

TUTORIAL...AFILANDO A MI MANERA...

DEDICADO A TODOS AQUELLOS QUE CONSERVAN SUS CUCHILLOS Y HERRAMIENTAS EN LAS MEJORES CONDICIONES DE USO...

Estimados compañeros/as...Hoy no quiero hablar de cuchillos, ni de Dagas, Hachas, Navajas ni demás...Hoy quiero hablar de eso tan vital como el afilado, porque sin el afilado, todas nuestras herramientas se van al garete, y sin el afilado, en un caso de supervivencia, hacemos en 3 horas lo que en 1 hora podríamos haber hecho en caso de que hubiésemos tenido la herramienta afilada...

hoy la cosa va de afilados, pues todos tenemos cuchillos buenos, malos o regulares, lo mismo que navajas, hachas, sierras y demás...Pero...Cuántos tenemos buenos sistemas de afilado?...O si no, cuánto sabemos afilar?...Cuántos sabemos afilar filos convexos?...Aaaaahhhhhh, compañeros, ahí está la grandeza de este mundillo, el conseguir que objetos cotidianos sean especializadas cuchillas de afeitar solo depende de nosotros...Y la verdad es que os digo que no se le da la importancia que tiene al afilado...

Por desgracia, en mi caso si...Porque?...Muy sencillo, porque uso los cuchillos casi a diario, sí no es en alguna poda, es cuando voy a hacer leña, o abriendo sacos de forraje de los caballos, o cortando alguna cuerda porque la valla de los caballos ha caído, o porque tengo que sacar punta a una estaca para señalar que aquí plantaremos otro árbol...En fin, que cuchillos que cortan mucho se van quedando sin filo si no los estoy retocando, y como una de mis obsesiones es que mis cuchillos corten muchísimo (esta obsesión me viene desde que Ángel Cortés me enseñó a afilar)...Pues eso, que casi siempre estoy dándole con piedra o con lo que sea a los cuchillos que tengo, básicamente para que luego estén prestos para ser usados...

Ya os digo, que los sistemas que os muestro hoy aquí, son los que YO uso...No digo que sean mejores, peores, mas buenos o mas malos que los de nadie, pero son los que a mí me funcionan, y os aseguro que es muy sencillo el sacarles partido y encima llegar a sacar filos bien buenos a los cuchillos que aquí os muestro...

Veréis que hay 2 sistemas que van sujetos mediante tornillo de banco, y luego los otros son puramente manuales, creo que estos últimos son los más adecuados en el campo, pues precisamente son los que podemos usar indefinidamente en cualquier situación mientras tengamos piedra, cuchillo y mano evidentemente...

Pongo fotos de los sistemas que veremos hoy en este tutorial...En cuanto a sistemas fijos en tornillos, Sistema Lansky, y Piedras A piedra das meigas, en sistema fijo...



El primero de los sistemas de tornillo es el sistema Lansky, que se basa en una guía que va sujeta en un tornillo de banco...En esta guía, anclamos el cuchillo, y luego, con las varillas que tienen las piedras, le vamos dando según el grado que deseemos...se puede dar una inclinación de 30,25,20 y 17 grados respectivamente...Por mi experiencia, y siguiendo los consejos de Angel, unos 25 grados son la unión de un filo duro, y cortador...

Bueno, eso, a lo que vamos, ponemos el cuchillo en la guía, la fijamos con el tornillo, luego ya le damos con la piedra en movimiento de Vaivén...Hay 5 piedras diferentes, de grano grueso para desbastar y vaciar, hasta el mármol de grano superfino para pulir...

Lo bueno del sistema Lansky es que perfila los filos de una forma fantástica, podemos rectificar un filo con Lansky, para hacer el trabajo más duro, y luego lo terminamos a mano...Pero bueno, eso ya son opciones personales...La idea con la que debéis quedaros es que el Lansky es un sistema muy bueno, y que encima va muy bien para aquellos que se inician en el mundo del afilado...

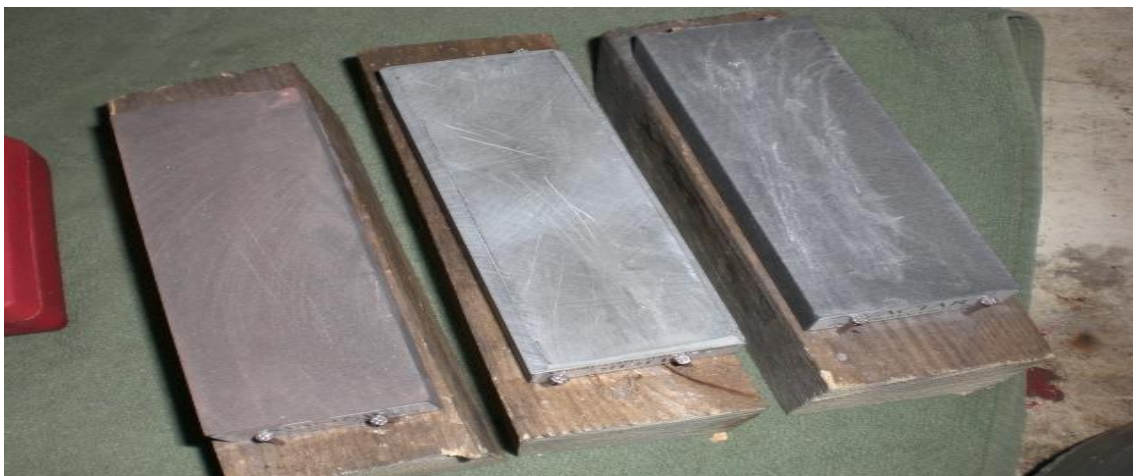


Video de como se usa, después de la explicación...

http://www.youtube.com/watch?v=OuTYeFaKbgk&feature=player_embedded

El segundo sistema fijo de afilado es las piedras de A pedra das meigas, encajadas en unas viguillas de madera (idea copiada de Ray Mears), y luego sujetas en el tornillo del banco, así estabilizamos bien la piedra, y después de mojarla con agua, pasamos el cuchillo varias veces tanto por una cara como por la otra... Hay 3 tipos de piedras diferentes en este blister que tengo yo, que es el básico, y os puedo asegurar que el Bowie de Pallares que tengo, lo he reafileado con ellas, y ahora no deja un pelo vivo... Así que ya veis...

Foto de lo que os estoy hablando...



Para que lo veáis mejor, un video...

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=XqFzdjvpdQY

Seguimos esta vez con los sistemas manuales no fijos, o sea que pueden ser llevados y usados por nosotros en cualquier parte, es más, estos son los que más nos interesan, pues en el campo nos sacan de un apuro, y son tan operativos como los otros dos... Ya os digo yo que lo que yo hago es, rectificar el filo, con Lansky o con piedras de Eduardo, los afilo a mi gusto, y luego, al uso ya les voy manteniendo con las piedras o los diamantes portátiles que lleve encima... Aunque si un cuchillo o herramienta está muy estropeado, me lo vuelvo a llevar al banco y le vuelvo a meter tralla...

Bueno, pues el primer sistema no fijo, son las consabidas piedras...

De todos los tamaños, de todas las formas, mas buenas, mas malas, unas encontradas, otras compradas, todo sirve para dejar los filos bien operativos y finos para tareas de corte...Como os digo, hay incluso algunas piedras encontradas en obras o en el campo, con la finalidad de darle al cuchillo con los elementos de circunstancias que vayamos encontrando...Y lo mejor de todo es que realmente funcionan...



Y como se usan?...Pues yo lo hago así...Video...

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=SOzFKAb1FS0

Y seguimos...Con el otro sistema de afilado no fijo, que yo uso...Son los llamados sistemas de Diamante, entiéndase, Dianovas, Lápices de Tungsteno, afiladores de puño y demás...Estos afiladores, son muy buenos para Inox y aceros muy duros, pues el Tungsteno se come buena parte del material sobrante mucho mas rápido que cualquier piedra...Aunque a mi particularmente, el único sistema de diamante que me gusta es la Dianova, y el que tiene forma de lápiz...Los de puño no me gustan mucho, básicamente porque dejan muchísima rebaba, el afilado se produce por lijamiento tosco, y como digo, el corte que tienen es muy basto...

Ojo, no digo que no sean efectivos, pues la verdad es que para puntas de flecha, anzuelos, tijeras y demás, van bastante bien, pero para cuchillos y demás cosas, como pueden ser hachas, a mi no me gustan...Aun que como veréis, tengo bastantes, porque como herramienta de uso de emergencia, para sacar un buen filo en un momento en que sea necesario rapidez, la verdad es que si van bien...

Yo como os digo, os recomiendo una Dianova de dos caras, de 30 y 60 micrones, y la verdad es que te deja las herramientas listas en un periquete... Aunque, si de lo que hablamos es de un sistema de afilado de emergencia, donde no importe la finura del corte, cualquier diamante de estos nos servira, aunque como yo os digo, prefiero el tener siempre prestas mis herramientas, que no luego tener que ir deprisa y corriendo a hacer ñapas guarripeis...



Video del uso de la Dianova en una Trail Hawk de Cold Steel...

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=P4IXLR8P6eE

Otro tipo de afiladores mixtos son los Fallkniven DC, tanto el 3 (tamaño pequeño) como el 4 (tamaño grande), son piedras de afilar de dos caras, una de Diamante, con 25 micrones, y en la otra cara un asentador de piedra cerámica... Son muy buenos para llevar encima en el campo, en cualquier situación y demás... Y se usan como cualquier piedra de afilar...

Como siempre, el uso de la piedra de siempre, con la calidad demostrada de Fallkniven... Y no son para nada caros... En España los distribuye Pataxori... Un buen servicio y seguridad más que demostrada...

Fotos...



En esta foto os he puesto la DC4 por la cara de piedra cerámica de pulir, y la DC3 por la carea Diamantada...Básicamente para que veáis las dos caras de la piedra, la diferencia entre una y otra son simplemente el tamaño...Nada mas...



Video explicativo...

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=Lt3ma-fnROc

Bueno, pues hasta aquí, los sistemas que YO uso para afilar, y que espero sean esclarecedores para todos, también tengo un ruego para todo el foro, por favor, colaborad ,a ver si entre todos podemos hacer un post bien detallado, ameno, constructivo y consultable sobre sistemas de afilado, sus usos, sus mejoras, y demás, así, tanto los profanos, como los más expertos, podemos tener un índice de referencia a la hora de buscar los sistemas que mejor nos convengan en nuestras tardes de afilado...Os animo a todos a postear vuestros sistemas, útiles de afilado, ideas, gustos y demás...Como digo, esto es en beneficio del foro en particular y de todos en general, así que ya sabéis...