

Broušení sedlářských nástrojů



Každý řemeslník pracující s kůží obvykle pracuje s nástroji, které potřebuje mít perfektně ostré a přestože nejsem v této oblasti žádný odborník pokusím se přednést obecné základy a návody. V dnešní době můžete pro výrobu využít i jednorázové vyměnitelné čepelky, které vám výrazně usnadní život (zalamovací nože, rotační nože, žiletkové čepelky do kosících nástrojů), avšak některé nástroje tuto alternativu nemají nebo užití klasické čepelky poskytuje výhodu. Osobně na řezání používám zalamovací nůž Olfa místo půlměsíce, ale na kosení knejp nebo kosící nůž v klasickém pojetí. Pro ujasnění terminologie používám termíny čepel = celá kovová část nože, výbrus = zbroušená část čepelky pod základním úhlem, ostří = krajní tenká linie výbrusu zajišťující ostrost nástroje s finálním úhlem brusy.

Základní principy broušení nástrojů

- každý nástroj vyžaduje specifický přístup, dle svého účelu a tvaru
- úhly broušení ostří budou různé dle nástroje 15-45°, kuchyňské nože okolo 15-20°, lovecké 25°, dláta 30-40° (já volím obvykle pro nástroje na kůži střední cestu cca 25°-30°)
- doporučuji se držet úhlu výbrusu který byl původně od výrobce, pokud ho neznám je třeba vycházet z toho, že menší úhel bude lépe řezat ale bude snadnější na čepeli vylomit defekt.
- pokud si nejste jistí jestli brousíte pod stále stejným úhlem, natřete si ostří fixem, následně byste měli vidět, zda-li barva mizí rovnoměrně
- různé přípravky pro broušení dlát a nožů (udržování úhlu) nejsou často se sedlářskými noži kompatibilní, pokud jej v začátcích potřebujete vyrobte si dřevěný klínek s příslušným úhlem na který nůž položíte při broušení pod nůž nebo alespoň položíte vedle brusku, v budoucnu se naučíte individuálně si váš nůž podepřít třeba prsty, aby jste měli pořád správný úhel.
- nejvyšší kvalitu broušení dosáhnete na kameni, různé automatické brousící přípravky na nože vám nebudou asi dostačovat. Pro běžné broušení nástrojů se s klidem obejdete bez brusky a kvalitní sadu kamenů pořídíte do 2000kč. Jejich složení může být velmi různé, jejich volba je velmi individuální.
- pro práci s usní potřebujete mít nástroje dokonale nabroušené, jinak se zadržávají nebo jsou zcela nepoužitelné pro daný postup (obzvlášť u kosení, ohraňování

tenkých elastických usní), tedy budete potřebovat dosáhnout broušení srovnatelného s břitvou nikoliv jen kuchyňským nožem.

- na broušení si najdete čas a klid, nelze to uspěchat a musíte to brát jako jistou formu meditace na dílně. Pokud budete procházet celým procesem počítejte, že vám jedna čepel zabere cca 30 minut.
- pokud se jedná o nástroj s jednostranným výbrusem provádíme tento proces pouze na této straně (kosící nůž, dláto, hranořízek), je-li oboustranné, tak proces průběžně opakujeme i na druhé straně, aby nedocházelo k posunu ostří (knejp, půlměsíc, swivel).
- brousit nástroje s rovným ostřím je jednodušší, u zahnutých musíme nástroj při pohybu postupně protáčet nebo se posouvat pomalu mezi pohyby, aby bylo ostří rovnoměrně opracováno.
- většina nástrojů výrobců z Číny se vám do rukou dostane mizerně nabroušená, aby je bylo možné použít je nutné je řádně nabrousit, avšak vzhledem k často mizerné kvalitě oceli má takové nabroušení jen velmi krátkého trvání.
- aby vám vaše nástroje vydrželi ostré je třeba se k nim správně chovat (skladování v obalu, olejovat nejsou-li nerezové), používat vhodné řezací podložky řezací, litografický kámen na kosení.
- standardně na nožích brousíme ostří o šířce 0,2-1mm, tedy nebrousíme celý výbrus, která má často přes 1cm, pokud nerušíme vylomený zub, netvarujeme celou čepel nového nože nebo nějakého velmi starého, který už je příliš mnohokrát broušený.
- často je u nových nástrojů vhodné vyleštit i zbytek výbrusu (obzvláště u kosících nožů), což se nejrychleji dělá filcovým kotoučem na brusce s brusnou pastou, aby vám nůž procházel snadno silnějšími materiály (ideálně bude jako zrcátko ve kterém se uvidíte). Pozor však aby kotouč vždy rotoval směrem k ostří, jinak se vám jednou při opačné rotaci kousne do ostří a máte o krvavou zábavu postaráno.
- jednoduchá zkouška ostrosti je pokud nůž krájí plynulým pohybem dolů ve vzduchu visící běžný 80g papír bez většího odporu nebo vám holí chlupy na předloktí, ale pro vás bude asi vhodnější to zkusit na kusu usně.
- všechny nástroje je v průběhu používání potřeba oživovat/přetahovat na kůži z brusnou pastou (obvykle po 1-2 výrobcích), aby si udržovali ideální ostrost. Po čase už to nestačí a je pak nutné dle stavu proces broušení na jemném kameni opakovat.

Základní obecný postup

1. srovnání kamene - obzvláště pokud brousíme pravidelně úzké nástroje, vzniknou na kameni nerovnosti, ty je vždy třeba srovnat hrubším brouskem nebo na pásové brusce

2. sjednocení čepele - je-li to nutné provedenem hrubé srovnání čepele, jestliže máme na výbrusu zuby nebo jiné velké nerovnosti, to je možné na hrubém brousku nebo rychleji na brusce (pásové, dremel, kotoučové) s jemným středně jemným brusným pásem nebo kotoučem. Mějte však na paměti, že je nutné brousit přerušovaně a nástroj chladit vodou (pokud nemáte brusku s chlazením a pomalými otáčkami). Není nic horšího než si "spálit" čepel (změna barvy) a zrušit si i několik milimetrů nože a o spoustě práce navíc, než ji zase srovnáte nemluvě!

3. hrubé broušení - na kameni s vyšší zrnitostí 250-500, při broušení na kameni je nutné většinou pracovat za mokra, ve vodní nebo olejové lázni. Tedy kámen nejprve necháme chvíli namočený a průběžně hubkou nebo rozprašovačem na kámen

kapalinu doplňujeme. Pokud srovnáváme výbrus přikládáme celou plochou ke kameni, aby jsme neměnili úhel výbrusu (měli bychom vidět lehce poškrábaný celý povrch břitu). Pokud zpracováváme pouze ostří, úhel volíme od oka nebo pomocí přípravku o daném sklonu. Dbáme na správný úhel náklonu čepel a důležité je udržovat jej po celou dobu stejný (to je otázka cviku...léta praxe tvrdého odříkání, nespěchat), posunujte čepel dopředu a zpět po celé délce kamene s rovnoměrným lehkým kontinuálním tlakem (krouživé pohyby používám pouze u zahnutých čepelí). Vyvarujte se častému opakovanému přikládání při každém pohybu, neboť začátečník často nasadí pokaždé jiný úhel.

4. jemné broušení - pokračujeme broušením na kameni se střední zrnitostí okolo 1000. Pokud se o čepel pravidelně staráme a nevytvořili jsme si v ní omylem zub, tak většinou proces broušení začínáme až tímto bodem! Při tomto broušení již někteří lidé netlačí při pohybu vpřed, ale pouze při tahu k sobě. Na počátku se mohou tvořit "hoblínky", obrušuje se lehce kámen. Pokud držíme stále stejný úhel, mělo by se tento jev v průběhu ztrácet. Pokud provedeme špatný náklon, tak můžete začít tuto část bohužel znovu. Při broušení se tvoří tzv. "jehla"= otřep ,které nikdy neodlamujeme a odstraní se až při obtahování. Pokud chceme můžeme postupně použít více brousek o různé zrnitosti. U jednostranného broušení, probíhá proces pouze na jedné straně s výbrusem. V průběhu broušení si pravidelně čistěte čepel o nějaký hadřík.

5. obtahování - na jemném kameni s vyšší zrnitostí 4000-8000, kde již probíhá finální dobroušení a odběr je minimální, jedná se vlastně o pouhé srovnání povrchu břitu a také dojde k uvolnění " jehly/otřepu", který vždy vzniká, i když často není viditelný. Pokud však přejedete bříškem prstu po zadní straně od ruky směrem k ostří, tak ho ucítíte (zřetelný bude u jednostranného broušení). Pokud se jednalo o jednostranné broušení, tak v menší míře obtahujeme i zadní stranu, ale přikládáme čepel celou plochou k brousku (nechceme vytvářet ostří do pravidelného tvaru V).

6. leštění - na závěr přešetíme na kůži (kus usně rubem nahoru nalepená na dřevěný hranol) s brusnou pastou (prodává se v každém železářství), která slouží k finálnímu vyleštění povrchu. Tahy jsou již pořád pouze jedním směrem, aby se ostří neřezalo do usně. Nejprve můžeme použít bílou (předleštění), ale většinou stačí jít rovnou na zelenou (pokud chceme použít pouze jednu, tak právě zelenou), na závěrečné leštění je vhodná modrá (nejjemnější). Samozřejmě pokud používáme více past, tak musíme mít i více hranolů s kůží pro jednotlivé pasty. Pokud použijete nějakou speciální pastu, tak je třeba se řídit jejím složením a pokyny výrobce. Ostří obtahujeme z obou stran, více však na straně s výbrusem.

7. konzervace - na závěr můžeme přetřít hadříkem s konzervačním olejem (pokud jsme nebrousili na oleji) a následně důkladně utřít do sucha, aby jsme si mastnotou neznehodnotili nějakou useň.

vyřezávací nůž na vzory (swivel-knife) - úhel jeho ostří 30° je větší než u běžných nožů, ale nemá výbrus. Jeho cílem není kůži proříznout zcela, ale pouze její povrch a zároveň ji rozhrnovat do stran (obě strany musí mít stejný úhel). Na jeho broušení se prodává i přípravek, aby bylo snazší tento úhel udržet.

hranořízky - pokud potřebujeme přebrousit výbrus (drážku) v horní části , tak můžeme použít u velkého defektu zámečnický pilník nebo brusný kotouč na dremel, ale obvykle místo

brousku stačí použít brusný provázek (abrasive cord), špatně se shání, ale je u něj menší šance znehodnocení ostří, proto ho vřele doporučuji. Pro následné obtahování kus silné Iněné dratve (provázku) s brusnou pastou nebo si v silné tuhé usni nebo měkkém dřevě vyřezat stříšky v odpovídajícím tvaru a poté přetahovat s pastou. Spodní stranu obvykle nebrousíme a pouze přešetujeme na kůži s pastou, pokud je tam drážka můžeme opět použít dratev nebo stříšku s pastou. Přetahování spodní strany na kůži je také nejčastější způsob průběžného udržování ostrosti.

výsečníky - postup broušení je shodný noži, jen se to kvůli tvaru dělá výrazně hůře a je nutno je průběžně otáčet, aby se udržel tvar příslušné křivky. Vytvořit si zde defekt je však mnohem častější a pak je třeba využít brusky, většinou tady používám nástavce na dremel (nejprve s brusným papírem a poté filcový s pastou), ale pozor na přehřátí materiálu. Taktéž pozor, aby jste nebrousili příliš a nezvětšili si tím třeba průměr otvoru výsečníku.

výsekové nože do lisu - obvykle se na dílně nebrousí, ale pokud by to v bylo nutné lze to provést obdobně jako u výsečníků