

Valmistana käsityönä patahankoa, karjalankieliseltä nimeltään uhvatta. Uhvatta on vanha jo lähes unohdettu leivinuunin käyttäjän apuväline, joka on käytössä todettu edelleen hyväksi ja tarpeelliseksi. Patahanko sopii etenkin pyöreiden uunipatojen ja vuokien siirtelyyn. Sen avulla padat saa nostettua vaivattomasti uunin perälle ja sieltä pois polttamatta käsiä ja nokeamatta patalappuja.

Pääkäyttösä lisäksi patahanko soveltuu savupeltien avaamiseen ja sulkemiseen. Litteäksi taottujen koukkupäiden ansiosta hanko sopii myös paistopeltien siirtelyyn. Monipuolisuutensa, perinteikkyytensä ja kauniin ulkonäkönsä ansiosta uhvatta on erinomainen myös lahjaesineenä.

Patahangon metalliosa on käsitelty tervapolttamalla, puuvarsi on öljytty. Hankoa on saatavilla kolmessa koossa, jotka sopivat yhteen lukuisten yleisten patojen ja vuokien kanssa.

Hankoseppä Juha



# Patahanko eli UHVATTA

Näin valitset sopivan hangon



Pieni hanko 195 mm

Keskikokoinen hanko 205 mm

Iso hanko 225 mm

Aloita leikkaamalla yhtenäistä viivaa pitkin.

Työnnä leikattu paperi pöytää pitkin padan alle.

Jos muoto ei sovi pataan, siirry seuraavaan kokoon.

Nosta paperia, jolloin näet sopiiko hanko omalle padallesi.