直流。而油烟机是一个很好的设备，可以将厨房的油烟吸进油烟管道，排到室外，给厨房营造了一个很好的烹饪环境，但是用久了，油烟机上面就会有很多的油污，严重影响机器的性能，而且还会大量的繁殖细菌，为危害身体埋下隐患。

下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就来给大家介绍下清洗油烟机的几个误区。

1. 油烟机表面清洗干净就够了？

很多人以为油烟机表面清洗干净就可以了，其实油烟机真正要洗的是外部，如果只清洗表面不清洗外部，那是治标不治本的，其外部对非专业人士来说就清洗起来就比较艰难了，比如：油烟机内风扇、涡轮、电机、止流阀、回油槽等部位都会滞留和繁殖细菌。一定要清洗干净。

1. 拆解装置清洗更清洁？

拆解装置清洗更清洁？很多客户感到油烟机还是拆洗好，清洗效果可以或许看的见！但其实是不对的，油烟完零件拆洗随意、马虎，很容易造成机器的损伤，毁坏密封性和平衡性；油烟机清洗真正的目的是在不毁坏机器，不影响机器性能的前提下而能清洗清洁，清理油垢，这样油烟机才会达到更好的吸油烟效果。

1. 油烟机不会繁殖细菌？

其实很多人都感到油烟机仅仅油渍，不会繁殖细菌，因为有蒸汽，细菌肯定被杀死了，其实不是这样的，在高温下细菌繁殖比常温下繁殖速度更快，如大肠菌20分钟就分裂一次，迅速分裂繁殖。

1. 油烟机一年洗一次就可以了？

油烟机一年洗一次就够了？清洗的次数这里不能给出确切的数字，要根据油烟机利用的频率和做饭的次数来定，但依照惯例家庭利用频率天天利用2次来打算，四个月就利用油烟机240次，油烟机外部的油渍早已满了。这样打算每年最少也得清洗3次，当然具体清洗频率还是要根据实际情况来判断。

相信大家对清洗油烟机的正确打开方式都有一定的了解了，要是家里油烟机到了要清洗的时候，就记得找专业的油烟机清洗公司哦！