

厨房设备清洗维修服务资质证书申办流程及条件

产品名称	厨房设备清洗维修服务资质证书申办的流程及条件
公司名称	深圳吉盛企业咨询管理有限公司业务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区坪地街道坪地社区湖田路69号湖田路69-1号富坪商务中心703B
联系电话	13430716816 13430716816

产品详情

厨房设备清洗维修服务资质证书申办的流程及条件

收拾厨房的时候就想哭！死角特别多，总结了一些厨房各死角清洁的方法，真的是太有用了！

1、瓷砖清洁

当瓷砖沾上又厚又重的油污时，可以将卫生纸或纸巾贴覆盖在磁砖上，喷洒清洁剂再放置一会儿，这样清洁剂不会滴得到处都是，而且油垢会全部浮上来。只要将卫生纸撕掉，再以干净的布沾清水多擦拭一、两次就可以了。至于去不掉的顽垢，则可用棉布取代卫生纸即可。

2、水池清洁

橱柜的水池既要洗菜还要洗碗，容易沾染洗碗水中的油垢，如果没有专门的水池清洁剂，在有油污的地方撒一点盐，然后用废旧的保鲜膜上下擦拭，擦拭后用温水冲洗几遍，也能让水池光亮如新。水池的四周弯角和下水处可以准备专门的小刷子或者牙刷用细盐、肥皂水、清洁剂擦拭，下水处的水盖也zui好用温肥皂水浸泡20-30分钟，达到理想的去污效果。

3、抽油烟机的清洁

抽油烟机是厨房中zui难清洁的灶具，先将油盒里的油污倒掉，然后将油盒浸泡在肥皂水或者中性清洁剂兑成的温水中20分钟左右，如果油污顽固，可浸泡40分钟。油网如果有少量油污可以直接用温水浸泡后洗净、擦干，如果油污较为严重，可以与油盒一起浸泡。

4、煤气灶的清洁

煤气灶表面的油垢，可用煮面条后剩下的热汤涂在其表面，过一会儿用布擦试，再用水冲净。

煤气灶一般在做完饭后清洗，趁煤气灶还有余温时用湿布加肥皂水或苏打水擦拭，如果待煤气灶完全冷却后再擦拭，油污、煮粥溅出的米汤等就很难擦净。

把百洁布在啤酒中浸泡一会，然后擦拭有顽渍的灶台灶具，即可光亮如新。此外使用剩下的萝卜或青瓜碎屑，蘸清洁剂刷洗之后，再用清水冲洗一遍，除污效果也很好。

厨房设备清洗维修服务资质证书申办的流程及条件

5、排气扇的清洁

清洗拆卸排气扇之前，先洗手后打上肥皂，指甲缝里要多留些，然后擦去手上的水。

拆卸排气扇，取一些细锯末备用，用棉纱裹些细锯末或直接用手抓锯末擦拭，直到把排气扇各部件的油垢擦净。

油垢清除后，用清水冲洗各部件上的残留的锯末、棉纱，再擦干组装，排气扇就洁净如初了。

6、碗盆器皿的清洁

长期使用的玻璃器皿，例如油瓶等如果没有很多污垢，可用茶叶渣洗擦。

擦洗有印花图案的玻璃器皿可以用薄绵纸，避免用洗洁精清洗，以免腐蚀器皿的印花图案。如果油垢较厚并有异味，可以将鸡蛋壳捣碎后放入瓶中，加少量温水盖紧瓶盖，上下摇晃约1分钟左右，然后倒出蛋壳残渣，用清水冲洗干净。

铝制锅盆有积垢时，可用乌贼鱼骨轻擦，即可光洁如新。

搪瓷器皿的陈年积垢，可用刷子蘸少许牙膏擦试，效果很好。

7、锅盖清洁

家里的锅盖用久了就会有一层厚厚的油垢，用去污剂擦费时又费力。有一种简捷又有效的方法：锅内放少许水，将锅盖反盖在锅上，水烧开(可放一点洗洁精)，让蒸汽熏蒸锅盖。待油垢变得发白柔软时，再用软布轻轻擦拭，锅盖就光亮如新了。

8、砧板、菜刀的清洁

砧板使用后容易产生异味，家用的食醋可以有效清洁异味砧板，将两匙醋与200毫升温水混合，然后倒在已经铺好纸巾的切菜板上放置15分钟，砧板上的污垢则会容易清除，异味也会消失，还有一定的杀菌作用。

菜刀生锈，可用土豆片或萝卜片沾少许细沙擦洗，锈即可去掉。

9、水龙头清洁

水龙头上有难以清除的水渍怎么办？将一片新鲜的柠檬在水龙头上转圈，擦拭几次便能清除。用一只水份充足的橙子皮，也能起到强效去污的作用，用橙子皮带颜色的一面搓水龙头的顽渍，就能轻松除去。

电镀水龙头日久会变黑而失去光泽，用肥皂、洗涤剂擦拭皆不理想，最好的办法是用少许面粉放在一块干布上，反复擦拭水龙头，然后再用湿布擦，最后用干布再擦，水龙头即可光亮如新。

10、微波炉清洁

微波炉内部表面、炉门的前后及炉门开口处，可使用软布、温水及温和的清洁剂清洗，切勿使用金属刷和腐蚀性清洗剂。

对炉内壁的清洗，可使用卫生棉球，蘸医用酒精或高度白酒擦洗，因为酒精挥发快，且有杀菌的作用。需要注意的是右边云母片应细心擦干净，因为这是微波炉的加热口。应该取下转盘、转盘支架进行单独清洗，也可使用酒精或白酒进行擦拭，配合湿布反复擦洗。若玻璃转盘和轴环是热的，要等到冷却后再进行处理。

如果微波炉上的污垢积淀太多，可以用微波炉专用容器装好水，加热几分钟，先让蒸发的水份湿润一下炉内的污渍，然后用湿纸擦掉，再用洗涤剂把油污或酒精完全洗净。如若是电脑控制型的微波炉，应该避免用湿抹布擦拭薄膜开关。

清除异味可以在一杯水中加入一两滴醋，放在转盘加热一两分钟，即可去除微波炉中的异味。且在日常使用中加热面包、馒头等水分比较少食物时，应在旁边放半碗水，对于食物新鲜和微波炉的使用都有好处，另外酸碱性过强的食物也应尽量避免加热。

11、冰箱清洁

为使冰箱表面看起来更加亮，可以使用家具护理喷蜡，而门边较难处理的细缝处，可以用牙刷清洁，冰箱内部，则可以用稀释的漂白水擦拭，既干净又可达到杀菌的功效。

12、厨房木器、碗柜的清洁

厨房里的木器上积满油垢时，可用漂白粉加水涂刷在油污表面，第二天用清水冲干净即可。也可在水中加些食醋擦拭木器家具，后者适于油污较少的木器。

13、厨房地面的清洁

厨房水泥地面有油污后，往墩布上倒一点醋，就能将地面拖拭洁净。

14、厨房窗纱的清洁

清洗厨房油腻的窗纱，可用加热后的稀面糊反复几次刷在窗纱两面，10多分钟后，再用水刷掉面糊，窗纱上的油腻便可刷洗干净；也可用不起毛的布沾碱水反复刷洗，油垢刷净后，用清水刷洗一遍。这两种方法，如一次清洗不净，可按原法重复一次，直到清洁为止。

15、家庭厨房清洁小技巧

去油喷雾剂：使用市场上购买的带“喷雾枪”的去油污剂，根据不同的需要和所需针对的污渍进行选择

购买。

涂抹洗洁精法：将洗涤剂直接涂在靠近灶台墙壁的瓷砖或吸油烟机的表面上，干后将形成一层透明的隔油膜，能起到隔离便于清洗的效果。

以油攻油法：用准备废弃的食用油先涂抹一遍长期停留在吸油烟机表面和灶具周围瓷砖表面的油污，过几分钟后再用常规的清洁方法清洗。

瓜果去污法：用吃剩下的西瓜皮、苹果核、黄瓜蒂等随手擦拭有油污的地方，可达到去除油污的效果。

米汤面汤去污法：灶具油污或者液化气灶具沾上油污后，可用黏稠的米汤涂在灶具上，待米汤结痂干燥后，用木筷或塑料片轻刮，油污就会随米汤结痂一起除去。

热碱水加洗涤新产品：将少许纯碱用热水融化，并加入适量的洗衣粉或洗涤灵，用这样的溶液清洗油污较重的吸油烟机或灶台等。