**餐厅油烟机清洗公司哪家的清洗服务比较精细？**

油烟机自从问世以来，就走进了千家万户，它的出现为家庭厨房创造了一个健康的、干净的环境，有利于厨师更好的烹厨出舌尖上的美味。但这只是对于某些比较注重健康饮食的餐厅才会有的现象，他们会对厨房的油烟机进行定期的清洗保养，保障厨房的卫生及油烟机的使用效果，这样做让厨师炒出来的菜也特别的干净爽口，深受顾客的喜欢，餐厅的生意自然也会越来越好。

其实有些餐厅并不是不想清洗油烟机，看到沾满油污的油烟机，不管是油烟机的吸烟效果，还是厨师做饭的心情，都会随之下降，而事实就是很多餐厅不知道去哪找服务比较好的油烟机清洗公司？有的更不知道哪家的油烟机清洗服务比较精细？

下面给大家介绍一个清洗服务很专业的一家，湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司，是一家以绿色环保为主题的新型专业清洁公司，在国内拥有多家分公司及服务机构，集专业清洁服务，专业设备、工具，药剂（环保）销售为一体的公司。我们拥有多名高级技能的技术骨干，有着丰富的工作经验。专业的服务人员是经过严格技能培训、礼仪培训后真正能熟练操作专业设备，做到人性化服务，严格考核上岗的。

只有专业的人才能做专业的事，才能更好地把油烟机清洗好，下面一起看看清洗油烟机正确的方法。

1、拆卸清洗件：首先切断抽油烟机电源后把油烟机从吊装位置卸下，然后对油烟机其进行解体，依次取出：照明灯泡、集油盒、底面板、密封圈、叶轮，最后提出机体内芯。

2、浸泡清洗件：找一个较大的容器，再倒入清洗液，将拆下的部件进行放置里边浸泡。清洗液数量不要太少也不要太多，以能泡过所拆清洗件为准。大件则应采用抹布蘸清洗液进行冲洗。清洗件浸泡时间根据油污程度而定，一般15—20分钟为宜。

3、刷洗污件：经过浸泡后的油污部件比较容易清洗，一般用铁刷、毛刷蘸清洗液进行反复清洗就可以洗干净。但油污严重的油烟机则要采取特殊清洗措施才可以清洗干净。通常采用的办法是：首先用平头抢子等工具把较厚的油污给抢掉，然后进行浸泡之，再用火碱水对油污严重处进行刷洗，刷洗时必须带上胶皮手套，以防止火碱烧伤皮肤。