



DRY AGER

THE ORIGINAL

HRVATSKI



Sada
imamo više
od same
govedine na
jelovniku.



Dry Aging

Iskustvo okusa vrijedno čekanja.

Suho dozrijevanje tradicionalan je način odležavanja mesa kako bi se dobio izvanredan nježan i intenzivan okus.

Tehnika, stara mnogo desetljeća, putem koje govedina i drugo meso dostižu najvišu moguću fazu oplemenjivanja.

Meso se vješa s kosti određeno vrijeme i na kontroliranoj temperaturi, vlazi i kvaliteti zraka. Omogućeno mu je postupno sušenje i umjesto da leži u hermetički zatvorenoj plastičnoj vrećici, može činiti ono što meso najviše voli: disati. Suho dozrijevano meso iskazuje svoju zahvalnost dajući nam profinjenu, jedinstvenu i intenzivnu aromu.

Tekstura se ne može usporediti s "običnim komadom mesa".

Stoga ne čudi da je suho dozrijevana govedina među gurmanima poznata kao "kralj mesa" na jelovniku odrezaka.

Je li govedina najbolja za suho dozrijevanje?

Zahvaljujući novorazvijenoj tehnologiji SmartAging® tvrtke DRY AGER®, moguće je oplemeniti širok raspon namirnica. Govedinu, svinetinu, divljač, perad, šunku, kobasice, ribu, sir, vino, pa čak i začinsko bilje i tjesteninu. Mogućnosti su gotovo beskrajne.





*Suho
dozrijevanje
nikad nije bilo
lakše - uz
SmartAging®.*

Savršeni rezultati na dodir tipke.

Budući da želite biti sigurni da je vaše meso kvalitetno dozrelo, nova generacija hladnjaka DRY AGER® za suho dozrijevanje obećava uspjeh – vrlo jednostavno. Sada imamo više od govedine na jelovniku: SmartAging® se može koristiti za suho dozrijevanje širokog spektra hrane. A budući da sigurno ne želite praviti nikakve greške, sada je vašim brigama kraj. Jer sada možete biti sigurni da imate pri ruci odgovarajuće parametre za postupak zrenja bilo koje hrane: pritiskom na tipku. Samo odaberete odgovarajući program suhog dozrijevanja putem novog upravljačkog sustava izravno na hladnjaku za suho dozrijevanje DRY AGER® i možete krenuti.

Biblija suhog dozrijevanja pruža vam više od 80 recepata za dozrijevanje koji se temelje na programima iz DRY AGER-a. Osim mesa, ribe i mnogih drugih delicija, u vitrini DRY AGER® moguće je oplemeniti i šunke te kobasice. Nove mješavine začina DRY AGER® za šunku i kobasice pružaju savršen okus.

U 6 koraka do savršenog rezultata

1: Što biste vi odabrali za dozrijevanje?

Zahvaljujući tehnologiji SmartAging®, moguće je proizvesti ili oplemeniti širok raspon namirnica. Govedinu, svinjetinu, divljač, perad, šunku, kobasice, ribu, sir, vino, pa čak i začinsko bilje i tjesteninu. Mogućnosti su gotovo beskrajne. Inspirirajte se "Biblijom suhog dozrijevanja", bezbrojnim receptima za dozrijevanje ili jednostavno odaberite svoj omiljeni način.

2: Korak po korak do vaše delikatese.

Da bi kobasice i šunke mogle dozrijeti, prvo ih je potrebno proizvesti. Uz praktične upute korak po korak u "Bibliji suhog dozrijevanja", to uopće nije problem. Popisi sastojaka, precizne količine i lako razumljivi koraci s lakoćom vas vode do gotovog sirovog proizvoda. Jeste li spremni za DRY AGER® vitrinu za suho dozrijevanje?

3: Koliko okusa očekujete kao konačni rezultat?

Parametri vremena, temperature i vlažnosti, uz ispravan protok zraka, određuju intenzitet okusa rezultata dozrijevanja. Sve ovisi o vama. Zahvaljujući tehnologiji DXTasteReg®, birajte između tri kategorije okusa "Basic", "Intense" i "Intense +" kako biste savršeno uskladili svoje preferencije glede okusa.

4: Odaberite program dozrijevanja po vlastitom ukusu.

Na temelju prethodnih odluka pokrećete odgovarajući program dozrijevanja na vitrini za suho dozrijevanje DRY AGER®. Čak i za posebne primjene i složene procese dozrijevanja s različitim varijabilnim fazama dozrijevanja i temperaturama, uvijek je dostupan odgovarajući program. Za savršen rezultat – uvijek precizno.

5: Sve što morate učiniti je čekati.

Najteži dio. Budući da je čekanje tako teško, izbacili smo nagađanje iz jednadžbe. Uz pomoć tehnologije Smart-Aging®, sada sve funkcioniра samostalno. Zahvaljujući sofisticiranim programima koje su razvili profesionalci, ne morate stalno brinuti o trenutačnoj razini zrenja i njezinim parametrima. Prilično pametno!

6: Savršen rezultat je zajamčen.

Brinite se manje. Uživajte više. Izvanredni rezultati odlikuju se intenzivnom aromom koja se ne može imitirati i konzistencijom koja će iznenaditi i najsofisticiranije nepce. Dozrijevanje namirnica nikada nije bilo lakše. Samo jedan pritisak tipke dovoljan je za postizanje najboljeg rezultata dozrijevanja.

Pregled svih prednosti – SmartAging®



Sasvim jednostavno

Savršen rezultat dodirom tipke. Čak i proizvodi koje nikada prije niste stavljali na dozrijevanje više nisu problem. Zahvaljujući Bibliju suhog dozrijevanja i tehnologiji SmartAging®, to je kulinarska dječja igra.



Nevjerojatna fleksibilnost

Mislili smo na sve: Pravi program za svaku vrstu hrane na dodir tipke. Zahvaljujući nevjerojatnim rasponima parametara i tehnologiji SmartAging®, spektar primamljivih delicija koje možete staviti na dozrijevanje nikada nije bio širi.

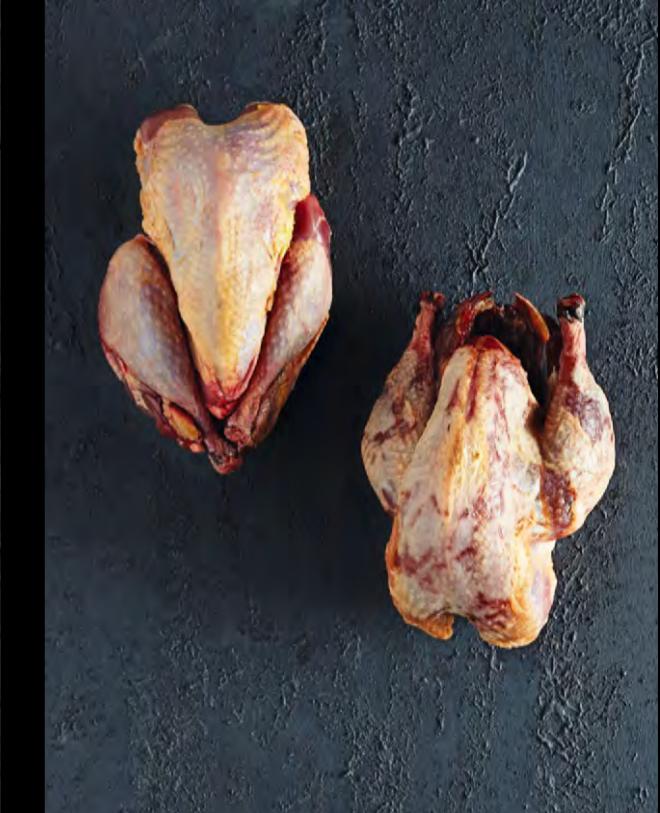
Jeste li spremni za to?



Pouzdano pametno

Budući da ne želite da se meso skupi, nego da dozrije, nova generacija hladnjaka DRY AGER® za suho dozrijevanje obećava uspjeh – vrlo jednostavno. Zahvaljujući sofisticiranoj tehnologiji koju su razvili profesionalci, uvijek možete biti sigurni da će vaši proizvodi biti pouzdano obrađeni.

Nebrojene mogućnosti



Meso

DRY AGER® hladnjak za suho dozrijevanje može obaviti mnogo toga, ali njegova je bit u oplemenjivanju mesa. Kod suhog dozrijevanja, na kraju se morate nositi sa svakim komadom mesa pojedinačno. Srećom, imamo jednostavno rješenje: našu tehnologiju Smart-Aging®. Uz sofistickirane programe lako ćete se nositi s govedinom, svinjetinom, divljači, janjetinom ili kozletinom jednostavnim dodir tipke – ovisno o mesnom rasjeku i željenom intenzitetu okusa. Odaberite svoj program dozrijevanja i od tada se sve svodi na to da ostanete smireni i strpljivo čekate.

Kobasice i salame

Kada je riječ o kobasicama, možete se u potpunosti osloniti na našu DRY AGER® vitrinu za suho dozrijevanje. Jer je na visini zadatka. Od kobasica do milanske salame – može sve. Naravno, i dalje ćete trebati stroj za mljevenje mesa i punilicu za kobasice kako biste izradili kobasice, ali ostalo je lako uz našu "Bibliju suhog dozrijevanja" i SmartAging®. Upute korak po korak i recepti objašnjavaju sve što trebate znati o pripremi i začinima. A DRY AGER® vitrina za suho dozrijevanje radi ostalo. Još jednom, sve što vam preostaje je čekanje.

Šunka

Vrijeme, začin i pravilni parametri dozrijevanja pretvaraju komad mesa u traženi suhomesnati specijalitet. Ali sušeno meso također je traženo više nego ikad. Savršeno usklađene mješavine začina možete pronaći na DRY AGER®-u, a tehnologija SmartAging® pobrinut će se za prave parametre umjesto vas na pritisak tipke. Od začinjene švarcvaldske šunke do izdašne slanine. Time se proizvodnja šunke pretvara iz nečega što izaziva nervozu u test strpljenja.

Perad

Definitivno najbolji način da perad dosegne vrhunac okusa. Meso osjetljivo na mikrobe bit će u vitrini DRY AGER® Premium S na sigurnom. Zahvaljujući višestupanjskom sustavu sterilizacije, možete spokojno svjedočiti transformaciji u pravu deliciju. Bilo da imate piletinu, patku ili fazana, u "Bibliju suhog dozrijevanja" pronaći ćete sve informacije koje su vam potrebne za idealnu pripremu i prikladne SmartAging® programe dozrijevanja. Toliko je jednostavno!

Na dodir tipke spreman za sve



Riba

Suho dozrijevanje ribe smatra se vrhunskom disciplinom, jer postoji tanka linija između savršenog rezultata ili nejestivog proizvoda. Rezultat su neočekivani okusi u rasponu od marcipana do maslaca. Još jedan plus: rok trajanja cijele ribe produžen je do 10 dana, što štedi novac. Osjećate li se kao riba na suhom kad je u pitanju suho dozrijevanje ribe? To nije razlog za brigu. Uz Smart-Aging® su u uređaju zajamčeni odgovarajući uvjeti dozrijevanja. Objesite ribu na kuke, odaberite jedan od odgovarajućih programa dozrijevanja i čekajte - et voilà!

Sir

Radi se o vašem siru. Jer za izvanredan ukus treba vremena. Kako bi se stvorili idealni uvjeti za dozrijevanje sira, mora se regulirati vlažnost, temperatura i protok zraka. Zvuči kao posao za DRY AGER® hladnjak za suho dozrijevanje. Stoga kupite kolut mladog sira, odaberite program odležavanja i pustite da se savršeno oplemenjuje 3 – 4 tjedna. Samo ga trebate povremeno okrenuti i očetkati. Ili možete hladnjak za suho dozrijevanje DRY AGER® upotrijebiti kao "poklopac za sir" za mekane i polutvrde sireve!

Vino

Dok se odričete mesa, ribe i sličnog, jesu li vaša biljna alternativa vino i cigare? Savršeno odabir. U tim je fazama vaša vitrina za suho dozrijevanje DRY AGER® također je izvrsno prikladna kao vinska vitrina i/ili humidor. Budući da vino voli stalne temperature, a cigare trebaju vlažan zrak – oboje možete jednostavno regulirati hladnjakom za suho dozrijevanje DRY AGER® dodirom tipke! A nakon što završite razdoblje apstinencije, možete se odmah vratiti suhom dozrijevanju mesa, zahvaljujući jednostavnom čišćenju uređaja!

Posebni programi

Tjestenina se savršeno uklapa! No, sada je moguće vrlo lako sušiti i voće, povrće, začinsko bilje ili gljive posebnim SmartAging® programima. Velika prednost u odnosu na automatski dehidrator: u klimatskoj vitrini DRY AGER® se čak i velike količine suše iznimno nežno na nižim temperaturama nego što bi to inače bio slučaj. Ovaj je postupak također bez mikroba, što osigurava znatno dulji rok trajanja. Pravi program također može biti od ogromne koristi za skladištenje svježeg voća i povrća.



DRY AGER® Premium S hladnjaci za suho dozrijevanje – s tehnologijom *SmartAging®*.

Novi modeli DRY AGER® Premium S remek-djelo su inženjerstva i omogućuju vam da budete kreativniji nego ikad prije. Bezvremenski moderni dizajn izvana, a visoka preciznost i sofisticirana tehnologija iznutra. Kvaliteta proizvedena u Njemačkoj. Susret umijeća izrade i visoke tehnologije.

Vrhunsko rješenje iz DRY AGER®-a, vodeće svjetske marke hladnjaka za dozrijevanje mesa, šunki, kobasica i salama, ribe i sira ili za izlaganje vina.

Uz kombinaciju tehnologije SmartAging – uspješnog dozrijevanja pritiskom tipke, "Biblje suhog dozrijevanja" i mješavine začina DRY AGER®, bezbrojne specijalitete od šunke i salame iz cijelog svijeta sada možete lako napraviti kod kuće. To je savršeno suho dozrijevanje s jamstvom uspjeha!

Tako imate sve što vam je potrebno za nevjerojatno iskustvo okusa. Zahvaljujući tehnologiji SmartAging®, mogućnosti su gotovo beskrajne.



DX 500 Premium S

*Tako kompaktan.
Jednako
sposoban
kao i veliki.*

Maleni uređaj iz DRY AGER®-a postaje velik s novom tehnologijom SmartAging®. Savršeno se integrira u vašu kuhinju ili prodajni prostor i zadovoljava apetit gostiju i kupaca za savršeno odležanom hranom. Ovaj kompaktan uređaj može biti samostojeći ili integrirana u zid, kod kuće ili na poslu.

Nevjerojatna fleksibilnost. Na primjer, u uređaju može na doziranju biti do 20 kg mesa odjednom. Uz standardne police, kao i opcionalnu vješalicu od nehrđajućeg čelika, ili čak praktične police za mesne proizvode, DRY AGER® DX 500 Premium S spremjan je za cijeli spektar prehrambenih proizvoda.



Osim nehrđajućeg čelika,
sada je dostupan i u
crnoj boji.

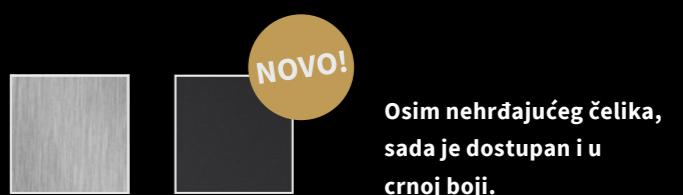


DX 1000 Premium S

*Više prostora
za dobar okus.
S najboljom
kvalitetom.*

Toliko veliki da možete biti kreativni. Bilo da se radi o kobasicama i salamama, mesu, siru, šunki ili čemu drugom, zahvaljujući tehnologiji SmartAging® možete ih držati na dozrijevanju kao profesionalac. Bilo kao samostojeći uređaj ili ugrađen u zid, pravi je mamač u svakom prodajnom prostoru, restoranu, mesnici, hotelu ili prostoru za hobije, s apsolutnom dodanom vrijednošću.

Maksimalna fleksibilnost. Uključena vješalica od nehrđajućeg čelika i optionalne police za meso i suhomesnate proizvode omogućuju sušenje do 100 kg hrane odjednom. Međutim, s uređajem DRY AGER® DX 1000 Premium S, ciklus dozrijevanja se zaista isplati. DRY AGER® DX 1000 Premium S zahtijeva samo 2 mjeseca uporabe kako bi se u potpunosti isplatio, potpuno napunjen (mesom) i sa po 4 tjedna odležavanja.



Osim nehrđajućeg čelika,
sada je dostupan i u
crnoj boji.

Sofisticirana tehnologija, moderan dizajn, uvjerljiva kvaliteta.



Pametna tehnologija

Nova generacija vitrina za dozrijevanje DRY AGER® jamči vam jedinstvene rezultate dozrijevanja, jednostavno i lako uz SmartAging®. Hrana koja odležava posebno je vrijedna i osjetljiva. Dakle, naravno, ne želite pogriješiti. Te su brige sada gotove. Zahvaljujući integriranoj SmartAging® tehnologiji, suho dozrijevanje sada je lakše i sigurnije nego ikad prije! Jer sada možete biti sigurni da imate pri ruci odgovarajuće parametre za postupak suhog dozrijevanja bilo koje hrane: pritiskom na tipku. Od govedine, svinjetine, divljači, peradi, šunke, kobasicu, ribe, sira i vina do tjestenine i začinskog bilja.



Precizni parametri

Precizno kao švicarski sat, samo iz Njemačke. Inteligentno upravljanje Premium S modelima omogućuje elektroničko upravljanje temperaturama od 0 do +30 °C kao i vrijednostima vlažnosti između 40 i 90 % u svakom trenutku. I sve to bez priključka/spremnika za vodu, zahvaljujući tehnologiji HumiControl®. Ili potpuno automatski sa SmartAging® programima ili podešen u ručnom načinu rada. Vi odlučujete.



Sofisticirani izgled

Sve komponente serije DRY AGER® Premium S ne samo da izgledaju dobro, već su pažljivo promišljene do najsitnijih detalja. Unutarnji spremnik ima sofisticirani dizajn koji olakšava čišćenje i sprječava stvaranje prljavštine u kutovima. Donja je površina nagnuta unatrag za pouzdano prikljanje tekućina. Ugrađene letvice omogućuju da posuda za sol leži sigurno i lagano podignuta. Sadržaj DRY AGER® hladnjaka za suho dozrijevanje savršeno je osvijetljen trima DX LED Premium svjetlosnim trakama ugrađenim u obje bočne stijenke i u gornji dio modela DX 1000. Na DX 1000 Premium S, intenzitet svjetla može se čak i kontinuirano podešavati.



Apsolutna čistoća

Nema opasnosti od opasnih bakterija i mikroba. DRY AGER® Premium S linija jedina je serija hladnjaka na svijetu koja ima postupak dozrijevanja s aktivnom UVC sterilizacijskom kutijom koja u potpunosti sterilizira cijelu zračnu masu u vitrinu za dozrijevanje jednom u minuti, u kombinaciji s filtrom s aktivnim ugljenom koji pročišćava dolazni zrak. Osim toga, integrirani program SmartAging® predčišćenja osigurava savršene početne higijenske uvjete nakon svakog ciklusa dozrijevanja. Uz to, sigurno ćete biti spremni za sljedeću seriju.



Minimalni gubitak težine

Što kažete na još malo? Naravno da možemo, a činimo to s novom serijom DRY AGER® Premium S. Govede meso gubi samo oko 7-8% težine nakon 4 tjedna dozrijevanja na kosti i oko 12% nakon 6 tjedana. Te su vrijednosti nenadmašne i štede vam novac.



Rasvjeta i ugodaj

Opcionalni sustav DX-LED Salt Wall System čini vašu DRY AGER® vitrinu za suho dozrijevanje još živopisnijom i prikazuje vašu robu u još boljem svjetlu. Uz varljivi dojam prave soli, LED zid moguće je podesiti na deset različitih boja, a također omogućuje uključenje shema boja u vitrinu za dozrijevanje. Sustav se može naručiti unaprijed ugrađen ili kao komplet za naknadnu ugradnju.



DRY AGER



Tehnički podaci u usporedbi

DX 500 Premium S

DX 1000 Premium S

BROJ ARTIKLA	DX0500PS	DX1000PS
MAKSIMALNO OPTEREĆENJE	za do 20 kg mesa	za do 100 kg mesa
KUĆIŠTE	mat crna, s praškastim premazom	Nehrđajući čelik
VRATA	Nehrđajući čelik	Nehrđajući čelik
NOVO!	Osim nehrđajućeg čelika, sada je dostupan i u crnoj boji.	
UNUTRAŠNJE DIMENZIJE	71,2 x 49,0 x 43,7 cm	137,1 x 57,8 x 58,7 cm
VANJSKE DIMENZIJE	90,5 x 60,0 x 61,0 cm	165,0 x 70,0 x 74,2 cm
BRUTO/NETO SADRŽAJ	155 / 134 l	495 / 435 l
PRAZNA MASA	približno 48 kg	približno 88 kg
SMARTAGING®	Da	Da
RASPON REGULACIJE TEMP.	od 0 °C do +30 °C	od 0 °C do +30 °C
HUMICONTROL®	od 40 % do 90 %	od 40 % do 90 %
DX AIRREG®	Da	Da
UNUTARNJA RASVJETA	DX LED Premium rasvjetna traka	DX LED Premium rasvjetna traka – kontinuirano prigušiva
POTROŠNJA ENERGIJE	~1,0 kWh / 24 h	~1,8 kWh / 24 h
STRUJNI PRIKLJUČAK	220–240V / 2A / 50Hz Za SAD su naši uređaji također dostupni u varijanti s 115 V / 60 Hz	220–240V / 2A / 50Hz Za SAD su naši uređaji također dostupni u varijanti s 115V / 60Hz



DRY AGER® DX 1000 Premium S zahtijeva samo 2 mjeseca uporabe kako bi se u potpunosti isplatio, potpuno napunjen (mesom) i sa po 4 tjedna odležavanja.

Koristan pribor za vitrinu za suho dozrijevanje



Polica

U veliku vitrinu za suho dozrijevanje DRY AGER® moguće je umetnuti do pet ovih polica. Koriste se za dozrijevanje u vodoravnom položaju ili za skladištenje odrezaka i kobasica ili salama.



Vješalica

Vješalica od punog nehrđajućeg čelika, za vješanje opreme u uređaju. Moguće su do dvije vješalice po visini umetanja.



Plitka polica

Ovo pametno rješenje za punjenje vitrine za suho dozrijevanje DRY AGER® kombinacija je položaja vješanja i ležanja. Na primjer, iza ove rešetkaste police još uvijek stane cijeli komad govedjih leđa obiješen na S-kuku.



Polica za kobasice i šunku

Za optimalno vješanje i dozrijevanje kobasica i šunki. Može se koristiti s obje strane: za pričvršćivanje kolutova kobasica ili vješanje parova kobasica.



Posuda za sol i komplet blokova soli

Za intenzivniji okus tijekom postupka dozrijevanja i kao pomoć za optimalnu regulaciju vlažnosti u DRY AGER®-u. Prirodni Saltair® solni blokovi + posuda za sol izrađena od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika.



Posebno sredstvo za čišćenje

Čistoća i higijena najvažniji su preduvjeti za uspješno suho dozrijevanje. Ovaj koncentrat za ekološko čišćenje istovremeno uklanja prljavštinu i mirise te dezinficira.



Etikete za označavanje mesa

Ove praktične etikete za višekratnu uporabu nisu korisne samo za profesionalnu prezentaciju komada mesa, već također pomažu organizirati mješovite zalihe u vašem uređaju kod kuće.



Nosivi ormarić

Za savršeno postavljanje uređaja DRY AGER® DX 500 u visini očiju. Ladica s mekim zatvaranjem, srednja polica, nožice podešive po visini.



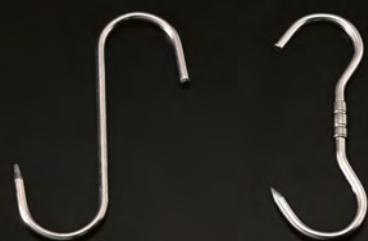
Display Podium (Podest)

Pogledaj me u oči, malena. Savršeno rješenje za suho dozrijevanje u razini očiju, za DX 1000 Premium S. Dopadljivi nosivi ormarić s ladicom sada je dostupan i za manji DX 500 Premium S.



DX-LED sustav slane stijenke

Neka zabava počne! S ovim jedinstvenim priborom možete još više individualizirati svoj uređaj. Stražnja ploča oponaša izgled pravog zida od soli. Daljinskim upravljačem možete podešiti više od 10 različitih boja svjetla.



S-kuke i okretne kuke

Od punog nehrđajućeg čelika. Zakretno djelovanje pojednostavljuje uporabu kuka.



Područje primjene
Restoran/hotel

*Tako dobar da
professionalci
ponovno
priželjkuju
postati
amateri.*

Uštedite vrijeme i pritom izgledajte dobro – to je ono što DRY AGER® vitrina za suho dozrijevanje može učiniti za vas u vašem restoranu. Budući da uređaj radi samostalno, a postupci dozrijevanja teku kontinuirano i optimalno, vi i vaši zaposlenici možete posvetiti punu pozornost svojim gostima.

S vitrinom za suho dozrijevanje DRY AGER® svojim kupcima nudite ne samo kulinarsku poslasticu, već i jedinstven vizualni doživljaj. Odležavajte i pohranjujte meso, šunku, sir ili vinske specijalitete pred gostima. To povećava prodaju i sigurno će biti tema razgovora. Gdje još gosti mogu odabrati svoj omiljeni komad mesa na tako atraktivan način?







DRY AGED BEEF



Područje primjene
Mesnice/maloprodaja

Ponudite svojim kupcima nešto novo što je dozrijevalo već duže vrijeme.

Proširite svoju ponudu proizvoda hranom koja odležava u kući. Nije važno želite li kao mesar ponuditi zahtjevnim kupcima suho dozrelo govedinu ili domaće specijalitete od salame i šunke. Ili možda želite dodati novu notu svom assortimanu sira – s uređajem za suho dozrijevanje DRY AGER® imate pravi alat za to.

Štedite vrijeme i živce jer su skupi proizvodi zaista vrijedni. To je zato što ćete uvjek dobiti najbolje moguće rezultate uz dosljedno visoku kvalitetu, a također možete predstaviti DRY AGER® hladnjak za suho dozrijevanje na jedinstven i privlačan način. S oplemenjenim proizvodima svojim kupcima nudite atraktivan dodatak svom assortimanu proizvoda, što vam otvara novi prodajni potencijal.



Područje primjene
Kod kuće

Kod kuće su sve dobre stvari suhe.

Budući da vam je stalo do onoga što jedete, uz novu generaciju vitrina za suho dozrijevanje DRY AGER® možete lako opremiti svoju hranu. S rezultatima koji impresioniraju čak i profesionalce. Nema više rizika od uništavanja vrijednih komada mesa zbog pogrešaka u radu — zahvaljujući savršeno koordiniranim programima dozrijevanja, meso, kobasice, sir i još mnogo toga uvijek će ispasti apsolutno savršeni.

DRY AGER® hladnjak za suho dozrijevanje također podržava održivo življenje. Jer tako uvijek možete izvući najbolje iz vrijedne hrane, u vlastitom domu. Bez dugih opskrbnih lanaca, ali transparentnog podrijetla.





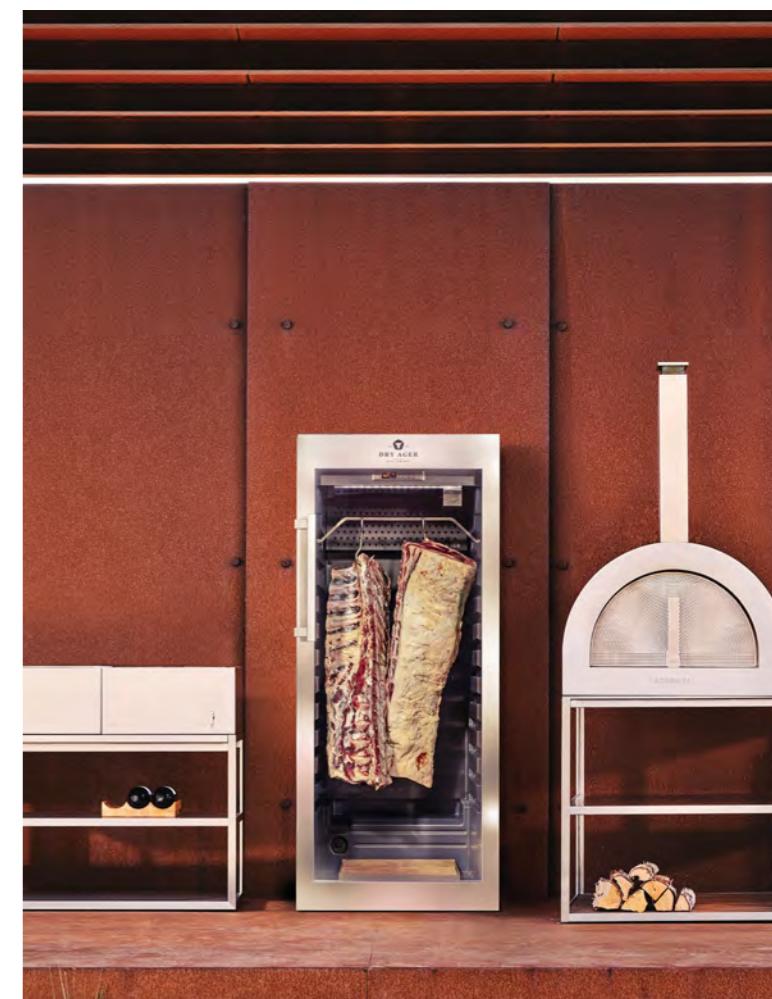


Područje primjene
Vani

Zadovoljstvo pod otvorenim nebom.

Iskoristite sve prednosti lijepog vremena, sjedite zajedno s prijateljima i obitelji, nazdravite hladnim pićima dok uživate u savršeno pečenom odresku s roštilja – poput malog komada odmora kod kuće u vlastitom vrtu. Još je ugodnije kada se priprema hrane odvija na svježem zraku po lijepom vremenu. DRY AGER® vitrina za suho dozrijevanje savršen je dodatak vašoj vanjskoj kuhinji. Na taj se način kompletne pripreme za roštilj mogu premjestiti van. Svojim gostima nudite ne samo vizualnu posebnost na terasi, već i mogućnost odabira komada mesa izravno u vitrini za suho dozrijevanje.







**"DRY AGER®
hladnjak za suho
dozrijevanje jedini je
način da naše meso
bude još bolje."**

Ludwig Maurer
Stručnjak za meso i suho dozrijevanje

**"Koristim samo
uređaje u koje sam
potpuno uvjeren, a to je
100 % slučaj s vitrinom
za dozrijevanje
DRY AGER®"**

Tim Mälzer
Poznati TV kuhar i autor

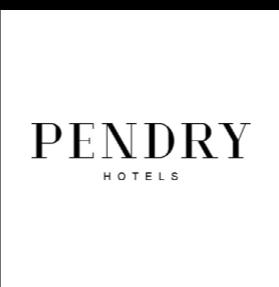


**"Može biti samo
jedno meso:
govedina, suho dozrijevana.
Stoga može biti
samo jedan hladnjak:
naš DRY AGER®.
Za dom, zauvijek, za vas!"**

BEEF! časopis
Časopis o mesu br. 1 u Njemačkoj



Mali izbor naših cijenjenih kupaca



DRY AGER® komore

Think Big!

Komore za suho dozrijevanje jedinstvenog dizajna

Velike točno onoliko koliko vam je potrebno. Komore za suho dozrijevanje pretvaraju vaš prodajni prostor u prostoriju za doživljaj suhog dozrijevanja. Kako bi se postigao taj cilj, vaša komora za suho dozrijevanje planira se korak po korak zajedno sa stručnjakom iz tvrtke DRY AGER® i prilagođava se vašim potrebama. Svaka komora za suho dozrijevanje opremljena je patentiranim tehnologijama suhog dozrijevanja, kao što su HumiControl® i DX AirReg® te standardno dolazi s UVC sterilacijskom jedinicom. Veličina, oblik, materijal za izradu, boja, dizajn interijera, instalacije sustava hlađenja, rasvjeta i još mnogo toga. Na taj način stvarate vrhunsko iskustvo kupnje za svoje kupce.

Komore za suho dozrijevanje fleksibilno se prilagođavaju uvjetima na vašoj lokaciji. Fleksibilan dizajn površina osigurava da se komore za suho dozrijevanje također uklapaju u vašu shemu boja. Možete slobodno postaviti staklene stranice i koristiti prilagođene podne obloge. Tri različita sustava za pohranu jamče idealan protok zraka i osiguravaju optimalne rezultate suhog dozrijevanja. Osim toga, u komori za dozrijevanje možete prilagoditi rasvjetu kako bi savršeno odgovarala vašim proizvodima.



DRY AGER® proizvodne jedinice za suho dozrijevanje mesa

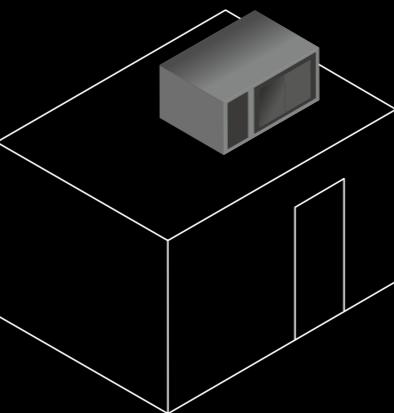
Suho dozrijevanje u velikim količinama – jednostavna nadogradnja



Tehnički potpuno opremljena komora za suho dozrijevanje, u samo nekoliko jednostavnih koraka. Posebno je korisno ako želite nadograditi postojeću komoru. Proizvodne jedinice za suho dozrijevanje DRY AGER® smještaju se na vrh vaše rashladne komore kao rješenje za strop spremno za priključak ili integrirane u vašu rashladnu infrastrukturu kao Split jedinica. Za vas to znači absolutnu fleksibilnost s punom funkcionalnošću suhog dozrijevanja. HumiControl®, DX AirReg® i integrirani UVC sterilizacijski sustav osiguravaju optimalnu mikroklimu za odležavanje mesa, kobasica, šunke,

sira ili ribe. Zahvaljujući ovoj tehnologiji, moguće je pohraniti profesionalno i svu drugu hranu ili proizvode koji zahtijevaju posebnu klimu.

Za one koji žele fizički odvojiti vanjsku jedinicu od isparivača u komori zbog nedostatka prostora, izgubljene topline ili buke, Split sustav ili sustav isparivača imaju sve mogućnosti. Sustavi su individualno prilagođeni vašim potrebama i za gotovo sve veličine izvedbe.

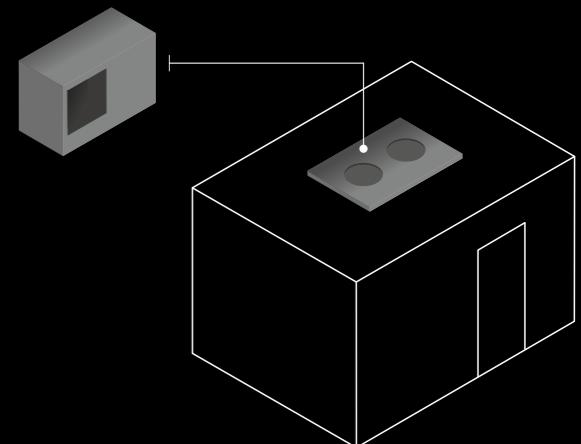


ALL-IN-ONE sustav

Kompresor, kondenzator, isparivač i tehnologija suhog dozrijevanja u jednoj jedinici kao kompaktno, priključno stropno rješenje. Proizvodna jedinica za suho dozrijevanje postavlja se u stropni izrez u vašoj komori i spremna je za rad! Uključite je i vaša komora je potpuno opremljena komora za suho dozrijevanje.

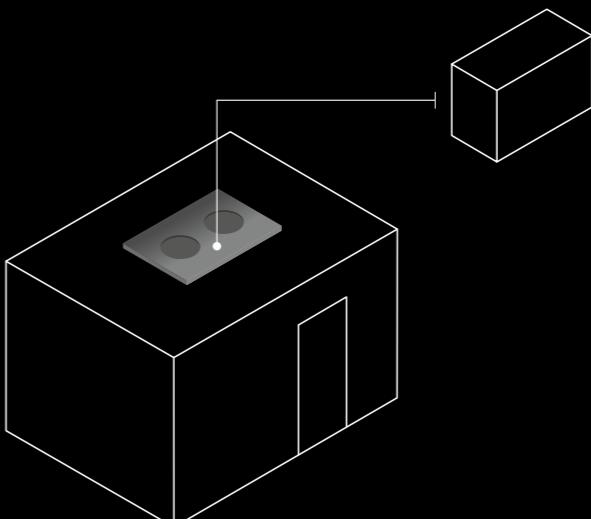
Trenutačno su dostupna tri razreda performansi za različite zapremnine prostorija:

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



SPLIT sustav

Vanjska jedinica i isparivač su fizički odvojeni. Split sustav koristi se u slučajevima kad je prostor iznad vaše rashladne komore ograničen. Također i kada želite izbjegći previše izgubljene topline ili buke u prostoriji. Kompresor i kondenzator ugrađeni su u vanjsku jedinicu koju je moguće fleksibilno postaviti dalje od rashladne komore u vašoj infrastrukturi. Cijeli sustav povezan je s jedinicom isparivača koja se nalazi u vašoj postojećoj rashladnoj komori i sadrži sve tehnologije suhog dozrijevanja.



Sustav s ISPARIVAČEM

Sustav s isparivačem ima smisla za vas ako želite nadograditi postojeći rashladni sustav i rashladnu komoru tehnologijom suhog dozrijevanja. Isparivač DRY AGER® postavljen je u vašu rashladnu komoru i izravno povezan s vašom postojećom vanjskom jedinicom ili rashladnim sustavom. Cijelim sustavom upravlja se putem neovisne upravljačke jedinice.





Vjerujemo u: *Bibliju suhog dozrijevanja.*

Biblija suhog dozrijevanja pretvorit će vas u profesionalca, a stručnjake za meso učinit će još kreativnijima. Na 336 stranica, uvezanih u fino platno, saznat ćete sve o oplemenjivanju mesa, peradi, šunki, kobasica, sira, pa čak i ribe, iz obične hrane u vrhunske delicije u DRY AGER® hladnjaku za suho dozrijevanje.

Naučit ćete sve što trebate znati o suhom dozrijevanju i oplemenjivanju. Ova knjiga objašnjava povijest i današnju praksu suhog dozrijevanja do posljednjeg detalja, uključujući i znanstvene aspekte. Na zapanjujućim fotografijama prikazuje stotine primjera oplemenjivanja mesa, proizvodnju svjetski poznatih šunki i salama, odležavanje sira i oplemenjivanje ribe. Uz detaljne informacije i konkretnе preporuke, svoje uspjehe u suhom dozrijevanju možete pretvoriti u kulinarska remek-djela uz brojne recepte poznatih kuhara.



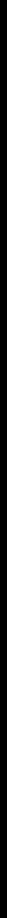
336 stranica beskrajnjog nadahnuća

Po prvi put u svijetu, svi važni aspekti ove teme sažeti su u nevjerojatnim detaljima. U knjizi Biblija suhog dozrijevanja naći ćete sveobuhvatne informacije, koncentriranu stručnost u oplemenjivanju, upute i iznenađujuća nadahnuća. Knjiga vas vodi korak po korak kroz cijeli proces suhog dozrijevanja u teoriji i praksi. Od odabira pravog mesa ili

druge hrane, do savršene pripreme sirovog proizvoda, upotrebe odgovarajućih alata, odabira pravog programa suhog dozrijevanja, do pripreme oplemenjenog proizvoda s ukusnim receptima za kuhanje. Nezaobilazna stvar za svakog ljubitelja suhog dozrijevanja: cijeli svijet deličija proizveden kod kuće.

Kratak pregled sadržaja knjige

S Biblijom suhog dozrijevanja postanite stručnjak za suho dozrijevanje



Praktični savjeti za DRY AGER®

"Biblija suhog dozrijevanja" pokazuje korak po korak kako se bez komplikiranja može oplemeniti govedina, janjetina i svinjetina ili čak cijela riba, napraviti šunku i salama te fermentirati sir. Uz Smart Aging® i DX TasteReg®, to je dječja igra!

Recepti za suho dozrijevanje

U glavnom poglavlju "Biblije suhog dozrijevanja" ne samo da ćete saznati kako se meso dozrijeva do savršenstva, već i kako napraviti visokokvalitetnu šunku, kobasicu, pa čak i riblje specijalitete. Svaki recept za suho dozrijevanje sadrži posebne preporučene postupke, vremena suhog dozrijevanja, SmartAging® programe suhog dozrijevanja i vrijedne savjete stručnjaka. Uz impresivne fotografije hrane.

Recepti za kuhanje

30 genijalnih recepata kuhara – posebno razvijenih za "Bibliju suhog dozrijevanja": mesni papa Ludwig "Lucki" Maurer, priatelj klasične francuske visoke kuhinje Harald Derfuss s Michelinovom zvjezdicom i berlinski avangardni kuhar Christoph Hauser pokazuju što je moguće s govedinom, svinjetinom, janjetinom, divljači, pa čak i iznutricama, uporabom DRY AGER® hladnjaka za suho dozrijevanje. Ilustrirano spektakularnim fotografijama ukusne hrane kakve još niste vidjeli.

Znanje o proizvodu

Suho dozrijevanje čini dobro meso boljim i pretvara vrlo dobro meso u vrhunsku deliciju. Kvaliteta sirovine ovisi o pasmini, spolu, uzgoju, hrani za životinje te dobi i uvjetima klanja. Veliki vodič za kupce, "Biblija suhog dozrijevanja", uputit će vas na najbolje sirovo meso za DRY AGER® hladnjak za suho dozrijevanje: gdje možete nabaviti idealno meso, koji su rasjeci najbolji, na koja pitanja bi vaš mesar trebao moći odgovoriti?

Znanost

Svatko tko je ikada jeo suho dozreli odrezak zna kakvog je okusa ovaj savršeni rezultat oplemenjivanja. Ovaj dojam čak se suprotstavlja znanstvenom ispitivanju. Dvojica najpoznatijih europskih istraživača mesa proučavali su suho dozrijevanje. Njihov zaključak: i sa znanstvenog stajališta suho dozrijevanje daleko je najbolja metoda za oplemenjivanje mesa do apsolutnog savršenstva. Pročitajte više u poglavljiju o znanosti.

Upute korak-po-korak

Jeste li ikada pripremali goveđu polovicu za suho dozrijevanje i, nakon razdoblja dozrijevanja, stručno je izrezali na prikladne odreske pilom za kosti i nožem za meso? Jeste li ikada sami napravili originalnu talijansku pancetu ili dozrijevali savršenu mađarsku salamu? S "Biblijom suhog dozrijevanja" to uopće nije problem. Bezbrojne fotografije korak po korak objašnjavaju najvažnije trikove u rukovanju oplemenjenom hranom i upravljanju vitrinom DRY AGER®.





DRY AGER® seminar *s Luckijem Maurerom*

Sadržaj tečaja

Suhoo dozrijevanje govedine

Saznajte više o proizvodnji i oplemenjivanju metodom suhog dozrijevanja. Uzajamno djelovanje temperature, vlage i tehnologije.

Rasjeci B & C

Govedi rasjek sačinjavaju više od tri razreda kvalitete. Razmatramo takozvane rasjeke B & C, prvakasne rasjeke mimo filea.

Rezanje cijele goveđe slabine

Savršena suho odležana goveđa slabina rezat će se kao njemački i američki rasjek. Što su točno porterhouse, T-bone i côte de bœuf?

Kušanje različitih stupnjeva suhog dozrijevanja i pasmina

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina itd. Kakvog su okusa različite pasmine goveda u različitim stupnjevima dozrijevanja i pripreme od Sous Vide do infracrvenog roštilja od 800°.

Savršen dodatak uz suho dozrijevanu govedinu

Mali izbor recepata za ukrašavanje savršenog odreska. Biljni maslac, chimichurris, salsa, mojo, umaci za roštilj i još mnogo toga.

Korisne informacije o egzotičnim pasminama

Upoznajte uzgoj najekskluzivnije pasmine goveda na svijetu i saznajte više o pasmini, genetici, uzgoju, križanjima i vlasnicima pasmina Wagyu i Black Angus.

Fokus na tehnologiju dozrijevanja

Stručnjaci za suho dozrijevanje iz tvrtke Landig & Lava uvijek su vam na raspolaganju kako bi odgovorili na sva vaša pitanja o proizvodima marke DRY AGER®.

Svi datumi su na webu na:
www.dry-ager.com

DRY AGER

Kuhinjski pribor



Tava za odreske

Zajamčeno najbolja tava za odreske u vašoj kuhinji. Koristite je za pečenje mesa i drugih namirnica, čak i na vrlo visokim temperaturama na svim vrstama štednjaka, pa čak i u pećnici. I poseban detalj: jedinstvena oznaka DRY AGER® na dnu posude.



Mlinac za papar

Susret dizajna i kvalitete. Drvo kanadskog crnog oraha u kombinaciji s kontinuirano podesivim keramičkim mlincem. Vjerovatno nije moguće pronaći bolje ili elegantnije rješenje za mljevenje papra.



Mesarska sjekirica

Uz nju ćete zajamčeno biti glavni u poslu. Neuništiva zahvaljujući oštroti deblijine 5 mm, ova sjekirica s ručkom od maslinovog drva učvršćenog zakovicama ostavlja dojam kvalitete.



Komplet noževa za rezanje mesa

Ovdje se koriste ručke od maslinovog drva učvršćene zakovicama i najbolji čelik. Počastite svoje posjetitelje ne samo najboljim mesom na svijetu, već i sa profinjenim stilom.



Pregača za roštilj i kuhinju

Pregače su inače neizostavna oprema kada je u pitanju priprema hrane, no nijedna se ne može usporediti s ovim elegantnim i visokokvalitetnim primjerkom. 100 % pamuk i prava koža u kombinaciji s praktičnim aplikacijama.



Komplet noževa za odreske

Vjerni motu "za moje dobre prijatelje" uvijek ćete hvaliti ovaj komplet noževa za odreske od 4 komada u posebnim prilikama. Tako i treba biti.



Magnetski držač za noževe

Ovo ručno izrađeno dizajnersko remek-djelo od orahovog drva izgleda jako dobro čak i bez noževa. Ali ima više smisla s noževima ili sjekiricama, koji će na njemu definitivno izgledati urednije.

Savršeno začinjeno.

Suhe mješavine začina DRY AGER®, savršeno prilagođene receptima iz Biblije suhog dozrijevanja, čine proizvodnju bezbrojnih specijaliteta od šunke i salame iz cijelog svijeta lakšom nego ikad.





DRY AGER® – tvrtka *s obiteljskom tradicijom*

Svaka ideja, svaki budući korak započinje vizijom.

Čak i kao šegrt, obiteljski čovjek Manfred Landig bio je poznat po tome što često nije bio zadovoljan stanjem stvari. Kao strastveni lovac i stručnjak za rashladne sustave, marljivo je radio na rješenjima za hlađenje i pakiranje hrane u svojim ranim godinama. Njegov je fokus bio posebno na mesu, u svim njegovim aspektima. Ova se specijalizacija kasnije isplatila kada je stečena iskustva primjenio kako bi revolucionirao suho dozrijevanje hrane.

Sinovi Manfreda Landiga, Christian i Aaron, još su od djetinjstva uključeni u izradu rashladne opreme u tvrtki svojih

roditelja. Nakon fakulteta, majstorske škole i stjecanja profesionalnih iskustava drugdje, braća su se konačno vratila 2012. godine, s jednim ciljem: revolucionirati postupak suhog dozrijevanja. Od tog trenutka više ih se ne može zaustaviti.

Christian i Aaron morali su krenuti od nule. Ne postoje pouzdani izvori o tome što je suho dozrijevanje ili što ono podrazumijeva. Nakon nekoliko godina istraživanja i razvoja, braća napokon uspijevaju dovršiti svoj hladnjak za suho dozrijevanje i predstaviti ga svijetu – 100 % Made in Germany. Reakcije su fenomenalne!

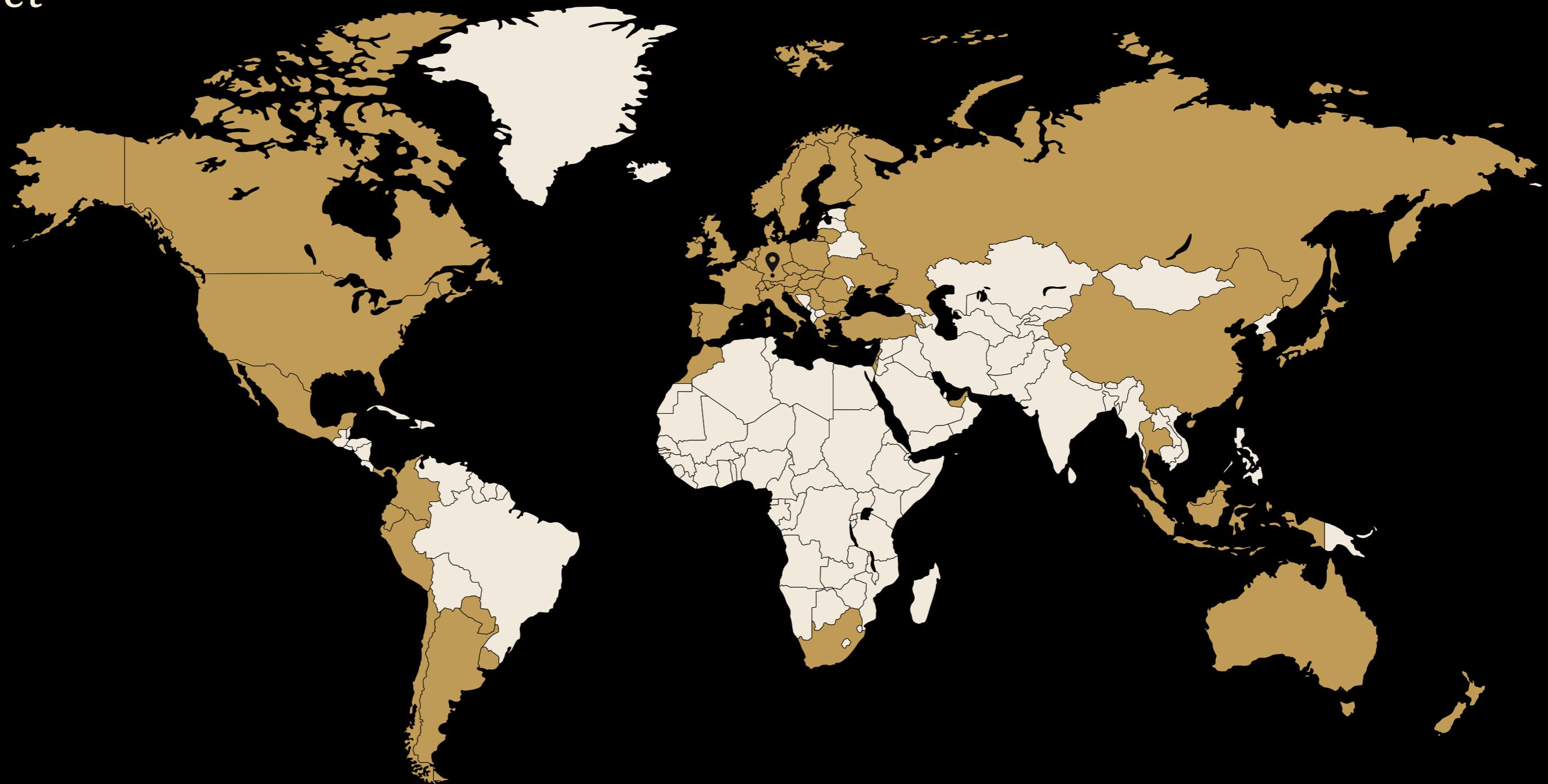
Nijedna dobra priča nikada nije započela sa salatom.



Proizvodi i rješenja braće Landig sada su dostupni u više od 60 zemalja s lokalnom prodajnom i servisnom mrežom. Tako je uz puno napornog rada, hrabrosti, strasti i predanosti, brend DRY AGER® uspio u nekoliko godina postati neprikosnoveni broj 1 na području profesionalnih rješenja za suho dozrijevanje. Na to su s pravom posebno ponosni.

Smjer za budućnost je postavljen. Danas Christian i Aaron vode tvrtku zajedno sa svojim mlađim bratom dr. Andreasom Landigom. Inače, već radimo na novim projektima okrenutim budućnosti. Tvrtka s obiteljskom tradicijom, smještena na jugu Njemačke, još uvijek ima svoj prijašnji proizvodni karakter. Ljudi koji vrijedno rade za svoje klijente i daju sve od sebe – svaki dan.

Iz Njemačke *u svijet*



No.1 **Svjetski
tehnološki lider**

60 Zemalja širom svijeta u koje isporučujemo

**100 % Kvaliteta
"Made in Germany"**

40 Godina
iskustva

Imate li nedoumicu ili pitanje?

Mi smo vam na usluzi.

Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufacture

Mackstraße 90

88348 Bad Saulgau

Njemačka

📞 +49 (0) 7581 90430

✉️ contact@dry-ager.com

🌐 www.dry-ager.com



HRVATSKA / Gemma B&D d.o.o.
10000 Zagreb, Prisavlje 2 (Bočarski dom)
Veleprodaja: tel.: +385 1 6196 446, 6195 604,
fax: +385 1 6195 581, e-mail: veleprodaja@gemma.hr
Tehnička služba:
tel/fax: +385 1 6195 582, e-mail: servis@gemma.hr
www.gemma.hr

BOSNA I HERCEGOVINA / Gemma BH d.o.o.
1000 Sarajevo, Džemala Bijedića 25c,
tel./fax: +387 33 407 935, 407 936
e-mail: info@gemma.ba
www.gemma.ba

Art. Nr. WD0096

