

APPUNTI DI MANUTENZIONE DELLA PIPA

Avvertenze

Nelle operazioni di pulizia e manutenzione usare cautela perché i solventi (ad es. l'alcol) potrebbero danneggiarne la finitura.

Trattare separatamente il bocchino dal resto della pipa rimontandoli solo al termine delle operazioni.

Lucidando con uso di dischi con trapano, non far pressione sul disco ma lasciare che scivoli semplicemente sul pezzo da lucidare; fissare il trapano al banco e tenere il pezzo da lucidare con entrambe le mani usando i guanti.

Cura del fornello

Pulizia approfondita

Materiale necessario: curapipe, scovolini, scottex, cotton fioc, grattapipe

A pipa asciutta, rimuovere dal fornello i residui di carbone, cenere e tabacco utilizzando scovolini, cotton fioc e la lama del curapipe, avendo delicatezza con quest'ultima per non intaccare la camicia di carbone. Battere la pipa sul palmo della mano o comunque su superfici morbide che non intacchino il bordo per agevolare la fuoriuscita del materiale rimosso.

Una volta rimosso il grosso, passare un dito all'interno del fornello per verificare che sia integro e uniformemente pulito. Finire con un passaggio di tovagliolino di carta morbido e umido.

Interventi sulla camicia di carbone

Materiale necessario: carta abrasiva sottile (1000), grattapipe

Per eliminare impurità e imperfezioni della camicia di carbone, si può carteggiare lievemente la camicia con carta abrasiva molto sottile.

Per assottigliare una camicia spessa e riportarla a uno spessore di circa 1 mm, utilizzare il grattapipe regolabile con estrema cautela, avendo cura di non inclinarlo rispetto alla verticale del fornello.

Al termine pulire soffiando aria compressa.

Dopo gli interventi sulla camicia di carbone, è necessario fare un breve rodaggio (2 o 3 fumate) alla pipa.

Rimozione di depositi di nicotina e catrame da fornello e cannello (da fare raramente)

Materiale necessario: alcol a uso alimentare, sale grosso, scovolini, una siringa, panno pulito.

Completata la pulizia normale, riempire il fornello di sale grosso da cucina fino al bordo e tappare il cannello con uno scovolino piegato in due o in quattro. Posizionare poi il fornello verticalmente.

Bagnare il sale con alcol da cucina facendo attenzione a non bagnare la radica, ad esempio utilizzando una siringa con ago.

Lasciare il tutto a riposo per 12 ore, mantenendo il fornello in posizione verticale per evitare che l'alcol e il catrame disciolto macchino la radica.

Rimuovere sale e scovolino con attenzione e pulire con un panno.

Cura del bocchino

Pulizia per bocchini in ebanite e metacrilato

Materiale necessario: alcol a uso alimentare

Lavare il bocchino con acqua corrente e, se di ebanite, sfregarlo con un panno bagnato di alcol ad uso alimentare. Sul metacrilato evitare l'uso di alcol che ne riduce la lucentezza.

Per rimuovere i residui in corrispondenza della parte di bocchino che va tra i denti, usare con estrema delicatezza una piccola punta, ad esempio una attache.

Rimozione di depositi di nicotina e catrame da bocchino e cannello

Materiale necessario: alcol a uso alimentare o solvente Nikosolvol, scovolini, panno pulito, curapipe

Passare scovolini imbevuti di solvente (alcol o Nikosolvol) nel bocchino (e nel cannello della pipa) fino a quando lo scovolino risulti senza residui. Asciugare con scovolino asciutto e lasciare evaporare i residui di solvente. Se necessario, intervenire nel cannello con la punta del curapipe per rimuovere incrostazioni ostinate.

Con pezzuola imbevuta di solvente, rimuovere i residui di catrame dal rim, la parte in radica all'estremità del cannello su cui poggia il bocchino.

Smacchiatura di bocchini in ebanite

Materiale necessario: amuchina, un panno, scotch

Se il bocchino ha macchie giallo-verdi, segno di affioratura di zolfo, immergerlo per 12 ore in amuchina¹ in modo da lasciare affiorare lo zolfo in superficie. Poi sciacquare bene e asciugare con un panno.

Nel fare questa operazione è importa proteggere eventuali marchiature in bianco sul cannello, specie se fatte in avorio come nelle Dunhill fino agli inizi degli anni '70, ad esempio con un piccolo pezzo di scotch.

Lucidatura dei bocchini in ebanite

Materiale necessario: pasta dentifricia, amuchina, carta abrasiva sottile (da 800 a 1500), crema per la lucidatura del bocchino, un panno; trapano con disco per lucidare

Sia se il bocchino è stato sottoposto al bagno per far affiorare lo zolfo, sia nel caso in cui presenti solo scoloriture, si può trattare il bocchino con pasta dentifricia, strofinando bene e poi sciacquando e asciugando.

Per le situazioni più difficile si può ricorrere alla carta vetrata sottile. Si possono fare diversi passaggi con carte a grana sempre più fine, che per comodità possono essere tagliate a striscioline, facendo attenzione a non smussare angoli e spigoli. E' meglio lavorare a bocchino bagnato per mantenere più morbido l'eventuale zolfo affiorato e per evitare un'abrasione troppo aggressiva.

¹ Alcuni consigliano una soluzione di acqua e bicarbonato.

Finita l'operazione, passare scovolini per pulire la foratura interna.

Passare poi sul bocchino un panno da lucidatura o con la crema per la lucidatura (Savinelli Stem-polish, Brebbia, dentifricio)².

Terminare con passaggio di panno pulito. Alternativamente, usare il disco lucidante montato su trapano a basso regime di giri (800 giri/min)³.

Cura del corpo in radica

Pulizia della radica

Materiale necessario: spazzolino, sapone di Marsiglia

Pulire la radica con spazzolino e sapone di Marsiglia, usando cautela con le pipe colorate.

Lucidatura della radica

Materiale necessario: cera di carnauba, pasta lucidante (Savinelli pipe polish), panno lucidante, panno morbido; trapano con disco in feltro e disco lucidante

Passare a mano un panno lucidante o un panno con pasta lucidante. Al termine passare un panno pulito.

Per una lucidatura con cera, utilizzare il trapano con disco in feltro a basso regime di giri (1400 giri/min). Si appoggia la cera carnauba a freddo sul disco perché ne raccolga un po', poi si passa la pipa sul disco senza fare pressione fino a quando non è lucida. L'operazione può essere fatta in diversi passaggi.

Al termine passare un panno pulito.

Pulizia e lucidatura delle vere in metallo

Materiale necessario: dipendente dal metallo

Acciaio

Lasciare a mollo per qualche ora in acqua e aceto bianco. Poi strofinare leggermente con una paglietta di metallo e sciacquare con un panno.

Se l'ammollo non è possibile, pulire con una soluzione in acqua di detersivo per piatti e aceto e poi sciacquare.

Alluminio

Lavare con acqua e detersivo da cucina. Poi sciacquare e asciugare.

Argento

Lavare con acqua tiepida e sapone neutro e privo di fosfati. Poi utilizzare il Sidol.

² Alcuni consigliano pasta dentifricia.

³ Per risultati più brillanti, al posto della crema per lucidare, si possono fare due passaggi con pasta solida abrasiva per legno e plastica e poi con pasta solida brillantante, entrambe applicate con disco in feltro montato su trapano a basso regime (800 giri/min).

Rame

Lavare con aceto bianco o succo di limone non diluiti. Poi sciacquare e asciugare.

Rame e ottone

Lavare con una pasta fatta di bicarbonato e succo di limone di consistenza pari a quella di un dentifricio. Poi sciacquare e asciugare.

Rimuovere l'ossidazione

Utilizzare una pasta composta di acqua con progressiva aggiunta di bicarbonato, applicata con spugna morbida.

È possibile usare dentifricio con l'aiuto di uno spazzolino

Trucco per la manutenzione quotidiana

Per mantenere la pipa sempre in buono stato, basta seguire poche regole:

1. Non fumarla troppo spesso lasciandola riposare il necessario tra una fumata e l'altra;
2. Pulire sempre cannello e bocchino con uno scovolino al termine della fumata, separandoli per un secondo passaggio a scovolino solo quando sono freddi (esclusi gli innesti a flock);
3. Pulire sempre il fornello rimuovendo delicatamente con il curapipe tutti i residui di tabacco;

Crema curapipe naturale

In aggiunta, è possibile preparare una crema naturale curapipe da passare con un panno su pipa e bocchino dopo la fumata. Far fondere 10gr di cera d'api a bagno maria e, una volta bollita, versare olio extravergine d'oliva mescolando. Versare in un barattolo e lasciar raffreddare.