

# Pequeno manual da prática de afiação de lâminas.

Marcos Soares Ramos Cabete

# Introdução.

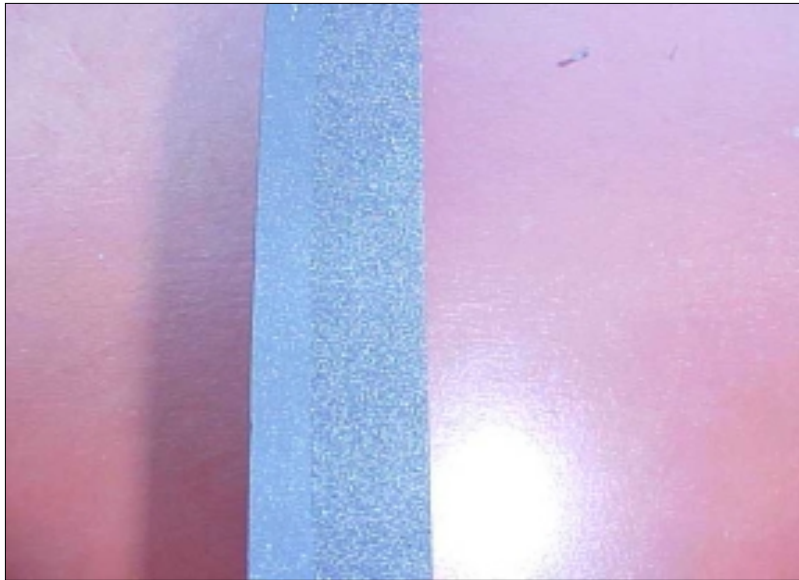
- Afiar uma lâmina pode ser um ato simples que muitas pessoas fazem na beirada da pia ou uma arte complexa que requer anos de estudos e pratica. Depende basicamente do
- resultado que se quer e se estamos afiando uma faca de dois reais ou uma obra de arte de algumas centenas ou milhares de dólares.
- Este manual é básico e introdutório ao assunto.

# Materiais abrasivos para afiação.

- Existe uma infinidade de materiais abrasivos desde aqueles impregnados de diamantes sintéticos até pedras naturais e artificiais. As pedras artificiais combinadas são as de melhor custo/benefício para o iniciante.



# Pedra sintética combinada.



- A pedra combinada apresenta faces com diferentes agressividades. Uma mais grossa para desbaste e outra mais fina para afinar o gume afinando-o até limites aceitáveis.

# Temperando a pedra de afiar.

- A pedra de afiar é porosa e absorve os líquidos refrigerantes. Para fechar os poros usaremos vaselina sólida e uma vasilha para derreter em banho-maria. Fôrmas de assar pães são ótimas para a tarefa.



# Derretendo em banho-maria.



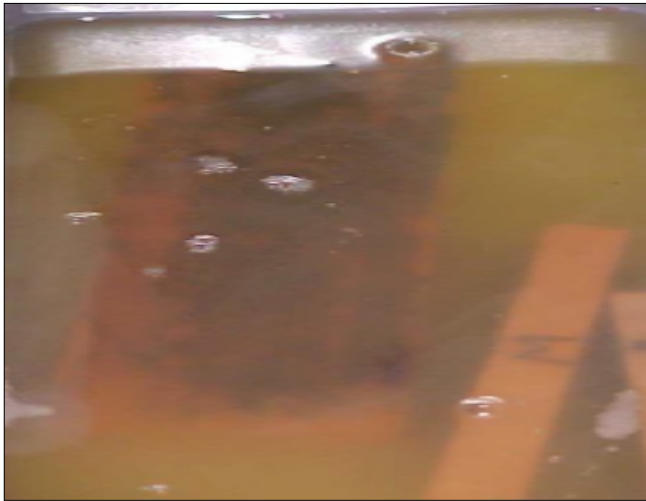
- Não aqueça diretamente sob risco de graves acidentes. Coloque a vasilha com a pedra e a vaselina em uma outra com água. Algumas gotas de vinagre na água impedirão que a assadeira manche.

# Temperando ...

- Aguarde a vaselina se liqüefazer totalmente e observe que a pedra soltará bolhas de ar que estão dando lugar à vaselina que penetra nos poros e os preenche.



# Enquanto saírem bolhas continue



- Enquanto saírem bolhas significa que está ocorrendo penetração da vaselina. A têmpera termina quando parar de sair ar da pedra de afiar. Vire-a uma vez durante o processo.



Retire a pedra escorra e deixe esfriar. Está pronta!



# Onde irá fazer suas afiações?

- A afiação precisa ser feita em posição confortável pois é repetitiva e pode causar-lhe uma “LER” ( lesão por esforço repetitivo ). No método apresentado você precisará trabalhar de pé com a pedra em uma altura confortável e fixada ou pelo menos em uma caixa com fundo antiderrapante.

# Suportes ou caixas.

- Os suportes de alumínio fundido podem ser presos em cantos de pias ou mesas. Podem ser encontrados em lojas que vendem produtos para açougues e restaurantes.
- Pode também fazer uma caixa mais baixa que a pedra cortando uma destas “tábuas de carne” brancas e colando as peças com cola quente. Cole algo anti derrapante no fundo.

# Pedra temperada e posicionada.

- A afiação começará pelo lado mais grosso da pedra portanto sempre que terminar uma afiação lave a pedra ( só água ) e já deixe-a nesta posição.
- Não aperte em excesso os parafusos.



# Líquido refrigerante.



- Evite óleos e outras melecas difíceis de limpar.
- O mestre Flavio Duprat usa uma mistura de glicerina, água e álcool. É ótima no uso e na limpeza.

# Líquidos são necessários ?

- Os líquidos refrigerantes são necessários pois removem as partículas metálicas que se soltam na afiação e principalmente esfriam o finíssimo metal do gume evitando que perca sua dureza original.
- Na falta de outra coisa use água pura mesmo mas não use óleos minerais que deixarão cheiro e gosto desagradável.

# Posicionamento corporal

- A posição do corpo deve fixar o ângulo de afiação da lâmina.
- O movimento de vai e vem do corpo e não das mãos é que fará a afiação.
- Esta prática favorece manter o ângulo.



# Afiando do outro lado.



- A mudança do pé de apoio e da posição corporal favorece a afiação do outro lado da lâmina.
- Ao se ninar um bebe é o nosso corpo que vai-e-vem. Lembre-se disto ao afiar.



# Afiando no lado grosso da pedra.

- O movimento deve ser sempre à partir do pé da lâmina para a ponta percorrendo toda a extensão da pedra.
- Movimentos uniformes e cadenciados mantendo o ângulo de afiação.



# Está na hora de virar a lâmina?



- Passe os dedos do lado contrário ao que está afiando até perceber que “levantou” uma fina rebarba ao longo de todo o fio. Esta é a hora de virar a lâmina.
- Movimente os dedos à favor do fio.

# Não trabalhe à seco.

- Secou coloque mais líquido.
- Com o tempo e prática aprenderá a usar o movimento de voltar a lâmina para trazer de volta um pouco do líquido espalhando-o sobre a pedra.



# Agora do outro lado!



- Lembre-se, comece sempre no pé da lâmina este hábito evita que a faca e a pedra selem ( formem depressões arqueadas )
- Procure manter o mesmo ângulo que usou do outro lado.

# Formou a rebarbinha do outro lado?

- Certifique-se que a rebarba existe ao longo de todo o fio e não apenas em partes dele.
- Vire novamente ( ainda no lado grosso ) e recomeçe só que com menor pressão.



# Quando virar a pedra para o lado fino?

- Vá alternando a afiação na face grossa sempre checando a formação da rebarba.
- A cada ciclo diminua a pressão sobre a lâmina. A rebarbinha ficará também mais delicada.
- Vá até o ponto de trabalhar só com o peso da lâmina e não sentir mais a formação da rebarba. Este é o momento de virar a pedra.

# Vire a pedra de afiar e fixe-a.

- Aproveite a virada da pedra para limpar o lado que usou ( passar sob a torneira ).
- Lubrifique o lado fino com o líquido refrigerante que usa e recomece a afiação nos mesmos ângulos.



Jogue com o corpo e joelhos !





# Formou rebarbinha vire a lâmina.

- Mesmo do lado fino da pedra ocorre a formação da rebarba, agora bem mais baixa e fina.
- Não deixe faltar liquido pois agora o gume está mais fino e sensível ao calor!



Vá diminuindo a pressão vertical



# Quando parar ?

- A afiação tem que ter um objetivo, uma meta.
- Você quer a faca para se depilar ou para cortar uma picanha?
- Se o objetivo é cortar picanha e não a depilação por que levar a afiação até o ponto de “cortar pêlos”? Para acabar mais rapidamente com sua faca e comprar outra?

# Assentando o fio.

- Prefira as chairas mais lisas, a chaira não tem o objetivo de afiar e sim de assentar e dar polimento ao fio.
- Lembre-se que a chaira TEM QUE SER MAIS DURA QUE O AÇO DA LÂMINA.



# Mantenha o mesmo ângulo usado na afiação.



- Não se preocupe em fazer movimentos rápidos como os açougueiros que são profissionais.
- Sinta o contato da lâmina com a chaira e perceba que vai ficando mas suave.

# Assentamento no couro.

- Em casos extremos como navalhas e afiações finíssimas pode necessitar assentar o fio em uma tira de couro.
- Neste caso os movimentos são à favor do fio.



# Como testar o fio ?



- O correto é testar no material que irá cortar.
- Normalmente usa-se uma folha de papel. A lâmina deve cortar com facilidade e deslizar suavemente sem o efeito “serra”.
- Experimente !

# E as lâminas grandes ?

- Divida-as em setores, se necessário marcando com fita crepe e afie cada setor de uma vez como se fossem lâminas independentes.





# DO PÉ PARA A PONTA SEMPRE!



# Dicas:

- Ângulos usuais ( entre lâmina e pedra )
- 15 a 17 graus - bisturís e navalhas.
- 17 a 20 graus - trabalho com carnes/peixes.
- 20 a 23 graus - canivetes, facas de caça.
- 23 a 25 graus - facas para serviços pesados.
- 25 a 30 graus - facões, cutelos, machados.

## Mais dicas:

- Existem lâminas, em especial de inox ordinário que só se consegue alguma afiação com ângulos mais abertos.
- Existem lâminas, em especial algumas semi artesanais que são feitas com aços exageradamente duros e só conseguirá afiar com pedras diamantadas ou com lixadeiras.
- Use tábuas de carne de madeiras macias.

# Finalizando, por enquanto ...

- A afiação de lâminas é algo parecido com o sexo.
- É gostoso de se ver mas dá muito mais prazer se você mesmo fizer!
- A prática melhora o desempenho!
- Não exite em experimentar novas posições!
- Mas faça com segurança!

Já evoluímos um pouquinho ...



- cabete@brascopper.com.br
  - mcabete@ig.com.br
  - Ribeirão Preto - SP