

生火 – 刀子

分類：生火與炊事 · 作者：陳志南

一、刀子

(本章節內容請見下列子章節)

(一) 刀子的種類

(二) 刀子的部位

(三) 刀子使用注意事項

(四) 刀子的保養

經過一次戶外活動之後，折合式刀具握柄部收納刀刃的內溝總會藏污納垢，雖然清理起來很費事，但若要讓您的寶貝刀具下次使用時還能"正常"的操作的話，還是得花點時間按下列步驟仔細清理一番吧！

1.刀子潮溼務必擦乾，以免生鏽。

2.瑞士刀平時使用或久置不用時，應定期在關節處，滴潤滑油保養，可使瑞士萬用刀永續使用。

3.瑞士刀內部，不定時用小刷清理乾淨，保持乾淨。

4.保養

1. 用溫水清洗

可以加入一些洗潔劑或肥皂粉，細心的將刀具上的鹽份、油脂、污垢等徹底洗淨，在刀具迴轉的部份尤其要特別清理乾淨，之後再以清水洗淨。

2. 用布擦拭乾淨

以軟布將刀具拭乾；將布塊纏在細竹籤或棉花棒上，以便伸入細部擦拭，或者亦可直接利用棉花棒予以擦拭。最後還可以用吹風機以冷風吹一吹，務必使之完全乾燥。

3. 以潤滑油注入旋轉軸

最後也是保證下次使用時還能將刀具展開的步驟就是上潤滑油了；原則上以用於精密機械的潤滑油較適合，一般市面上最常見的WD-40除鏽潤滑劑亦可。上油的時候切忌過量，若沾染到非轉軸部位的話務必將其擦拭乾淨，以免哪天您活動時拿去切食物.....

5.磨刀方式

磨刀的方法有刀口向上、刀口向下及圓形轉動磨刀等，應視刀刃之不同來使用，(刀刃圓弧大者用圓形轉動磨刀法)，磨刀時要用質地比較細緻的磨刀石或細石，同時要不斷加水，以免損害刀刃。

