



DRY AGER

THE ORIGINAL



**PESCADO MADURADO.
EL NUEVO PESCADO FRESCO.**

Maduración de pescado con la tecnología SmartAging®



PESCADO MADURADO. NUEVA ERA GASTRONOMICA.

Durante siglos creímos que el pescado sabía mejor cuanto más fresco fuera. Los pioneros de la maduración de pescado intentaron primero madurarlo en cámaras frigoríficas convencionales. Pero eso conlleva grandes riesgos, especialmente con el pescado, debido a sus proteínas sensibles. Con la cámara de maduración DRY AGER y su tecnología integrada SmartAging®, el dry aging de pescado es más seguro que nunca. Incluso las superestrellas del Fish Aging como Josh

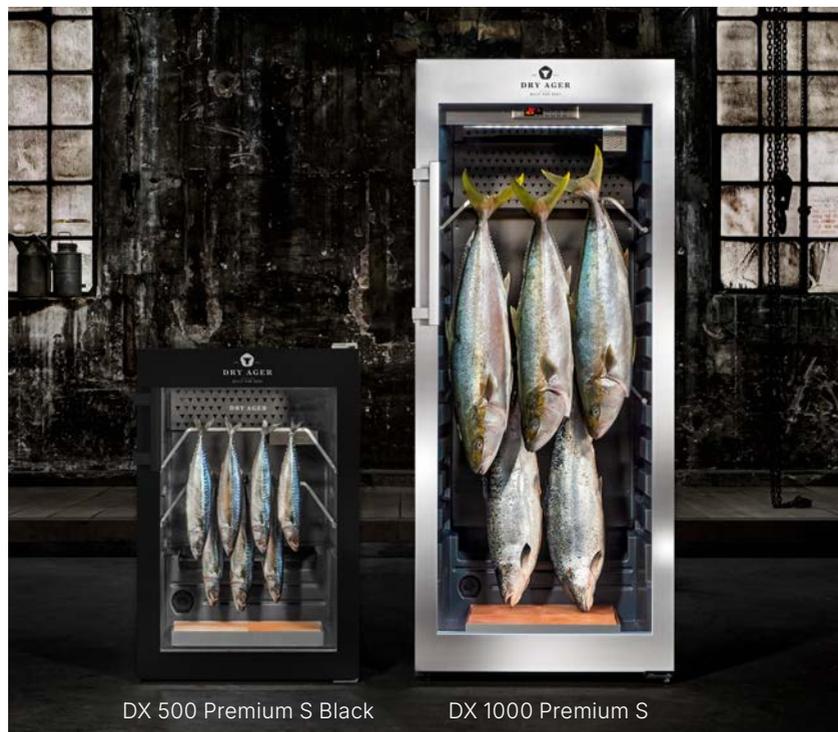
Niland, Liwei Liao, Dominique Crenn o Michael Cimarrusti confían en la cámara de maduración de pescado DRY AGER. Ellos demuestran lo que sucede cuando no se cocina el pescado inmediatamente después de capturarlo, sino que se deja madurar con calma y tiempo en la cámara DRY AGER. Esto no es menos que una revolución: es gracias al dry aging que se revela cuán complejos y variados pueden ser los sabores de las diferentes especies de pescado.



REVOLUCIÓN

El dry aging revoluciona el disfrute del pescado

El pescado dry aged no solo ofrece texturas celestialmente suaves, sino también auténticos e intensos sabores umami en el paladar. Chefs creativos de todo el mundo aprovechan esto para cuestionar los límites entre pescado y carne.



DX 500 Premium S Black

DX 1000 Premium S

SUMÉRGETE EN EL DRY AGER®



Escanea aquí
para obtener
más información

El toque perfecto para pescado de alta calidad y un placer inigualable

El armario de maduración DRY AGER destaca con la tecnología SmartAging®. Con un diseño elegante, este armario para madurar pescado ofrece el ambiente perfecto para madurar el pescado de manera seca, siendo una obra maestra para los gourmets y los aficionados al buen comer. El compacto armario de maduración DX 500 Premium S permite madurar o almacenar hasta 10 kg de pescado a la vez. En el modelo DX 1000 Premium S, se pueden incluso perfeccionar hasta 50 kg de pescado simultáneamente, y todo gracias a SmartAging®, con solo pulsar un botón.

SEGURIDAD E HIGIENE ANTE TODO

El armario de maduración DRY AGER garantiza una seguridad legendaria contra los gérmenes

El armario de maduración DRY AGER crea condiciones óptimas para el pescado dry aged. Controla de manera precisa todos los parámetros como la temperatura, la humedad y la circulación del aire, que son fundamentales a la hora de madurar el pescado. Con DX AirReg®, garantiza un microclima perfecto, una circulación de aire óptima y una desinfección continua. En el dry aging de pescado, entre la perfección y el deterioro hay solo unas pocas variaciones de estos parámetros. El armario de maduración DRY AGER ofrece experiencias de sabor únicas y es una inversión en calidad y perfección.



SEGURIDAD E HIGIENE

Las proteínas sensibles del pescado son aún más vulnerables que las de los filetes y similares. ¡Para el armario de maduración DRY AGER esto no es un problema! La tecnología SmartAging® integrada hace que la maduración del pescado sea un proceso sencillo y absolutamente seguro.



Umami, textura, intensidad, aroma

A través de la maduración, se desarrolla un impresionante aroma umami que nunca antes se había experimentado en el pescado. El sabor se vuelve más complejo e intenso, de manera agradablemente „marina“, pero nunca más „pescado“. El pescado dry aged adquiere mayor claridad en su sabor y su textura se vuelve más suave. Las delicadezas de pescado madurado en el armario DRY AGER pueden ser preparadas de manera tan variada como el pescado fresco, con la diferencia de que su punto fuerte es el consumo en crudo.



EXPLOSION DE SABOR



GARANTÍA DE CONFIANZA DE LOS MEJORES CHEFS

WATCH THE MASTERS

MICHAEL CIMARUSTI
2 Estrellas Michelin



PETER HEMSLEY
1 Estrella Michelin



“DRY AGER ha revolucionado mi menú. La textura y el sabor de nuestro pescado dry aged son incomparables y transforman productos comunes en algo extraordinario. Nuestros platos alcanzan un nivel completamente nuevo.

El armario de maduración DRY AGER es el equipo más importante en mi restaurante; no puedo imaginar mi cocina sin él.”



DOMINIQUE CRENN

Atelier Crenn · 3 Estrellas Michelin
San Francisco, Estados Unidos





“Normalmente realizado con carne, algunos pescados también son muy adecuados para el proceso de dry aging. Este proceso consiste en colgar el pescado en un ambiente controlado durante unos días a varias semanas, o incluso meses, permitiendo que las enzimas naturales descompongan las proteínas y las grasas del pescado. **Además de extender la vida útil**, este proceso da como resultado un pescado con un sabor más concentrado y complejo, y una textura mejorada. Para nuestro proceso, el armario de maduración DRY AGER **es el mejor compañero** en el “delito”.”

RUI GAUDÊNCIO

The Finest Cut
Aubonne, Suiza



“Con nuestros armarios de maduración DRY AGER, transformamos el pescado regional en auténticas joyas culinarias: el proceso de maduración resalta el sabor fresco del pescado y le da una textura sedosa. **¡A nuestros comensales de alta cocina les encanta!**”

NIKLAS HERPERTZ

LaGoonery
Colonia, Alemania

“Los armarios de maduración DRY AGER **son extremadamente precisos y fiables**, por eso los utilizo incluso para mi pescado más caro.”

LIWEI LIAO

Pescadero y chef
Los Angeles, Estados Unidos









HIGIENE ABSOLUTA

Gracias a la tecnología de desinfección UVC única en el mundo, combinada con un filtro de aire de carbón activo.



SMARTAGING®

Maduración con solo presionar un botón. Con SmartAging®, se garantizan parámetros ideales y resultados perfectos.



SABOR AUTÉNTICO

Los procesos de maduración garantizan un aroma incomparable y perfeccionan el sabor y la textura.



VERSÁTIL

El variado accesorio de ganchos y rejillas deslizantes ofrece la posibilidad de madurar diferentes tipos de pescado.



CONTROL PRECISO

El control exacto de la temperatura, humedad y flujo de aire evita que el pescado se estropee.



PÉRDIDA MÍNIMA

Pérdida mínima de peso gracias a un microclima perfecto para un aroma excepcional y un sabor incomparable.



PARA CADA NECESIDAD

Desde armarios de maduración pequeños y grandes, hasta unidades y celdas de maduración individuales.



PURA ELEGANCIA

Un diseño atemporalmente hermoso y los mejores materiales, fabricados con gran atención al detalle y el máximo cuidado.

¡ESCANEA Y SUMÉRGETE EN EL MUNDO DEL PESCADO DRY AGED!



Fotos en las páginas 10, 11, 14, 18, 19 © Joseph Weaver – Ray Lee, Akikos Restaurant
Fotos en las páginas 15, 18, 19, 20, 21 © The Finest Cut



Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90

88348 Bad Saulgau

Alemania

+49 7581 90430 30

contact@dry-ager.com

www.dry-ager.com

© 04/2025

Nº de artículo: **WD0102**



4 251309 916646