



1. Avoidance of extreme temperatures:

- **No hot liquids:**

Stainless steel is a robust material, but very hot liquids or food can damage the bowl or discolour the metal. Avoid placing hot pots or crockery directly in the bowl.

- **Avoid sudden temperature changes:**

Make sure that the bowl is not exposed to sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water onto hot stainless steel surfaces or vice versa. Such temperature changes can warp or damage the metal.

2. Avoid moisture:

- **No standing moisture:**

Make sure that no moisture remains in the bowl, especially after cleaning or after use with water or liquids. Moisture can lead to rust or corrosion.

- **Dry after use:**

Wipe the bowl thoroughly after each use to prevent water stains or limescale deposits from forming on the stainless steel surface.

3. Cleaning instructions:

- **Use gentle cleaning:**

Use a soft cloth or sponge to clean the bowl. Harsh cleaning agents or abrasive sponges can scratch the stainless steel surface and affect the appearance of the bowl.

- **No harsh chemicals:**

Do not use harsh detergents, bleach or solvents as these can attack the stainless steel and damage the surface. A mild detergent and warm water are ideal.

- **Use of stainless steel polish:**

If you clean the bowl regularly, you can also use a stainless steel polish to keep the metal shiny and protect the surface.

4. Avoid corrosion and rust formation:

- **No contact with harmful substances:**

Keep the bowl away from harsh chemicals such as salt solutions or harsh cleaning agents that could cause rust or corrosion.

- **Regular maintenance:**

Wipe the bowl regularly to prevent dirt, moisture or deposits from settling on the surface, which can lead to rust or corrosion in the long term.

5. Avoid mechanical damage:

- **Do not place any heavy or sharp objects:**

Sharp or heavy objects can leave scratches or dents on the stainless steel surface. Always use coasters to protect the bowl from scratches.

- **Be careful when lifting and moving:**

Stainless steel can deform if it is subjected to excessive pressure. Be careful when handling the bowl and do not overload it.

6. Safe storage and placement:

- **Stable placement:**

Place the bowl on a stable, secure surface to prevent it from tipping or falling. Particularly with larger bowls or bowls with a high rim, you should ensure that it stands firmly and securely on a level surface.

- **Avoid direct sunlight:**

Stainless steel can discolour or discolour due to prolonged exposure to sunlight. Store the bowl in a place where it is not directly exposed to the sun.

7. Safe handling:

- **Beware of sharp edges:**

Some stainless steel bowls may have sharp edges or corners that can cause cuts when handled. Make sure that there are no sharp edges or that you are careful when handling or moving the bowl.

8. Avoid scratches and discolouration:

- **Avoid sharp or pointed objects:**

Sharp or pointed objects such as knives or forks can scratch the stainless steel surface. Only use soft or non-abrasive materials to place food or other objects in the bowl.

- **Safe handling of liquids and food:**

If you use the bowl for food or drinks, make sure that they do not contain any colouring substances that could attack the stainless steel.

9. Storage and preservation:

- **Packing for prolonged storage:**

If the bowl is not going to be used for a long time, wrap it in soft material or store it in a secure storage box to prevent scratches, dents or dust accumulation.

- **Store in a safe place:**

If the bowl is stored in a cupboard or cabinet, make sure it is protected from other heavy objects that could scratch or damage it.

Mit freundlicher Empfehlung
with best regards



www.fink-living.de

SICHERHEITSHINWEISE

Schale
Edelstahl

SAFETY INSTRUCTIONS

bowl
stainless steel

Fink

Fink GmbH & Co. KG
Harderhook 19 · 46395 Bocholt
Tel.: 02871-996-0 · www.fink-living.de

Fink

1. Vermeidung von extremen

Temperaturen:

- **Keine heißen Flüssigkeiten:** Edelstahl ist ein robustes Material, aber sehr heiße Flüssigkeiten oder Lebensmittel können die Schale beschädigen oder das Metall verfärben. Vermeiden Sie es, heiße Töpfe oder Geschirr direkt in die Schale zu stellen.
- **Vermeidung von plötzlichen Temperaturwechseln:** Stellen Sie sicher, dass die Schale nicht plötzlichen Temperaturänderungen ausgesetzt wird, z. B. durch Übergießen von kaltem Wasser auf heiße Edelstahloberflächen oder umgekehrt. Solche Temperaturänderungen können das Metall verziehen oder beschädigen.

2. Vermeidung von Feuchtigkeit:

- **Keine stehende Feuchtigkeit:** Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in der Schale verbleibt, besonders nach der Reinigung oder nach der Verwendung mit Wasser oder Flüssigkeiten. Feuchtigkeit kann zu Rost oder Korrosion führen.
- **Trocknen nach der Verwendung:** Wischen Sie die Schale nach jeder Verwendung gründlich ab, um zu verhindern, dass sich Wasserflecken oder Kalkablagerungen auf der Edelstahloberfläche bilden.

3. Reinigungshinweise:

- **Sanfte Reinigung verwenden:** Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um die Schale zu reinigen. Scharfe Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme können das Edelstahl zerkratzen und das Aussehen der Vase beeinträchtigen.
- **Keine aggressiven Chemikalien:** Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Bleichmittel oder Lösungsmittel, da diese das Edelstahl an-

greifen und die Oberfläche beschädigen können. Ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser sind ideal.

- **Verwendung von Edelstahlpolitur:** Wenn Sie die Schale regelmäßig reinigen, können Sie auch eine Edelstahlpolitur verwenden, um das Metall glänzend zu halten und die Oberfläche zu schützen.

4. Vermeidung von Korrosion und

Rostbildung:

- **Kein Kontakt mit schädlichen Substanzen:** Halten Sie die Schale von aggressiven Chemikalien wie Salzlösungen oder scharfen Reinigungsmitteln fern, die Rost oder Korrosion verursachen könnten.
- **Regelmäßige Pflege:** Wischen Sie die Schale regelmäßig ab, um zu verhindern, dass sich Schmutz, Feuchtigkeit oder Ablagerungen auf der Oberfläche festsetzen, die langfristig zu Rost oder Korrosion führen können.

5. Vermeidung von mechanischen Schäden:

- **Keine schweren oder scharfen Gegenstände ablegen:** Scharfe oder schwere Gegenstände können Kratzer oder Dellen auf der Edelstahloberfläche hinterlassen. Verwenden Sie immer Untersetzer, um die Schale vor Kratzern zu schützen.
- **Vorsicht beim Heben und Bewegen:** Edelstahl kann sich verformen, wenn es zu starkem Druck ausgesetzt wird. Achten Sie darauf, die Schale vorsichtig zu handhaben und nicht zu überladen.

6. Sichere Platzierung und Aufbewahrung:

- **Stabile Platzierung:** Stellen Sie die Schale auf eine stabile, sichere Oberfläche, damit sie nicht kippen oder herunterfallen kann. Besonders bei

größeren Schalen oder Schalen mit hohem Rand sollten Sie sicherstellen, dass sie fest und sicher auf einer ebenen Fläche steht.

- **Vermeidung von direkter Sonneneinstrahlung:** Edelstahl kann durch lange Sonneneinstrahlung verfärben oder sich verfärben. Lagern Sie die Schale an einem Ort, an dem sie nicht direkt der Sonne ausgesetzt ist.

7. Sichere Handhabung:

- **Vorsicht bei scharfen Kanten:** Einige Edelstahl-Schalen können scharfe Kanten oder Ecken haben, die beim Handhaben zu Schnittverletzungen führen können. Achten Sie darauf, dass keine scharfen Kanten vorhanden sind oder dass Sie vorsichtig sind, wenn Sie die Schale anfassen oder bewegen.

- **Keine scharfen Gegenstände verwenden:**

Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände zum Entfernen von Flecken oder Ablagerungen auf der Oberfläche, da diese die Vase zerkratzen oder das Finish beschädigen können.

8. Vermeidung von Kratzern und Verfärbungen:

- **Vermeidung von scharfen oder spitzen Gegenständen:** Scharfe oder spitze Gegenstände wie Messer oder Gabeln können die Edelstahloberfläche zerkratzen. Verwenden Sie nur weiche oder nicht-abrasive Materialien, um Lebensmittel oder andere Gegenstände in der Schale zu platzieren.

- **Sicherer Umgang mit Flüssigkeiten und Lebensmitteln:** Wenn Sie die Schale für Lebensmittel oder Getränke verwenden, stellen Sie sicher, dass diese keine färbenden Substanzen enthalten, die das Edelstahl angreifen könnten.

9. Lagerung und Aufbewahrung:

- **Verpacken bei längerer Lagerung:** Wenn die Schale längere Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie sie in weiches Material einwickeln oder in einer sicheren Aufbewahrungsbox lagern, um Kratzer, Dellen oder Staubsammlungen zu vermeiden.
- **Lagerung an einem sicheren Ort:** Wenn die Schale in einem Schrank oder einer Vitrine aufbewahrt wird, stellen Sie sicher, dass sie vor anderen schweren Gegenständen geschützt ist, die sie zerkratzen oder beschädigen könnten.