

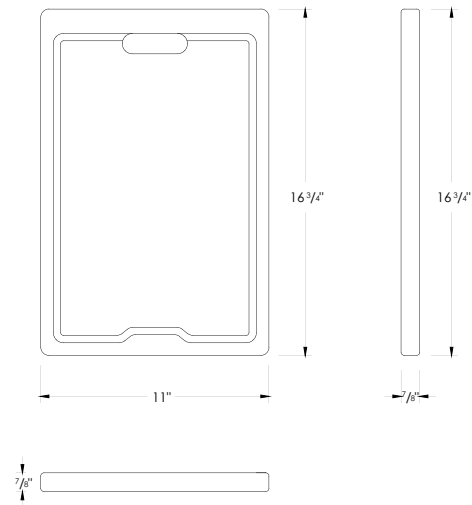


WORKSTATION SINK BAMBOO CUTTING BOARD

A906
BAMBOO BOARD



DIMENSIONS



FINISH BAMBOO	ECO-FRIENDLY BAMBOO TOXIC-FREE	FITS WORKSTATION PROVIDES EXTRA SPACE	WASH & DRY JUST WASH WITH WARM WATER
-----------------------------	--	---	--

SPILL CHANNEL 	MULTIPURPOSE PERFECT FOR CUTTING FRUITS, VEGETABLES, AND MORE.
--------------------------	--

MATERIAL MICROBE-FREE PREMIUM QUALITY BAMBOO	PRODUCT DIMENSIONS Length (L) 16 3/4" Width (W) 11" Thickness (T) 7/8"
---	--

SAFE ON KNIVES KEEPS A RAZOR EDGE ON YOUR FAVOURITE KNIFE	EXTRA LARGE AND THICK PROVIDING EXTRA DURABILITY, MANEUVERABILITY & EASY STORAGE
---	--

PRODUCT CARE

To clean a bamboo cutting board:

1. Hand wash your board under warm water and scrub it with a sponge.
2. Sanitize or disinfect your board from time to time. Soak a cloth in a solution of half water, half white vinegar, then wipe both sides of the board.
3. Dry the board in a vertical position.
4. If you want to get your board back to "looking new" appearance, use bamboo finishing oil.

For best care of your bamboo cutting board, avoid:

1. Washing your board in the dishwasher.
2. Using hard chemicals, like bleach.
3. Soaking in water.

PERFECT FIT

COUNTERTOP
CUTTING BOARD
SINK
17" LEDGE SINK



WARRANTY

This product is covered by a year warranty. Consult our website for complete details.

AZUNI®

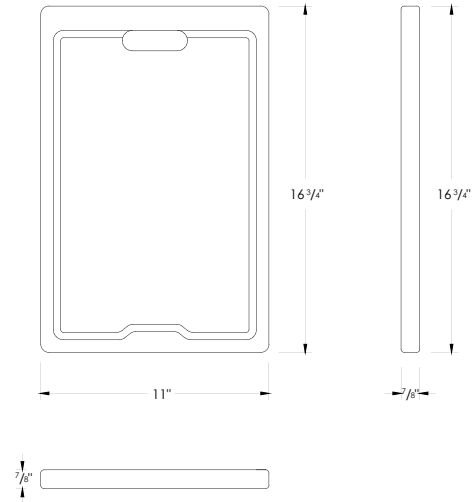
PLANCHE À DÉCOUPER EN BAMBOU ÉVIER DU POSTE DE TRAVAIL

A906

PLANCHE EN BAMBOU



DIMENSIONS



FINITION



BAMBOU

BAMBOU ÉCOLOGIQUE



SANS TOXINES

S'ADAPTE À LA STATION DE TRAVAIL



OFFRE DE L'ESPACE SUPPLÉMENTAIRE

LAVAGE ET SÈCHAGE



IL SUFFIT DE SE LAVER À L'EAU TIÈDE

CANAL DE DÉVERSEMENT



MULTIFONCTIONNELLE



PARFAIT POUR COUPER DES FRUITS, DES LÉGUMES ET PLUS

MATÉRIEL



SANS MICROBE
BAMBOU DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

DIMENSIONS DU PRODUIT

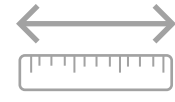
Longueur (L)	16 3/4"
Largeur (l)	11"
Épaisseur (E)	7/8"

SÉCURITÉ SUR LES COUTEAUX



GARDE UN TRANCHANT DE RASOIR SUR VOTRE COUTEAU PRÉFÉRÉ

EXTRA LARGE ET ÉPAIS



FOURNIR UNE DURABILITÉ, LA MANIABILITÉ ET LE STOCKAGE FACILE.

ENTRETIEN

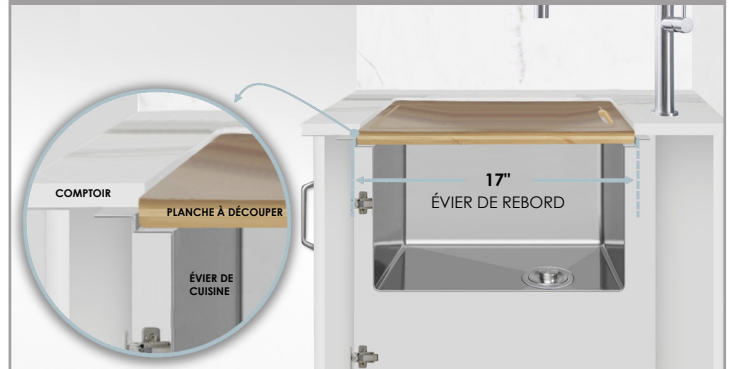
Pour nettoyer une planche à découper en bambou :

1. Lavez à la main votre planche à l'eau chaude et frottez-la avec une éponge.
2. Désinfectez ou désinfectez votre planche de temps à autre. Trempez un chiffon dans une solution à moitié d'eau, à moitié blanche vinaigre, puis essuyez les deux côtés de la planche.
3. Sécher la planche en position verticale.
4. Si vous voulez que votre conseil d'administration soit de nouveau "à la recherche d'un nouveau" apparence, utiliser de l'huile de finition en bambou.

Pour un meilleur entretien de votre planche à découper en bambou, évitez :

1. Laver la planche au lave-vaisselle.
2. Utilisation de produits chimiques durs, comme l'eau de Javel.
3. Trempage dans l'eau.

AJUSTEMENT PARFAIT



GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie d'un an. Consultez notre site internet pour obtenir tous les détails.



AZUNI PRODUCTS www.azuni.ca [azuniproductions](https://www.instagram.com/azuniproductions) [azuniproductions](https://www.facebook.com/azuniproductions) [azuniproductions](https://www.youtube.com/azuniproductions) care@azuni.ca +1-888-493-2931

Les produits et spécifications présentés sont susceptibles d'être modifiés sans préavis. Veuillez contacter notre support technique à l'adresse care@azuni.ca pour toute autre question, demande de pièces de rechange, etc. ©2021 AZUNI® tous droits réservés.