



外思帝磨刀石有限公司 (Wästikivi Oy)

在芬兰兰厄尔迈基 (Längelmäki) 的奥里韦西 (Orivesi), 有一个叫外思帝拉 (Västilä) 的村庄, 那里盛产天然岩石, 非常适合做高品质的磨刀石。磨刀石材是从岩石上敲下来, 随后打磨成块。像这种手工用锤和楔子的方法已经被使用了数百年。

磨刀石采用的石材叫千枚岩, 它是一种成熟缓慢, 需要经过数百万年强烈的热量和压力才能形成的一种高品质的细泥岩石。它所含的主要矿物为石英、长石和云母。

因为石材的品质有很大的差别, 需要有特殊专业知识的人员将岩石筛选分类, 需人工逐个将较不纯正和较硬的石材从高品质中挑出, 较软的优质石材才适合做成磨刀石。

磨刀石的历史可以追溯到几百年前, 那时候它一直是兰厄尔迈基 (Längelmäki) 的就业和收入主要来源。磨刀石现已被传输到了世界各地, 为各种刀具打磨, 使其锋利无比。

磨刀石的制作由 Ukko Ylijumala 负责, 他采用祖传的技术和经验, 提取石材、研磨、造型、进行精细加工, 人们都尊敬的称他为外思帝拉 (Västilä) 石匠。磨刀石的市场营销和销售则由外思帝磨刀石有限公司 (Wästikivi Oy) 管理。

用水将磨刀石浸湿, 沿着刀具尖锐的角度和方向打磨, 你将体验这块磨刀石神奇的自然力量。采用传统的打磨方式 数百年的历史

磨刀石打磨方式

1. 用水将磨刀石浸湿。
2. 以打圈的动作, 沿着刀具尖锐的角度朝一个方向, 分别打磨刀具的两面。较钝的刀具需要更大的力气, 磨刀石的一头可以有效的打磨毛刺, 较硬和较钝的刀具需要使用更多的水。
3. 打磨收尾时, 要朝一个方向, 以更锐利的角度打磨刀具的两面, 使刀具锋利。经常使用磨刀石, 才会让刀具不会钝化。打磨剪刀时, 只打磨尖锐斜角一面, 平的那面不要打磨, 沿着剪刀的尖锐的角度, 从剪刀的尖端朝根部做平行打磨。打磨奶酪刨片刀时, 使用磨刀石较窄部分的尖端, 对准奶酪刨片刀的上面来回横向打磨。磨刀石可以用作指甲锉, 还可以给鱼钩、各种凿子、镰刀打磨, 只要有效利用它的各个边角。这块“魔法石”可以有效预防刀具的钝化, 使刀具始终保持锋利。

联系地址: Wästikivi Oy Ruovedenkuja 3 35300 Orivesi

手机: 00358 (0) 400 739259

网页: www.wastikivi.fi

电子邮箱地址: wastikivi@wastikivi.fi 我们的网店: <http://www.watikivi.fi>