



Wästikivi « piedra de afilar »

En Västilä, un pueblito de Orivesi, el hombre de piedra de Wästilä extrae del lecho de la roca donde se encuentran depósitos de piedra para afilar de muy buena calidad de filito. La piedra es extraída de la roca y cortada en pizarras como lo han hecho por siglos usando un martillo y una cuña.

La roca ha evolucionado en piedra de afilar (filito) lentamente. A lo largo de millones de años con mucho calor y presión, se ha formado en un shale de muy buena calidad y de grano fino. Los materiales principales de piedra de afilar son cuarzo, fedespato y mica.

La piedra más suave y de mejor calidad esta separada de la piedra más dura, pieza por pieza, todo hecho a mano. La calidad de la piedra varia mucho, entonces se necesita mucho conocimiento para hacer la separación de la piedra por sus mismas diferencias.

La piedra de afilar tiene una historia muy larga y anteriormente aquella piedra ha dado mucho trabajo y riqueza a Orivesi. Se ha llevado a varios lugares en el mundo y la han usado en armas y herramientas.

La piedra por sí misma esta hecha por el dios finlandés Ukko Yli-Jumala. El hombre de piedra es responsable de la extracción, del diseño y del acabado. La piedra es vendida y comercializada por Wästikivi Oy.

Mojar la piedra con el agua y afila el cuchillo paralelo al tajo del mismo y verás como la naturaleza ha creado esta piedra de afilar.

La manera tradicional de afilar Historia de siglos

Como afilar con la piedra:

1. Mojar el cuchillo o « puukko ».
2. Ambos lados del tajo de cuchillo se afilan con un movimiento circular paralelo al tajo del cuchillo. Un cuchillo sin filo necesita un tratamiento más fuerte. El residuo creado durante el proceso ayuda a sacar filo. Los cuchillos más duros y sin filo necesitan más agua.
3. Finalmente, afila en una sola dirección ambos lados con un ángulo más grave que el ángulo usado durante el afilado. Recuerde usar la piedra frecuentemente y así el cuchillo no perderá filo.

Al afilar las tijeras recuerde hacerlo en una dirección paralela al tajo de la punta de las cuchillas hacia los mangos. Se afila solamente el tajo de las tijeras, no los lados planos.

Los rebanadores de queso se afilan con la punta estrecha de la piedra (que falta de la barra de piedra).

Puedes usar la piedra para lima de uñas, ganchos, formones, hozes entre otras. Aprovecha los diferentes ángulos de la piedra.

La piedra del pescador (70x30x8 mm) es para afilar ganchos, no lo rasga, pero afila finamente sin gastar el metal.

La piedra de la casa (150x30x10mm) es una herramienta general para uso domestico, tiene la punta estrecha para llegar a lugares difíciles.

La piedra del cocinero (270x30x12mm) Un modelo más largo y redondo para afilar acero.

Wästikivi Oy
Ruovedenkuja 3
35300 Orivesi
Sitio web: www.wastikivi.fi
e-mail: wastikivi@wastikivi.fi
COMERCIO ELECTRÓNICO:
www.wastikivi.fi