

# 厨房家电清洗保养小技巧

产品名称	厨房家电清洗保养小技巧
公司名称	广州家事无忧家庭服务股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区龙口西路196号608房（仅限办公用途）
联系电话	4001660628 13427592426

## 产品详情

厨房是家庭中油污最重的，因为厨房中的各种家电我们需要花更多的心思去保养，抽油烟机、消毒柜等多种厨房电器，体积不大，但厨房作用非常需要的，今天广州家事无忧为大家分享厨房家电清洗保养小技巧[www.jiashi51.com](http://www.jiashi51.com)。

### 一、消毒柜

消费者常常把消毒柜当作碗柜用，这会严重影响消毒柜寿命。一些用户将带水的餐具放入柜内又不经常通电，致使消毒柜的各电器元件及金属表面受潮氧化，在红外发热管座处出现接触电阻，易烧坏管座和其他部件，缩短消毒柜的使用寿命。长期把消毒柜做碗柜用会有损于人体健康。

正确的使用方法是：每周一至两天通电消毒一次，这样既可以起到杀菌的目的，又可延长其使用寿命。

### 二、电烤箱

电烤箱有别于现在市面上所见到的小烤箱，它在功能、容量与温度上都更完善。电烤箱可嵌入炉具下方，或放置在高柜离地面85厘米处。一般说来，电烤箱比燃气烤箱耗电，但烘烤较均匀。

### 三、抽油烟机

可分为靠壁型、抽拉型与岛型三种，其中以前两者较为常见。为了有效地吸收油烟，减少污染与清洁的麻烦，抽油烟机安装在与距离炉面60至65厘米之处最佳。过去对厨房油烟起阻隔作用的滤网，在清洗上是让人头痛的一件事。现在新型的油烟机滤网，一般都可以放进洗碗机里清洗，或浸泡在洗洁精水中，清洁十分方便。

### 四、洗碗机

注意将像筷子、勺子类细长的餐具放入洗碗盒，以免它们阻挡喷淋臂的转动，影响洗涤效果。洗涤有细密缝隙和小孔的餐具或者有很多设计细节的精细茶具的时候，最好周围没有其他餐具覆盖，这样冲刷比较充分，能够让平常洗涤不到的地方都冲刷到。

广州家事无忧拥有专业的广州厨房家电清洗服务，为了您的无忧生活，舒适生活，我们的家政技师100%的细心专业，确定全面0死角清洁到位;结合国际的标准保洁流程，体系完善，专业规范。