

EST.



2014

DRY AGER

THE ORIGINAL

DEUTSCH

Jetzt ist
mehr als
nur Beef
reif für uns.



Dry Aging

Auf dieses intensive Geschmackserlebnis lohnt es sich zu warten.

Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Fleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erreicht. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockenge-reifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma.

Zudem eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.

Eignet sich Rindfleisch am Besten für das Dry Aging? Dank der neu entwickelten SmartAging®-Technologie von DRY AGER® lassen sich nun unterschiedlichste Lebensmittel veredeln: Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Schinken, Wurst, Fisch, Käse, Wein, ja sogar Kräuter und Teigwaren. Die Möglichkeiten sind beinahe unendlich – überzeuge dich selbst!



So einfach war Dry Aging noch nie: Mit SmartAging®.

Auf Knopfdruck das perfekte Ergebnis.

Weil du nicht zittern, sondern reifen willst, verspricht dir die neue Generation der Reifeschränke Erfolg — ganz simpel. Jetzt ist mehr als nur Beef reif für uns. Durch SmartAging® lassen sich unterschiedlichste Lebensmittel veredeln. Und weil du natürlich keine Fehler machen willst, ist jetzt mit den Sorgen Schluss. Ab heute kannst du dir sicher sein, für den Reifevorgang eines jeden Lebensmittels die passenden Parameter zur Hand zu haben: auf Knopfdruck. Du wählst das passende Reifeprogramm über die neue Steuereinheit direkt am DRY AGER® Reifeschrank – und schon geht's los.

Die Dry Aging Bibel versorgt dich mit über 80 Reiferezepten, die auf die Reifeprogramme des DRY AGER® Reifeschrank ausgerichtet sind. Neben Fleisch, Fisch und vielen weiteren Köstlichkeiten lassen sich auch Schinken und Wurst im DRY AGER® Reifeschrank veredeln. Die neuen DRY AGER® Gewürzmischungen für Schinken und Wurst sorgen für den perfekten Geschmack.

In 6 Schritten zum *perfekten Ergebnis*

Was möchtest du reifen?

Dank der SmartAging® Technologie lassen sich unterschiedlichste Lebensmittel herstellen oder veredeln. Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Schinken, Wurst, Fisch, Käse, Wein, ja sogar Kräuter und Teigwaren. Die Möglichkeiten sind beinahe unendlich. Lass dich von der Dry Aging Bibel mit unzähligen Reiferezepten inspirieren oder wähle einfach deinen Lieblings-Cut.

Schritt für Schritt zu deiner Delikatesse.

Um Würste und Schinken zu reifen, müssen diese erst einmal hergestellt werden. Mit den praktischen Schritt-für-Schritt Anleitungen in der Dry Aging Bibel ist das kein Problem. Zutatenlisten, exakte Mengenangaben und einfach verständliche Arbeitsschritte bringen dich ganz einfach zum fertigen Rohprodukt. Bereit zur Reifung im DRY AGER® Reifeschrank.

Wie geschmacklich intensiv soll dein Ergebnis sein?

Zeit-, Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsparameter entscheiden neben der richtigen Luftführung über die geschmackliche Intensität des Reiferesultates. Du hast es in der Hand. Wähle dank DX TasteReg® zwischen drei Geschmacks-Kategorien „basic“, „intensiv“ und „intensiv +“, um deinen Gusto perfekt zu treffen.

Wähle dein passendes Reifeprogramm.

Basierend auf den vorangegangenen Entscheidungen startest du am DRY AGER® Reifeschrank das passende Reifeprogramm. Selbst für spezielle Anwendungen und komplexe Reifeprozesse mit unterschiedlichen, variierenden Reifephasen und Temperaturen ist immer ein passendes Programm verfügbar. Für das perfekte Ergebnis — immer auf den Punkt genau.

Alles, was Du noch machen musst, ist warten.

Der schwerste Schritt, mit Sicherheit. Mithilfe der SmartAging®-Technologie läuft jetzt alles wie von alleine. Dank durchdachter, von Profis entwickelter Programme, musst du dir keine permanenten Gedanken über den aktuellen Reifegrad und die dazugehörigen Parameter machen. Ganz schön smart!

Garantiert das perfekte Ergebnis.

Weniger Sorgen. Mehr Genießen. Das Ergebnis überzeugt durch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die sogar Gourmetgaumen überraschen wird. Nie war es einfacher, Lebensmittel zu reifen. Ein Knopfdruck zum besten Aging-Resultat.

Alle Vorteile auf einen Blick – SmartAging®



Total easy

Per Knopfdruck zum perfekten Ergebnis. Selbst Produkte, die du vorher noch nie gereift hast, sind jetzt kein Problem mehr. Mit der Dry Aging Bibel und SmartAging® wird es zum kulinarischen Kinderspiel.



Unglaublich flexibel

Wir haben an alles gedacht: Für jedes Lebensmittel das richtige Programm auf Knopfdruck. Dank sagenhafter Parameter-Bereichen und SmartAging® ist das Spektrum der Gaumenfreuden, die du reifen kannst, so groß wie noch nie. Bist du reif dafür?



Zuverlässig smart

Weil du nicht zittern, sondern reifen willst, verspricht dir die neue Generation der DRY AGER® Reifeschränke Erfolg — ganz simpel. Dank einer durchdachten, von Profis entwickelten Technologie kannst du dir jederzeit sicher sein, dass deine Lebensmittel zuverlässig veredelt werden.

Unzählige Möglichkeiten



Fleisch

Der DRY AGER® Reifeschrank kann vieles, aber die Veredelung von Fleisch ist sein Wesenskern. Beim Trockenreifen musst du schließlich auf jedes Stück Fleisch individuell eingehen. Zum Glück haben wir eine einfache Lösung: unsere SmartAging®-Technologie. Mit ausgeklügelten Programmen gelingen dir Rind, Schwein, Wild, Lamm oder Zicklein auf Knopfdruck — abhängig vom Cut und der gewünschten Geschmacksintensität. Wähle dein Reifeprogramm und von da an heißt es: Ruhe bewahren und geduldig abwarten!

Wurst

Wenn es um die Wurst geht, solltest du dich ganz unserem DRY AGER® Reifeschrank anvertrauen. Der kennt sich nämlich aus. Von Salsiccia bis Mailänder Salami – alles kein Problem. Klar, zur Wurstherstellung brauchst du noch einen Fleischwolf und Wurstfüller, aber der Rest ist mit unserer Dry Aging Bibel und SmartAging® kinderleicht. Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Rezepte erklären dir alles, was du über die Vorbereitung und das Würzen wissen musst. Und den Rest erledigt der DRY AGER® Reifeschrank. Dir bleibt wieder einmal nur das Warten übrig.

Schinken

Zeit, Gewürze und die richtigen Reifeparameter machen aus einem Stück Fleisch eine begehrte Schinkenspezialität. Aber auch Trockenfleisch ist gefragt denn je. Die perfekt abgestimmten Gewürzmischungen findest du bei DRY AGER® und die richtigen Parameter erledigt die Smart-Aging®-Technologie auf Knopfdruck für dich. Vom würzigen Schwarzwälder Schinken bis zum kräftigen Lardo. Da wird die Schinkenherstellung nicht zur Zitterpartie, sondern zur Geduldsprobe.

Geflügel

Mit Sicherheit die beste Art, deinem Geflügel zu wahren geschmacklichen Höhenflügen zu verhelfen. Das keimsensible Fleisch ist im DRY AGER® Premium S bestens aufgehoben. Dank mehrstufigem Entkeimungssystem kannst du mit ruhigem Gewissen, die Verwandlung zur absoluten Delikatesse erleben. Von Huhn und Ente bis Fasan. Im Buch Die Dry Aging Bibel findest du alle Hinweise zur idealen Vorbereitung und passende Smart-Aging®-Reifeprogramme. Ganz einfach!

Auf Knopfdruck bereit und auf alles eingestellt



Fisch

Trockenreifen von Fisch gilt als Königsdisziplin, denn der Grat zwischen perfektem Ergebnis und „nicht mehr verzehrfähig“ ist hauchdünn. Das Ergebnis sind ungeahnte Geschmacksnoten von Marzipan- bis Butteraroma. Ein weiterer Pluspunkt: Die Haltbarkeit ganzer Fische verlängert sich auf bis zu 10 Tage – das spart bares Geld. Du fühlst dich bisher wie ein Fisch auf dem Trockenen, wenn es um Fisch-Dry Aging geht? Kein Grund zur Sorge. Mit SmartAging® sind die richtigen Reifebedingungen im Gerät garantiert. Du hängst deinen Fisch ein, wählst eines der passenden Reifeprogramme und wartest — et voilà!



Käse

Das geht deinen Käse an. Denn außerordentlicher Geschmack braucht Zeit. Um ideale Bedingungen für einen reifenden Käse zu schaffen, müssen Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Luftdurchsatz kontrolliert werden. Klingt nach einem Fall für den Reifeschränk von DRY AGER®. Kauf dir also einen jungen Laib Käse, wähle das Reifeprogramm und lasse ihn über einen Zeitraum von 3-4 Wochen perfekt affinieren. Du musst ihn nur hin und wieder wenden und abbürsten. Oder du benutzt den DRY AGER® als „Käseglocke“ für Weich- und Schnittkäse!



Wein

Wenn du mal auf Fleisch, Fisch und Co. verzichtest, sind deine pflanzlichen Alternativen Wein und Zigarren? Trifft sich super. Dein DRY AGER® Reifeschränk eignet sich in diesen Phasen auch wunderbar als Weinschränk und/oder Humidor. Denn Wein liebt konstante Temperaturen und Zigarren brauchen feuchte Luft — beides regulierst du mit dem DRY AGER® Reifeschränk problemlos per Knopfdruck! Und wenn du die enthaltsame Fastenzeit überstanden hast, kannst du dank leichter Reinigung sofort wieder mit der Trockenreifung von Fleisch, Fisch und Co. loslegen!



Sonderprogramme

Das Pasta gut rein! Aber auch Obst, Gemüse, Kräuter oder Pilze können jetzt ganz easy mit SmartAging® Sonderprogrammen schonend getrocknet werden. Der große Vorteil gegenüber einem Dörrautomaten: Im DRY AGER® Klimaschränk werden selbst große Mengen ausgesprochen schonend bei niedrigeren Temperaturen als sonst üblich getrocknet. Noch dazu keimfrei, was für eine erheblich längere Haltbarkeit sorgt. Auch die Lagerung von frischem Obst und Gemüse profitiert maximal mit dem richtigen Programm.



DRY AGER® Premium S Reifeschränke – mit SmartAging® Technologie.

Die neuen DRY AGER® Premium S Modelle sind ein Meisterwerk der Ingenieurskunst und lassen dich kreativer denn je arbeiten. Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Qualität, Made in Germany. Handwerk trifft High-Tech.

Die ultimative Lösung von DRY AGER® – der weltweit führenden Marke für Reifeschränke, um Fleisch, Schinken, Wurst, Fisch oder Käse zu veredeln und Wein ansprechend zu präsentieren.

Mit der Kombination aus SmartAging – dem gelingsicheren Reifen auf Knopfdruck – der Dry Aging Bibel und den DRY AGER® Gewürzmischungen lassen sich unzählige Schinken- und Salami-Spezialitäten aus aller Welt nun auch ganz einfach zu Hause selbst herstellen. Das ist Dry Aging in Perfektion mit Geling-Garantie!

Damit hast du alles, was du für ein unglaubliches Geschmackserlebnis brauchst. Die Möglichkeiten sind dank SmartAging® nahezu grenzenlos.



DX 500 Premium S

So kompakt. Kann so viel wie der Große.

Der Kleine von DRY AGER® kommt mit der neuen Smart-Aging®-Technologie groß raus. Er integriert sich perfekt in deiner Küche oder deinem Verkaufsbereich – und macht bei Gästen und Kunden Appetit auf perfekt gereifte Lebensmittel. Das kompakte Gerät lässt sich freistehend aufstellen oder in der Wand integrieren, ganz gleich ob Zuhause oder im Betrieb.

Höchste Flexibilität. So können beispielsweise bis zu 20 kg Fleisch im Gerät auf einmal gereift werden. Mit den serienmäßigen Einschieberosten, sowie dem optional erhältlichen Edelstahl-Gehänge oder auch den praktischen Wurstrostern, ist der DRY AGER® DX 500 Premium S bereit für das ganze Spektrum an Lebensmitteln.



NEU!

Neben Edelstahl ist das
Gerät jetzt auch in Tief-
schwarz lieferbar.

DX 1000 Premium S

Mehr Raum für guten Geschmack. Im besten Format.

So groß, dass du kreativ werden kannst. Ob Wurst, Fleisch, Käse, Schinken oder mehr: Du kannst jetzt dank SmartAging® reifen wie ein Profi. Freistehend oder in der Wand integriert, ist er in jedem Verkaufsraum, Restaurant, Metzgerei, Hotel oder Hobbyraum ein wahrer Hingucker, mit absolutem Mehrwert.

Maximale Flexibilität. Das mitgelieferte Edelstahl-Gehänge und die optional erhältlichen Einschieberoste ermöglichen dir bis zu 100 kg Lebensmittel auf einmal zu reifen. Mit dem DRY AGER® DX 1000 Premium S lohnt sich ein Reifezyklus aber mal so richtig. Nur zwei Monate Einsatz benötigt der DRY AGER® DX 1000 Premium S, um sich bei voller Beladung (Fleisch) und 4 Wochen Reifezeit komplett zu amortisieren.

NEU!

Neben Edelstahl ist das
Gerät jetzt auch in Tief-
schwarz lieferbar.

Durchdachte Technologie, modernes Design, Qualität die überzeugt.



Präzise Parameter

Präzise wie ein Schweizer Uhrwerk – nur eben aus Deutschland. Die intelligente Steuerung der Premium S Modelle ermöglicht Temperaturen von 0 bis +30 °C sowie Feuchtwerte zwischen 40 und 90 % stets elektronisch regelbar. Und das ganz ohne Wasseranschluss oder Wasserbehälter, dank HumiControl®. Entweder voll automatisch mit den SmartAging® Programmen oder im manuellen Modus selbst eingestellt. Du entscheidest.



Smarte Technologie

Die neue Generation des DRY AGER® Reifeschranks garantiert dir einzigartige Reifeergebnisse – ganz simpel mit SmartAging®. Lebensmittel, die gereift werden, sind besonders wertvoll und empfindlich. Deshalb willst du natürlich keine Fehler machen. Mit diesen Sorgen ist jetzt Schluss. Dank integrierter SmartAging®-Technologie ist Dry Aging jetzt so einfach und sicher wie noch nie! Denn jetzt kannst du dir sicher sein, für den Reifevorgang eines jeden Lebensmittels die passenden Parameter zur Hand zu haben: auf Knopfdruck. Von Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Fisch, Schinken, Wurst, Käse, Wein bis hin zu Pasta und Kräutern.



Durchdachte Optik

Alle Bestandteile der DRY AGER® Premium S Serie sehen nicht nur gut aus, sondern wurden bis ins kleinste Detail durchdacht. Der Innenbehälter besticht durch eine ausgeklügelte Formgebung, die eine Reinigung erleichtert und die Bildung von Schmutzecken verhindert. Die Bodenfläche fällt nach hinten ab, um Flüssigkeiten zuverlässig zu sammeln. Durch integrierte Lamellen sitzt die Salzwanne sicher und leicht erhöht. Drei DX LED Premium Lichtleisten, die beidseitig wandintegriert und beim Modell DX 1000 Premium S auch im Kopfbereich sitzen, wird der Inhalt des DRY AGER® Reifeschranks perfekt in Szene gesetzt. Beim DX 1000 Premium S ist die Lichtstärke sogar stufenlos dimmbar.



Absolute Reinheit

Keine Chance für gefährliche Bakterien und Keime. Die DRY AGER® Premium S Linie ist die weltweit einzige Reifekühlschrank-Serie mit einer aktiven UVC-Entkeimungsbox, die die gesamte Luftmasse im Reifeschrank 1x pro Minute vollständig entkeimt; in Kombination mit einem Aktivkohlefilter, der die einströmende Luft reinigt. Zusätzlich sorgt das integrierte SmartAging® Vorreinigungs-Programm nach jedem Reifezyklus für perfekte hygienische Ausgangsbedingungen. Damit bist du ganz sicher bereit für die nächste Beladung.



Geringer Gewichtsverlust

Darf es etwas mehr sein? Ja gerne und zwar bei der neuen DRY AGER® Premium S Serie. Rindfleisch liegt hier nach 4 Wochen Reifezeit am Knochen im Fleischreifeschrank bei gerade einmal ca. 7-8 % und nach 6 Wochen bei ca. 12 % Gewichtsverlust. Diese Werte suchen ihresgleichen und sparen dir bares Geld.



Licht und Emotion

Das optionale DX LED Salzwanne System lässt deinen DRY AGER® Fleischreifeschrank noch farbintensiver strahlen und setzt deine Ware noch besser in Szene. Die LED-Wand in täuschend echter Salz-Optik kann in zehn unterschiedlichen Farben eingestellt werden und lässt Farbkonzepte in den Reifeschrank mit aufnehmen. Dieses System (gesetzlich geschützt) kann bei beiden Modellen bereits vorinstalliert oder beim DX 1000 Premium S auch als Nachrüstsatz bestellt werden.



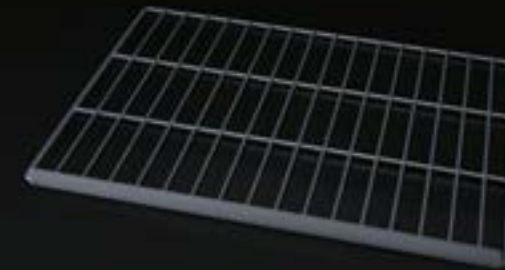


Technische Daten im Vergleich

	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
ARTIKELNUMMER	DX0500PS	DX1000PS
MAXIMALE BELADUNG	bis zu 20 kg Fleisch	bis zu 100 kg Fleisch
GEHÄUSE	matt schwarz, pulverbeschichtet	Edelstahl rostfrei
TÜRE	Edelstahl rostfrei	Edelstahl rostfrei
NEU! Neben Edelstahl sind die Modelle jetzt auch in Tiefschwarz lieferbar.		
INNENMASSE	71,2 x 49,0 x 43,7 cm	137,1 x 57,8 x 58,7 cm
AUSSENMASSE	90,5 x 60,0 x 61,0 cm	165,0 x 70,0 x 74,2 cm
BRUTTO-/ NETTOINHALT	155 / 134 l	495 / 435 l
LEERGEWICHT	ca. 48 kg	ca. 88 kg
SMARTAGING®	Ja	Ja
TEMPERATURBEREICH ELEKTRONISCH	von 0 °C bis +30 °C	von 0 °C bis +30 °C
HUMICONTROL®	von 40 % bis 90 %	von 40 % bis 90 %
DX AIRREG®	Ja	Ja
INNENBELEUCHTUNG	DX LED Premium Lichtleiste	DX LED Premium Lichtleiste – Stufenlos dimmbar
STROMVERBRAUCH	~1,0 kWh / 24 h	~1,8 kWh / 24 h
NETZANSCHLUSS	220–240 V / 2 A / 50 Hz Für die USA sind unsere Geräte auch in 115 V / 60 Hz verfügbar.	220–240 V / 2 A / 50 Hz Für die USA sind unsere Geräte auch in 115 V / 60 Hz verfügbar.

! Nur 2 Monate Einsatz benötigt der DRY AGER® DX 1000 Premium S, um sich bei voller Beladung (Fleisch) und 4 Wochen Reifezeit komplett zu amortisieren.

Nützliches Zubehör für deinen Reifeschränk



Einschieberost ganz

Bis zu fünf dieser Roste lassen sich in einen großen DRY AGER® Reifeschränk einschieben. Sie dienen zur liegenden Reifung oder Lagerung von Teilstücken und Würsten.



Gehänge

Stabiles Edelstahl-Gehänge zur hängenden Bestückung des DRY AGER®s. Pro Einschubhöhe sind bis zu zwei Gehänge möglich.



Einschieberost halb

Die Lösung, um den DRY AGER® Reifeschränk gemischt hängend und liegend zu bestücken. So passt z.B. hinter diesen halben Rost noch ein ganzer, am S-Haken aufgehängter Rinderrücken.



Wurstrost

Zum optimalen Abhängen und Reifen von Würsten und Schinken.



Salzblock-Set mit Salzwanne

Für ein noch intensiveres Reife-Aroma und optimaler Unterstützung der Luftfeuchteregulierung in deinem DRY AGER® Reifeschrank. Natürliche Saltair® Salzblöcke + Salzwanne aus hochwertigem Edelstahl.



Spezialreiniger

Sauberkeit und Hygiene sind die wichtigsten Voraussetzungen für gelungenes Dry Aging. Dieses ökologische Reinigungskonzentrat entfernt Schmutz und Gerüche und desinfiziert zugleich.



Etiketten zur Fleischbeschriftung

Nicht nur zur gewerblichen Präsentation des Fleisches sind diese praktischen, wiederverwendbaren Etiketten geeignet. Sie schaffen auch bei Mischbestückungen im privaten DRY AGER® Reifeschrank Ordnung.



Unterschrank

Zur perfekten Platzierung des DRY AGER® DX 500 auf Augenhöhe. Mit praktischer Soft-Close Schublade und Zwischenboden, sowie höhenverstellbaren Stellfüßen.



Untergestell

Schau mir in die Augen Kleines. Die perfekte Lösung für ein Dry Aging auf Augenhöhe, mit dem DX 1000 Premium S.



S-Haken und Drehhaken

Massiv, aus rostfreiem Edelstahl. Unverzichtbar bei der hängenden Reifung von nahezu jeder Art von Lebensmitteln.



DX-LED Salzwall System

Party on! Mit diesem einzigartigen Zubehör kannst du dein Gerät noch individueller in Szene setzen. Das Rückwand-Panel imitiert den Look einer echten Salzwall. Per Fernbedienung lassen sich mehr als 10 unterschiedliche Lichtfarben einstellen.



**Einsatzbereich
Restaurant / Hotel**

So gut, dass Profis gerne wieder Laien werden wollen.

Zeit sparen und dabei gut ausschauen – das kann der DRY AGER® Reifeschrank für dich in deinem Restaurant. Da das Gerät eigenständig arbeitet und die Reifeprozesse permanent optimal ablaufen, können du und deine Mitarbeiter sich voll und ganz um die Gäste kümmern.

Mit dem DRY AGER® Reifeschrank bietest du deinen Gästen nicht nur eine kulinarische Delikatesse, sondern auch ein optisches Highlight der Extraklasse. Fleisch-, Schinken-, Käse- oder Weinspezialitäten direkt vor den Augen deiner Gäste reifen und lagern: Das sorgt für Gesprächsstoff und höheren Umsatz. Denn wo kann sich der Gast sonst auf solch attraktive Weise sein Lieblingsstück Fleisch aussuchen?



DRY AGED BEEF



Einsatzbereich
Metzgerei/ Einzelhandel

*Biete deinen
Kunden etwas
Neues, das
ziemlich lang
gereift ist.*

Erweitere dein Produktportfolio durch hausgereifte Lebensmittel. Egal, ob du als Metzger anspruchsvollen Kunden Dry Aged Beef oder hausgemachte Salami- und Schinkenspezialitäten anbietest, oder du deinem Käsesortiment eine neue Note verleihen möchtest – mit dem DRY AGER® Reifeschrank hast du das passende Werkzeug dafür.

Du sparst Zeit und Nerven – da sich der teure Wareneinsatz wirklich lohnt. Denn das Ergebnis im DRY AGER® Reifeschrank wird immer von gleichbleibend hoher Qualität sein und zusätzlich noch einzigartig ansprechend präsentiert. Mit den veredelten Produkten bietest du deinen Kunden eine attraktive Sortimentsergänzung, wodurch sich für dich neue Umsatzpotenziale ergeben.



**Einsatzbereich
Zuhause**

Zuhause sind aller guten Dinge dry.

Weil dir wichtig ist, was du isst: Mit der neuen Generation der DRY AGER® Reifeschränke kannst du ganz einfach deine Lebensmittel veredeln. Mit Ergebnissen, die auch Profis überzeugen. Kein Risiko mehr durch Fehlbedienungen wertvolle Fleischstücke zu zerstören – dank den perfekt abgestimmten Reifeprogrammen gelingt dir Fleisch, Wurst, Käse und mehr immer absolut auf den Punkt.

Einen DRY AGER® Reifeschrank einzusetzen, bedeutet auch, Nachhaltigkeit zu leben. Denn so lässt sich aus wertvollen Lebensmitteln immer das Beste herausholen – bei dir Zuhause. Ganz ohne lange Lieferketten – dafür mit transparenter Herkunft.





**Einsatzbereich
Outdoor**

Genuss unter freiem Himmel.

Das schöne Wetter voll auskosten, mit Freunden und Familie zusammensitzen, mit kühlen Drinks anstoßen und dabei ein frisch gebratenes Steak vom Grill genießen – wie ein kleines Stück Urlaub zu Hause im eigenen Garten. Noch schöner wird es, wenn die Zubereitung der Lebensmittel bei herrlichem Wetter an der frischen Luft erfolgt.

Der DRY AGER® Reifeschrank bietet die perfekte Ergänzung für deine Outdoor Küche. So können die kompletten Grillvorbereitungen nach draußen verlegt werden. Du bietest deinen Gästen nicht nur ein optisches Highlight auf deiner Terrasse, sondern auch die Möglichkeit, ihr Stück Fleisch direkt am Reifeschrank auszusuchen.







**„Der DRY AGER®
Reifeschrank ist die
einzige Möglichkeit
unser Fleisch noch
besser zu machen.“**

Ludwig Maurer
Fleisch- und Dry Aging Experte

**„Ich setze nur
Geräte ein, von denen
ich voll überzeugt
bin und das ist
beim DRY AGER®
Reifeschrank
zu 100 % der Fall.“**

Tim Mälzer
Fernsehkoch, Unternehmer und Kochbuchautor



*„Es kann nur ein
Fleisch geben:
Rindfleisch, dry aged.
Und dafür kann es nur
einen Kühlschrank geben:
unseren DRY AGER®.
Für Zuhause,
für immer, für Sie!“*

BEEF! Magazin
Nr. 1 Fleisch Magazin in Deutschland



Eine kleine Auswahl unserer geschätzten Kunden

EDEKA



SOFITEL
LUXURY HOTELS



REWE



METRO



Marriott



PENDRY
HOTELS

COOPER'S
MEAT MARKET

SPAR 

coop

DRY AGER® Reifezellen

Think big! Begehbare Reifezellen im individuellen Design

Genau so groß, wie du es willst. Die begehbaren Reifezellen von DRY AGER® machen deinen Verkaufsbereich zum Erlebnis-Reiferaum. Um dieses Ziel zu erreichen, wird gemeinsam mit einem Experten von DRY AGER® deine Reifezelle Schritt für Schritt geplant und an deine Wünsche angepasst. Dabei ist jede Reifezelle mit den geschützten Dry Aging Technologien, wie HumiControl®, DX AirReg® und die UVC-Entkeimungseinheit serienmäßig ausgestattet. Individuell auf dich zugeschnitten sind Größe, Form, Material, Farbe, Innenraumeinrichtung, die Aufteilung des Kühlsystems, Beleuchtung und vieles mehr. Damit schaffst du für deine Kunden das ultimative Einkaufserlebnis.

Die Reifezellen von DRY AGER® passen sich flexibel auf deine Gegebenheiten vor Ort an. Durch die flexible Gestaltung der Oberflächen stellst du sicher, dass dieser Eyecatcher auch in dein Farbkonzept passt. Glasfenster können frei platziert und individuelle Bodenbeläge eingesetzt werden. Drei verschiedene Lagersysteme gewährleisten eine ideale Luftströmung und sorgen für ein optimales Dry Aging Ergebnis. Um deine Lebensmittel perfekt in Szene zu setzen, kannst du zudem die Beleuchtung in deiner Reifezelle optimal an deine Produkte anpassen.



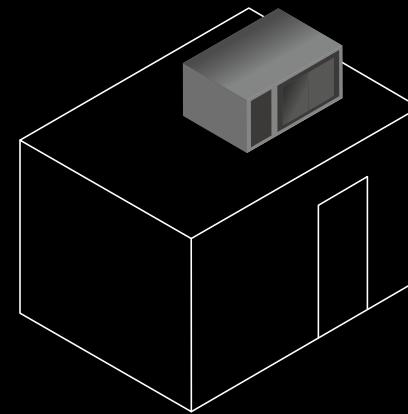
DRY AGER® Reifeaggregate

Dry Aging im großen Stil – zum Nachrüsten



Eine technisch voll ausgestattete Dry Aging-Reifekammer, in nur wenigen einfachen Schritten. Besonders praktisch, wenn du deine bestehende Zelle umrüsten willst. Die DRY AGER® Reifeaggregate werden als steckerfertige Deckenlösung auf deinen Kühlraum gesetzt oder als Split-Aggregat in deine Kühl-Infrastruktur integriert. Das bedeutet für dich absolute Flexibilität bei vollem Dry Aging-Funktionsumfang. HumiControl®, DX AirReg® und das integrierte UVC-Sterilisierungssystem sorgen für ein optimales Mikroklima für das Reifen von Fleisch, Fisch, Schinken, Wurst oder Käse.

Auch alle anderen Lebensmittel oder Produkte, die ein spezielles Klima benötigen, können dank dieser Technik professionell gelagert werden. Wer aus Gründen wie Platzmangel, Abwärme oder Geräuschentwicklung das Außengerät vom Verdampfer in der Zelle räumlich trennen möchte, hat mit dem Split-System oder dem Verdampfer-System alle Möglichkeiten. Dabei werden die Systeme individuell auf deine Bedürfnisse abgestimmt und das für nahezu alle Leistungsklassen.



ALL-IN-ONE System

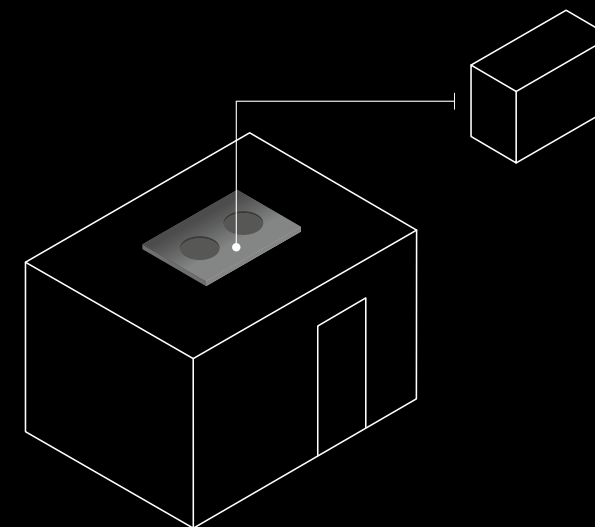
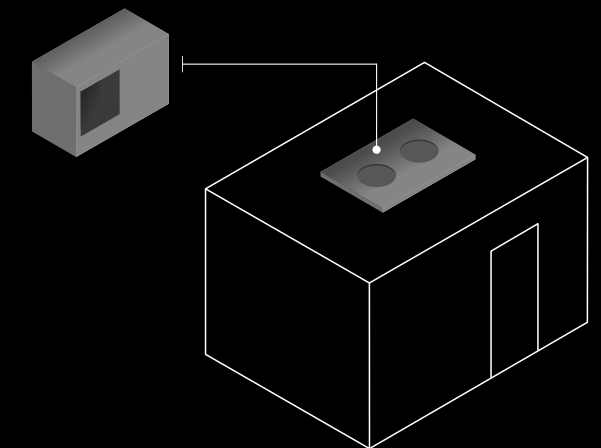
Kompressor, Verflüssiger, Verdampfer und Dry Aging Technologie in einem Gerät als kompakte, steckerfertige Deckenlösung. Das Reifeaggregat wird auf einen Deckenausschnitt in deiner Kühlzellendecke gesetzt, fertig! Einstecken und schon ist deine Kühlzelle eine vollwertige Dry Aging-Reifezelle.

Drei Leistungsklassen für unterschiedlich große Raumvolumen sind aktuell verfügbar:

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

SPLIT System

Außengerät und Verdampfer-Einheit sind räumlich getrennt. Das Split-System wird eingesetzt, wenn das Platzangebot über deiner Kühlzelle beschränkt ist. Aber auch dann, wenn zu viel Abwärme oder Geräuschentwicklung im Raum vermieden werden soll. Dabei ist der Kompressor und Verflüssiger integriert in einem Außengerät, das flexibel abseits der Kühlzelle in deiner Infrastruktur platzierbar ist. Verbunden ist das Ganze mit der Verdampfer-Einheit, die in deiner bestehenden Kühlzelle sitzt und alle Dry Aging Technologien enthält.



VERDAMPFER System

Das Verdampfer-System macht für dich dann Sinn, wenn du deine bestehende Kälteanlage und Kühlzelle mit der Dry Aging-Technologie nachrüsten möchtest. Dabei wird die DRY AGER® Verdampfer-Einheit in deiner Kühlzelle montiert und direkt mit deinem bestehenden Außengerät oder deiner Kälteanlage verbunden. Gesteuert wird das Ganze über eine eigenständige Steuereinheit.





Wir glauben daran: *Die Dry Aging Bibel.*

Die Dry Aging Bibel macht dich zum Profi – und Fleisch-Profis noch kreativer. Auf 336 Seiten, gebunden in edles Leinen, erfährst du alles rund um die Veredelung von Fleisch, Geflügel, Schinken, Wurst, Käse und sogar Fisch im DRY AGER® Reifeschrank – vom Lebensmittel zur Super-Delikatesse.

Du lernst alles kennen, was du bezüglich Trockenreifung und Veredelung wissen musst. Dieses Buch erklärt die Geschichte und heutige Praxis des Dry Aging bis ins letzte – auch wissenschaftliche – Detail. Es zeigt mit atemberaubenden Fotos Hunderte von Beispielen der Veredelung von Fleisch, der Herstellung von weltberühmten Schinken- und Salamisorten, Käsereifung und Fischveredelung. Mit detaillierten Informationen und konkreten Handlungsempfehlungen. Deine Reifeerfolge kannst du mit zahlreichen Kochrezepten bekannter Küchenchefs zu kulinarischen Höhepunkten zubereiten.



336 Seiten unendliche Inspiration

Weltweit erstmals wurden alle wichtigen Aspekte der Trockenreifung und Veredelung in einer unglaublichen Detailtiefe zusammengefasst. In der Dry Aging Bibel findest du allumfassende Informationen, geballtes Veredelungs-Know-How, Anleitungen und überraschende Inspirationen. Das Buch begleitet dich in Theorie und Praxis Schritt für Schritt durch den gesamten Dry Aging Prozess.

Von der Auswahl des richtigen Fleisches oder anderer Lebensmittel, über die perfekte Vorbereitung des Rohproduktes den Umgang mit dem passenden Werkzeug, die Auswahl des richtigen Reifeprogramms, bis hin zur Zubereitung des veredelten Produktes mit köstlichen Kochrezepten. Ein Must-Have für jeden Dry Aging Fan: Die ganze Welt der Feinkost, made@home.

Eine Übersicht der Buchinhalte

Mit der Dry Aging Bibel zum Reife-Profi werden



Warenkunde

Dry Aging macht gutes Fleisch besser und verwandelt sehr gutes Fleisch in eine Superdelikatesse. Die Qualität der Ausgangsware ist abhängig von Rasse, Geschlecht, Haltung, Futter, Schlachtag und Schlachtbedingungen. Der große Einkaufsführer der Dry Aging Bibel geleitet dich zu dem besten Roh-Fleisch für den DRY AGER® Reifeschrank: Wo gibt es das ideale Fleisch, welche Cuts eignen sich am besten, welche Fragen sollte dein Metzger beantworten können?

Wissenschaft

Jeder, der schon einmal ein Dry Aged Steak gegessen hat, weiß, wie perfekt das Resultat schmeckt. Dieser Eindruck hält sogar einer wissenschaftlichen Überprüfung stand. Zwei der renommiertesten Fleischforscher Europas haben sich mit dem Thema Dry Aging beschäftigt. Ihr Fazit: Auch aus wissenschaftlicher Sicht ist die Trockenreifung die mit Abstand beste Methode, um Fleisch zur absoluten Perfektion zu veredeln. Nachzulesen im Wissenschaftskapitel.

DRY AGER® Praxis

Die Dry Aging Bibel zeigt Schritt für Schritt, wie unkompliziert Fleisch von Rind, Lamm und Schwein oder sogar ganze Fische veredelt, Schinken und Salami hergestellt, sowie Käse affinert werden kann. Mit SmartAging® und DX TasteReg® ist das ein Kinderspiel!

Reiferezepte

Im Kernkapitel der Dry Aging Bibel erfährst du nicht nur wie Fleisch zur Perfektion gereift wird, sondern auch das Herstellen hochwertiger Schinken-, Wurst- und sogar Fisch-Spezialitäten lernst du kennen. In jedem Reiferezept findest du konkrete Handlungsempfehlungen, Reifezeiten, SmartAging®-Reifeprogramme und wertvolle Insider-Tipps. Begeleitet von eindrucksvollen Food-Fotografien.

Kochrezepte

30 geniale Chefrezepte – extra für die Dry Aging Bibel entwickelt: Fleischpapst Ludwig „Lucki“ Maurer, der mit einem Michelin-Stern gekrönte Freund klassisch französischer Haute Cuisine Harald Derfuß und der Berliner Avantgarde-Koch Christoph Hauser zeigen, was mit Rind, Schwein, Lamm, Wild und sogar Innereien aus dem DRY AGER® Reifeschrank alles möglich ist. Illustriert mit spektakulären, appetitanregenden Fotos, wie man sie noch nie gesehen hat.

Prozesse und Know-how

Alle wichtigen Fragen rund um die Trockenreifung im DRY AGER® Reifekühlschrank werden beantwortet: Was genau passiert in den Tiefen der Fleischfasern bei der Reifung? Warum werden Steaks & Co. beim Dry Aging in jeder Hinsicht so viel besser? Was muss ich beachten, um das beste Fleisch der Welt zu bekommen?

Schritt für Schritt Anleitungen

Schon mal eine Rinderhälfte für das Dry Aging vorbereitet und nach der Reifezeit fachmännisch mit Knochensäge und Fleischmesser in handliche Steaks portioniert? Eine Original italienische Pancetta hergestellt oder eine perfekte ungarische Salami selbst gewurstet und gereift? Mit der Dry Aging Bibel kein Problem – unzählige Fotos erklären Schritt für Schritt die wichtigsten Tricks im Umgang mit veredelten Lebensmitteln und der Bedienung des DRY AGER® Reifeschranks.





DRY AGER® Fleisch Seminar mit Lucki Maurer

Unsere Kursinhalte

Dry Aged Beef

Erfahre alles über die Herstellung und Veredelung mit der Dry Aging Methode. Das Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Technik.

B & C Cuts

Ein Rind besteht aus mehr als nur drei Edelteilen. Wir begeben uns auf die Suche nach den sogenannten B & C Cuts, den Premiumcuts abseits vom Filet.

Zerlegen eines Rinderrückens

Ein perfekt gereifter Rinderrücken wird zerlegt, als deutscher Zuschnitt und als Amicut. Was genau ist Porterhouse, T-Bone und Cote de Boeuf.

Querverkostung verschiedener Reifegrade und Rassen

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina, ... wie schmecken die verschiedenen Rinderrassen in diversen Reifegraden und Zubereitungsarten von Sous Vide bis hin zum 800° Grad Infrarotgrill.

Die perfekten Begleiter zu Dry Aged Beef

Eine kleine Auswahl an Rezepten zu den Begleitern für das perfekte Steak, Grillbutter, Chimichurri, Salsa, Mojo, BBQ Saucen und mehr.

Hofführung Schergengruber Wagyu

Hier bekommst du Einblicke in die Zucht der exklusivsten Rinderrasse der Welt und erfährst mehr über Rasse, Genetik, Züchtung, Kreuzung und Schergengruber Wagyu & Black Angus.

Reifetechniken im Fokus

Die Dry-Aging Experten von Landig & Lava sind stets mit vor Ort und beantworten alle Fragen rund um den DRY AGER® Reifeschrank.

Alle Termine online unter:
www.dry-ager.com

DRY AGER®

Küchen- Zubehör



Steakpfanne

Die garantiert beste Steakpfanne in deiner Küche. Setze sie ein für das Garen von Fleisch und anderen Lebensmitteln und das gerne auch bei sehr hohen Temperaturen auf allen Herdarten und sogar im Backofen. Und die Krönung: Das einzigartige DRY AGER® Branding am Boden der Pfanne.



Pfeffermühle

Design und Qualität treffen hier aufeinander. Kanadisches Schwarznussbaum-Holz gepaart mit einem stufenlos einstellbaren Keramikmahlwerk. Besser und stylisher kann man Pfeffer nicht mahlen.



Hackebeil

Damit bist du garantiert der Chef im Geschäft. Unverwundlich dank 5 mm starker Klinge hinterlässt dieses Beil mit genietetem Olivenholzgriff einen bleibenden Eindruck.



Tranchier-Messerset

Genietete Olivenholzgriffe und bester Stahl kommen hier zum Einsatz. Verwöhne deinen Besuch nicht nur mit dem besten Fleisch der Welt, serviere dieses auch mit Stil und Klasse.



BBQ & Küchenschürze

Schürzen gibt es wie Sand am Meer, glücklicherweise kommt keine davon an dieses stylische und hochwertige Exemplar heran. 100 % Baumwolle und Natur-Leder kombiniert mit praktischen Applikationen.



Steak-Messerset

Getreu dem Motto „für meine guten Freunde“ wirst du dieses 4-teilige Steak-Messerset bei besonderen Anlässen immer wieder feiern. Das hat es auch verdient.



Messer Magnetleiste

Dieses handgefertigte Design-Meisterstück aus Walnuss-Holz sieht auch ohne Messer richtig gut aus. Sinnvoller ist es dann aber doch mit Messern oder Beilen und die sind danach definitiv aufgeräumt.

Perfekt gewürzt.

Die praktischen DRY AGER® Gewürzmischungen für Schinken und Wurst sind ideal an die Rezepte aus der Dry Aging Bibel angepasst und machen die Herstellung unzähliger Schinken- und Salamispezialitäten aus aller Welt so einfach wie nie.





DRY AGER® – ein Unternehmen mit Familientradition

Jede Idee, jeder zukunftsweisende Schritt beginnt mit einer Vision.

Schon als Geselle war der Familienvater Manfred Landig dafür bekannt, dass er sich mit dem Stand der Dinge oft nicht zufriedengab. Als passionierter Jäger und Kälteanlagenbauer arbeitete er in frühen Jahren bereits eifrig an Kühl- und Verpackungslösungen für Lebensmittel. Dabei galt sein Fokus insbesondere dem Thema Fleisch, mit all seinen Facetten. Diese Spezialisierung sollte sich später auch auszahlen, als es darum ging, mit der gewonnenen Erfahrung das Trockenreifen von Lebensmitteln zu revolutionieren.

Manfred Landigs Söhne, Christian und Aaron waren seit Kindesbeinen an beim Bau von Kühlgeräten im elter-

lichen Betrieb mit dabei. Nach Studium, Meisterschule und beruflichen Erfahrungen kehrten die Brüder im Jahre 2012 schließlich wieder zurück, mit einem Ziel vor Augen: Den Prozess des Dry Aging zu revolutionieren. Ab jetzt sind sie nicht mehr aufzuhalten.

Christian und Aaron müssen von ganz vorn anfangen. Verlässliche Quellen was Dry Aging ist oder was hier passiert gibt es keine. Nach mehrjähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit gelingt es den Brüdern schließlich, ihren Reifeschrank fertigzustellen und der Welt zu präsentieren – 100 % Made in Germany. Die Resonanz ist phänomenal!

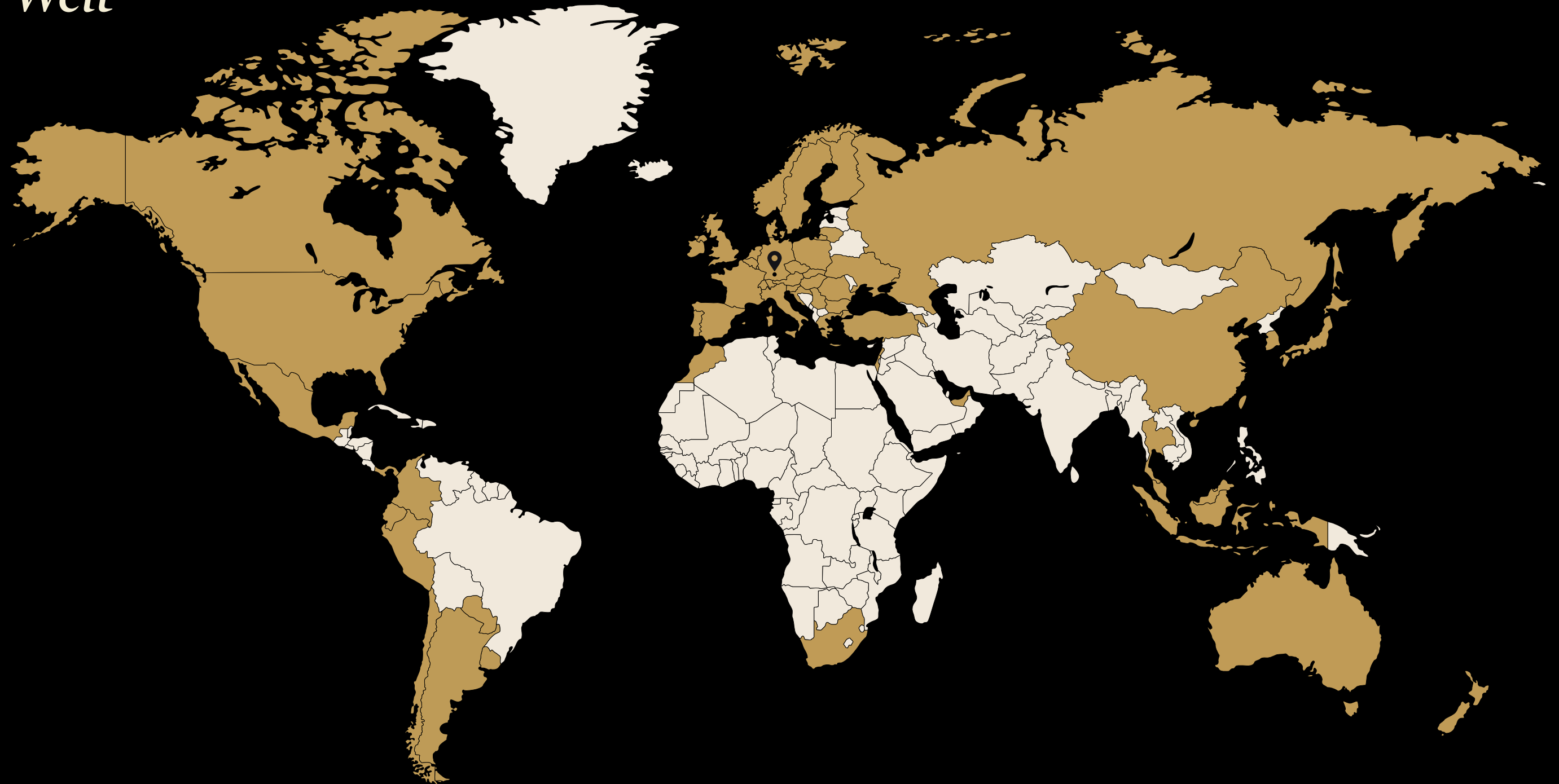
No good story ever started with salad.



Die Produkte und Lösungen der Landig Brüder sind mittlerweile in mehr als 60 Ländern mit einem Vertriebs- und Servicenetz vor Ort erhältlich. So schaffte es die Marke DRY AGER® mit viel Fleiß, Mut und Herzblut binnen weniger Jahre die unangefochtene Nummer 1 im Bereich professioneller Lösungen für das Dry Aging zu werden. Zurecht ist man darauf besonders stolz. Die Weichen für die Zukunft sind gestellt.

Heute führen Christian und Aaron das Unternehmen gemeinsam mit ihrem jüngeren Bruder Dr. Andreas Landig. An neuen zukunftsweisenden Projekten wird übrigens schon wieder gearbeitet. Das Unternehmen mit Familientradition, im Süden Deutschlands gelegen, hat noch immer den Manufakturcharakter von damals. Menschen, die für ihre Kunden anpacken und ihr Bestes geben – jeden Tag.

Von Deutschland *in die Welt*



No.1 Weltweiter
Technologieführer

60 Länder werden
weltweit beliefert

100 % Qualität made
in Germany

40 Jahre
Erfahrung

Du hast ein Anliegen oder eine Frage?

Wir sind für dich da.

Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90

88348 Bad Saulgau

Deutschland



+49 (0) 7581 90430



contact@dry-ager.com



www.dry-ager.com



www.dry-ager.com

Art. Nr. WD0087

