

EST.



2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF





DAS KOMMT DABEI
HERAUS, WENN EIN
VATER, SEINE ZWEI
SÖHNE UND IHRE
ENGAGIERTEN
MITARBEITER ALTE
METZGERTRADITION
NEU DENKEN

* * *

**EIN ZUHAUSE
FÜR BESTES FLEISCH –
UND BESTES FLEISCH
FÜR ZUHAUSE**





WAS LANGE REIFT ...

Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung.

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und 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.

AUSGEREIFT HAUSGEREIFT

Der DRY AGER Fleischreifeschrank
für Privat und Gewerbe.

Unsere Mission: Einen bezahlbaren Vollreife-Profischrank zu entwickeln, der genauso gut aussieht wie er arbeitet. Das ist uns mit dem **DRY AGER DX 1000** gelungen. Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft High-Tech.

Das Fleisch reift am Knochen in unserem Reifeschrank bei ca. 85 % Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 2 °C. Die präzise elektronische Steuerung des **DRY AGER DX 1000** gewährleistet dabei die konstante Einhaltung der Temperatur, die in exakten 0,1 °C Schritten geregelt werden kann.

Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank *HumiControl* hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren. Das sorgt zusammen mit dem integrierten *DX AirReg* System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen immer für ein perfektes Mikroklima im Inneren, eine optimale Luftströmung und eine fortlaufende Entkeimung.

Um den wertvollen Inhalt vor schädlichem UV-Licht zu schützen, ist die von einem eleganten Edelstahlrahmen gehaltene Isolierglastüre des DRY AGER getönt (metallbedampft).

Der **DRY AGER** eignet sich aber nicht nur für die Herstellung von Dry Aged Beef. Er kann auch zum Nachreifen und Lagern von Wurstwaren, Schinken und anderen Fleischarten genutzt werden.





DELIKAT ESSEN

Das perfekte Steak – eine Frage des perfekten Timings.

Am besten für das Dry Aging geeignet ist Rindfleisch, insbesondere Rückenstränge von frisch geschlachteten Färsen, weiblicher Jungrinder. Das Fleisch wird außerordentlich zart, da es einen ansehnlichen Fettdeckel und besonders hohen intramuskulären Fettanteil hat.

Und je mehr Zeit ein Stück Fleisch im **DRY AGER** Reifeschrank verbringt, desto intensiver der Geschmack. In dieser Zeit duftet es im Trockenreifeschrank nach Schinken und Moschus, nach frisch gebackenem Hefezopf, Raureif und ein bisschen nach Wollsocken.

Das Dry Aged Fleisch wird außen schwarz wie Blutwurst und hart wie Brotkruste. Schließlich wird diese dunkle Kruste weggeschnitten, das Fleisch vom Knochen gelöst oder in Steaks gesägt und das Dry Aged Beef auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet – wie ein normales Steak.

Nur, dass es nichts mit einem normalen Steak gemeinsam hat: Die Konsistenz ist fest, Duft und Geschmack erinnern an Nuss und Butter. Das Geheimnis: Sauerstoff, der die natürlichen Enzyme des Fleisches kitzelt – und Zeit. Zeit, die das Fleisch zu einem vollkommen runden Aromenkraftpaket gemacht hat, ohne auch nur den Hauch einer metallischen Note.

OPTIMALE LUFTQUALITÄT
DURCH **DX AIRREG**:
OPTIMALE LUFTSTRÖMUNG,
AKTIVKOHLEFILTER & ENTKEIMUNG

KONSTANTE LUFTFEUCHTIGKEIT
OHNE WASSERANSCHLUSS DANK
HUMICONTROL

MEHR GESCHMACK
DURCH **SALTAIR** SYSTEM MIT
HIMALAYA-SALZBLÖCKEN*





HOME IS
WHERE THE
BEEF IS

15

Die Technik

DRY AGER DX 1000

GEHÄUSE AUSSEN – *Edelstahl rostfrei*

ISOLIERGLASTÜRE – *UV-Schutz, getönt (metallbedampft)*

INNENMASSE – *138 x 54 x 56 cm (H x B x T)*

AUSSENMASSE – *165 x 70 x 75 cm (H x B x T)*

BRUTTO-/NETTOINHALT – *478 / 435 Liter*

SPANNUNG – *230 V*

TEMPERATURBEREICH – *elektronisch in 0,1°C Schritten einstellbar: 0 °C bis +25 °C*

HUMICONTROL – *Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 %*

(kein Wasseranschluss erforderlich)

DX AIRREG – *Optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung*

LED INNENBELEUCHTUNG DX – *Das Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung.*

Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.

ABTAUAUTOMATIK, AUTOMATISCHE TAUWASSERVERDUNSTUNG

OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMMELDUNGEN

ABSCHLIESSBARE TÜRE, TÜRANSCHLAG WECHSELBAR

INTEGRIERFÄHIG

MAGNETTÜRDICHTUNG

MAXIMALE BELADUNG – *2-3 Rückenstränge mit je bis zu 1,2 m Länge*

MAXIMALE BELASTBARKEIT PRO GEHÄNGE – *80 kg*

(pro Gehänge bis zu 2 Rücken möglich)

MAXIMALE ANZAHL EINSCHIEBEROSTE – *5 Stück*

MAXIMALE BELASTBARKEIT PRO ROST – *bis zu 40 kg*

ZU ENDE GEDACHT

Unser Zubehör für den Einsatz von ganzen Rückensträngen oder für die Fleischlagerung auf Rosten.

EDELSTAHL-GEHÄNGE (bis 80 kg belastbar)

Pro Gehänge bis zu 2 Rückenstränge möglich

Auf verschiedenen Höhen im Gerät einschiebbar

Pro Einschubhöhe bis zu 2 Gehänge möglich

Artikel-Nummer

DX0010

EINSCHIEBEROST ZUR UNTERTEILUNG (bis 40 kg belastbar)

Max. 5 Roste pro Gerät bei sinnvoller Unterteilung

DX0020

ETIKETTEN ZUR BESCHRIFTUNG (Set mit 20 Stück)

Inklusive Nylonfaden zur Befestigung

DX0040

SALTAIR HIMALAYA SALZBLOCK

für ein noch intensiveres Reife-Aroma

DX0050

SALTAIR EDELSTAHL-SALZWANNE FÜR DEN BODEN

für maximal 4 Salzplatten

DX0070

S-HAKEN EDELSTAHL

Belastbarkeit bis zu 100 kg (160 x 8 mm)

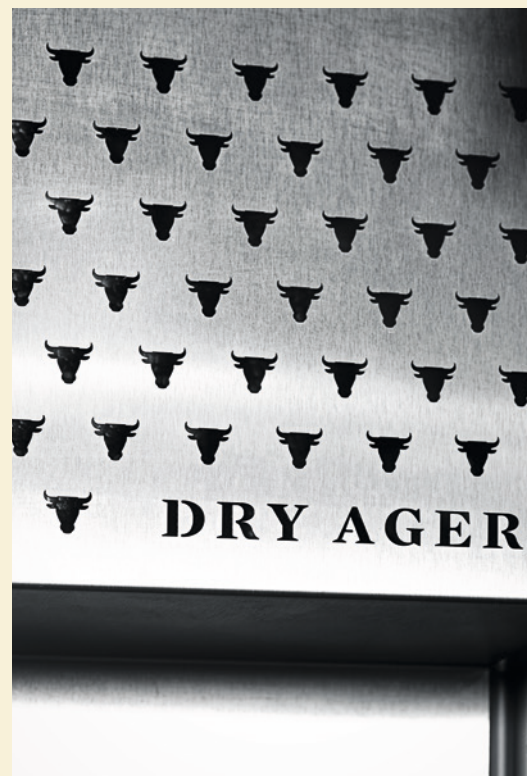
DX0090

DREHHAKEN EDELSTAHL

Belastbarkeit bis zu 100 kg (180 x 8 mm)

DX0095

Weiteres Zubehör, sowie Geräte zur Fleischverarbeitung und Vakuumverpackung unter: www.dry-ager.com





SICH DEM LAUF DER
NATUR ZU WIDMEN.
IHR DIE ZEIT
ZU SCHENKEN,
DIE SIE BRAUCHT –
UND DIE AUFMERKSAMKEIT

* * *





DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Landig + Lava GmbH & Co. KG — DRY AGER Manufaktur
Valentinstraße 35-1 — 88348 Bad Saulgau — Tel. 07581 / 48959-0
info@dry-ager.com — www.dry-ager.com

* * *

Bereits eingetragene Marken bzw. beantragte Marken der Landig + Lava GmbH & Co. KG:
DRY AGER Logo, DryAger, DX 1000, HumiControl, DX AirReg, SaltAir