**长沙油烟机清洗加盟公司说说油烟机清洗和防油小窍门**

油烟机在经常使用后会布满很多油污，清洗起来非常麻烦，而且不清洗的话又会引起排烟不畅，污染厨房的环境，所以油烟机需要好好的养护，即防止油烟的污染和清洗油烟机。

下面保嘉清洁给大家说说**油烟机该怎么防油**？

在启用前，可以用微湿的抹布蘸上洗碗用的洗洁剂(不要兑水)擦拭机身，扇叶上也尽可能擦到，等自然干透后，防止油烟黏附的'洗洁剂涂层'就做好了。一段时间之后，如果机身摸上去手感发黏，那就是到了要清洁机身的时候了。由于油污与机身之间已作过“防护涂层”，因此，用80℃的热水直接清洗机身，油污就会先洗下来。清洁工作结束后，不要忘了再涂一遍洗洁剂在机身上，要涂得稍厚，湿度控制在“不滴挂”即可，然后再在开关键上覆盖保鲜膜。

抽油烟机是厨房里油烟最重的地方。平日的简单保养可以省却年终大扫除时的麻烦。每次煮完菜后，先让抽油烟机继续运转30秒-1分钟，将残留在空气中的油烟水气及未燃烧完全的一氧化碳抽出屋外，降低主妇得肺癌的机率。

趁着抽油烟机上还有余热，用抹布将表面略为擦拭一遍，就可以轻松擦去沾在抽油烟机上的油渍，常保干净不油腻。

**油烟机清洗的小窍门**

1、洗洁精、食醋浸泡法。将扇叶小心拆下，浸泡在用2毫升洗洁精和50ml食醋混合的一盆热水中，浸泡约15分钟后，再用干净的抹布擦洗。油烟机的机身也用此溶液清洗，要注意将溶液湿度保持在60℃左右，去污力才好。这种自行调配的清洗液被证明对手部皮肤和眼内黏膜无刺激，对油烟机无腐蚀，清洗后表面仍保持原有光泽。

2、高压锅蒸汽冲洗法。高压锅内放半锅冷水，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着的扇叶，由于高热水蒸汽不断冲淋扇叶，油污水就会循着排油槽流入废油盒里。

3、将刷洗好的扇叶晾干后，涂上一层办公用胶水，使用几个月后将风扇叶上的油污成片撕下来，油污全沾在胶水层上，既方便又干净。

4、先在灶台上铺报纸，打开抽油烟机的开关“预热”扇叶两分钟，往抽油烟机的风扇上喷洗洁精，关掉油烟机，静置三分钟，再将60℃的热水喷入油烟机的风扇内，再打开开关，让已溶解的油污滴到储油盒中。