



GEBRUIKSAANWIJZING

Zoutsteen Kookplaat

met RVS frame

100% natuurlijk Himalayazout

Lees deze handleiding zorgvuldig
vóór het eerste gebruik en bewaar hem.

Inhoud

1. Welkom & inhoud van de verpakking
2. Wat is een zoutsteen kookplaat?
3. Belangrijke veiligheidswaarschuwingen
4. Specificaties
5. Geschikte warmtebronnen
6. Eerste gebruik - inbranden / curing
7. Verwarmen: stap-voor-stap
8. Koken op de zoutsteen
9. Koud serveren (sashimi, carpaccio, kaas)
10. Afkoelen na gebruik
11. Schoonmaken & onderhoud
12. Opslag
13. Levensduur & natuurlijke slijtage
14. Veelgestelde vragen
15. Garantie & contact

1. Welkom

Bedankt voor je aankoop van een zoutsteen kookplaat van HimalayaStyling. Je hebt gekozen voor een 100% natuurlijk product, met de hand gewonnen uit de Khewra-zoutmijn in de uitlopers van de Himalaya in Pakistan. Elke zoutsteen is uniek in kleur, textuur en aderspatroon – kleine verschillen, natuurlijke insluitels of fijne haarscheurtjes aan het oppervlak horen bij het product en zijn geen gebrek.

Met de juiste behandeling kun je je zoutsteen vele tientallen keren gebruiken om op te koken, te grillen, te serveren en zelfs te bevriezen. Lees deze handleiding aandachtig: de eerste keren bepalen voor een belangrijk deel hoe lang je steen meegaat.

Inhoud van de verpakking

- 1× zoutsteen kookplaat (Himalayazout)
- 1× RVS frame / onderstel
- Deze handleiding

Controleer de inhoud direct na ontvangst. Mocht er iets ontbreken of beschadigd zijn, neem dan binnen 7 dagen contact op via info@himalayastyling.nl.

2. Wat is een zoutsteen kookplaat?

Een zoutsteen is een massief blok natuurlijk Himalayazout (natriumchloride, NaCl), gevormd over miljoenen jaren. Door zijn dichte structuur kan de steen zeer hoge temperaturen aan en de warmte gelijkmatig vasthouden en afgeven. Tijdens het verwarmen geeft het oppervlak een licht zoute, mineraalachtige smaak af aan het gerecht – zonder dat je hoeft te zouten.

Het meegeleverde RVS frame houdt de steen iets boven de warmtebron, zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en maakt veilig dragen mogelijk.

3. Belangrijke veiligheidswaarschuwingen

LEES EERST - risico op breuk, brandwonden en schade

Verwarm de steen **ALTIJD** langzaam en geleidelijk. Te snel opwarmen is de belangrijkste oorzaak van barsten en breuken.

Plaats een **KOUDE** of **VOCHTIGE** zoutsteen **NOOIT** op een hete warmtebron. Het temperatuurverschil (thermische schok) doet de steen barsten.

Plaats een **HETE** zoutsteen **NOOIT** op een koud of vochtig oppervlak, en giet er nooit koude vloeistof op.

Zorg dat de steen volledig droog is voor gebruik. Vocht in de steen zet uit bij verhitting en kan stukken doen springen.

De steen wordt extreem heet (tot 250–400 °C). Gebruik altijd hittebestendige handschoenen en het RVS frame om te tillen.

Plaats de hete steen op een hittebestendige ondergrond (steen, tegel, ijzeren onderzetter). Nooit direct op hout, kunststof, glas of marmer.

Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens en tot minimaal 2 uur ná gebruik.

Gebruik de zoutsteen uitsluitend buiten of in een goed geventileerde ruimte – er kan rook of damp vrijkomen, vooral tijdens het eerste gebruik.

Niet geschikt voor de magnetron, vaatwasser of conventionele oven onder de grill.

4. Specificaties

Eigenschap	Waarde
Materiaal steen	100% natuurlijk Himalayazout (NaCl, ±98%)
Herkomst	Khewra-zoutmijn, Punjab, Pakistan
Frame	Roestvrij staal (RVS / inox)
Max. werktemperatuur	Circa 400 °C (op het kookoppervlak)
Vriesgeschikt	Ja, tot circa -20 °C (voor koud serveren)
Vaatwasserbestendig	Nee – nooit in de vaatwasser
Magnetronbestendig	Nee
Levensduur	20 tot 100+ keer gebruiken (afhankelijk van zorg)

5. Geschikte warmtebronnen

Geschikt

- Gasfornuis (aanbevolen – beste warmteverdeling)
- Houtskool- en gasbarbecue
- Keramische kookplaat (met voorzichtige opbouw)
- Open vuur / kampvuur (steen boven, niet in de vlammen)

Niet geschikt

- Inductiekookplaat – zoutsteen werkt niet op inductie (geen magnetisch materiaal); een inductie-adapterplaat wordt afgeraden vanwege ongelijkmatige verhitting en risico op barsten.
- Magnetron
- Conventionele oven onder de grill (te ongelijkmatig, vocht)
- Halogeen / lichtstraalkookplaten

6. Eerste gebruik – inbranden / curing

De eerste keer dat je de zoutsteen verhit, is het belangrijkste moment voor zijn levensduur. Verwarm zeer geleidelijk om vocht uit de poriën te laten ontsnappen.

1. Plaats de steen op het RVS frame op een koude warmtebron (gasfornuis of barbecue).

2. Zet het vuur op de allerlaagste stand en laat de steen zo 15 minuten staan.
3. Verhoog dan elke 15 minuten een klein stapje: laag → middellaag → midden → middelhoog → hoog.
4. Reken voor het eerste gebruik op een totale opwarmtijd van 45 tot 60 minuten.
5. Je kunt de steen pas gebruiken als hij goed heet is (zie hoofdstuk 7 voor de test).

Tip

Tijdens het eerste opwarmen kan er een lichte witte damp of een knetterend geluid optreden. Dit is vocht dat verdampt – normaal en niet schadelijk. Het knetteren stopt zodra de steen volledig droog is.

7. Verwarmen: stap-voor-stap

Ook bij volgende keren verwarm je de steen altijd geleidelijk. Het gaat de tweede keer iets sneller dan de eerste keer, maar haast je nooit.

1. Zet de steen in het RVS frame op de koude warmtebron.
2. Start op de laagste stand – 10 minuten.
3. Verhoog naar middellaag – 10 minuten.
4. Verhoog naar midden – 10 minuten.
5. Verhoog naar middelhoog tot hoog tot de gewenste kooktemperatuur is bereikt.
6. Totale opwarmtijd: 30 tot 45 minuten.

Hoe weet je dat hij heet genoeg is?

- De steen kleurt iets lichter / witter aan het oppervlak.
- Een paar druppels water sissen weg in minder dan een seconde (water-test). Gebruik écht maar een paar druppels.
- Houd je hand op ±10 cm boven de steen: je voelt sterke stralingswarmte.
- Voor vlees / vis: oppervlak rond 230–260 °C. Voor groenten en garnalen: 180–220 °C.

8. Koken op de zoutsteen

Leg het voedsel direct op de hete steen – géén olie, géén boter, géén zout. De zoutsteen zorgt zelf voor de zoute toets en voor een mooie korst.

Indicatieve kooktijden (oppervlak ±250 °C)

Gerecht	Tijd per kant	Opmerking
Biefstuk / entrecote (2 cm)	2-3 minuten	Niet zouten – steen doet dit
Hamburger	3-4 minuten	Eenmaal keren
Kipfilet (dun gesneden)	3-4 minuten	Dun snijden voor gaarheid
Zalm / tonijn	1-2 minuten	Kort, anders te zout

Gerecht	Tijd per kant	Opmerking
Gamba's / garnalen	1-2 minuten	Tot ze roze kleuren
Groenten (courgette, paprika)	2-3 minuten	In plakjes van ±5 mm
Spiegelei	2-3 minuten	Niet zouten

Tips voor het beste resultaat

- Dep vlees en vis droog voor het opleggen – minder vocht = betere korst en minder kans op aanhechten.
- Hoe langer je laat liggen, hoe zouter het gerecht wordt. Begin liever te kort dan te lang.
- Marinades met zout, soja of pekkel achterwege laten – de steen zout al.
- Gebruik een houten of siliconen spatel – geen scherpe metalen tang die in het oppervlak krast.
- Werk in batches: laat de steen niet onnodig leeg op het vuur staan.

9. Koud serveren

De zoutsteen is ook prachtig om koud op te serveren: sashimi, carpaccio, tartaar, oesters, kaas, fruit of chocolade.

1. Leg de steen minimaal 2 uur in de koelkast of 1-2 uur in de vriezer.
2. Haal hem er pas uit op het moment van serveren.
3. Leg het voedsel er direct op – ook hier geldt: hoe langer het ligt, hoe zouter.

Belangrijk bij koud gebruik

Een steen die in de vriezer of koelkast heeft gelegen, mag NOOIT direct daarna op het vuur. Laat hem eerst minimaal 24 uur op kamertemperatuur komen.

Andersom: een steen die gebruikt is om op te koken, mag pas in de koelkast/vriezer nadat hij volledig is afgekoeld en droog is.

10. Afkoelen na gebruik

1. Zet de warmtebron uit en laat de steen op het RVS frame staan.
2. Laat de steen op natuurlijke wijze afkoelen op de uitgeschakelde warmtebron of op een hittebestendige ondergrond.
3. Reken op minimaal 2 uur afkoeltijd, bij grote stenen tot 4 uur.
4. Verplaats de steen pas als hij handwarm is.

Nooit

Nooit afkoelen met water, ijs of in de koelkast – dit veroorzaakt onmiddellijk barsten.

Nooit op een koud of nat aanrecht zetten als de steen nog heet is.

11. Schoonmaken & onderhoud

Zout is van nature antibacterieel. Bacteriën overleven het hoge zoutgehalte aan het oppervlak niet, dus schoonmaken hoeft niet met zeep – sterker nog: gebruik nooit zeep.

De zoutsteen schoonmaken

1. Wacht tot de steen volledig is afgekoeld.
2. Schraap eventuele resten voorzichtig af met een houten of plastic spatel.
3. Maak het oppervlak schoon met een licht vochtige (uitgeknepen) doek of spons – géén stromend water.
4. Werk in één richting en kort – het oppervlak mag niet doorweekt raken.
5. Dep de steen direct droog met een schone theedoek.
6. Laat hem volledig drogen op kamertemperatuur (24 uur) vóór je hem opbergt of opnieuw verhit.

Niet doen

- Géén zeep, afwasmiddel of schoonmaakmiddelen – zout neemt deze op.
- Géén schuursponsje of staalwol – krast en beschadigt het oppervlak.
- Niet onderdompelen, niet onder de kraan houden – de steen lost dan op.
- Niet in de vaatwasser.

Het RVS frame schoonmaken

- Was af met een sopje van warm water en mild afwasmiddel.
- Spoel af en droog direct met een doek om kalkvlekken te voorkomen.
- Hardnekkige aanbaksels: laten weken in heet water of een RVS-reiniger gebruiken.
- Geen chloorhoudende of bijtende middelen – die tasten RVS aan.

12. Opslag

- Bewaar de steen op een droge plek bij kamertemperatuur (15–25 °C).
- Wikkel de steen in een droge theedoek of bewaar hem in de meegeleverde verpakking.
- Niet in de buurt van een vochtige omgeving (kelder, badkamer, balkon) – zout trekt vocht aan.
- Bij langere opslag: leg er een paar zakjes silicagel bij om vocht op te nemen.
- Als de steen vochtig is geworden, droog hem dan eerst minimaal 48 uur op kamertemperatuur vóór gebruik.

13. Levensduur & natuurlijke slijtage

Bij correct gebruik gaat een zoutsteen tussen de 20 en 100+ keer mee. Met elke verhitting wordt er een minieme laag zout aan het oppervlak verbruikt – dit is normaal.

Wat is normaal?

- Verkleuring: de steen wordt na enkele keren gebruik lichter / witter aan de bovenkant.

- Fijne haarscheurtjes (craquelé) na meerdere verhittingen – functioneel geen probleem.
- Kleine groeven, oneffenheden en barstjes door gebruik.
- Lichte gewichtsafname over tijd.

Wanneer vervangen?

- Zodra de steen door één of meer scheuren in duidelijk gescheiden delen valt.
- Bij een doorgaande scheur van rand tot rand.
- Als stukken loslaten of de steen voelt ‘los’ aan.
- Als hij niet meer stabiel op het RVS frame past.

14. Veelgestelde vragen

Mijn steen heeft scheurtjes – kapot?

Kleine haarscheurtjes aan het oppervlak zijn normaal en geen reden om te stoppen met gebruiken. Pas wanneer een scheur volledig door de steen loopt, vervang je hem.

Mijn gerecht is te zout. Wat doe ik fout?

Waarschijnlijk lag het voedsel te lang op de steen, of was de steen niet heet genoeg. Hoe heter de steen, hoe sneller de korst sluit en hoe minder zout wordt opgenomen. Dep voedsel droog en zout zelf nooit bij.

Werkt hij op inductie?

Nee. Zoutsteen is niet magnetisch en kan dus niet op inductie verhit worden. Een tussenplaat wordt afgeraden – het zorgt voor te puntsgewijze hitte en het risico op barsten neemt sterk toe.

Kan ik er ook deeg of beslag op bakken?

Voor pannenkoeken, dunne flensjes of platbroden kan het, mits je de steen iets minder heet maakt en heel kort bakt. Zoete bereidingen kunnen vreemd smaken door de zoutopname.

Is er een geur bij eerste gebruik?

Een licht minerale geur en een beetje rook of damp kunnen voorkomen tijdens het eerste gebruik. Zorg voor ventilatie. Na een of twee verhittingen verdwijnt dit.

Mag hij na koud gebruik direct op het vuur?

Nee, nooit. Laat een gekoelde of bevroren steen eerst 24 uur op kamertemperatuur komen voordat je hem verhit.

Mag de steen nat worden?

Liefst niet. Een vochtige doek voor schoonmaken is oké, maar onderdompelen of afspoelen onder de kraan tast de steen blijvend aan.

15. Garantie & contact

Op de zoutsteen geldt de wettelijke garantie op conformiteit. Omdat zoutsteen een natuurproduct is dat tijdens normaal gebruik slijt en kan scheuren, vallen de volgende zaken NIET onder de garantie:

- Barsten, scheuren of breuk door te snel opwarmen of thermische schok.
- Schade door contact met water, vaatwasser of schoonmaakmiddelen.
- Natuurlijke verkleuring, oppervlakte-erosie en gewichtsverlies door gebruik.
- Schade door koken op een ongeschikte warmtebron (zoals inductie met tussenplaat).
- Schade door koud gebruik direct na verhitting of andersom.

Wél onder garantie: aantoonbare productiefouten, transportschade (binnen 7 dagen na ontvangst gemeld) en defecten aan het RVS frame bij normaal gebruik.

Contact

HimalayaStyling

E-mail: info@himalayastyling.nl

Web: www.himalayastyling.nl

Vermeld bij contact altijd je ordernummer en, indien mogelijk, een foto.

Veel kookplezier!

— Team HimalayaStyling