

油烟机管道清洗需要办资质吗

产品名称	油烟机管道清洗需要办资质吗
公司名称	深圳远卓信息科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区坪地镇同福路53号
联系电话	13922803401

产品详情

民以食为天，厨房作为重要的美食制造地，其美观和卫生情况备受关注。因为长期受油烟污染，厨房油污重，地板也黏腻腻，油烟机更是又油腻又脏，不仅影响厨房的美观，更重要的是会影响机器的性能，还会滋生大量细菌。

所以要给油烟机定期进行清洗，如果想自己进行清洗，就要好好了解下油烟机这五大清洗误区，才能算正确清洗油烟机。

酒精是不能用来清洗油烟机的，因为酒精会使烟机上的塑料物件失去光泽，大量使用酒精还会造成物件损坏。另外，酒精是需要远离明火区域的，所以，好不要使用酒精等易燃溶剂清洗油烟机灶台，很容易会酿成火灾事故。

有很多人可能都认为油烟机只有油渍，不会滋生细菌，炒菜产生的高温油烟蒸气就可以消灭细菌。

其实不然，在常温下很多细菌繁殖速度非常快，例如大肠菌，每20分钟就分裂一次，可以迅速繁殖，而高温蒸气到达油烟机后，温度就会迅速下降，根本达不到消灭细菌的温度。所以在给油烟机清洗时，也需要给油烟机杀杀菌。

你以为烟机表面清洗干净就可以了，其实油烟机真正脏的是内部，如油烟机内的电机、风轮、止流阀、回油槽等，经过长时间的使用，上面会积攒大量油污，严重影响烟机的排油烟效果。

所以清洗油烟机时，机器内部也要清洗干净，因为油烟机内部清洗起来比较困难，一不小心还会损坏零部件，建议能请师傅上门定期清洗。

有些用户为了省下请人清洗的费用，会自己动手拆洗油烟机，但由于我们不是的清洗师傅，对于烟机内部组件的认识有限，拆洗后容易出现安装错误或少了零件，还会造成零部件损坏，十分影响油烟机的密封性和平衡性，导致排烟效果大打折扣。

还易使得油烟滞留在缝隙中，时间久了在缝隙中形成厚重油污，更难清洗干净。所以，想要拆卸烟机清洗内部的，还是由人员来清洗较好。

关于油烟机清洗的次数，这里不好给出确切的数字，要根据油烟机使用的频率和做饭的次数来决定。如果按照常规家庭每天使用2次来计算，4个月就使用了240次，油烟机也早已满是油污。所以我们应该每年至少要清洗3次，当然，具体清洗频率还是要根据实际情况来判断的。

以上就是油烟机清洗的5个误区，大家在清洗烟机时一定要注意，避免损坏机器，影响烟机性能。