



## KOKEN OP DE HIMALAYA ZOUTPLAAT

De Himalaya zoutplaat is geschikt om gerechten op de koken. Ook kunt u er gerechten warm of koud op serveren. Naast verhitten kunt u de zoutplaat daarom ook in de vriezer leggen. Na koeling kan een toetje zoals ijs of kaas op geserveerd worden.

Door de dichtheid van de zoutplaat wordt de warmte uitstekend over de gehele plaat verdeeld. Na verhitting houdt de zoutplaat bovendien de hitte gedurende een lange tijd vast. Himalayazout bevat weinig vocht, waardoor het verwarmen en verkoelen (chilling) gemakkelijk afgaat.

Deze instructie gaat in op het gebruik van de zoutplaat op open vuur, elektrische oven of bij het gourmetten (verhitting).

## VERHITTEN

Zorg ervoor dat de zoutplaat helemaal droog is. Verhit de plaat altijd met zorg en neem de tijd.

Dit is voornamelijk belangrijk wanneer de plaat de eerste paar keer wordt gebruikt.

Je zult bij verhitting barsten zien ontstaan, terwijl de kleur lichter wordt. Dat is normaal.

**Belangrijk!** Als de zoutplaat te snel op hoge temperatuur wordt verhit, is de kans groot dat de plaat helemaal zal barsten. Volg voor zo ver mogelijke, de instructie zoals hieronder gegeven.

**RAAK EEN HETE ZOUTPLAAT NOOIT MET BLOTE HANDEN AAN, VOORKOM CONTACT MET HET LICHAAM!**

**Fornuis (open vuur):** plaats de zoutplaat op het fornuis en begin met verwarmen op de laagste vlam.

Neem hiervoor de tijd, het is een grote zoutplaat (20\*20\*4cm). Laat de plaat gedurende 30 minuten op deze lage stand opwarmen. Als je de zoutplaat nu niet meer kunt aanraken, mag de temperatuur verder omhoog.

Verwarm nog 15 minuten - de zoutplaat is op temperatuur, u kunt u er nu op koken.

Wilt u sauteren, verwarm de plaat dan nog 10 minuten langer.

**Barbecue (open vuur):** plaats de kolen aan de ene kant van de barbecue en leg de zoutplaat op de grill aan de andere kant. Voorkom directe hitte. Hierdoor kan de plaat geleidelijk aan warm worden.

Laat de temperatuur geleidelijk aan toenemen tot dat de plaat op de gewenste temperatuur is.

Verhoog de warmte intensiteit door de kolen door de hele barbecue te verdelen.

Volg verder de instructies zoals bij 'fornuis' zijn aangegeven.

**Gas fornuis of barbecue (open vuur):** op laag vuur beginnen en geleidelijk temperatuur verhogen.

Volg verder de instructies zoals bij 'fornuis' zijn aangegeven.

**Oven (vuur of elektrisch):** wij raden het gebruik van de zoutplaat in ovens het minst aan.

De kans op het barsten van de zoutplaat is groter en de oven kan daarmee beschadigd raken.

Wanneer u de zoutplaat toch in de oven wilt gebruiken, dan kan dat als volgt:

**Optie 1:** verwarm de zoutplaat geleidelijk op openvuur tot 300° (zoals onder 'fornuis' is aangegeven) en plaats de zoutplaat daarna in een voorverwarmde oven 250-300°.

**Optie 2:** verwarm de zoutsteen in de oven geleidelijk gedurende 20 minuten op 80°. Verhoog de temperatuur in stappen tot een maximum van 300°.

Laat de zoutplaat op barbecue of fornuis (laag vuur) staan en gebruik totdat u klaar bent met koken.

Legt u de zoutplaat op tafel? Houd hem langer warm op een elektrische kookplaat.

De zoutplaat na het bakken op tafel leggen om te gourmetten of gerechten op te serveren? Plaats er wel eerst een bakplaat of houten plank onder.



## KOKEN OP UW ZOUTPLAAT

Het zouteffect op de gerechten die u op de zoutplaat kookt zullen variëren, afhankelijk van wat u kookt. De vocht- en vetgehalte, dikte van de ingrediënten en temperatuur van de zoutplaat bepalen het effect. Vet op vlees neemt zout bijvoorbeeld slecht op, de vocht in het vlees daarentegen neemt zout beter op. Voor het beste effect snijdt u de ingrediënten in kleinere stukken in plaats van grote.

De zoutplaat is niet heel poreus, waardoor het eten dat ermee in aanraking komt, zeer beperkt zoutig wordt. Precies goed dus. Aangevuld door de natuurlijke mineralen die in Himalayazout aanwezig zijn, wordt aan elk gerecht een unieke smaak toegevoegd.

Gerechten van de zoutplaat toch te zout? Breng voor het bakken een dunne laag olie over de zoutplaat. Zorg ook dat de zoutplaat op temperatuur is. Wanneer de zoutplaat niet voldoende op temperatuur is gebracht, zal het eten dat erop gebakken wordt zouter smaken. Ook zal de zoutplaat daardoor sneller achteruit gaan of barsten.

## ONDERHOUD

De Himalaya zoutplaat is een natuurproduct. Naar mate de zoutplaat wordt gebruikt, zal deze van kleur veranderen en mogelijk ondoorzichtig worden. Er kunnen scheuren en barsten ontstaan. Bak gedurende de levensduur van de plaat altijd op dezelfde zijde, keer de plaat niet om, met ander woorden wissel boven en onder niet met elkaar af.

Volg na gebruik de volgende simpele stappen voor onderhoud van uw zoutplaat:

- Na gebruik laten afkoelen
- Spoel daarna met water (gebruik geen schoonmaakmiddelen), droog goed af met een droog theedoek en laat nadrogen
- Berg op in een droge ruimte
- 24 uur laten rusten voor hergebruik

Bergzout biedt geen garantie voor barstende of op andere wijze brekende zoutplaten.

**Bon appétit!**

**Bergzout®**