**长沙酒店油烟管道清洗，简单方法就可让油烟机焕然一新**

油烟机是酒店厨房中非常重要的电器，它可以维持一个好的炒菜环境，让后厨人员不受到油烟的伤害，而且拥有油烟净化器，很好的避免了有毒的油烟对室外空气环境造成污染，而一个酒店如果要对美食经营下去，油烟机就是让生意持续下去的一个重要工具，为了让油烟机能长时间的工作下去，有必要对其进行定期的清洗和保养，这样才不至于让油烟机提前“退休”。

大多数酒店是不是觉得每次清洗油烟机的时候都很费劲？而且长时间没有清洗里面满是油垢，让人很担心会发生火灾，其实油烟机能很好的保持较高的工作状态，主要是人们会对其进行保养清洁。有专业人士说油烟机最佳的保养周期是一星期，这样的话油层积累的少，擦拭起来也方便，但是怎样清洗才更加的有效果呢？下面几个方法就可以让油烟机焕然一新。

**巧用肥皂液**

肥皂液对于清洗抽油烟机的油污有奇效!我们可以把肥皂制成糊状，用抹布抹在油烟机的叶轮、外壳、网罩、风轮等的表面，让它运行一段时间后，拆下有油污的叶轮网罩，用抹布来擦拭，就能够把油烟机上的油污彻底清除掉，还不会上到油烟机本身。

**小苏打+热水**

用小苏打加热水清洗油烟机是一种省时省力的方法，比一些大品牌的清洗剂还要给力。烧开一锅水，放入小苏打，搅匀后倒入一个容器中，把油烟机的各个部件拆下来放入溶液中浸泡，浸泡大约20分钟，用抹布轻轻一擦，油烟机又露出了它本来的面貌。

**清洗剂+醋水**

清洗剂是专门来清洗油污的，再加上醋的话，效果更是好上加好。找一个盆倒满温水，在其中滴五六滴清洗剂，再倒入60ml的醋，浸泡液就制成了。把油烟机的各个部件拆下来放入浸泡液中等待半个小时，用抹布轻轻擦拭即可。其它部位的油污可以直接用抹布蘸浸泡液进行清洗，绝对让你的油烟机焕然一新。

 湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司，以现代化的管理模式、以人为本的服务理念、诚信守诺的服务宗旨、强烈的责任感和良好的职业道德，为您提供满意的服务。