



BEDIENUNGSANLEITUNG

Salzstein-Kochplatte

mit Edelstahlrahmen

100 % natürliches Himalayasalz

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig

vor dem ersten Gebrauch und bewahren Sie sie auf.

Inhaltsverzeichnis

1. Willkommen & Lieferumfang
2. Was ist eine Salzstein-Kochplatte?
3. Wichtige Sicherheitshinweise
4. Technische Daten
5. Geeignete Wärmequellen
6. Erste Inbetriebnahme – Einbrennen
7. Aufheizen: Schritt für Schritt
8. Kochen auf dem Salzstein
9. Kaltes Servieren (Sashimi, Carpaccio, Käse)
10. Abkühlen nach Gebrauch
11. Reinigung & Pflege
12. Aufbewahrung
13. Lebensdauer & natürlicher Verschleiß
14. Häufig gestellte Fragen
15. Garantie & Kontakt

1. Willkommen

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Salzstein-Kochplatte von HimalayaStyling entschieden haben. Sie haben sich für ein 100 % natürliches Produkt entschieden, das von Hand in der Khewra-Salzmine am Fuße des Himalayas in Pakistan gewonnen wird. Jeder Salzstein ist einzigartig in Farbe, Struktur und Maserung – kleine Unterschiede, natürliche Einschlüsse oder feine Haarrisse an der Oberfläche gehören dazu und sind kein Mangel.

Bei richtiger Behandlung können Sie Ihren Salzstein viele Dutzend Mal zum Kochen, Grillen, Servieren und sogar zum Kühlen verwenden. Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam: Die ersten Anwendungen entscheiden maßgeblich darüber, wie lange Ihr Stein hält.

Lieferumfang

- 1× Salzstein-Kochplatte (Himalayasalz)
- 1× Edelstahlrahmen / Untergestell
- Diese Bedienungsanleitung

Bitte prüfen Sie den Lieferumfang direkt nach Erhalt. Sollte etwas fehlen oder beschädigt sein, kontaktieren Sie uns innerhalb von 7 Tagen unter info@himalayastyling.nl.

2. Was ist eine Salzstein-Kochplatte?

Ein Salzstein ist ein massiver Block aus natürlichem Himalayasalz (Natriumchlorid, NaCl), der über Millionen Jahre entstanden ist. Aufgrund seiner dichten Struktur hält er sehr hohe Temperaturen aus und kann Wärme gleichmäßig speichern und abgeben. Beim Erhitzen gibt die Oberfläche einen leicht salzigen, mineralischen Geschmack an das Gargut ab – ohne dass nachgesalzen werden muss.

Der mitgelieferte Edelstahlrahmen hält den Stein leicht über der Wärmequelle, sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ermöglicht ein sicheres Tragen.

3. Wichtige Sicherheitshinweise



BITTE ZUERST LESEN – Bruch-, Verbrennungs- und Schadensrisiko

Heizen Sie den Stein **IMMER** langsam und schrittweise auf. Zu schnelles Aufheizen ist die häufigste Ursache für Risse und Brüche.

Legen Sie einen **KALTEN** oder **FEUCHTEN** Salzstein **NIEMALS** auf eine heiße Wärmequelle. Der Temperaturunterschied (Thermoschock) lässt den Stein zerspringen.

Stellen Sie einen **HEISSEN** Salzstein **NIEMALS** auf eine kalte oder feuchte Oberfläche und gießen Sie niemals kalte Flüssigkeit darauf.

Stellen Sie sicher, dass der Stein vor Gebrauch vollständig trocken ist. Feuchtigkeit im Stein dehnt sich beim Erhitzen aus und kann Stücke absprengen.

Der Stein wird extrem heiß (bis zu 250–400 °C). Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe und den Edelstahlrahmen zum Anheben.

Stellen Sie den heißen Stein auf eine hitzebeständige Unterlage (Stein, Fliese, Eisenuntersetzer). Niemals direkt auf Holz, Kunststoff, Glas oder Marmor.

Halten Sie Kinder und Haustiere während und mindestens 2 Stunden nach dem Gebrauch fern.
Verwenden Sie den Salzstein nur im Freien oder in einem gut belüfteten Raum – insbesondere beim ersten Gebrauch kann Rauch oder Dampf entstehen.
Nicht geeignet für Mikrowelle, Spülmaschine oder Backofen unter dem Grill.

4. Technische Daten

Eigenschaft	Wert
Material Stein	100 % natürliches Himalayasalz (NaCl, ±98 %)
Herkunft	Khewra-Salzmine, Punjab, Pakistan
Rahmen	Edelstahl (inox)
Max. Betriebstemperatur	Ca. 400 °C (auf der Garfläche)
Gefriergeeignet	Ja, bis ca. -20 °C (für kaltes Servieren)
Spülmaschinengeeignet	Nein – niemals in die Spülmaschine
Mikrowellengeeignet	Nein
Lebensdauer	20 bis 100+ Anwendungen (je nach Pflege)

5. Geeignete Wärmequellen

Geeignet

- Gasherd (empfohlen – beste Wärmeverteilung)
- Holzkohle- und Gasgrill
- Ceran-Kochfeld (mit vorsichtigem Aufheizen)
- Offenes Feuer / Lagerfeuer (Stein darüber, nicht in den Flammen)

Nicht geeignet

- Induktionsherd – Salzstein funktioniert nicht auf Induktion (nicht magnetisch); eine Induktionsadapterplatte wird wegen ungleichmäßiger Erhitzung und erhöhtem Bruchrisiko nicht empfohlen.
- Mikrowelle
- Backofen unter dem Grill (zu ungleichmäßig, Feuchtigkeit)
- Halogen- / Strahlungskochfelder

6. Erste Inbetriebnahme – Einbrennen

Das erste Aufheizen des Salzsteins ist der wichtigste Moment für seine Lebensdauer. Heizen Sie sehr schrittweise auf, damit Feuchtigkeit aus den Poren entweichen kann.

1. Stellen Sie den Stein im Edelstahlrahmen auf eine kalte Wärmequelle (Gasherd oder Grill).
2. Stellen Sie die niedrigste Stufe ein und lassen Sie den Stein 15 Minuten stehen.
3. Erhöhen Sie alle 15 Minuten um eine kleine Stufe: niedrig → mittelniedrig → mittel → mittelhoch → hoch.
4. Rechnen Sie beim ersten Gebrauch mit einer Aufheizzeit von 45 bis 60 Minuten.
5. Verwenden Sie den Stein erst, wenn er richtig heiß ist (siehe Kapitel 7 für den Test).

Tipp

Beim ersten Aufheizen können leichter weißer Dampf oder Knistergeräusche auftreten. Dies ist verdunstende Feuchtigkeit – normal und ungefährlich. Das Knistern hört auf, sobald der Stein vollständig trocken ist.

7. Aufheizen: Schritt für Schritt

Auch bei weiteren Anwendungen heizen Sie den Stein immer schrittweise auf. Beim zweiten Mal geht es etwas schneller als beim ersten Mal, aber überstürzen Sie es nie.

1. Stellen Sie den Stein im Edelstahlrahmen auf die kalte Wärmequelle.
2. Starten Sie auf der niedrigsten Stufe – 10 Minuten.
3. Erhöhen Sie auf mittelniedrig – 10 Minuten.
4. Erhöhen Sie auf mittel – 10 Minuten.
5. Erhöhen Sie auf mittelhoch bis hoch, bis die gewünschte Gartemperatur erreicht ist.
6. Gesamte Aufheizzeit: 30 bis 45 Minuten.

Woran erkennen Sie, dass er heiß genug ist?

- Die Oberfläche wird etwas heller / weißlicher.
- Einige Wassertropfen verzischen in weniger als einer Sekunde (Wassertest). Verwenden Sie wirklich nur wenige Tropfen.
- Halten Sie die Hand ca. 10 cm über den Stein: Sie spüren starke Strahlungswärme.
- Für Fleisch / Fisch: Oberfläche ca. 230–260 °C. Für Gemüse und Garnelen: 180–220 °C.

8. Kochen auf dem Salzstein

Legen Sie die Speisen direkt auf den heißen Stein – kein Öl, keine Butter, kein Salz. Der Salzstein sorgt selbst für die salzige Note und eine schöne Kruste.

Richtwerte Garzeiten (Oberfläche $\pm 250^{\circ}\text{C}$)

Gericht	Zeit pro Seite	Hinweis
Steak / Entrecôte (2 cm)	2–3 Minuten	Nicht salzen – Stein übernimmt das
Hamburger	3–4 Minuten	Einmal wenden
Hähnchenbrust (dünn geschnitten)	3–4 Minuten	Dünn schneiden für gleichmäßiges Garen
Lachs / Thunfisch	1–2 Minuten	Kurz, sonst zu salzig
Garnelen	1–2 Minuten	Bis sie rosa werden
Gemüse (Zucchini, Paprika)	2–3 Minuten	In Scheiben von $\pm 5\text{ mm}$
Spiegelei	2–3 Minuten	Nicht salzen

Tipps für das beste Ergebnis

- Tupfen Sie Fleisch und Fisch vor dem Auflegen trocken – weniger Feuchtigkeit = bessere Kruste und weniger Ankleben.
- Je länger die Speise liegt, desto salziger wird sie. Lieber zu kurz als zu lang.
- Marinaden mit Salz, Sojasoße oder Pökellake weglassen – der Stein salzt bereits.
- Verwenden Sie einen Holz- oder Silikonspatel – keine scharfe Metallzange, die die Oberfläche zerkratzt.
- Arbeiten Sie in Etappen: Lassen Sie den Stein nicht unnötig leer auf der Hitze stehen.

9. Kaltes Servieren

Der Salzstein eignet sich auch wunderbar zum kalten Servieren: Sashimi, Carpaccio, Tatar, Austern, Käse, Obst oder Schokolade.

1. Legen Sie den Stein mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank oder 1–2 Stunden in den Gefrierschrank.
2. Nehmen Sie ihn erst beim Servieren heraus.
3. Legen Sie die Speisen direkt darauf – auch hier gilt: Je länger sie liegen, desto salziger.



Wichtig bei kalter Anwendung

Ein Stein, der im Gefrier- oder Kühlschrank lag, darf NIEMALS direkt danach auf die Hitze. Lassen Sie ihn zuerst mindestens 24 Stunden auf Raumtemperatur kommen.

Umgekehrt: Ein zum Kochen verwendeter Stein darf erst in den Kühl-/Gefrierschrank, nachdem er vollständig abgekühlt und trocken ist.

10. Abkühlen nach Gebrauch

1. Schalten Sie die Wärmequelle aus und lassen Sie den Stein auf dem Edelstahlrahmen stehen.
2. Lassen Sie den Stein auf natürliche Weise auf der ausgeschalteten Wärmequelle oder auf einer hitzebeständigen Unterlage abkühlen.
3. Rechnen Sie mit mindestens 2 Stunden Abkühlzeit, bei großen Steinen bis zu 4 Stunden.
4. Bewegen Sie den Stein erst, wenn er handwarm ist.



Niemals

Niemals mit Wasser, Eis oder im Kühlschrank abkühlen – dies verursacht sofortige Risse.
Niemals auf eine kalte oder nasse Arbeitsfläche stellen, solange der Stein noch heiß ist.

11. Reinigung & Pflege

Salz ist von Natur aus antibakteriell. Bakterien überleben den hohen Salzgehalt an der Oberfläche nicht, daher ist Seife nicht nötig – mehr noch: Verwenden Sie niemals Seife.

Salzstein reinigen

1. Warten Sie, bis der Stein vollständig abgekühlt ist.
2. Schaben Sie eventuelle Rückstände vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffspatel ab.
3. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem leicht feuchten (ausgewrungenen) Tuch oder Schwamm – kein fließendes Wasser.
4. Arbeiten Sie in eine Richtung und kurz – die Oberfläche darf nicht durchnässt werden.
5. Tupfen Sie den Stein sofort mit einem sauberen Geschirrtuch trocken.
6. Lassen Sie ihn bei Raumtemperatur vollständig trocknen (24 Stunden), bevor Sie ihn lagern oder erneut erhitzen.

Nicht tun

- Keine Seife, kein Spülmittel oder Reinigungsmittel – Salz nimmt diese auf.
- Keine Scheuerschwämme oder Stahlwolle – zerkratzen und beschädigen die Oberfläche.
- Nicht eintauchen, nicht unter den Wasserhahn halten – der Stein löst sich auf.
- Nicht in die Spülmaschine.

Edelstahlrahmen reinigen

- Mit warmer Seifenlauge und mildem Spülmittel abwaschen.
- Abspülen und sofort mit einem Tuch trocknen, um Kalkflecken zu vermeiden.
- Hartnäckige Verkrustungen: in heißem Wasser einweichen oder einen Edelstahlreiniger verwenden.
- Keine chlorhaltigen oder ätzenden Mittel – diese greifen Edelstahl an.

12. Aufbewahrung

- Bewahren Sie den Stein an einem trockenen Ort bei Raumtemperatur (15–25 °C) auf.
- Wickeln Sie den Stein in ein trockenes Geschirrtuch oder bewahren Sie ihn in der Originalverpackung auf.
- Nicht in feuchter Umgebung (Keller, Badezimmer, Balkon) – Salz zieht Feuchtigkeit an.
- Bei längerer Lagerung: Legen Sie einige Silicagel-Beutel dazu, um Feuchtigkeit aufzunehmen.
- Wenn der Stein feucht geworden ist, trocknen Sie ihn vor Gebrauch mindestens 48 Stunden bei Raumtemperatur.

13. Lebensdauer & natürlicher Verschleiß

Bei richtiger Anwendung hält ein Salzstein zwischen 20 und 100+ Anwendungen. Bei jedem Erhitzen wird eine winzige Salzschicht an der Oberfläche verbraucht – das ist normal.

Was ist normal?

- Verfärbung: Der Stein wird nach mehreren Anwendungen oben heller / weißlicher.
- Feine Haarrisse (Craquelé) nach mehrmaligem Erhitzen – funktional kein Problem.
- Kleine Rillen, Unebenheiten und Risse durch den Gebrauch.
- Leichter Gewichtsverlust im Laufe der Zeit.

Wann ersetzen?

- Sobald der Stein durch einen oder mehrere Risse in deutlich getrennte Teile zerfällt.
- Bei einem durchgehenden Riss von Kante zu Kante.
- Wenn sich Stücke lösen oder der Stein sich locker anfühlt.
- Wenn er nicht mehr stabil im Edelstahlrahmen sitzt.

14. Häufig gestellte Fragen

Mein Stein hat Risse – ist er kaputt?

Feine Haarrisse an der Oberfläche sind normal und kein Grund, den Stein nicht weiter zu verwenden. Erst wenn ein Riss vollständig durch den Stein läuft, sollten Sie ihn ersetzen.

Mein Gericht ist zu salzig. Was mache ich falsch?

Wahrscheinlich lag die Speise zu lange auf dem Stein oder der Stein war nicht heiß genug. Je heißer der Stein, desto schneller schließt die Kruste und desto weniger Salz wird aufgenommen. Tupfen Sie die Speise trocken und salzen Sie nie nach.

Funktioniert er auf Induktion?

Nein. Salzstein ist nicht magnetisch und kann daher nicht auf Induktion erhitzt werden. Eine Adapterplatte wird nicht empfohlen – sie erzeugt punktuelle Hitze und das Bruchrisiko steigt stark.

Kann ich auch Teig oder Pfannkuchenteig darauf backen?

Für Pfannkuchen, dünne Crêpes oder Fladenbrote ist es möglich, wenn Sie den Stein etwas weniger heiß machen und sehr kurz backen. Süße Zubereitungen können durch die Salzaufnahme seltsam schmecken.

Gibt es einen Geruch bei der ersten Anwendung?

Ein leicht mineralischer Geruch und etwas Rauch oder Dampf können beim ersten Gebrauch auftreten. Sorgen Sie für Lüftung. Nach ein bis zwei Anwendungen verschwindet dies.

Darf er nach kalter Anwendung direkt auf die Hitze?

Nein, niemals. Lassen Sie einen gekühlten oder gefrorenen Stein zuerst 24 Stunden auf Raumtemperatur kommen, bevor Sie ihn erhitzen.

Darf der Stein nass werden?

Möglichst nicht. Ein feuchtes Tuch zum Reinigen ist in Ordnung, aber Eintauchen oder Abspülen unter dem Wasserhahn beschädigt den Stein dauerhaft.

15. Garantie & Kontakt

Für den Salzstein gilt die gesetzliche Gewährleistung. Da Salzstein ein Naturprodukt ist, das bei normalem Gebrauch abnutzt und reißen kann, sind folgende Punkte NICHT von der Gewährleistung abgedeckt:

- Risse, Sprünge oder Bruch durch zu schnelles Aufheizen oder Thermoschock.
- Schäden durch Kontakt mit Wasser, Spülmaschine oder Reinigungsmitteln.
- Natürliche Verfärbung, Oberflächenerosion und Gewichtsverlust durch Gebrauch.
- Schäden durch Verwendung auf einer ungeeigneten Wärmequelle (z. B. Induktion mit Adapterplatte).
- Schäden durch kalte Anwendung direkt nach dem Erhitzen oder umgekehrt.

Von der Gewährleistung abgedeckt: nachweisliche Herstellungsfehler, Transportschäden (innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt gemeldet) und Defekte am Edelstahlrahmen bei normalem Gebrauch.

Kontakt

HimalayaStyling

E-Mail: info@himalayastyling.nl

Web: www.himalayastyling.de

Bitte geben Sie bei Kontaktaufnahme immer Ihre Bestellnummer und, wenn möglich, ein Foto an.

Viel Freude beim Kochen!

— Das HimalayaStyling-Team