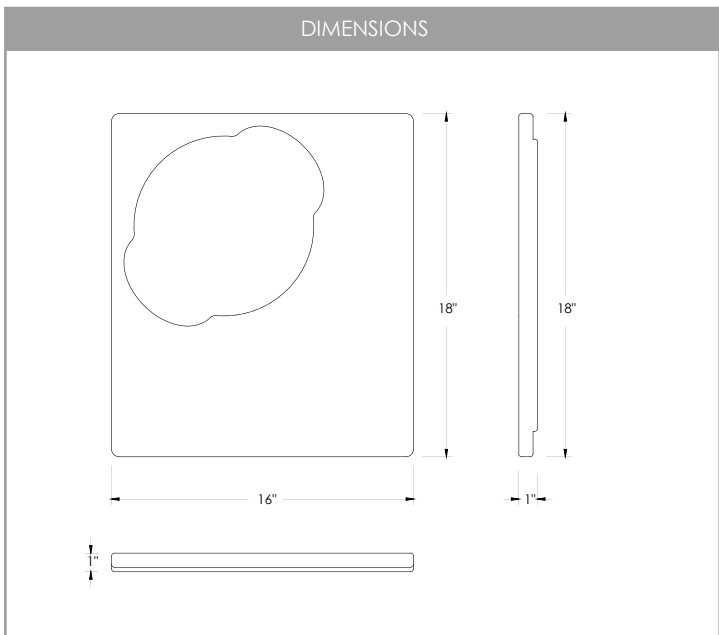




KITCHEN SINK BAMBOO CUTTING BOARD WITH COLANDER AND BOWL SET

A907 BAMBOO BOARD




ACCESSORIES INCLUDED



COLANDER AND BOWL

FINISH



BAMBOO

ECO-FRIENDLY BAMBOO



TOXIC-FREE

EXTEND COUNTERTOP



PROVIDES EXTRA SPACE

WASH & DRY



JUST WASH WITH WARM WATER

MULTIPURPOSE



PERFECT FOR RINSING AND WASHING FRUITS, DRAINING PASTA AND MORE.

MATERIAL



ANTI-MICROBIAL - BPA FREE
PREMIUM QUALITY BAMBOO

PRODUCT DIMENSIONS

Length (L)	18"
Width (W)	16"
Thickness (T)	1"

SAFE ON KNIVES



KEEPS A RAZOR EDGE ON YOUR FAVOURITE KNIFE

EXTRA LARGE AND THICK



PROVIDING EXTRA DURABILITY, MANEUVERABILITY & EASY STORAGE

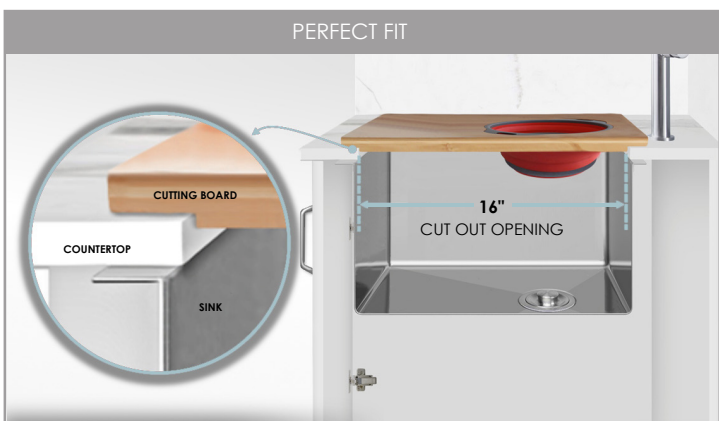
PRODUCT CARE

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.



WARRANTY

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

AZUNI®

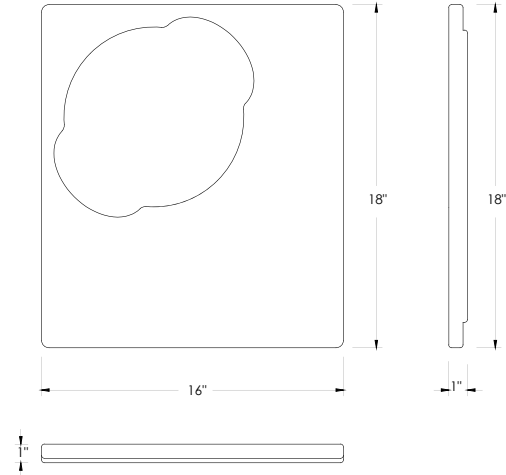
PLANCHE D'ÉVIER DE CUISINE EN BAMBOU AVEC PASSOIRE ET BOL

A907

PLANCHE EN BAMBOU



DIMENSIONS



ACCESSOIRES INCLUS



PASSOIRE ET BOL

FINITION



BAMBOU

BAMBOU ÉCOLOGIQUE



SANS TOXINES

ÉTENDRE LE COMPTOIR



OFFRE DE L'ESPACE SUPPLÉMENTAIRE

LAVAGE ET SÈCHAGE



IL SUFFIT DE SE LAVER À L'EAU TIÈDE

MULTIFONCTIONNELLE



PARFAIT POUR RINCER ET LAVER LES FRUITS, ÉGOUTTER LES PÂTES ET PLUS ENCORE.

MATÉRIEL



ANTIMICROBIEN - SANS BPA
BAMBOU DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

DIMENSIONS DU PRODUIT

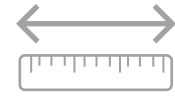
Longueur (L)	18"
Largeur (l)	16"
Épaisseur (E)	1"

SANS DANGER POUR 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

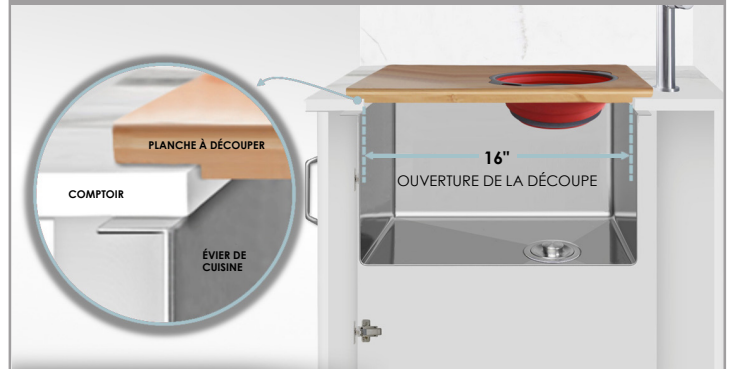
Pour nettoyer une planche à découper en bambou :

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.