EST. 2014

DRY AGER

THE ORIGINAL

NEDERLANDS

SMARTAGING®

Er staat nu meer dan alleen rundvlees op het menu.

Dry Aging

Een smaakervaring waar u met plezier op wacht.

Dry aging is de aloude manier om vlees te rijpen, voor een uitzonderlijk delicate en intense smaak. Het is een decennia-oude techniek waarmee rund- en andere vleessoorten worden omgetoverd tot verfijnde delicatessen.

Het vlees wordt nog aan het bot een bepaalde tijd opgehangen bij een gecontroleerde temperatuur, luchtvochtigheid en luchtkwaliteit. Zo kan het geleidelijk rijpen. En in plaats van te worden opgesloten in een vacuumzak, kan het doen wat vlees het liefste doet: ademen. Dry-aged vlees toont zijn dankbaarheid met een verfijnd, uniek en intens aroma. De textuur laat zich niet vergelijken met 'zomaar een stuk vlees'.

Het is dus niet vreemd dat dry-aged rundvlees door fijnproevers wordt gezien als 'vleeskoning' op het steakmenu.

Is rundvlees het meest geschikt voor dry aging?
Dankzij de nieuw ontwikkelde SmartAging®-technologie van DRY AGER® kan nu een breed scala aan voedsel worden verfijnd. Rundvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, ham, worst, vis, kaas, wijn en zelfs kruiden en pasta. De mogelijkheden zijn nagenoeg eindeloos

SMARTAGING®

Dry aging was nog nooit zo eenvoudig: Met Smart Aging®.

Perfecte resultaten met één druk op de knop.

U wilt uw vlees niet alleen koelen, maar laten rijpen. Daarom belooft DRY AGER® succes, heel eenvoudig. Er staat nu meer dan alleen rundvlees op het menu: SmartAging® kan worden gebruikt voor het dry agen van een breed scala aan levensmiddelen. Natuurlijk wilt u geen fouten maken. U hoeft zich daarom vanaf nu geen zorgen meer te maken. Omdat u er nu zeker van kunt zijn dat u beschikt over precies de juiste parameters voor het rijpingsproces van elke soort voedsel, met één druk op de knop. U hoeft alleen maar het gewenste dry aging-programmate selecteren op het nieuwe controlesysteem van de DRY AGER® en de rest gaat vanzelf.

De Dry Aging Bible biedt u meer dan 80 rijpingssrecepten die zijn gebaseerd op de rijpingsprogramma's van de DRY AGER. Naast vlees, vis en vele andere lekkernijen kunnen ook ham en worst in de DRY AGER® worden verfijnd. De nieuwe DRY AGER® kruidenmixen voor ham en worst zorgen voor de perfecte smaak.

In 6 stappen naar *het perfecte resultaat*

1 Wat wilt u laten rijpen?

Dankzij SmartAging®-technologie kan een breed scala aan levensmiddelen worden gemaakt of verfijnd. Rundvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, ham, worst, vis, kaas, wijn en zelfs kruiden en pasta. De mogelijkheden zijn nagenoeg eindeloos. Laat u inspireren door The Dry Aging Bible, met talloze rijpingsrecepten, of kies gewoon uw favoriete stuk vlees.

2 Stap voor stap naar uw delicatesse

Voordat u worst en ham kunt laten rijpen, moeten u deze natuurlijk wel eerst nog maken. Met de praktische, stapsgewijze instructies in The Dry Aging Bible is dit een fluitje van een cent. Met ingrediëntenlijsten, exacte hoeveelheden en eenvoudig te begrijpen stappen hebt u in een handomdraai uw product gereed. Klaar voor de DRY AGER®?

3 Hoe uitgesproken moet het resultaat zijn?

Parameters voor tijd, temperatuur en luchtvochtigheid bepalen samen met de correcte luchtstroom de smaakintensiteit van het rijpingsresultaat. U bepaalt. Dankzij de DXTasteReg®-technologie kunt u kiezen tussen de drie smaakcategorieën 'basic', 'intense' en 'intense +' zodat het resultaat perfect aansluit op uw smaakvoorkeuren.

4 Kies het rijpingsproces dat aansluit op uw behoefte.

Op basis van eerdere keuzes start u het passende rijpingsprogramma op de DRY AGER®. Zelfs voor speciale toepassingen en complexe rijpingsprocessen met verschillende variërende rijpingsfasen en -temperaturen is altijd een geschikt programma beschikbaar. Voor het perfecte resultaat, altijd à point.

5 Nu hoeft u alleen maar te wachten.

Het moeilijkste deel. Omdat wachten zo moeilijk is, zorgen we ervoor dat u niet meer hoeft te gissen. Met de hulp van Smart-Aging®-technologie gaat alles nu helemaal vanzelf. Dankzij de geavanceerde programma's, ontwikkeld door deskundigen, hoeft u zich niet meer voortdurend druk te maken over het huidige rijpingsniveau en de bijbehorende parameters. Slim, toch?

6 Gegarandeerd het perfecte resultaat.

Minder zorgen. Meer genieten. Met de uitstekende resultaten krijgt u een intens aroma dat niet kan worden nagebootst, en een consistentie die zelfs de grootste fijnproever zal verbazen. Voedsel laten rijpen was nog nooit zo eenvoudig. Met slechts één druk op de knop krijgt u het beste rijpingsresultaat.

Alle voordelen in een oogopslag – *SmartAging®*

Absoluut eenvoudig

Het perfecte resultaat met één druk op de knop. Zelfs producten die u nooit eerder liet rijpen, vormen nu geen uitdaging meer. Dankzij The Dry Aging Bible en SmartAging® is het culinair kinderspel.

Ongelofelijk flexibel

We hebben aan alles gedacht: Het juiste programma voor elk type voedsel met één druk op de knop. Dankzij het fantastische parameterbereik en SmartAging® kunt u nu een nog breder scala aan verrukkelijke delicatessen laten rijpen. Bent u er klaar voor?

Betrouwbaar en slim

U wilt uw vlees niet laten rillen, maar laten rijpen. Daarom belooft de DRY AGER® succes, heel eenvoudig. Dankzij de geavanceerde technologie, ontwikkeld door deskundigen, bent u altijd verzekerd van een uitstekend resultaat.

Talloze mogelijkheden

Vlees

De DRY AGER® kan heel veel, maar zijn grootste kracht ligt in het verfijnen van vlees. Dry aging moet worden afgestemd op elk afzonderlijk stuk vlees. Gelukkig hebben we hiervoor een eenvoudige oplossing: onze Smart-Aging®-technologie. Met geavanceerde programma's behandelt u heel eenvoudig rundvlees, varkensvlees, wild, lam of geitenlam met één druk op de knop, toegespitst op de vorm en de gewenste smaakintensiteit. U kiest het gewenste rijpingsprogramma. Daarna rest u slechts: geduldig afwachten.

Worst

Ook het op worst aankomt, kunt u vertrouwen op DRY AGER®. Deze is absoluut op zijn taak berekend. Van salsiccia tot Milanese salami, geen taak is te lastig. U hebt natuurlijk nog een vleesmolen en vulmachine nodig om de worst te maken, maar de rest is een koud kunstje met The Dry Aging Bible en SmartAging®. Stapsgewijze instructies en recepten verklaren alles wat u moet weten over de voorbereiding en het kruiden. De DRY AGER® doet de rest. Ook hier is een portie geduld het enige wat u nog nodig hebt.

Ham

Met tijd, kruiden en de juiste rijpingsparameters tovert u een stuk vlees om in een gewilde hamspecialiteit. Maar de vraag naar gedroogd vlees is groter dan ooit. De perfect samengestelde kruidenmengsels koopt u bij DRY AGER® en de SmartAging®-technologie verzorgt met een druk op de knop de juiste parameters voor u. Van kruidige schwarzwalderham tot hartig lardeerspek. Het zenuwslopende proces van het vervaardigen van ham wordt hiermee een kwestie van geduld.

Gevogelte

Absoluut de beste manier om uw de smaak van gevogelte te verfijnen. Dit vlees is uiterst gevoelig voor ziektekiemen, maar het is in goede handen in de DRY AGER® Premium S. Dankzij het meerfasige sterilisatiesysteem ervaart u met een zuiver geweten de transformatie in een ware delicatesse. Of het nu kip, eend of fazant is, in The Dry Aging Bible vindt u alles wat u moet weten voor een ideale voorbereiding en de bijpassende SmartAging®-rijpingsprogramma's. Zo simpel is het.

Met één druk op de knop
voor alles wat u maar wilt

Vis

Dry agen van vis wordt gezien als de hoogste discipline, vanwege de zeer fijne grens tussen een perfect resultaat en een oneetbaar product. Het resultaat? Onverwachte smaken, variërend van marsepein tot boter. En nog een pluspunt: De houdbaarheid van de hele vis wordt verlengd tot wel 10 dagen. Dat is nog eens besparen. Voelt u zich als een vis op het droge als het op het rijpen van vis aankomt? Maakt u zich geen zorgen. Met Smart Aging® zorgt het apparaat voor de juiste rijpingsomstandigheden. U slaat de vis aan de haak, kiest een van de bijpassende rijpingsprogramma's, wacht tot het programma is afgelopen et voilà!

Kaas

Het draait allemaal om uw kaas. Want het verkrijgen van een uitzonderlijke smaak vergt tijd. Om de ideale omstandigheden voor het rijpen van kaas te creëren, moeten de luchtvochtigheid, temperatuur en luchtstroom worden gecontroleerd. Een geweldige taak voor de DRY AGER® dry aging-koelkast. Koop een jonge ronde kaas, kies het rijpingsprogramma en laat de kaas gedurende 3-4 weken perfect rijpen. U hoeft de kaas alleen maar af en toe om te draaien en af te vegen. Maar u kunt ook kiezen voor de DRY AGER® dry aging-koelkast als 'kaasstolp' voor zachte en halfharde kazen!

Wijn

Als u bijvoorbeeld geen vlees of vis wilt rijpen, zijn wijn en sigaren dan een goed plantaardig alternatief? Dit is een perfecte combinatie. Op deze momenten is uw DRY AGER® dry aging-kast ook uitstekend geschikt als wijnkast of als humidor. Wijn heeft namelijk graag een constante temperatuur, en sigaren hebben een vochtige lucht nodig. Met de DRY AGER® dry aging-koelkast kunt u beide met slechts één druk op de knop gemakkelijk instellen. En doordat de koelkast zo eenvoudig te reinigen is, kunt u, als uw vleesvrije periode voorbij is, heel eenvoudig weer vlees laten rijpen!

Speciale programma's

Geweldig voor pasta! Maar ook fruit, groenten, kruiden en paddenstoelen kunnen nu heel eenvoudig worden gedroogd met de speciale SmartAging®-programma's. Het grote voordeel boven een automatische droger: in de DRY AGER®-klimaatkast kunnen zelfs grote hoeveelheden heel geleidelijk worden gedroogd, bij een lagere temperatuur dan anders het geval zou zijn. Het proces is ook nog eens kiemenvrij, waardoor een langere houdbaarheid wordt gegarandeerd. Het juiste programma kan ook enorme voordelen opleveren voor de opslag van vers fruit en verse groenten.

DRY AGER® Premium S dry aging-koelkasten – *met SmartAging® technologie.*

De nieuwe DRY AGER® Premium S-modellen zijn een technisch kunststukje waarmee u nog creatiever kunt werken. Een tijdloos modern ontwerp van buiten, uiterst precieze, geavanceerde technologie van binnen. Kwaliteit uit Duitsland. Vakmanschap ontmoet hightech.

De ultieme oplossing van DRY AGER®, 's werelds toonaangevende merk op het gebied van koelkasten voor het rijpen van vlees, ham, worst, vis of kaas, of om wijn in te presenteren.

Met de combinatie van SmartAging - succesvol rijpen met één druk op de knop - de Dry Aging Bible en de DRY AGER® kruidenmixen kunnen nu talloze ham- en salamispecialiteiten van over de hele wereld eenvoudig thuis worden gemaakt. Dit is Dry Aging in perfectie met gegarandeerd succes!

Zo heb je alles wat je nodig hebt voor een ongelooflijke smaakbeleving. Dankzij SmartAging® zijn de mogelijkheden bijna eindeloos.

Made in Germany

DX 500 Premium S

Zo compact. Doet alleen in formaat onder voor zijn grote broer.

De kleine DRY AGER® pakt groots uit met de nieuwe Smart-Aging®-technologie. Hij past perfect in uw keuken of verko-opruimte en wekt de eetlust van uw gasten en klanten op met perfect gerijpt voedsel. Het compacte apparaat kan vrijstaand worden geplaatst of worden ingebouwd, zowel thuis als op de werkplek.

Enorme flexibiliteit. Zo kunt u met deze kast bijvoorbeeld 20 kg vlees tegelijkertijd rijpen. Dankzij zijn standaard roosters en de optioneel verkrijgbare roestvrijstalen hanger en praktische charcuterieschappen is de DRY AGER® DX 500 Premium S klaar voor elk voedsel.

Naast roestvrij staal nu ook verkrijgbaar in de kleur diep zwart. Perfect!

Made in Germany

DX 1000 Premium S

Meer ruimte voor geweldige smaken. Met de beste kwaliteit.

Geeft uw creativiteit de ruimte. Of het nu gaat om worst, vlees, kaas, ham of nog veel meer: dankzij SmartAging® rijpt u als een echte pro. U kunt hem vrijstaand plaatsen of in de muur monteren. Hoe dan ook, deze kast is een echte aandachtstrekker in verkoopruimtes, restaurants, slagerijen, hotels of gewoon thuis, en zal zeker van toegevoegde waarde zijn.

Maximale flexibiliteit. Met de bijgeleverde roestvrijstalen hanger en optionele vlees- en charcuterieroosters kunt u tot wel 100 kg aan voedsel tegelijkertijd rijpen. Met de DRY AGER® DX 1000 Premium S, worden rijpingscycli pas echt winstgevend. De DRY AGER® DX 1000 Premium S verdient zichzelf in slechts 2 maanden terug, met een volledige lading (vlees) en 4 weken rijpen.

Naast roestvrij staal nu ook verkrijgbaar in de kleur diep zwart. Perfect!

Geavanceerde technologie, modern ontwerp, kwaliteit die overtuigt.

Slimme technologie

De nieuwe generatie DRY AGER® dry aging-kasten garandeert unieke rijpingsresultaten; simpel en eenvoudig met SmartAging®. Gerijpt voedsel is bijzonder waardevol en delicaat. Het spreekt voor zich dat u zich hierbij geen fouten kunt veroorloven. Maar maakt u zich geen zorgen. Dankzij de geïntegreerde SmartAging®-technologie is dry agen nu eenvoudiger en veiliger dan ooit tevoren! Omdat u er nu zeker van kunt zijn dat u beschikt over precies de juiste parameters voor het dry aging-proces van elke soort voedsel, met één druk op de knop. Van rundvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, ham, worst, vis, kaas en wijn tot kruiden en pasta.

Precieze parameters

Zo nauwkeurig als een Zwitsers uurwerk, maar dan uit Duitsland. De intelligente bediening van de Premium S-modellen maakt de elektronische controle van temperaturen variërend van 0 tot +30 °C, evenals luchtvochtigheidswaarden tussen 40 en 90% op elk gewenst moment mogelijk. Dit is allemaal mogelijk zonder wateraansluiting of tank, dankzij HumiControl® en kan volledig automatisch plaatsvinden met de SmartAging®-programma's of zelf ingesteld via de handmatige modus. U bepaalt het helemaal zelf.

Geavanceerde optica

Alle onderdelen van de DRY AGER® Premium S-reeks zien er niet alleen goed uit, maar zijn ook nog eens zorgvuldig tot in het kleinste detail doordacht. Het interieur heeft een geavanceerd ontwerp, kan uitstekend worden gereinigd en voorkomt ophoping van vuil in hoekjes. De bodem loopt naar achteren toe af voor betrouwbaar opvangen van vloeistoffen. En dankzij de geïntegreerde sleden is de zouttray stevig en iets verhoogd geplaatst. De inhoud van de DRY AGER® wordt perfect gemarkeerd door de drie DX LED premium lichtstrips die in de beide zijwanden en in het plafond van het DX 1000-model zijn geplaatst. Met de DX 1000 Premium S is de lichtintensiteit zelfs traploos regelbaar.

Absoluut schoon

Gevaarlijke bacteriën en kiemen krijgen geen kans. De DRY AGER® Premium S-lijn is 's werelds enige dry aging kast met een actieve UVC-sterilisatiesysteem die de volledige luchtmassa in de kast 1x per minuut steriliseert, gecombineerd met een geactiveerd carbonfilter dat de inkomende lucht zuivert. Het geïntegreerde SmartAging®-prereinigingsprogramma waarborgt daarnaast perfecte hygiënische startvoorwaarden na elke aging-cyclus. Zo bent u zeker klaar voor de volgende batch.

Minimaal gewichtsverlies

Wilt u wat extra's overhouden? Wij zorgen ervoor met de nieuwe DRY AGER® Premium S-reeks. Bij rundvlees is er na 4 weken rijpen op het bot een gewichtsverlies van 7-8%. Na 6 weken is dat circa 12%. Deze waarden zijn ongeëvenaard en besparen u geld.

Licht en emotie

Met het optionele DX-LED Salt Wall System schittert uw DRY AGER® dry aging-kast nog kleurrijker en stelt het uw voedsel in een nog beter licht. De LED-wand is voorzien van een verbluffend realistische zoutlook en kan worden ingesteld op tien verschillende kleuren. Er kunnen zelfs kleurconcepten in de aging-kast worden opgenomen. Het systeem kan op een nieuwe kast worden geleverd, maar kan ook achteraf worden gemonteerd.

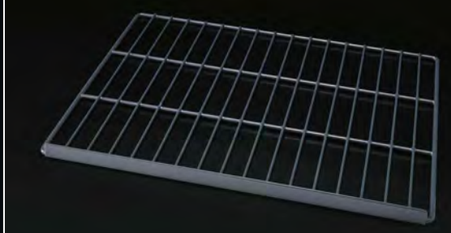
DRY AGER

Technische gegevens *vergeleken*

	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
ARTIKELNUMMR	DX0500PS	DX1000PS
MAXIMIMALE LADING	tot 20 kg vlees	tot 100 kg vlees
BEHUIZING	matzwart gepoedercoat	Roestvrij staal
DEUR	Roestvrij staal	Roestvrij staal
NIEUW!	Naast roestvrij staal nu ook verkrijgbaar in de kleur **diep zwart**. Perfect!	
INTERNE AFMETINGEN	71,2 x 49,0 x 43,7 cm	137,1 x 57,8 x 58,7 cm
EXTERNE AFMETINGEN	90,5 x 60,0 x 61,0 cm	165,0 x 70,0 x 74,2 cm
BRUTO-/NETTO-INHOUD	155 / 134 l	495 / 435 l
LEEG GEWICHT	circa 48 kg	circa 88 kg
SMARTAGING®	Ja	Ja
ELEKTRONISCH TEMPERATUURBEREIK	van 0 °C tot +30 °C	van 0 °C tot +30 °C
HUMICONTROL®	van 40 % tot 90 %	van 40 % tot 90 %
DX AIRREG®	Ja	Ja
INTERIEURVERLICHTING	DX LED Premium-lichtbalk	DX LED Premium-lichtbalk – traploos dimbaar
STROOMVERBRUIK	~1,0 kWh / 24 u	~1,8 kWh / 24 u
NETAANSLUITING	220–240 V / 2 A / 50 Hz Voor de VS zijn onze apparaten ook beschikbaar in 115 V / 60 Hz.	220-240 V / 2 A / 50 Hz Voor de VS zijn onze apparaten ook beschikbaar in 115 V / 60 Hz.

De DRY AGER® DX 1000 Premium S verdient zichzelf in slechts 2 maanden terug, met een volledige lading (vlees) en 4 weken agen.

Nuttige accessoires *voor uw dry aging-kast*



Vol rooster

In een grote DRY AGER® dry aging-kast passen maximaal vijf van deze roosters. Ze worden gebruikt voor het horizontaal rijpen en opslaan van stukken vlees en worsten.

Hanger

Volledig roestvrijstalen hanger, deugdelijk afgeschermd, voor het ophangen van apparatuur in de unit. Per plaatsingshoogte kunnen maximaal twee hangers worden geplaatst.

Half rooster

Met de slimme oplossing voor het laden van de DRY AGER® dry aging-kast combineert u de mogelijkheden voor hangen en vlak neerleggen. Achter dit halve rooster past bijvoorbeeld nog steeds een runderlende hangend aan de S-haak.

Charcuterierooster

Voor optimaal ophangen en laten rijpen van worst en ham. Kan aan beide kanten worden gebruikt: Voor het ophangen van worsten in kransvorm of van worstparen.

Zout tray en set zoutblokken

Voor een nog intenser dry aging aroma en optimale ondersteuning van de vochtregulatie in uw DRY AGER®. Natural Saltair® zoutblokken + zout tray van hoogwaardig RVS.

Speciale reiniger

Zuiverheid en hygiëne zijn de belangrijkste voorwaarden voor succesvol dry agen. Dit ecologische reinigingsconcentraat verwijdert vuil en geuren terwijl het tegelijkertijd desinfecteert.

DX-LED Salt Wall System

Het feest kan beginnen! Met dit unieke accessoire past u het apparaat nog meer aan uw specifieke wensen aan. Het zwarte paneel ziet eruit als een echte zoutwand. Via de afstandsbediening kan worden gekozen uit meer dan 10 verschillende kleuren licht.

Labels

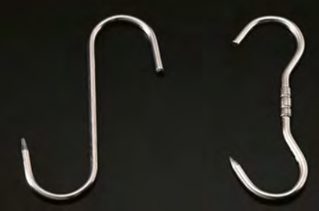
NDeze praktische, herbruikbare labelpennen zijn niet alleen handig voor een professionele presentatie van stukken vlees, maar zijn ook ideaal om in een apparaat thuis overzicht te houden op de voorraad.

Display Podium

Laat me eens goed kijken. De perfecte oplossing voor dry agen op ooghoogte, met de DX 1000 Premium S. Ook voor de kleinere DX 500 Premium S is nu een chique onderkast met lade verkrijgbaar.

Onderkast

Voor een perfecte plaatsing van de DRY AGER® DX 500 op ooghoogte. Lade met soft-close en tussenschap en in hoogte verstelbare poten.



S-haken en draaihaken

Solide haken van roestvrij staal. Onmisbaar voor het hangend laten rijpen van bijna elk type voedingsmiddel.

Toepassingsgebied
Restaurant/ hotel

Zo goed dat professionals weer amateurs willen worden.

Tijd besparen en er ook nog eens prachtig uitzien, dat kan de DRY AGER® dry aging-kast ook voor uw restaurant betekenen. Het apparaat werkt helemaal vanzelf en de rijpingsprocessen worden doorlopend en optimaal uitgevoerd. U kunt zich dus samen met uw personeel volledig wijden aan uw gasten.

Met de DRY AGER® dry aging-kast zet u uw klanten niet alleen een culinaire delicatesse, maar ook een ongeëvenaard visueel meesterstuk voor. Laat vlees-, ham-, kaas- of wijnspecialiteiten rijpen en stal ze smakelijk uit voor uw gasten. Zo stimuleert u de verkoop en hebt u altijd een aanknopingspunt voor een praatje. Waar kunnen gasten nou nog meer een keuze maken uit zo'n aantrekkelijk gepresenteerd assortiment?

DRY AGER
DRY AGER
DRY AGER
DRY AGER

Toepassingsgebied
Slagerij / detailhandel

Bied uw klanten iets nieuws dat lang heeft kunnen rijpen.

Breid uw assortiment uit met in huis gerijpte producten. Het maakt niet uit of u in uw slagerij kritische klanten gerijpt vlees of zelfgemaakte salami en hamspecialiteiten wilt aanbieden. Of misschien wilt u wel een nieuwe smaak toevoegen aan uw kaasassortiment: met de DRY AGER® beschikt u over de juiste hulpmiddelen.

U bespaart tijd en stress; de duurdere producten zijn de investering absoluut waard. U verkrijgt namelijk altijd de best mogelijk resultaten van een consistente hoge kwaliteit, die u ook nog eens aantrekkelijk kunt presenteren in de DRY AGER®. Met de verfijnde producten biedt u uw klanten een smakelijke aanvulling op uw productassortiment en creëert u voor uzelf nieuwe verkoopkansen.

Toepassingsgebied
Thuis

Thuis genieten.

Omdat u kritisch bent op uw eten. Met de nieuwe generatie DRY AGER® dry aging-kasten kunt u heel eenvoudig zelf uw levensmiddelen verfijnen. Voor de resultaten zou zelfs een professional zich niet hoeven schamen. U loopt nu geen risico meer door bedieningsfouten een waardevol stukje vlees te verpesten. Dankzij de perfect gecoördineerde rijpingsprogramma's behaalt u met uw vlees, worst, kaas of waar u ook maar zin in hebt altijd een perfect resultaat.

Met een DRY AGER® draag u tevens bij aan duurzaamheid. U haalt zo namelijk altijd het beste uit uw kostbare voedsel, gewoon in uw eigen huis. Zonder lange toeleveringsketen, met een transparante herkomst.

DRY AGER
BUILT FOR BEEF
DRY AGER

Toepassingsgebied
Outdoor

Genot in de open lucht.

Samen met familie en vrienden genieten van het prachtige weer, onder het genot van een verfrissend drankje en een perfect gegrilde steak van de barbecue; alsof u in uw eigen tuin op vakantie bent. En wat is er nou mooier dan het voedsel bij mooi weer in de open lucht te bereiden. De DRY AGER® dry aging-kast vormt de perfecte aanvulling op uw buitenkeuken. U verhuist hiermee de volledige voorbereiding van uw barbecue naar buiten. Biedt uw gasten niet alleen een smakelijk uitzicht op uw terras, maar laat ze zelf hun eigen stuk vlees kiezen uit de dry aging-kast.

DRY AGER
DRY AGER

“Alleen de DRY AGER® maakt ons vlees nog beter.”

Ludwig Maurer
Expert op het gebied van vlees en dry aging

“Ik gebruik alleen apparatuur waarvan ik voor de volle 100% overtuigd bent, en dat is het geval met de DRY AGER®.”

Tim Mälzer
Beroemde tv-chef en schrijver

“Er is maar één soort vlees: rundvlees, gerijpt. Daarom is er ook maar één koelkast: Onze DRY AGER®. Voor thuis, voor altijd, voor u!”

BEEF! Magazine
Het beste rundvlees- tijdschrift in Duitsland

Een bescheiden greep uit onze *gewaardeerde klanten*

EDEKA
Auberge Resorts Collection
Sofitel Luxury Hotels
Hilton
REWE
Four Seasons
METRO
Buckhead Butcher Shop
Marriott
Primal Supply Meats
The Ritz-Carlton
Publican Quality Meats
Pendry Hotels
Cooper's Meat Market
SPAR
coop

DRY AGER®-inlopers

Denk groot!
Dry aging inloopkasten met een uniek ontwerp

Exact op maat. Met de dry aging-inloper tovert u een bezoekje aan uw verkoopruimte om in een ware dry aging-ervaring. Hiervoor wordt uw dry aging-kamer stap voor stap gepland met een expert van DRY AGER® en volledig aangepast op uw behoeften. Elke dry aging-inloper is voorzien van de eigen Dry Aging-technologieën, zoals HumiControl®, DX AirReg®. De UVC-sterilisatie-unit is standaard onderdeel. De omvang, vorm, materiaalsamenstelling en kleur, het ontwerp van de binnenkant en het distributiekoelsysteem, de verlichting en nog veel meer. Zo creëert u voor uw klanten de ultieme winkelervaring.

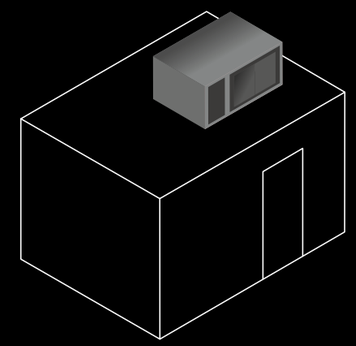
De dry aging-inloopkast wordt uiterst flexibel aangepast aan de omstandigheden bij u ter plaatse. Het flexibele ontwerp van de oppervlakken zorgt er bovendien voor dat de dry aging-inloper perfect past in uw kleurconcept. Glazen ruiten kunnen daar worden geplaatst waar ze nodig zijn en ook individuele bodembedekking kan worden gebruikt. Drie verschillende opslagsystemen garanderen een ideale luchtstroom en optimale dry aging-resultaten. Daarnaast kunt u de verlichting in uw rijpingscel zo instellen dat uw producten het beste tot hun recht komen.

DRY AGER®-productie-units

Dry aging op grote schaal – *een eenvoudige ombouw*

Met slechts enkele stappen een technisch volledig toegeruste dry aging-kamer. Met name handig als u uw bestaande cel wilt aanpassen. De DRY AGER® dry aging-productie-units worden op de koude ruimte geplaatst als kant-en-klare plafonoplossing, of als split-unit geïntegreerd in uw koelinfrastructuur. Voor u betekent dit absolute flexibiliteit in uw dry aging-processen. HumiControl®, DX AirReg® en het geïntegreerde UVC-sterilisatiesysteem zorgen voor een optimaal microklimaat voor het rijpen van vlees, worst, ham, kaas of vis. Maar ook alle andere voedingsmiddelen of producten waarvoor een speciaal klimaat vereist is, kunnen dankzij deze technologie professioneel worden bewaard.

Voor diegenen die de buitenunit vanwege ruimte, warmteverlies of geluid fysiek gescheiden willen houden van de verdamper, biedt het split-systeem of het verdampersysteem een keur aan mogelijkheden. De programma's zijn afzonderlijk afgestemd op uw behoeften en geschikt voor bijna elke omvang.



ALL-IN-ONE–Sistema

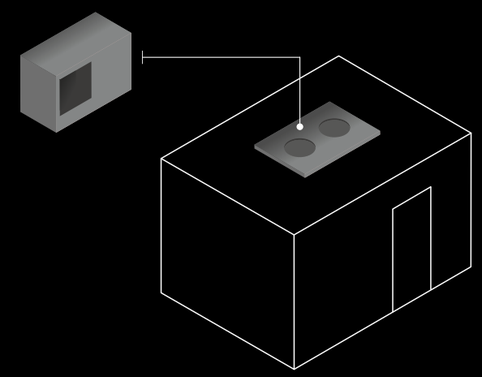
Compressor, condensator, verdamper en dry aging-technologie in één unit als een compacte, kant-en-klare plafondoplossing. De dry aging-productie-unit wordt in een uitsparing in het plafond van uw koelcel geplaatst. Meer is er niet voor nodig! Sluit de unit aan en uw koelcel ontpopt zich tot dry aging-inloper.

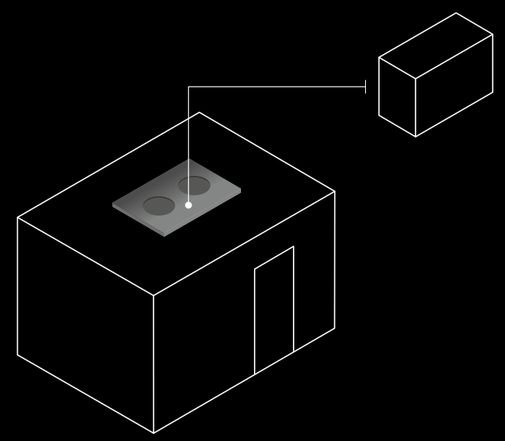
Momenteel zijn er drie verschillende prestatieklassen beschikbaar voor verschillende kamervolumes:

- **DX 6000 Premium** – tot 10 m³
- **DX 7000 Premium** – tot 16 m³
- **DX 8000 Premium** – tot 24 m³

SPLIT–Sistema

De buitenunit en verdamperunit zijn fysiek van elkaar gescheiden. Het split-systeem wordt gebruikt als u boven de koelcel maar beperkt ruimte hebt, maar is ook geschikt als u warmteverlies of geluidsoverlast in de kamer wilt voorkomen. De compressor en condensator zijn geïntegreerd in een buitenunit die in uw infrastructuur flexibel op enige afstand van de koelcel kan worden geplaatst. Het hele systeem is verbonden met de verdamperunit, die zich in de koelcel bevindt en alle dry aging-technologieën bevat.





VERDAMPER–Sistema

Het verdampersysteem is onontbeerlijk als u uw bestaande koelsysteem en koelcel wilt uitrusten met dry aging-technologie. De DRY AGER®-verdamperunit wordt in uw koelcel geplaatst en verbonden met uw bestaande buitenunit of koelsysteem. Het volledige systeem wordt gecontroleerd via een onafhankelijke controle-unit.

Wij geloven: *The Dry Aging Bible.*

Met The Dry Aging Bible wordt u een pro – en worden vleespro's nog creatiever. Op 336 in fijn linnen gebonden pagina's leest u alles over het tot delicate hoogten verfijnen van vlees, gevogelte, ham, worst, kaas en zelfs vis in de DRY AGER®.

U leert alles wat u moet weten over dry agen en verfijning. Dit boek bevat een uiterst gedetailleerd overzicht van de geschiedenis en de huidige praktijken van dry agen, inclusief wetenschappelijke onderbouwing. Het bevat honderden voorbeelden van de rijping van vlees, de productie van wereldberoemde ham- en salamispecialiteiten, het rijpen van kaas en de verfijning van vis, vergezeld van geweldige foto's. Dankzij de gedetailleerde informatie en concrete aanbevelingen verandert u uw dry aging-successen in culinaire hoogstandjes met talloze recepten van beroemde chefs.

336 pagina's boordevol inspiratie

Wereldwijd is dit de eerste keer dat alle belangrijke aspecten van dit onderwerp in ongelooflijk detail zijn samengevat. In het boek The Dry Aging Bible vindt u uitgebreide informatie, gebundelde verfijningsexpertise, instructies, en verrassende inspiraties. Het boek leidt u stapsgewijs door de theorie en praktijk van het hele dry aging-proces. Van het kiezen van het juiste vlees of andere voedsel tot de perfecte voorbereiding van het basisproduct, het gebruik van de juiste hulpmiddelen, de selectie van het juiste dry aging-programma, tot de voorbereiding van het verfijnde product met overheerlijke recepten voor de bereiding hiervan. Een aanrader voor elke dry aging-liefhebber: Een wereld vol delicatessen, made@home.

Een kort overzicht van
de inhoud van het boek

Word een dry aging-pro *met The Dry Aging Bible*

Productkennis

Met dry aging maakt u van goed vlees beter vlees en van heel goed vlees een absolute delicatesse. De kwaliteit van het basisproduct is afhankelijk van ras, geslacht, teelt, voeding, en leeftijd en omstandigheden op het moment van slachten. De koopgids van The Dry Aging Bible laat u zien waar u het beste vlees vindt voor de DRY AGER®: Waar vindt u het ideale vlees, welke delen zijn het beste, welke vragen moet de slager kunnen beantwoorden?

Wetenschap

Ledereen die wel eens een dry-aged steak heeft gegeten, weet hoe dit perfecte resultaat van verfijning smaakt. Dit beeld kan zelfs wetenschappelijk worden onderbouwd. Twee van de meest gereputeerde vleesonderzoekers hebben zich verdiept in het onderwerp dry aging. Hun conclusie: ook vanuit wetenschappelijk oogpunt is dry agen de beste manier om vlees absoluut perfect te laten rijpen. Lees hierover meer in het wetenschapshoofdstuk.

DRY AGER® de praktijk

The Dry Aging Bible toont stap voor stap hoe eenvoudig vlees van rund, lam en varken, of zelfs een hele vis kan worden gerijpt, hoe ham en salami kunnen worden gemaakt en hoe kaas kan worden verfijnd. Met Smart Aging® en DX TasteReg® is dit een fluitje van een cent!

Dry aging-recepten

In het belangrijkste hoofdstuk van The Dry Aging Bible leest u niet alleen hoe vlees tot in perfectie kan worden gerijpt, maar leert u ook hoe u ham-, worst- en zelfs visspecialiteiten van de hoogste kwaliteit maakt. Elk dry aging-recept is voorzien van aanbevolen handelingen, dry aging-duur, SmartAging® dry aging-programma's en waardevolle tips van deskundigen. Uiteraard vergezeld van indrukwekkende foto's van voedsel.

Bereidingsrecepten

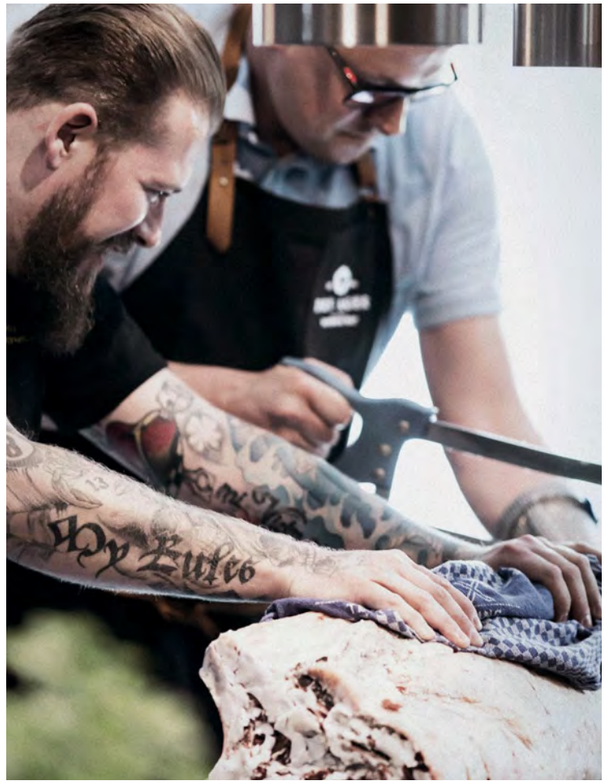
30 uitgekiende recepten van chefs, speciaal ontwikkeld voor The Dry Aging Bible: Vleessommelier Ludwig 'Lucki' Maurer, met een Michelin-ster bekroonde vriend van klassieke Franse haute cuisine-chef Harald Derfuß, en de Berlijnse avant-garde chef Christoph Hauser laten zien wat er allemaal mogelijk is met rund-, varkens- en lamsvlees, wild en zelfs orgaanvlees met de DRY AGER®. Allemaal voorzien van spectaculaire, eetlust opwekkende foto's zoals u ze nog nooit eerder hebt gezien.

Processen & expertise

The Dry Aging Bible beantwoordt alle belangrijke vragen over dry agen in de DRY AGER®: Wat gebeurt er tijdens dry agen eigenlijk precies diep binnen in de vleesvezels? Waarom worden zaken als steak op elk vlak zoveel beter met dry agen? Waarmee moet ik rekening houden als ik het beste ter wereld zoek?

Stapsgewijze instructies

Hebt u wel eens een half rund voorbereid voor dry agen en, na het rijpingsproces, deskundig met een bottenzaag en vleesmes geportioneerd in eenvoudig verder te verwerken steaks? Hebt u wel eens zelf echte Italiaanse pancetta of een perfect gerijpte Hongaarse salami gemaakt? Met The Dry Aging Bible wordt dit een fluitje van een cent. Aan de hand van talloze foto's worden stapsgewijs de belangrijkste trucs voor de omgang met gerijpt voedsel en de bediening van de DRY AGER® uitgelegd.



Het DRY AGER® vleesseminar *met Lucki Maurer*

Onze cursusinhoud

Gerijpt rundvlees

Kom meer te weten over het produceren en laten rijpen met de dry aging-methode. Het samenspel van temperatuur, luchtvochtigheid en technologie.

B & C Cuts

Een stuk rundvlees bestaat uit meer dan drie kwaliteiten. Wij willen graag de zogeheten 'B & C cuts', de beste stukken achter het lendestuk.

Een complete runderlende portioneren

Een perfect gerijpte runderlende wordt op zijn Duits of Amerikaans geportioneerd. Wat is precies porterhouse, T-bone en côte de boeuf?

Verschillende soorten en rijpingsgraden mixen

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina, enz. Hoe smaken de verschillende runderrassen in verschillende stadia van het rijpingsproces en de bereiding, variërend van sous-vide tot de infraroodgril van 800 graden.

De perfecte garnering voor gerijpt rundvlees

Een selectie recepten om een steak perfect te garneren.

Kruidenboter, chimichurri's, salsa, mojo, barbecuesauzen en meer.

Nuttige informatie over exotische rassen

Krijg inzicht in de fokprogramma's voor de meest exclusieve runderrassen ter wereld en leer meer over rassen, genetica, fokken, kruisingen en de eigenaren van deze Wagyu's en Black Angus.

Rijpingstechnologie nader in beeld

De dry agingexperts van Landig & Lava zijn altijd beschikbaar om al uw vragen over de DRY AGER® te beantwoorden.

Alle datums online op:
www.dry-ager.com

DRY AGER® *keukenacces-soires*

Steakpan

Gegarandeerd de beste steakpan in uw keuken. Gebruik hem voor het bereiden van vlees en ander voedsel, zelfs op zeer hoge temperaturen en op alle hittebronnen, zelfs in de oven. En natuurlijk als kers op de taart: het unieke DRY AGER®-merkteken op de onderkant van de pan.

Pepermolen

De perfecte combinatie van ontwerp en kwaliteit. Hout van de Canadese zwarte walnoot gecombineerd met een traploos instelbaar keramisch maalwerk. Zie maar eens een betere en stijlvollere pepermolen te vinden.

BBQ- en keukenschort

Een short is een short, toch? Dat geldt gelukkig niet voor dit stijlvolle en hoogwaardige exemplaar. 100% katoen en echt leer gecombineerd met praktische applicaties.

Hakmes

Hiermee bent u gegarandeerd heer en meester in uw zaak. Dit hakmes is onverwoestbaar dankzij het lemmet van 5 mm dik. Het met klinknagels vastgezette handvat van olijvenhout laat een blijvende indruk achter.

Trancheerset

Handvatten van olijvenhout, vastgezet met kniknagels aan het beste staal. Verwen uw gasten niet alleen met het beste vlees ter wereld, maar serveer het stijlvol.

Set steakmessen

Deze set maakt het motto 'voor mijn goede vrienden' meer dan waar, zodat u met deze 4-delige steakmessenset elke speciale gelegenheid kunt opluisteren. En zo hoort het!

Magnetische messenhouder

Dit handgemaakte meesterlijke ontwerp van walnotenhout ziet er zelfs zonder messen prachtig uit. Maar met messen of bijlen netjes opgeruimd in de houder ziet het er natuurlijk veel beter uit.

Perfect *gekruid.*

De DRY AGER® kruidenmixen, aangepast op de recepten uit de Dry Aging Bible, maken de productie van talloze ham- en salami-specialiteiten van over de hele wereld gemakkelijker dan ooit.

DRY AGER® – een bedrijf *met een familietraditie*

Elk idee, elke stap in de toekomst begint met een visie.

Manfred Landig stond er als familiemens om bekend dat hij vaak niet tevreden was over dingen zoals ze waren. Als fervent jager en koeltechnicus werkte hij in zijn jonge jaren ijverig aan koel- en verpakkingsoplossingen voor levensmiddelen. Hij was vooral geïnteresseerd in vlees, in al zijn aspecten. Deze specialisatie betaalde zich later uit toen hij de opgedane ervaring inzette om een revolutie teweeg te brengen in het dry agen van voedsel.

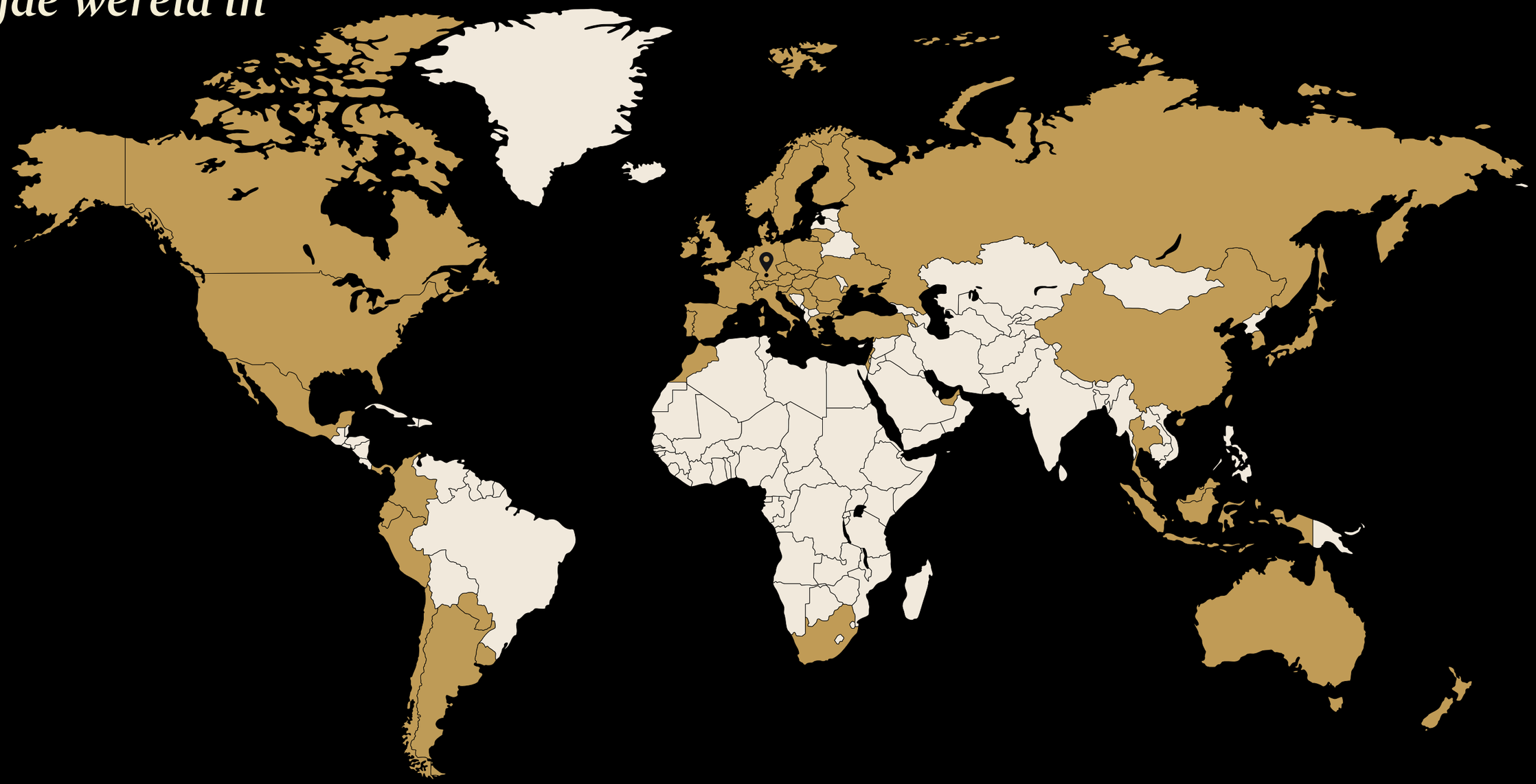
De zoons van Manfred Landig, Christian en Aaron, zijn al sinds hun kinderjaren binnen het bedrijf van hun ouders betrokken bij de bouw van koelinstallaties. Na hun studie en masteropleiding, en na elders ervaring te hebben opgedaan, keerden de broers uiteindelijk in 2012 terug, met slechts één doel voor ogen: het proces van dry agen radicaal veranderen. Vanaf dat moment waren ze niet meer te stuiten.

Christian en Aaron moesten helemaal bij nul beginnen. Er zijn geen betrouwbare bronnen over wat dry agen is en wat het precies inhoudt. Na enkele jaren van onderzoek en ontwikkeling slaagden de broers er eindelijk in hun dry aging-koelkast te voltooien en aan de wereld voor te stellen - 100% vervaardigd in Duitsland. De reacties zijn overweldigend!

Voor een goed verhaal heb je meer nodig dan salade.

DRY AGER® is nu verkrijgbaar in meer dan 60 landen, via een lokaal verkoop- en servicenetwerk. Zo is het merk DRY AGER® er met veel hard werken, moed, en hart en ziel in geslaagd om binnen enkele jaren de onbetwiste nummer 1 te worden op het gebied van professionele oplossingen voor dry aging. Terecht, en we zijn er maar wat trots op. De koers voor de toekomst is uitgestippeld. Tegenwoordig leiden Christian en Aaron het bedrijf samen met hun jongere broer Andreas Landig. Er wordt overigens alweer gewerkt aan nieuwe vooruitstrevende projecten. Het in het zuiden van Duitsland gevestigde familiebedrijf heeft nog steeds het productiekarakter van vroeger. Mensen die hard werken voor hun klanten en alles doen wat in hun vermogen ligt, elke dag weer.

Vanuit Duitsland
de wijde wereld in



No. 1 Technologisch marktleider

60 Landen wereldwijd bediend

100 % Kwaliteit uit Duitsland

40 Jaar ervaring

Hebt u een zorg of *een vraag?*

Manufactured by

Landig + Lava GmbH & Co. KG
DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90
88348 Bad Saulgau
Germany

+49 (0) 7581 90430
contact@dry-ager.com
www.dry-ager.com

Geregistreerde of in behandeling zijnde handelsmerken van Landig + Lava GmbH & Co. KG:
DRY AGER Logo, DryAger, DX 500, DX 1000, HumiControl, DX AirReg, SaltAir, Home Is Where The Beef Is, SmartAging, DX TasteReg

© 09 / 2023

Art. Nr. WD0085

4 251309 914567

www.dry-ager.com