

EST.



2014

DRY AGER

THE ORIGINAL

KOREAN



Now we
have more
than just
beef on
the menu.

Dry Aging

A taste experience worth waiting for.

드라이에이징은 고기를 놀라울 만큼 부드럽고 진한 맛으로 숙성시키기 위한 전통적인 방법입니다. 수십년간 사용되어온 이 기술은 소고기와 다른 육류를 최상의 단계로 이끌어줍니다. 육류는 일정 기간 동안 뼈 위에 걸어서 온도, 습도 및 공기를 통제된 상태에서 숙성시킵니다. 이러한 과정은 점진적으로 진행되며, 고기가 특히 밀폐된 플라스틱 봉지에 담기지 않고 최대한 숨을 쉴 수 있도록 합니다.

건조 숙성된 고기는 세련되고 독특한 특성과 진한 향을 갖추어 우리에게 풍요로움을 선사합니다.

질감은 일반적인 고기와는 비교할 수 없을 정도로 특별합니다. 그래서 숙성된 소고기가 스테이크 메뉴에서 특별한 존재로 인식되는 것도 놀라운 일이 아닙니다.

소고기가 드라이에이징에 가장 적합한 고기인가요?
DRY AGER®의 SmartAging® 기술 덕분에 다양한 식품을 세련되게 만들 수 있습니다. 소고기, 돼지고기, 사슴고기, 가금류, 햄, 소시지, 생선, 치즈, 와인, 심지어 허브와 파스타까지입니다. 가능성은 거의 무한합니다.



Dry Aging has never been easier: With SmartAging®.

Perfect results at the touch of a button.

새로운 세대의 DRY AGER® 숙성고는 성공을 약속합니다.
SmartAging®을 사용하여 다양한 식품을 숙성할 수 있습니다.

이제 걱정하지 마세요. 버튼을 누르기만 하면 됩니다.
DRY AGER® 건조 숙성 냉장고의 새로운 제어 시스템을 통해
적절한 건조 숙성 프로그램을 직접 선택하고 시작하세요.

Dry Aging Bible은 DRY AGER®의 숙성 프로그램을 기반으로 한
80여 가지 이상의 숙성 레시피를 제공합니다. 고기뿐만 아니라 생선과
여러 가지 다른 고급 요리, 햄과 소시지도 DRY AGER®에서 숙성시킬
수 있습니다. 새로운 DRY AGER®는 햄과 소시지용 향신료 조합으로
완벽한 맛을 제공합니다.

In 6 steps to the perfect result

1 What would you like to age?

Smart Aging® 기술을 통해 다양한 식품을 생산하거나 숙성시킬 수 있습니다. 소고기, 돼지고기, 사냥감, 가금류, 햄, 소시지, 생선, 치즈, 와인, 심지어 허브와 파스타까지. 가능성은 거의 끝이 없습니다. 셀 수 없이 많은 숙성 레시피가 담긴 Dry Aging Bible에서 영감을 얻거나 좋아하는 재료를 선택하세요. 이 책은 모든 단계에서 당신을 안내할 것입니다.

2 Step by step to your delicacy

소시지와 햄을 숙성 시키기 위해서는 먼저 생산이 이루어져야 합니다. Dry Aging Bible의 실용적인 단계별 지침을 따르면 전혀 문제가 되지 않습니다. 성분 목록, 정확한 수량, 이해하기 쉬운 단계를 통해 완성된 원제품을 쉽게 얻을 수 있습니다. DRY AGER를 사용할 준비가 되었습니까?

3 How flavorful do you want your result to be?

시간, 온도, 습도 매개 변수 및 올바른 공기 흐름은 에이징 결과물의 풍미 강도를 결정합니다. 선택은 당신에게 달려 있습니다. DX TasteReg® 기술 덕분에 "기본", "강렬함", "강렬함 +"의 세 가지 맛 카테고리 중에서 취향 선호도에 완벽하게 맞는 맛을 선택할 수 있습니다.

4 Choose the aging program that works for you.

소고기, 돼지고기, 가금류, 햄, 소시지, 생선, 치즈, 와인, 허브, 파스타 등 무엇이든 상관없습니다. 예를 들어 특수한 용도의 경우에도 항상 적합한 프로그램을 사용할 수 있습니다. 진공 포장된 고기 숙성, 과일 건조, 프레젠테이션 모드, 사전 청소 등을 모두 버튼 하나로 조정할 수 있습니다. 따라서 숙성 단계와 온도가 다양하고 복잡한 숙성 공정도 매우 쉽게 제어할 수 있습니다.

5 All you have to do is wait.

가장 어려운 부분입니다. 기다리는 것이 얼마나 힘든지 알기에 우리는 추측하지 않겠습니다. Smart Aging 기술의 도움으로 이제 모든 것이 자동으로 작동합니다. 전문가들이 개발한 정교한 프로그램 덕분에 현재의 숙성 수준과 그 매개변수에 대해 끊임없이 걱정할 필요가 없습니다. DRY AGER는 꽤 똑똑하며 결국에는 완벽합니다.

6 The perfect result guaranteed.

걱정을 덜고, 더 많이 즐기세요. 탁월한 결과물은 모방할 수 없는 강렬한 향과 가장 세련된 입맛에도 놀라움을 선사할 일관성을 특징으로 합니다. 음식을 숙성하는 것이 그 어느 때보다 쉬워졌습니다. 가장 좋은 숙성 결과를 얻기 위해서는 딱 한 번의 버튼 클릭만으로 충분합니다.

All benefits at a glance – SmartAging®



Totally easy

버튼 하나만 누르면 완벽한 결과를 얻을 수 있습니다. 이전에 한 번도 숙성된 적이 없는 제품이라도 더 이상 문제가 되지 않습니다. Dry Aging Bible과 Smart Aging® 덕분에 요리는 아이들의 놀이가 됩니다.



Unbelievably flexible

모든 것을 고려했습니다. 버튼 하나만 누르면 모든 유형의 음식에 적합한 프로그램이 제공됩니다. 엄청난 매개변수 범위와 Smart Aging® 덕분에 숙성시킬 수 있는 감미로운 별미의 스펙트럼이 그 어느 때보다 넓어졌습니다.



Reliably smart

고기가 줄어들지 않고 숙성되는 것을 원하기 때문에 새로운 세대의 차세대 DRY AGER®는 성공을 약속합니다. 전문가들이 개발한 정교한 기술 덕분에 언제나 확신할 수 있습니다. 간단하고 명확하게 -

Countless possibilities



Meat

DRY AGER®는 다양한 기능을 수행할 수 있지만 고기의 숙성이 그 본질입니다. 드라이 에이징을 할 때, 각 고기 조각을 개별적으로 다루어야 합니다. 다행히도 간단한 해결책이 있으며, 그것은 바로 Smart Aging® 기술입니다. 이 기술은 고기를 더 효과적으로 다루고 숙성하는 데 도움이 됩니다. 정교한 프로그램을 사용하면 소고기, 돼지고기, 양고기 또는 염소 등을 버튼 하나로 손쉽게 다룰 수 있습니다. 고기의 종류나 자르는 방식, 그리고 원하는 맛의 강도에 따라 다양한 프로그램을 선택할 수 있습니다.



Sausage

DRY AGER®는 소시지에 대한 다양한 기능을 제공합니다. 소시지 제조에 필요한 요건을 충족시킬 수 있습니다. salsiccia부터 살라미까지 다양한 종류의 소시지를 만들 수 있습니다. 그러나 소시지를 만들려면 여전히 고기 분쇄기와 소시지 충전제가 필요하지만 Dry Aging Bible과 Smart Aging® 기술을 활용하면 나머지 부분은 간단하게 처리할 수 있습니다. 요리 및 소시지 제조를 위한 단계별 지침 및 레시피를 제공합니다. 그리고 나머지 일은 DRY AGER®가 처리합니다.



Ham

시간, 양념 등은 고기를 맛있는 햄으로 만드는 데 기여합니다. 건조된 고기 또한 현재는 더욱 더 많은 수요를 받고 있습니다. DRY AGER®는 완벽하게 조화로운 향신료 혼합물을 찾을 수 있으며, Smart Aging® 기술은 한 번의 버튼 터치로 당신에게 맞는 적절한 매개변수를 제공합니다. 매운 블랙 포레스트 햄부터 푸짐한 라르도까지 다양한 종류의 완벽한 햄을 만들 수 있습니다. 이렇게하면 햄 제조가 긴장감 넘치는 과정에서 인내심을 시험하는 과정으로 변합니다.



Poultry

DRY AGER®는 가금류가 맛있게 변하도록 최고의 방법을 제공하고 있습니다. 세균에 민감한 고기는 DRY AGER® Premium S에 유용합니다. 살균 시스템 덕분에 절대적인 진미로의 변신을 경험할 수 있습니다. 닭, 오리 또는 꿩과 같은 다양한 재료를 숙성할 수 있습니다. 이 정보들은 DRY Aging Bible에서 확인할 수 있습니다. Bible을 통해 적절한 Smart Aging® 숙성 프로그램을 찾을 수 있습니다.

At the touch of a button ready for anything



Fish

완벽한 결과물과 섭취할 수 없는 제품 사이에는 미세한 선이 존재하기 때문에 생선을 숙성하는 것은 최고의 기술로 여겨집니다. 그 결과물은 마르지팡(marzipan)에서부터 버터(butter)까지 예상치 못한 풍미를 가질 수 있습니다. 또한 생선의 유통 기간이 최대 10일까지 연장되어 비용을 절약할 수 있습니다. 생선을 건조/숙성하는 것이 처음이라면 걱정할 필요가 없습니다. Smart Aging®을 사용하면 적절한 숙성 조건이 냉장고 내에서 보장됩니다. 생선을 걸고 숙성 프로그램을 선택하고, 그런 다음 기다리면 원하는 결과물을 얻을 수 있습니다.



Cheese

치즈에 관한 프로그램입니다. 탁월한 맛을 내기 위해서는 시간이 필요합니다. 숙성된 치즈를 위한 이상적인 조건을 만들려면 습도, 온도 및 공기 흐름을 제어해야 합니다. DRY AGER®가 그 역할을 할 수 있습니다. 따라서 치즈를 구입하고 숙성 프로그램을 선택하고 3-4주에 걸쳐 완벽하게 숙성되도록 하십시오. 가끔씩 썰어서 닥아 내기만 하면 됩니다.



Wine

DRY AGER®는 와인셀러로 훌륭하게 사용될 수 있습니다. 와인은 일정한 온도를 좋아하고, 습한 공기를 필요로 하는데 DRY AGER®를 사용하면 버튼 하나로 두 가지 모두를 손쉽게 조절할 수 있습니다. 와인을 숙성하는 기간이 지나고 나면 쉬운 청소 덕분에 곧바로 고기를 다시 건조 숙성할 수 있습니다.



Special programs

파스타 역시 잘 어울립니다. 과일, 야채 또는 버섯도 특별한 Smart Aging®을 사용하여 매우 쉽게 건조될 수 있습니다. 자동 제습기와 비교했을 때 큰 장점은 DRY AGER®는 대량의 식품도 다른 경우보다 낮은 온도에서 매우 부드럽게 건조된다는 것입니다. 이 과정은 세균이 없어져 식품의 유통 기간이 현저히 연장되는 것을 의미합니다. 이 프로그램은 신선한 과일과 야채를 저장하는데 큰 이점이 될 수 있습니다. 각 숙성 주기가 완료된 후에 필요하다면 사전 청소 프로그램이 사용 가능해 사용자가 필요할 때 마다 사전 청소하여 준비할 수 있습니다.



DRY AGER® Premium S Dry Aging Fridges – *with* SmartAging® Technology.

새로운 DRY AGER® Premium S는 공학의 걸작이며, 여러분을 이전보다 더 창의적으로 만들어줍니다. 외부는 시대를 초월한 현대적 디자인, 내부는 고정 밀이고 정교한 기술로 이루어져 있습니다. 독일에서 제작된 품질, 전통적인 장인 정신이 첨단 기술과 만나는 곳입니다.

DRY AGER®는 고기, 햄, 소시지, 생선 또는 치즈의 숙성 뿐만 아니라 와인을 전시하기 위한 세계적인 브랜드의 숙성 냉장고로서의 궁극적인 해결책을 제공합니다.

Dry Aging Bible 및 DRY AGER® 향신료 혼합물과 함께, 이제 전 세계의 수많은 햄과 살라미 특산품을 집에서 손쉽게 만들 수 있습니다. 이것은 성공을 보장하는 완벽한 Dry Aging입니다!

그러므로 놀라운 맛 체험을 위해 필요한 모든 것이 준비되어 있습니다. SmartAging® 덕분에 가능성은 거의 무한합니다.



DX 500 Premium S

So compact.
**Just as capable
as the big one.**

DRY AGER® DX 500 Premium S는 Smart Aging® 기술로 인해 큰 도약을 이룹니다. 주방이나 판매 공간에 완벽하게 통합되어 완벽하게 숙성된 음식에 대한 손님과 고객의 식욕을 자극합니다. 이 컴팩트한 장치는 집이나 매장에서 독립형 또는 빌트인으로 설치할 수 있습니다.

엄청난 유연성을 가지고 있습니다. 예를 들어 한 번에 최대 20kg의 고기를 숙성할 수 있습니다. DRY AGER® DX 500 Premium S는 표준 선반은 물론 옵션에서 제공되는 스테인리스 행거를 통해 모든 종류의 식품을 사용할 수 있습니다.



NEW!

이제 스테인리스 스틸 외
딥 블랙 색상도 만나보실 수
있습니다.



DX 1000 Premium S

*More room
for good taste.
With the
best quality.*

넓은 공간을 통해 다양한 재료를 활용할 수 있습니다. 소시지, 고기, 치즈, 햄 등 무엇이든 관계없이 DRY AGER® 하나로 당신은 전문가로 거듭날 수 있습니다. 또한 레스토랑, 호텔 등의 공간에 독립 또는 빌트인으로 설치하여 여러 고객들의 시선을 사로잡을 수 있습니다.

최대의 유연성을 보유한 DRY AGER® DX 1000 Premium S은 스테인리스 스틸 행거와 옵션 선반을 활용하면 한 번에 최대 100kg의 음식을 숙성시킬 수 있습니다. 또한 비즈니스 환경에서 최대 6개월 이내 투자 수익을 보장하는 가치 있는 제품입니다.



NEW!

이제 스테인리스 스틸 외
딥 블랙 색상도 만나보실 수
있습니다.

Sophisticated technology, modern design, Quality that convinces.



Smart technology

새로운 DRY AGER는 Smart Aging®을 통해 간단하고 쉽게 고유한 숙성 결과를 보장합니다. 숙성된 음식은 특히 가치가 높고 섬세하기 때문에 여러분은 실수를 저지르고 싶지 않을 겁니다. 이러한 걱정은 이제 끝났습니다. 통합된 Smart Aging® 기술 덕분에 Dry Aging은 이제 그 어느 때보다 쉽고 안전해졌습니다! 이제 버튼 하나만 누르면 모든 식품의 건조 숙성 공정에 적합한 매개변수를 확보할 수 있기 때문입니다. 쇠고기, 돼지고기, 사냥감, 가금류, 햄, 소시지, 생선, 치즈, 와인부터 파스타와 허브까지.



Precise parameters

스위스 시계처럼 정확하며 오직 독일에서만 생산됩니다. Premium S 모델의 지능형 제어를 통해 0~+30°C의 온도와 40~90%의 습도 값을 항상 전자로 제어할 수 있습니다. HumiControl® 덕분에 물 연결이나 탱크 없이 이 모든 것이 가능합니다. Smart Aging® 프로그램을 통해 완전 자동으로 조정되거나 수동 모드로 자체 조정됩니다.



Sophisticated optics

DRY AGER® Premium S의 모든 구성 요소는 좋아 보일 뿐만 아니라 가장 작은 세부 사항까지 주의 깊게 고려되었습니다. 내부 용기는 청소를 용이하게 하고 모서리에 먼지가 형성되는 것을 방지하기 위해 정교한 디자인을 갖추고 있습니다. 바닥 표면은 액체를 모으기 위해 뒤쪽으로 기울어져 있습니다. 그리고 통합된 슬랫은 소금 트레이가 안전하게 약간 높은 위치에 있도록 합니다. DRY AGER®의 내용물은 양쪽 벽면과 DX 1000 모델의 상단 영역에 통합된 세 개의 DX LED 프리미엄 라이트 스트립으로 완벽하게 강조됩니다. DX 1000 프리미엄 S의 경우 빛의 강도를 연속으로 조절할 수 있습니다.



Absolute cleanliness

위험한 박테리아와 세균이 번식할 수가 없습니다. DRY AGER Premium S 라인에는 에이징 캐비닛 안의 공기 덩어리 전체를 분당 1회 완전 살균하는 활성 UVC 살균 박스와 유입되는 공기를 정화하는 활성탄 필터가 결합된 세계 유일의 에이징 냉장고입니다. 내부 용기는 항균 소재로 제작되었으며, 세척이 용이하도록 세련된 디자인이 특징입니다.

또한 통합된 Smart Aging® 사전 세척 프로그램은 각 숙성 주기 후에 완벽한 초기 위생 조건을 보장합니다. 이를 통해 다음 숙성을 위한 준비가 확실히 완료될 것입니다.



Minimal weight loss

좀 더 많이 원하시나요? 당연히 가능합니다. 그리고 이를 실현하는 방법은 바로 새로운 DRY AGER® Premium S 시리즈입니다.

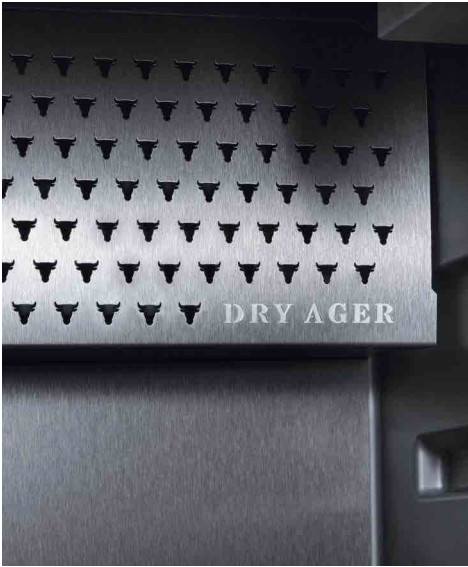
소고기는 4주 숙성시 약 7-8%의 중량 감소가 발생하며, 6주 후에는 약 12%가 됩니다. 이러한 값들은 다른 냉장고보다 우수하며 돈을 절약할 수 있습니다.



Light and emotion

옵션인 DX-LED Saltwall System은 DRY AGER 고기 숙성 캐비닛을 더욱 다채롭게 빛나게 하고 상품을 더욱 더 좋게 비춥니다. 믿을 수 없을 정도로 실제 소금 모양이 특징인 LED 벽은 10가지 색상으로 설정할 수 있으며 색상 컨셉을 에이징 캐비닛에 포함시킬 수도 있습니다. 시스템은 사전 설치된 상태로 주문하거나 개조 키트로 주문할 수 있습니다.





Technical data in comparison

	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
ARTICLE NUMBER	DX0500PS	DX1000PS
MAXIMUM LOAD	for up to 20 kg of meat	for up to 100 kg of meat
HOUSING	matt black, powder-coated	Stainless steel
DOOR	Stainless steel	Stainless steel
	NEW! 이제 스테인리스 스틸 외 딥 블랙 색상도 만나볼 수 있습니다.	
INTERNAL DIMENSIONS	71,2 × 49,0 × 43,7 cm	137,1 × 57,8 × 58,7 cm
EXTERNAL DIMENSIONS	90,5 × 60,0 × 61,0 cm	165,0 × 70,0 × 74,2 cm
GROSS-/ NET CONTENT	155 / 134 l	495 / 435 l
EMPTY WEIGHT	approx. 48 kg	approx. 88 kg
SMARTAGING®	Yes	Yes
ELECTRONIC TEMPERATURE RANGE	from 0 °C to +30 °C	from 0 °C to +30 °C
HUMICONTROL®	from 40 % to 90 %	from 40 % to 90 %
DX AIRREG®	Yes	Yes
INTERIOR LIGHTING	DX LED Premium light bar	DX LED Premium light bar – continuously dimmable
POWER CONSUMPTION	~1,0 kWh / 24 h	~1,8 kWh / 24 h
MAINS CONNECTION	220–240 V / 2 A / 50 Hz For the USA our devices are also available in 115 V / 60 Hz	220–240 V / 2 A / 50 Hz For the USA our devices are also available in 115 V / 60 Hz

! DRY AGER® DX 1000 Premium S의 완전한 비용을 지불하기 위해서는 2개월만 사용하면 됩니다

Useful accessories for your *Dry Aging* Cabinet



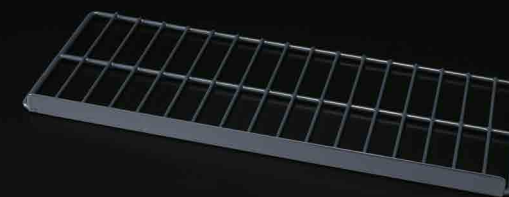
Full Shelf

최대 다섯 개의 선반이 큰 DRY AGER® 건조 숙성 캐비닛에 삽입될 수 있습니다. 이들은 수평 숙성 또는 슬라이스 소시지의 저장에 사용됩니다.



Hanger

장치 내에서 장비를 걸어둘 수 있는 단단한 스테인리스 스틸 행거입니다. 삽입 높이 당 최대 두 개의 행거를 사용할 수 있습니다.



Half Shelf

드라이에이저 건조 숙성 캐비닛을 적재하는 똑똑한 해결책으로서 수평과 수직 적재 위치를 결합했습니다. 이 선반 뒤에는 S-후크에 소고기를 매달 수 있습니다.



Charcuterie Shelf

소시지와 햄을 최적으로 매달고 숙성시키기 위한 선반이며, 양쪽 모두 사용할 수 있습니다: 소시지 루프를 부착하거나 소시지를 걸 때 사용합니다.



Salt tray and salt block set

DRY AGER® 숙성 과정 중 더 진한 맛과 습도 조절을 위한 최적의 지원을 위해, 고품질 스테인레스 스틸로 만들어진 천연 솔트에어, 소금 블록과 소금 트레이입니다.



Special Cleaner

청결과 위생은 성공적인 건조 숙성을 위한 가장 중요한 전제 조건입니다. 이 생태학적 클리너는 먼지와 냄새를 제거하고 동시에 소독합니다.



Tags for meat labeling

이 실용적이고 재사용 가능한 라벨은 고기 부위의 표시뿐만 아니라, 집에서 혼합 재고를 조직하는 데도 도움이 됩니다.



Base cabinet

DRY AGER® DX 500을 눈 높이에 완벽하게 배치할 수 있도록 제작되었습니다. 소프트 클로즈가 적용된 서랍과 중간 선반, 높이 조절 가능한 발판이 있습니다.



DX-LED Salt Wall System

파티를 즐겨보세요! 이 독특한 액세서리로 장치의 무대를 더욱 개성 있게 꾸밀 수 있습니다. 후면 패널은 실제 소금 벽의 모습을 모방합니다. 리모컨을 통해 10가지 이상의 다양한 빛깔을 설정할 수 있습니다.



Display Podium

눈높이에서 건조 숙성을 위한 완벽한 해결책, DX 1000 Premium S와 함께. 작은 DX 500 Premium S에도 이 세 서랍이 장착된 세련된 베이스 캐비닛이 있습니다.



S-Hooks and Swivel Hooks

견고하고 스테인레스 스틸로 만들어졌습니다. 회전 기능이 훅이 필요한 작업을 간단하게 해줍니다.



Application area
Restaurant / Hotel

So good that pros are eager to become amateurs again.

시간을 절약하고 주변을 근사하게 해줍니다.
그것이 레스토랑에서 DRY AGER® 건조 숙성 캐비닛이 할 수 있는 일입니다. 기계가 자동으로 작동하고 숙성 과정이 연속적으로 최적으로 진행되므로 당신과 당신의 직원들은 손님에게 완전한 주의를 기울일 수 있습니다. DRY AGER® 건조 숙성 캐비닛으로 고객에게 단순히 요리의 소중한 맛뿐만 아니라 독특한 시각적인 하이라이트도 제공합니다. 손님들의 눈앞에서 고기, 햄, 치즈 또는 와인 특별품을 숙성하고 저장할 수 있습니다. 이는 매출 증가를 도모하며 대화의 시작을 보장합니다. 다른 어느 곳에서 손님들이 이렇게 매력적인 방식으로 자신이 즐겨찾는 음식을 선택할 수 있을까요?



DRY AGED BEEF



Application area
Butchery / Retail

Offer your customers something new that has aged for quite a long time.

제품 포트폴리오를 확장하여 집에서 숙성된 음식을 추가하세요. 정육점에서 세련된 고객들에게 건조 숙성된 소고기나 직접 제작한 살라미와 햄 특산품을 제공하고 싶으시든지, 아니면 치즈 종류에 새로운 감각을 더하고 싶으시다면, DRY AGER® 건조 숙성 유닛이 제격입니다.

고가의 상품이 정말 가치가 있기 때문에 시간과 신경을 절약할 수 있습니다. 일관된 고품질 결과를 얻을 수 있으며 DRY AGER® 건조 숙성 냉장고를 독특하게 매력적으로 전시할 수도 있습니다. 정제된 제품으로 고객들에게 제품 범위에 매력적인 추가를 제공하여 새로운 매출 잠재력을 열어줍니다.



Application area
At home

At home all good things are dry.

식사에 신경을 쓰시는 분들을 위해: 새로운 세대의 DRY AGER® 건조 숙성 캐비닛을 사용하면 음식을 손쉽게 만들 수 있습니다. 전문가들조차 감탄하는 결과를 얻을 수 있습니다. 운영 오류로 인해 귀중한 고기를 파괴할 위험이 없어지며, 완벽하게 조화된 숙성 프로그램 덕분에 고기, 소시지, 치즈 등이 항상 완벽하게 나옵니다.

DRY AGER® 건조 숙성 냉장고를 사용하는 것은 지속 가능한 삶을 살아가는 것입니다. 왜냐하면 그렇게 함으로써 장거리 공급망 없이 투명한 원산지로부터 집에서도 소중한 식품을 최상의 상태로 얻을 수 있기 때문입니다.



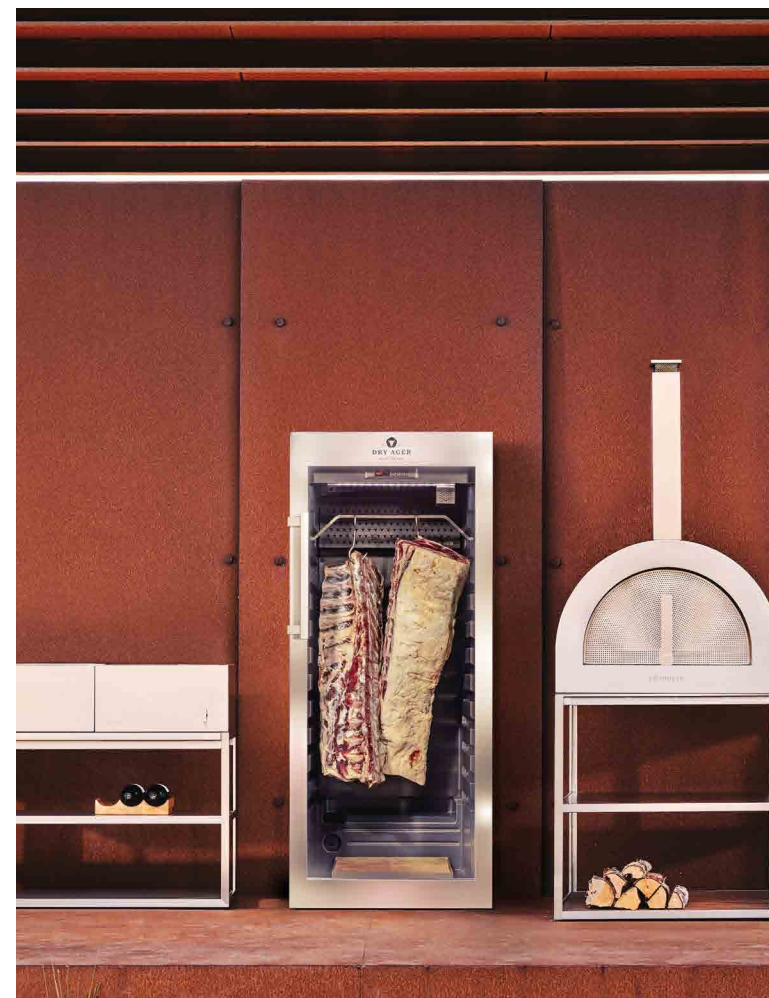


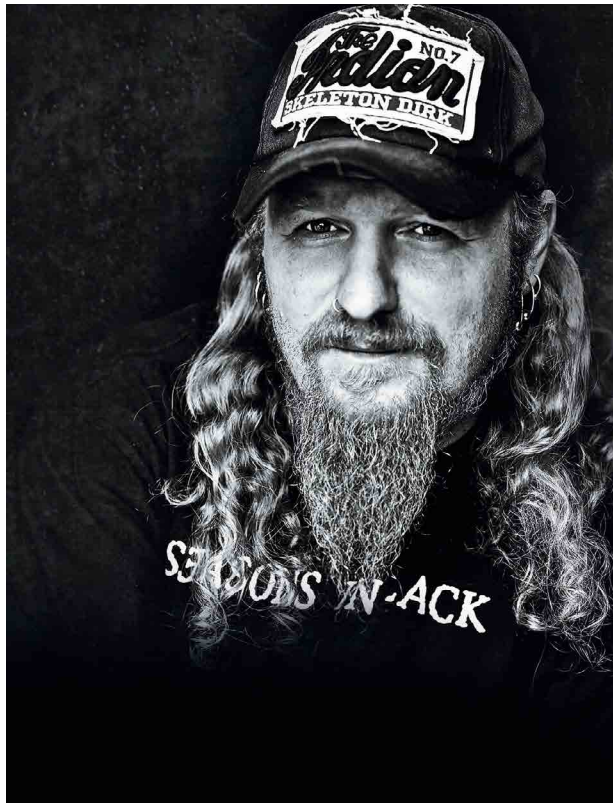
Application area
Outdoor

Pleasure under the open sky.

아름다운 날씨를 최대한 즐기며 친구와 가족들과 함께 앉아 시원한 음료와 함께 완벽하게 구운 스테이크를 즐기는 것은 마치 집안 정원에서 작은 휴가를 즐기는 것과 같습니다. 좋은 날씨에 신선한 공기 속에서 음식을 준비하는 것이 더욱 즐겁습니다.

DRY AGER® 건조 숙성 캐비닛은 야외 주방에 완벽한 추가품입니다. 이렇게 하면 완전한 바비큐 준비를 외부로 옮길 수 있습니다. 고객들에게는 테라스에서 시각적인 하이라이트뿐만 아니라 DRY AGER® 건조 숙성 캐비닛에서 직접 고기를 선택할 수 있는 기회를 제공합니다.





“DRY AGER®는
우리의 고기를
더욱 좋게 만드는
유일한 방법입니다.”

Ludwig Maurer
Meat & Dry Aging expert

“나는 완전히 확신이 있고
100% 믿을 수 있는
장비만을 사용합니다.
DRY AGER®가
그에 해당합니다.”

Tim Mälzer
Famous TV chef & author



“There can only
be one meat:
Beef, Dry-Aged.
Therefore, there can
only be one refrigerator:
Our DRY AGER®.
For home,
forever, for you!”

BEEF! Magazine
No. 1 Meat Magazine in Germany



A small selection of our valued customers

EDEKA


AUBERGE RESORTS
COLLECTION

SOFITEL
LUXURY HOTELS


Hilton

REWE


FOUR SEASONS

METRO


BUCKHEAD
BUTCHER SHOP


Marriott

*Primal
Supply*
MEATS


THE RITZ-CARLTON


PUBLICAN
QUALITY
M-E-A-T-S

PENDRY
HOTELS

COOPER'S
MEAT MARKET

SPAR 

coop

DRY AGER® Walk-in Chambers

Think big! Dry Aging Walk-in Chambers with a unique design

Dry Aging Walk-in Chambers는 귀하의 판매 공간을 드라이 에이징 체험실로 바꿔 드립니다. 이 목표를 달성하기 위해 귀하의 Dry Aging Walk-in Chambers는 DRY AGER®의 전문가와 함께 단계별로 계획되고 귀하의 요구 사항에 맞게 조정됩니다. Humi Control®, DX AirReg® 및 UVC 멸균 장치와 같은 모든 숙성 시스템이 표준으로 제공됩니다. 크기, 모양, 재료 구성, 색상, 인테리어 디자인, 분배 냉각 시스템, 조명 등 이것이 바로 고객을 위한 최고의 쇼 핑 경험을 만드는 방법입니다.

Dry Aging Walk-in Chambers는 현장 조건에 유연하게 적응합니다. 표면의 유연한 디자인은 Dry Aging Walk-in Chambers가 당신의 색상 컨셉에도 잘 어울리도록 보장합니다. 유리 창문은 자유롭게 배치되고 개발 바닥재를 사용할 수 있습니다. 세 가지 다른 저장 시스템은 이상적인 공기 흐름을 보장하고 최적의 Dry Aging 결과를 보장합니다. 또한, 숙성 챔버의 조명을 조절하여 제품에 완벽하게 맞출 수 있습니다.

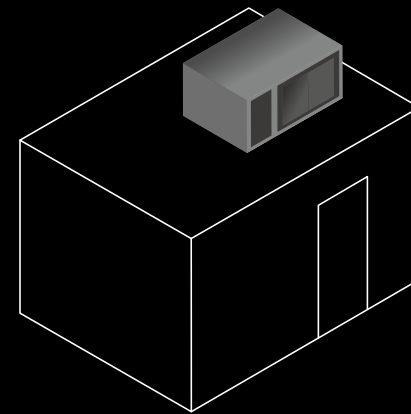


Dry Aging on a large scale — easy to retrofit



몇 가지 간단한 단계만으로 기술적으로 완벽하게 장착된 Dry Aging 챔버를 구비할 수 있습니다. 특히 기존 셀을 개조하려는 경우 편리합니다. DRY AGER® 건조 숙성 생산 유닛은 플러그인 가능한 천장 솔루션으로서 기존 창고 위에 설치되거나 Split-Unit으로서 냉각 인프라에 통합됩니다. 이는 완전한 건조 숙성 기능을 갖춘 절대적인 유연성을 의미합니다. HumiControl®, DX AirReg®, 그리고 통합 UVC 살균 시스템은 고기, 소시지, 햄, 치즈, 또는 생선의 숙성을 위한 최적의 미세 기후를 보장합니다. 이 기술 덕분에 다른

음식이나 제품들도 전문적으로 보관할 수 있습니다. 공간 부족, 낭비되는 열, 또는 소음 때문에 외부 유닛과 셀 내 증발기를 물리적으로 분리하려는 경우에는 Split-System이나 증발기 시스템이 모든 옵션을 제공합니다. 시스템은 고객의 요구에 맞게 개별적으로 제작되며 거의 모든 성능 크기에 적합합니다.



ALL-IN-ONE System

압축기, 콘덴서, 증발기 및 건조 숙성 기술이 하나의 유닛으로 통합된 컴팩트하고 플러그인 가능한 천장 솔루션으로 제공됩니다. Dry Aging 생산 유닛은 챔버의 천장에 잘린 구멍에 설치되어 준비되어 있습니다! 연결하고 나면 챔버가 완전한 Dry Aging Walk-in Chamber가 됩니다.

현재 서로 다른 공간 용량을 위해 세 가지 성능 클래스가 있습니다:

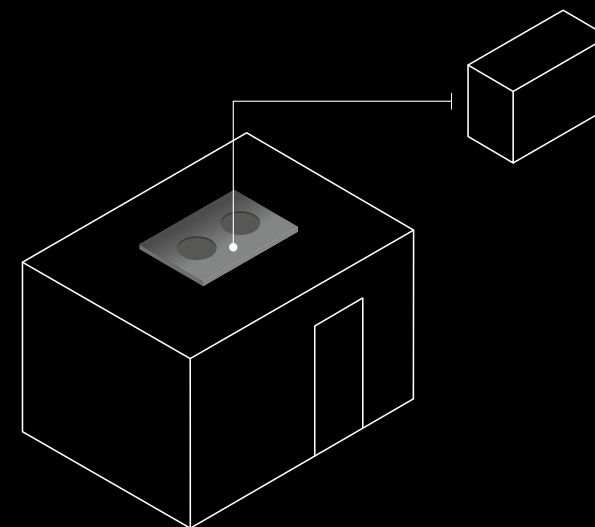
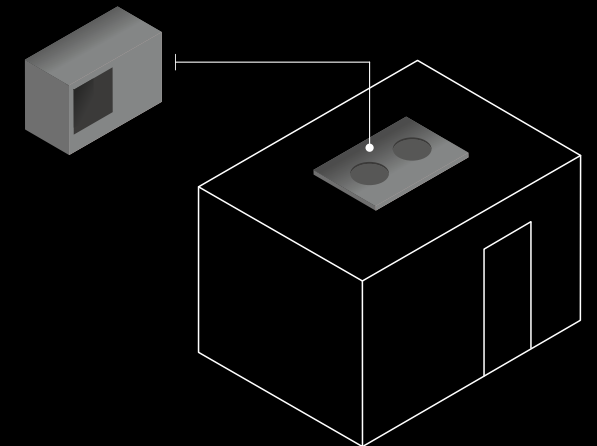
» DX 6000 Premium - 최대 10 m³

» DX 7000 Premium - 최대 16 m³

» DX 8000 Premium - 최대 24 m³

SPLIT System

외부 유닛과 증발기 유닛이 물리적으로 분리됩니다. 분리 시스템은 냉동 셀 위의 공간이 제한되어 있을 때 사용됩니다. 또한 너무 많은 열 손실이나 소음을 방지하고 싶을 때도 사용됩니다. 압축기와 콘덴서는 외부 유닛에 통합되어 있으며, 이는 인프라 내의 냉동 셀에서 멀리 위치할 수 있는 유연한 위치에 배치될 수 있습니다. 전체 시스템은 기존의 냉동 셀에 위치한 증발기 유닛에 연결되며 모든 Dry Aging 기술을 포함하고 있습니다.



EVAPORATOR System

증발기 시스템은 기존의 냉동 시스템과 냉동 셀에 Dry Aging 기술을 개조하려는 경우에 유용합니다. DRY AGER® 증발기 유닛은 당신의 냉동 셀에 장착되며 기존의 외부 유닛 또는 냉동 시스템에 직접 연결됩니다. 전체 시스템은 독립적인 제어 유닛을 통해 제어됩니다.





We believe in: *The Dry Aging Bible.*

Dry Aging Bible은 당신을 전문가로 만들어 줄 것 입니다.

300페이지가 넘는 이 책에서는 고기, 햄, 소시지, 치즈, 심지어 생선까지 DRY AGER®를 사용하여 음식부터 최고의 진미까지 숙성하는 방법에 대한 모든 것을 배울 수 있습니다.

고급 린넨으로 제작된 이 책은 드라이 에이징에 대해 모든 것을 알려줍니다. 이 책은 드라이 에이징의 역사와 현재의 관행을 세세한 부분까지 설명합니다. 놀라운 사진과 함께 육류 숙성, 세계적으로 유명한 햄과 살라미 소시지 생산, 치즈 숙성, 생선 숙성에 대한 수백 가지 사례를 보여줍니다.

자세한 정보와 구체적인 권장 사항으로 유명 셰프들의 다양한 레시피와 함께 Dry Aging 성공을 요리의 하이라이트로 변환할 수 있습니다.



336 pages endless inspiration

세계 최초로 이 주제의 모든 중요한 측면이 놀라울 정도로 자세하게 요약되었습니다. 이 책에서는 포괄적인 정보, 집중된 정제 전문 지식, 지침 및 놀라운 영감을 찾을 수 있으며 이론과 실습을 통해 전체 드라이 에이징 과정을 단계별로 안내합니다.

올바른 고기 또는 기타 식품 선택부터 원제품의 완벽한 준비, 적절한 도구 사용, 올바른 드라이 에이징 프로그램 선택, 맛있는 요리 레시피로 정제된 제품 준비까지. 모든 Dry Aging 애호가에게 꼭 필요한 책입니다.

A brief overview of the book's contents

Become a Dry Aging pro with the Dry Aging Bible



Product knowledge

드라이 에이징은 좋은 고기를 더 좋게 만들고 아주 좋은 고기를 최고의 진미로 변화시킵니다. 원료의 품질은 품종, 성별, 사육, 사료, 도축 연령 및 조건에 따라 달라집니다. Dry Aging Bible의 구매자를 위한 가이드는 DRY AGER® 드라이 에이징 냉장고에 가장 적합한 생고기를 찾을 수 있도록 안내합니다. 이상적인 고기는 어디에서 얻을 수 있으며, 어떤 부위가 가장 좋은지, 정육점 주인은 어떤 질문에 답할 수 있어야 합니다.

Science

드라이 에이징 스테이크를 먹어본 사람은 이 완벽한 숙성의 결과가 어떤 것인지 알고 있습니다. 유럽에서 가장 유명한 두 명의 육류 연구자가 건조 숙성에 관한 주제를 연구했습니다. 그들의 결론은 과학적인 관점에서도 Dry Aging이 육류를 절대적으로 완벽하게 정제하는 데에 있어서 훌륭한 방법이라는 것입니다. Science Chapter에서 자세히 읽어보십시오.

DRY AGER® Practice

Dry Aging Bible은 소, 양, 돼지 고기 또는 심지어 전체 생선을 숙성하고, 햄과 살라미를 만들고, 치즈를 발효하는 방법을 단계별로 보여줍니다. 이는 Smart Aging® 및 DX TasteReg®와 함께 아주 쉽습니다! 조절되는 육류 숙성, 햄 및 소시지 별미 생산, 생선 및 치즈 정제, 파스타, 허브 및 과일 건조, 진공팩에 미리 숙성시킨 육류도 특별 프로그램을 통해 진정한 드라이 에이징의 풍미를 느낄 수 있습니다.

Dry Aging recipes

The Dry Aging Bible의 주요 장에서는 고기가 완벽하게 숙성되는 방법뿐만 아니라 고품질의 햄, 소시지, 심지어는 생선 요리까지 만드는 방법도 배울 수 있습니다. 각 Dry Aging 레시피는 특정 권장 작업, Dry Aging 시간, Smart Aging® Dry Aging 프로그램 및 귀중한 내부자 팁을 특징으로 합니다. 인상적인 음식 사진과 함께 수록되어 있습니다.

Cooking recipes

30개의 특별한 레시피 - Dry Aging Bible을 위해 특별히 개발되었습니다: Michelin 미셀린 스타의 전통적인 프랑스 요리의 친구 Harald Derfuss, 그리고 베를린 아방가르드 셰프 Christoph Hauser는 DRY AGER® Dry Aging 냉장고에서 소, 돼지고기, 양고기, 사냥감, 심지어는 내장까지 어떤 것이 가능한지 보여줍니다. 전에 본 적이 없는 멋진, 매력적인 음식 사진으로 설명됩니다.

Processes & expertise

The Dry Aging Bible은 DRY AGER® Dry Aging 캐비닛에서 Dry Aging에 관한 모든 중요한 질문에 답합니다: Dry Aging 중에 고기 섬유의 깊은 곳에서 정확히 무엇이 일어나는가? 왜 스테이크 등이 드라이 에이징하는 동안 모든 면에서 훨씬 더 좋아지는가? 세계 최고의 고기를 얻기 위해 고려해야 할 사항은 무엇인가?

Step-by-step directions

Dry Aging Bible로 소고기 한 쪽을 Dry Aging을 위해 준비하고, 숙성 기간 후에 뼈 톱과 고기 칼로 처리하기 쉬운 스테이크로 정확하게 나누는 적이 있나요? 오리지널 이탈리아식 판제타를 만들어 보았거나 완벽한 헝가리 살라미를 직접 숙성시켜 본 적이 있나요? Dry Aging Bible이 함께한다면 전혀 문제가 되지 않습니다. 수많은 단계별 사진이 숙성 식품을 다루는 중요한 요령과 DRY AGER® 캐비닛의 작동 방법을 설명합니다.





The DRY AGER® Meat Seminar *with Lucki Maurer*

Our course content

Dry Aged Beef

Dry Aging 방법과 제조, 숙성에 대해 알아보세요.

B & C Cuts

소고기 부위는 세 등급 이상으로 이루어져 있습니다. 우리는 필레를 넘어서는 프리미엄 부위인 B 및 C 등급 부위를 찾고 있습니다.

Butchering of a complete beef sirloin

완벽한 건조 숙성 소고기 삼겹살은 독일식 컷과 미국식 컷으로 잘려질 것입니다. 포터하우스, T본, 코트 드 보프가 정확히 무엇인가요?

Crossing different Dry Aging levels & breeds

와규, 헤리포드, 앵거스, 키아니나 등. 다양한 쇠고기 품종들은 수비드부터 800도의 적외선 그릴까지 다양한 정도의 숙성과 조리 방법에서 어떻게 맛이 나는지 알아보세요.

The perfect garnish for Dry Aged beef

완벽한 스테이크를 장식하기 위한 작은 레시피 선택. 허브 버터, 지미추리, 샐사, 모조, 바베큐 소스 등이 있습니다.

Useful information of exotic breeds

세계에서 가장 독점적인 소 품종의 번식에 대한 통찰력을 얻고, 와규와 블랙 앵거스의 번식, 유전학, 교배, 교차배열 및 소유자에 대해 자세히 알아보세요.

Aging technology in focus

Landig & Lava의 Dry Aging 전문가들은 언제나 DRY AGER®에 관한 모든 질문에 대답하기 위해 준비되어 있습니다. 모든 일정은 온라인에서 확인할 수 있습니다:

All dates online at:
www.dry-ager.co.kr

DRY AGER *Kitchen- accessories*



Steak Pan

당신의 주방에서 보장된 최고의 스테이크 팬. 모든 종류의 가스렌지와 오븐에서 매우 높은 온도에서 식품을 조리할 때 사용할 수 있습니다. 그리고 그 꼭대기에는 팬 바닥에 독특한 DRY AGER® 브랜딩이 있습니다.



Pepper Mill

디자인과 품질이 여기서 만나요. 캐나다산 블랙 월넛 나무와 연속으로 조절 가능한 세라믹 그라인더가 결합되어 있습니다. 아마도 후추를 갈기 위한 더 나은 또는 더 세련된 솔루션을 찾을 수 없을 것입니다.



BBQ & Kitchen Apron

앞치마는 여럿이 있지만 다행히 이 세련되고 고품질의 건본품을 따라올 수 없습니다. 100% 면과 천연 가죽이 실용적인 용도와 결합되어 있습니다.



Cleaver

이것으로 당신은 비즈니스에서 보스임이 확실합니다. 5mm 두께의 불멸의 칼날 덕분에, 이 리벳으로 고정된 올리브 나무 핸들을 가진 클리버는 오랜 인상을 남깁니다.



Carving Knife Set

여기에는 리벳으로 고정된 올리브 나무 핸들과 최상의 강철이 사용됩니다. 세계 최고의 고기뿐만 아니라 스타일과 우아함으로 서빙하세요.



Steak Knife Set

"내 좋은 친구들을 위해"라는 모토에 충실하면 특별한 날에 항상 이 4개의 스테이크 나이프 세트를 축하할 것입니다. 그것이 바로 그런 것이어야 합니다.



Magnetic Knife Holder

호두 나무로 만든 이 수제 디자인 명작은 나이프가 없어도 정말 멋져 보입니다. 그러나 나이프나 해체도구와 함께 하는 것이 더 의미가 있으며, 그 이후에는 분명히 정돈됩니다.

Perfect seasoned.

DRY AGER®의 스파이스 향신료는
Dry Aging Bible의 레시피에 이상적으로 적합
하여 전 세계의 수많은 햄과 살라미 특산품을
제조하는 것을 이전보다 쉽게 만듭니다.





DRY AGER® – a company with a family tradition

모든 아이디어, 모든 미래의 단계는 비전으로 시작합니다.

가족을 중심으로 하는 청년, 가족 아버지 맨프레트 란딕은 종종 현 상 태에 만족하지 않는다는 것으로 유명했습니다. 열정적인 사냥꾼이자 냉동 기술자로, 그는 초기에 음식의 냉장 및 포장 솔루션에 열심히 일 했습니다. 특히 그의 관심은 고기에 있었습니다. 모든 측면에서 고기 에 집중했습니다. 이러한 전문성은 나중에 음식의 건조 숙성을 혁신 하는 데 얻은 경험을 활용할 때 큰 성과를 거두게 되었습니다.

맨프레트 란딕의 아들인 크리스티안과 아론은 어릴 적부터 부모님의 사업인 냉장 장비 제작에 참여해 왔습니다. 대학을 졸업하고, 대학원

을 다니고, 다른 곳에서 직업적 경험을 쌓은 후, 형제는 2012년 드디 어 한 가지 목표를 갖고 돌아왔습니다. 건조 숙성 공정을 혁신하는 것 입니다. 그들은 더 이상 멈출 수 없습니다. 크리스티안과 아론은 아무 것도 없는 상태에서 시작해야 했습니다. Dry Aging이 무엇인지 또는 어떤 것을 포함하는지에 대한 신뢰할만한 소스가 없었습니다.

몇 년의 연구 개발 끝에 형제들은 드라이 에이징 냉장고를 완성하고 세계에 선보이게 됩니다 - 100% 독일 제작. 반응은 엄청납니다!

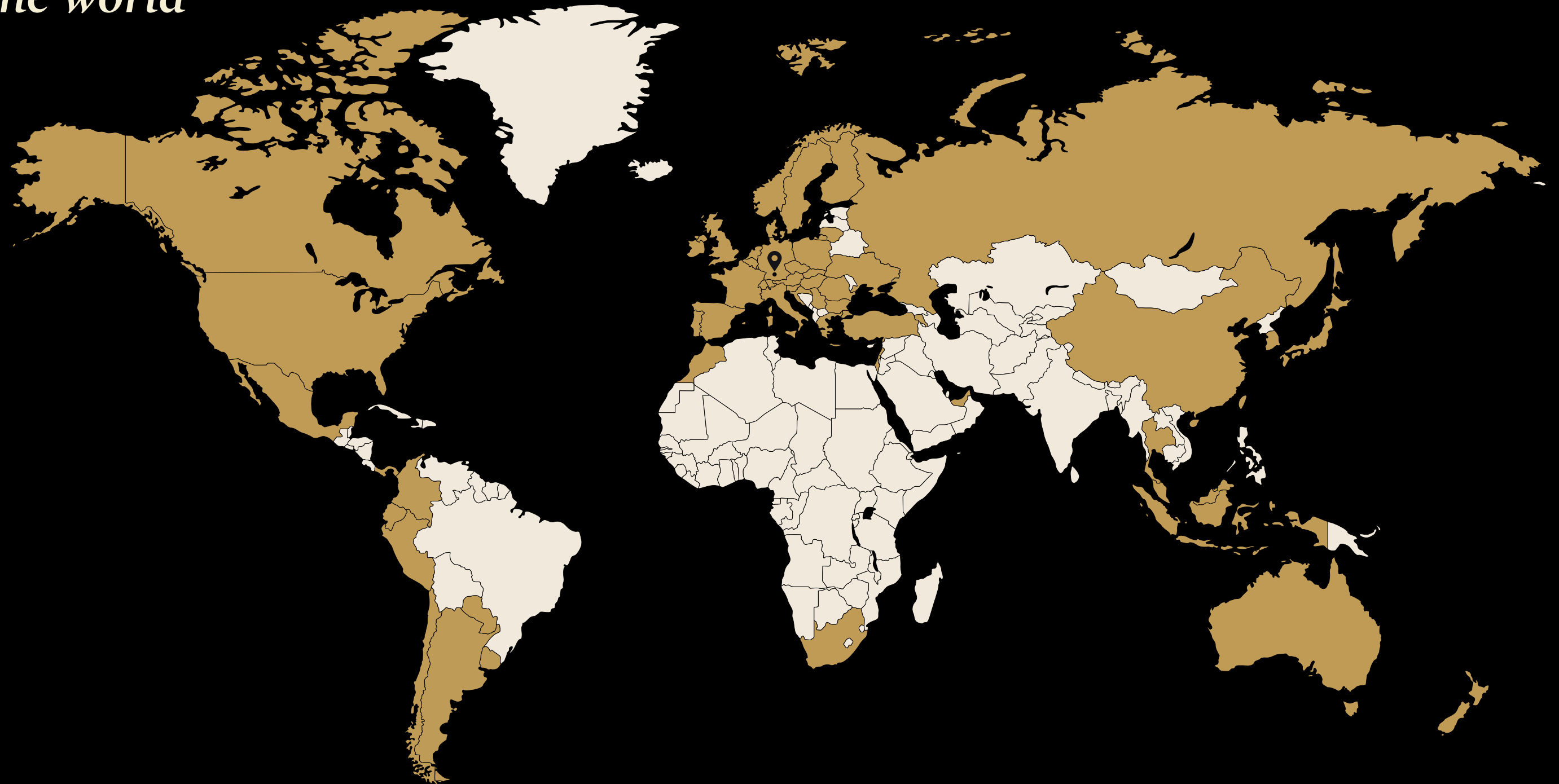
No good story ever started with salad.



Landig 형제의 제품과 솔루션은 현재 지역 영업 및 서비스 네트워크를 통해 60개국 이상에서 구매할 수 있습니다. 따라서 많은 노력, 용기, 그리고 열정으로 DRY AGER® 브랜드는 몇 년 만에 전문적인 건조 숙성 솔루션 분야에서 압도적인 1위가 되었습니다. 이는 좋은 일이며, 그들은 특히 자부심을 가지고 있습니다. 미래를 위한 코스가 이미 설정되었습니다.

오늘날, 크리스티안과 아론은 그들의 동생인 안드레아스 란딕 박사와 함께 회사를 운영합니다. 그리고 더불어 새로운 전망 있는 프로젝트에 대한 작업이 이미 다시 진행 중입니다. 독일 남부에 위치한 가족 전통의 회사는 아직도 지난 시대의 제조 캐릭터를 갖고 있습니다. 고객을 위해 열심히 일하고 매일 최선을 다하는 사람들입니다.

From Germany
into the world



No.1 Worldwide
technology leader

60 Countries are
supplied worldwide

100 % Quality
Made in Germany

40 Years of
experience

You have a concern *or a question?*

We're here for you.

Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufacture

Mackstraße 90
88348 Bad Saulgau
Germany

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

DRY AGER Distributor for Korea

Ohjin Corporation

서울시 강남구 논현로2길 46, 오진빌딩

☎ +82 (02) 2057-6721

✉ ask@ohjin.co.kr

🌐 www.dry-ager.co.kr

www.dry-ager.com

Art. Nr. WD0097

