

KitchenAid

care instructions



Every bowl has a one-of-a-kind wood grain design.

Clean the bowl only by handwashing after each use, and dry it immediately.
Do not leave the bowl submerged.

Wood is a natural material that shows signs of wear as you use it; marks won't affect its usage*. For best care, regularly season bowl with food-safe mineral oil, manufactured food-safe wood polish, or walnut oil.

*See use and care guide for full cleaning instructions.

© 2023 KitchenAid. Used under license in Canada. All rights reserved. | Utilisée sous licence au Canada.
Tous droits réservés. | Usado bajo licencia de Canadá. Todos los derechos reservados. D220868KP-D W11650037

KitchenAid

instructions d'entretien instrucciones de cuidado



Chaque bol possède son grain de bois unique.

Laver le bol uniquement à la main après chaque utilisation et le sécher immédiatement. Ne pas laisser le bol tremper.

Le bois est un matériel naturel qui montre des signes d'usure après une utilisation répétée; les marques d'usure ne nuiront pas à son utilisation*. Pour un entretien optimal, traiter régulièrement le bol à l'huile minérale alimentaire, à la cire d'abeille alimentaire ou à l'huile de noix.

Cada tazón tiene un diseño de grano de madera único.

Limpie el tazón únicamente lavándolo a mano después de cada uso, y séquelo inmediatamente. No deje el tazón sumergido.

La madera es un material natural que muestra signos de desgaste a medida que se utiliza; las marcas no afectarán a su uso*. Para un mejor cuidado, cure regularmente el tazón con aceite mineral apto para alimentos, pulimento de madera fabricado para alimentos o aceite de nuez.

*Consultez le guide d'utilisation et d'entretien pour des instructions complètes de nettoyage.

*Consulte la guía de uso y cuidado para obtener instrucciones de limpieza completas.