

The background features a complex geometric pattern of overlapping triangles in various shades of green and yellow. A light blue grid is overlaid on the entire page. A white rectangular frame with a dark grey border is centered on the page, containing the text.

Dicas de manutenção e afiação da sua faca

Afiação e Manutenção Manutenção

A maioria das facas que eu crio são feitas de aço carbono ou damasco feito a partir de aços carbono e elas necessitam de certos cuidados simples para não enferrujar:

1 – Lave a lamina eliminando qualquer resíduo de alimento. Se você usar uma esponja, use apenas o lado macio, não o mais abrasivo.

2 – Seque a lamina cuidadosamente.

3 – Se a faca for guardada por longos períodos, aplique na superfície da lâmina uma camada de óleo de máquina – óleo Singer, WD-40 ou similar. Ou use óleo mineral fino (óleo Johnson ou similar) que é particularmente útil para facas de cozinha pois não precisa ser removido antes do uso.

4 – Nunca lave suas facas na lavadora, especialmente as que tem empunhadura em madeira, e nunca guarde facas que você quer que permaneçam afiadas na gaveta, misturadas com outros talheres.

Se a faca for de aço inox, simplesmente pule o passo número três.

Obs.: É possível, e bem provável, que depois de algum uso suas facas de aço carbono desenvolvam uma pátina escura ou levemente colorida, dependendo do alimento na qual foram usadas. Isso é muito normal em facas de aço carbono e não altera de maneira alguma o sabor dos alimentos e nem danifica a faca. Muitas pessoas incentivam o surgimento da pátina cortando limões, cebolas, etc, e usando alguns outros truques, criando assim um acabamento único.

Afiação

P: Posso usar chaira? E afiadores elétricos?

R: Pode e deve usar chaira pois a sua combinação com as pedras aumenta a vida útil de qualquer faca. Use a chaira sempre que sentir que a faca está perdendo seu fio e quando começar a perceber que

Quanto aos afiadores elétricos, esse que você acabou de adquirir é especialista em transformar facas de fio liso em verdadeiras espadas.

Se você tiver qualquer dúvida sobre a manutenção e afiação de suas laminas, basta entrar em contato comigo.

Não vou discorrer longamente sobre este tema aqui já que muita informação pode ser encontrada numa pesquisa rápida no youtube. Pretendo apenas responder algumas perguntas que ouço com frequência. Lembre-se, porém, que depois de assistir os trocentos vídeos que estão na Youtube, o negócio é praticar. Para aprender a afiar, não há substituto para a prática.

P: Quais pedras devo usar?

R: Qualquer pedra vai servir para afiar mas se você tentar afiar uma faca de s30v com aquela pedrinha chinesa comprada na lija de R\$ 1,99, é bom ter muuuito tempo pra gastar nessa operação. Um bom conjunto de pedras arkansas (média, fina e se possível extra-fina) ou um par de pedras japonesas é mais caro mas vai funcionar bem melhor e durar muito mais tempo. Pedras de cerâmica e diamantadas também são uma boa mas cuidado com as últimas que são meio famintas e podem diminuir bem a vida de uma faca, embora sejam ótimas para remoção rápida de material