

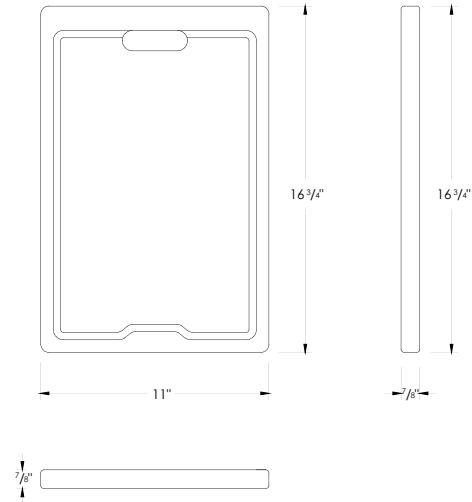


# WORKSTATION SINK BAMBOO CUTTING BOARD

A-906  
BAMBOO BOARD



## DIMENSIONS



### FINISH



BAMBOO

### ECO-FRIENDLY



TOXIC-FREE

### FITS WORKSTATION



PROVIDES EXTRA SPACE

### EASY TO CLEAN

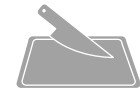


JUST WASH WITH WARM WATER

### JUICE GROOVE



### MULTIPURPOSE



PERFECT FOR CUTTING FRUITS, VEGETABLES, AND MORE.

### MATERIAL



ANTI-MICROBIAL - BPA FREE  
PREMIUM QUALITY BAMBOO

### PRODUCT DIMENSIONS

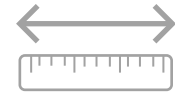
Length (L)	16 3/4"
Width (W)	11"
Thickness (T)	7/8"

### 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



### WARRANTY

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

**kitchensource.com**

1.800.667.8721

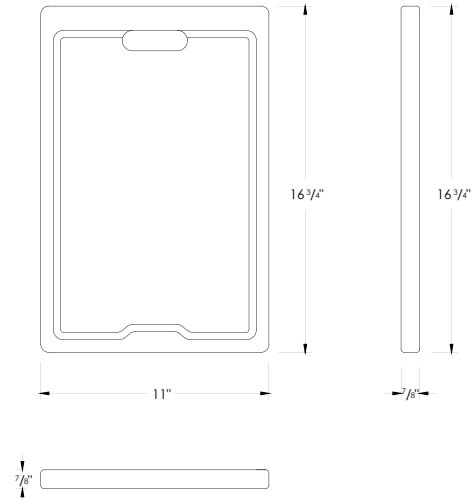


# PLANCHE À DÉCOUPER EN BAMBOU ÉVIER DU POSTE DE TRAVAIL

A-906  
PLANCHE EN BAMBOU



## DIMENSIONS



### FINITION



BAMBOU

### ÉCOLOGIQUE



SANS TOXINES

### S'ADAPTE À LA STATION DE TRAVAIL



OFFRE DE L'ESPACE  
SUPPLÉMENTAIRE

### FACILE À NETTOYER



IL SUFFIT DE SE LAVER  
À L'EAU TIÈDE

### CANAL DE DÉVERSEMENT



### MULTIFONCTIONNELLE



PARFAIT POUR COUPER  
DES FRUITS, DES LÉGUMES ET PLUS

### MATÉRIEL



ANTIMICROBIEN - SANS BPA  
BAMBOU DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

### DIMENSIONS DU PRODUIT

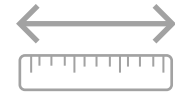
Longueur (L)	16 3/4"
Largeur (l)	11"
Épaisseur (E)	7/8"

### 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

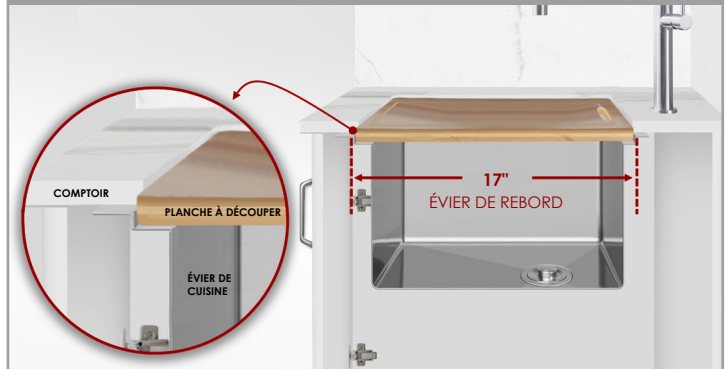
Pour nettoyer une planche à découper en bambou :

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.