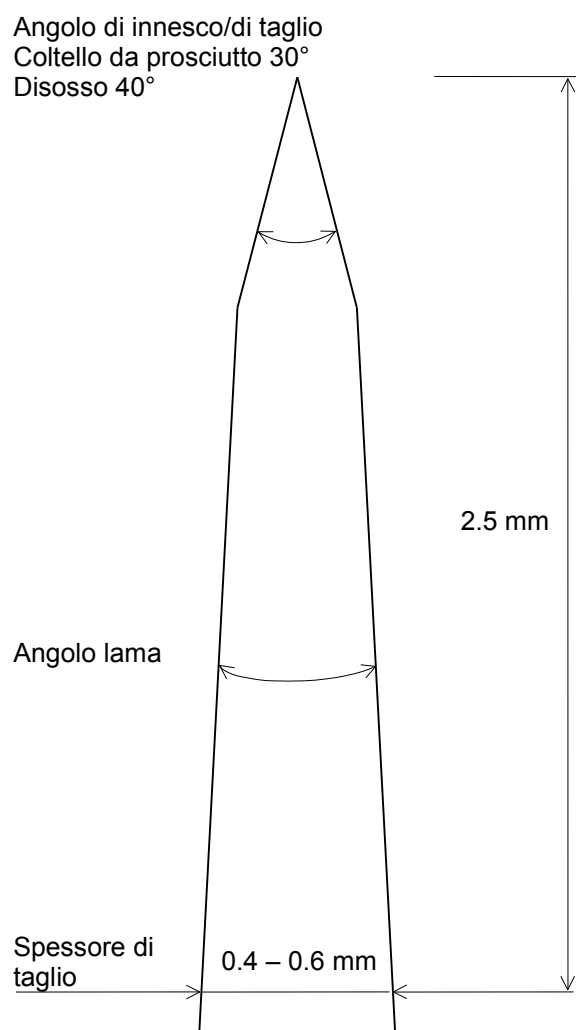




VICTORINOX

Affilatura successiva della lama del coltello

Quando la lama non può più essere affilata con una forza ragionevole utilizzando un acciaino, occorre procedere all'affilatura del coltello. Il coltello può subire danni irreparabili durante l'operazione, si consiglia dunque di affidare tale incarico a un esperto.



Spessore di taglio

Se lo spessore di taglio è troppo grande, affilare le superfici laterali fino a raggiungere uno spessore di taglio di nuovo compreso tra 0.4 e 0.6 mm.

Quando si affila una lama con una mola, è importante raffreddarla con abbondante acqua. Anche in caso di utilizzo di un disco lucidante morbido senz'acqua, occorre assolutamente impedire un surriscaldamento della lama, poiché ciò modificherebbe la struttura e ridurrebbe la resistenza alla corrosione, la durezza e la resistenza di taglio della lama.



Se la lama subisce un surriscaldamento delimitato, solo in questo punto si verificherà un'espansione dell'acciaio, che scompare quando si raffredda. Ciò dà luogo a incrinature, perché la parte non surriscaldata della lama non è interessata dalle espansioni. Tali incrinature portano poi alla rottura della lama durante l'utilizzo.

Innesco

L'innesco è responsabile dell'affilatura e della resistenza di taglio della lama. L'angolo deve essere compreso tra 30° e 40°. Occorre affilare con estrema prudenza finché si forma una piccola bavatura. Al termine dell'operazione, rimuovere la bavatura con una rondella o un acciaino. La rimozione non meticolosa della bavatura può ridurre notevolmente il grado di affilatura e la resistenza di taglio della lama.