

Umetniško rezbarjenje je občutljiv postopek, ki zahteva posebno **orodje za rezbarjenje**.

Danes postaja rezbarjenje lesa spet priljubljeno med poznavalci umetnosti in obrti.

Začetnikom rezbarjem ni treba pridobiti vseh različnih orodij, s katerimi delajo izkušeni mojstri in strokovnjaki. Za prve korake pri osvajanju te umetnosti obdelave lesa je dovolj že osnovni nabor orodij. Tako bo imel rezbar začetnik dovolj časa, da bo razumel zapletenost dela z vsakim nožkom in dletom, dobro začutil posebnosti lesa in osvojil osnovne tehnike obdelave lesa. Ko bo znanje raslo, bo rezbar nadaljeval in osvojil več dodatnih orodij.

Seznam rezbarskih orodij bi bil nepopoln, če ne bi omenili **kljukastih nožev (žličarjev)** - posebnih nožev za izdelavo lesenih žlic, skodelic, skled, drugih domačih pripomočkov in različnih projektov rezbarjenja, pri katerih je potrebna uporaba orodij s kljukastim rezilom.



Rezbarski nož žličar - uporaba in lastnosti:

Nož žličar je vrsta orodja za rezbarjenje v les, poseben nož s kljuko za izdelavo poglobitev v les, na primer žlice, katerega rezilo je ukrivljeno v krožni smeri. Od drugih rezbarskih nožev se razlikujejo po tem, da je njihov rezalni rob na ukrivljenem robu in ne na koncu rezila nasproti ročaja.

Takšna orodja so namenjena ročnemu rezbarjenju lesa brez uporabe **kladiva** ali **bata**. Les se reže le z uporabo ročne sile.

Noži s kavljem za rezbarjenje žlic imajo ukrivljen rezalni rob, ki omogoča (poleg izrezovanja žlic) uporabo za izdelavo različnih okrasnih delov, pri katerih so potrebne poglobitve.

Ime orodja govori samo zase. Jasno je, da lahko z nožem za rezbarjenje žlic, izrežete žlico: za oblikovanje notranjosti sklede (odstranjevanje materiala izkopavanje lesa). Vendar je

obseg uporabe tega orodja pomembnejši, kot si marsikdo misli. **Ta nož lahko uporabite tudi za izdelavo** večjih posod, na primer skodelic, skled, krožnikov, pa tudi za okraševanje površin in projektov. S pomočjo takšnega noža lahko izdelate različne dekorativne predmete in notranje elemente. S takšnim orodjem je izrezovanje vseh konkavnih površin enostavno, zabavno in hitro.



Noži žličarji imajo veliko prednosti za čisto rezbarjenje lesa. **Najpomembnejše prednosti**

so:

- zmožnost izrezovanja poglobitev različnih oblik v katero koli leseno obliko;
- lahka obdelava lesa;
- priročna uporaba;
- ustvarjanje dekorativnih rezbarskih elementov v vaših projektih rezbarjenja.

Za uporabo noža s kljukastim rezilom **ne potrebujete posebne delovne**

površine. Obdelovanega lesa vam ni treba pritrditi;

prosto lahko režete v nepodprtem položaju. Poleg tega je nož za rezbarjenje žlic precej enostavno nabrusiti s poceni preprostimi orodji.

Obstaja veliko vrst nožev s kljunastim rezilom za rezbarjenje žlic. Razlikujejo se po velikosti, profilu, pritrditvi rezila itd.

Izbira pravega orodja

Pri izbiri ročnega orodja bodite posebej pozorni na kakovost in zanesljivost rezalnega dela. Vzdržljivi, odlično naostreni izdelki vam bodo omogočili, da boste porabili manj truda in časa. Če iščete možnost, ki bo ustrezala tako strokovnjaku kot začetniku rezbarjenja, si na naši [spletni strani](#) oglejte nože žličarje, izdelane iz kakovostnih in trpežnih materialov. Nož za rezbarjenje žlic 25 mm s hrastovim ročajem in nož žličar z globokim rezanjem narejen iz hrastovega ročaja je nepogrešljiv pomočnik rezbarja in mizarja, ki je nepogrešljiv pri obdelavi lesa.



Nož za rezbarjenje žlic SK1 proizvajalca BeaverCraft je priročno in vzdržljivo orodje v obliki črke U. Odlično orodje za izrezovanje žlic, skodelic, skled in zaobljenih oblik za vaše projekte. Njegov premer zaobljenega rezila je približno 25 mm, zaradi rezila iz ogljikovega jekla pa z lahkoto obdeluje mehke in trde vrste lesa.

Še en pripomoček BeaverCrafta, ki vam bo pomagal ustvariti umetniške rezbarske vzorce v vaših projektih rezbarjenja. **Nož za rezbarjenje žlic SK5** z edinstveno obliko rezila vam bo zagotovilo čudovito izkušnjo rezbarjenja. Oblikovne značilnosti tega noža so idealne za izdelavo različnih izdelkov, ki zahtevajo globoke gladke reze - posodic, skodelic in seveda žlic. Za izdelavo takšnega noža uporabljajo materiale vrhunske kakovosti - visokoogljčno jeklo za rezilo in hrast - za izdelavo ergonomskega ročaja. Rezilo je ostro kot britev, zaradi česar so rezi popolnoma gladki, les pa se zlahka reže brez večjega fizičnega napora. Tako kot **model SK1** je tudi ta nož nepogrešljiv pri rezanju mehkega in trdega lesa.

Jermen za žličarje - enostaven način za ohranjanje nožev žličarjev.

Z vsemi pripomočki za obdelavo lesenega materiala je treba pravilno ravnati. Najprej je treba poskrbeti za ostrino rezil. Med postopkom se orodje za rezanje lesa otopi, zato ga je treba redno ostriti. Rezbar mora imeti posebno orodje za vzdrževanje ostrine rezil svojih nožev.

Jermen za žličarje - enostaven način za ohranjanje nožev žličarjev.

Z vsemi pripomočki za obdelavo lesenega materiala je treba pravilno ravnati. Najprej je treba poskrbeti za ostrino rezil. Med postopkom se orodje za rezanje lesa otopi, zato ga je treba redno ostriti. Rezbar mora imeti posebno orodje za vzdrževanje ostrine rezil svojih nožev.



Da bi bil postopek ostrenja vaših nožev za rezbarjenje žlic hiter in učinkovit, imamo v ponudbi večnamenski **dvostranski gladilni jermen**. Ta pripomoček vam bo pomagal, da bodo vaši noži in dleta vedno ostri, kar neposredno vpliva na rezultat vašega dela. Na eni strani je brusni papir za ostrenje. Druga stran - usnjena podloga, ki se uporablja za dodelavo. Bolje ga je uporabljati s polirno maso.

Nega rezbarskih orodij: Kako doma obrusiti nož žličar?

Sprva se lahko zdi, da je ostrenje nožev s tem pripomočkom težavno in nekoliko zmedeno opravilo. Toda če želite, da so vaši noži čim bolj ostri, je obojestranski usnjeni pripomoček obvezna oprema za uspešne projekte rezbarjenja z **noži žličarji**. Konec koncev brez ostrih in trpežnih nožev za rezbarjenje lesa ni mogoče ustvariti lepega in čistega rezbarjenja.



Kako uporabljati jermen?

Kot je bilo že omenjeno, lahko **dvostranski usnjeni jermen** uporabljate za dve nalogi - brušenje in poliranje nožev, dlet in žličarjev. Njegova edinstvena zasnova je ustvarjena za ostrenje nožev in drugih orodij, podobnih rezil.

Bistvo brušenja je naslednje:

- glajenje hrapavosti, ki ni vidna;
- obnavljanje rezil;
- fino poliranje in končna obdelava rezila.

Načelo delovanja je zelo preprosto:

- Najprej na obe strani nanesite pasto;
- Nato rezilo pod najmanjšim kotom prislonite na usnjeno podlogo;
- Rahlo pritiskate, pri čemer nož drsi po jermenu (od konice do konca rezila), in te gibe ponovite 10-15-krat;
- Opazujte gibanje svojih rok: desna drži žličarja pod pravilnim kotom, leva pa vrti jermen;
- Nadalje spreminjajte položaj noža in poskušajte enakomerno polirati rezalne robove;
- Rezilo izostrite z gladilko.

Opomba! Vaši gibi ne smejo biti prehitri.

To je to! Vaši noži žličarji, kuhinjski in lovski noži so s pomočjo našega luksuznega usnjenega jermena spet ostri.



Ne glede na to, kako dragi in kakovostni so vaši noži ali dleta, bodo sčasoma potrebovali vzdrževanje. **Brušenje in ostrenje orodja** sta veščini, ki ju boste morali obvladati, če se boste odločili za rezbarjenje. Brušenje nožev ni nič posebnega, vendar vse pride z izkušnjami. Z razumevanjem odtenkov brušenja nožev in upoštevanjem nasvetov boste hitro osvojili in prešli na profesionalno raven nege orodja.

Doseganje ostrine vašega rezbarskega orodja ni mogoče le s pomočjo zapletenih mehanizmov, temveč tudi z dostopnejšim jermenom. Številni izkušeni rezbarji s tem pripomočkom ostrijo in brusijo svoje nože žličarje. To je hiter in učinkovit način, da svojim nožem in orodju vrnete življenje.

Naročite obojestranski usnjen jermenj in pomagajte, da bodo vaša orodja vedno ostra.