



I.Biegelemeier
Custom Knives

**Esse arquivo é fornecido como um BÔNUS exclusivo para os alunos do curso de
Facas Forjadas. Valorize seu investimento.**

Para auxilia-lo na conservação e manutenção de sua faca artesanal de aço carbono segue abaixo algumas dicas:

1. Após o uso, lave a lâmina removendo todos os resíduos. Use detergente neutro e caso use esponja, sempre use- a com o lado macio, não com o lado abrasivo. Secar a faca após lava-la ou molha- lá, isso evitara o surgimento de manchas na lâmina. *SEQUE A FACAS IMEDIANTEMENTE APÓS LAVAR. OBS 1: Se passar a esponja com o lado abrasivo no fio da faca poderá ocasionar a perda do fio.
2. Facas com cabo de madeira não devem ser deixadas submersas na água ou qualquer outro líquido, pois reduzirá a vida útil da madeira. OBS 2: Para aumentar a vida útil da madeira, hidrate-a aplicando óleo vegetal fino sempre que necessário.
3. Quando for guardar a faca por longos períodos, aplique na superfície da lâmina óleo mineral.
4. Nunca lave suas facas na lavadora.
5. Não guarde facas afiadas na gaveta misturadas com outros talheres, pois o atrito com os demais metais poderá remover o fio da lâmina da faca.
6. Afie a lâmina da faca com pedras de afiar ou chaira estriada. Para alinhar o fio use chaira lisa, quando a chaira lisa não solucionar utilize a chaira estriada ou pedra de afiar. Utilizando a chaira lisa a vida útil da faca aumenta, pois agride em menor intensidade a lâmina da faca, porém quando a faca apresentar pouco fio recomenda- se o uso da pedra de afiar por apresentar melhor resultado.
7. A parte mais fraca de qualquer faca é a ponta. Não abuse de sua resistência. Cuide da ponta de sua faca e o restante da lâmina seguirá conservado.
8. Não guarde facas em bainhas por muito tempo, pois a maioria dos couros é curtidido com produtos químicos, como o sal, que deixa resíduos no couro mesmo após as



I.Biegelemeier
Custom Knives



I.Biegelemeier
Custom Knives

lavagens. O sal causa ferrugem e manchas no aço da faca, até mesmo nas facas inoxidáveis. OBS 3: Use a bainha para transportar a faca, não para armazena-la.

9. Não aplique a faca em trabalhos extremos, pois reduzirá a vida útil da mesma ou ocasionará danos em sua estrutura. Lembre-se- se faca não é feita para servir como machado, martelo, alavanca ou similares.
10. Evite manter a faca em locais expostos ao sol, calor excessivo ou umidade.
11. Mantenha a faca sempre bem afiada, isso evitará maiores esforços em seu uso.
12. Lâminas com acabamento fosfatizado não podem ficar sujas com resíduos de limão, cebola ou outros alimentos ácidos pois os mesmos podem danificar (remover) a fosfatização da lâmina

**PROÍBIDO DISTRIBUIÇÃO E CÓPIA DESTE DOCUMENTO SEM EXPRESSA
AUTORIZAÇÃO.**



I.Biegelemeier
Custom Knives