

EST.



2014

DRY AGER

THE ORIGINAL



GEREIFT IST DAS NEUE FRISCH.



Frischer Fisch *ist langweilig!*

Jahrhunderte lang glaubten wir, dass Fisch so frisch wie möglich am besten schmeckt. Die Vorreiter der Fischreifung versuchten zunächst, ihren Fisch in herkömmlichen Kühlzellen trocken zu reifen. Das birgt gerade bei Fisch mit seinen empfindlichen Eiweißen teils große Gefahren. Mit dem DRY AGER® Reifeschrank und der integrierten SmartAging®-Technologie ist das Dry Ager von Fisch so sicher wie nie. Auch die Superstars des Fish Aging wie Josh Niland,

Liwei Liao, Dominique Crenn oder Michael Cimarusti vertrauen auf den DRY AGER® Fischreifeschrank. Sie zeigen, was passiert, wenn man den Fang nicht sofort zubereitet, sondern ihn durch Ruhe und Zeit im DRY AGER® Reifeschrank reifen lässt. Das ist nicht weniger als eine Revolution: Erst durch das Dry Aging wird deutlich, wie komplex und unterschiedlich Fischarten schmecken können.



Dry Aging revolutioniert den Fisch-Genuss

Dry Aged Fisch bringt neben himmlisch zarten Texturen sogar echte, intensive Umami-Aromen auf den Gaumen. Kreative Chefs weltweit nutzen das, um die Grenze zwischen Fisch und Fleisch in Frage zu stellen.

Im DRY AGER® Reifeschrank *will* *jeder Fisch* *abtauchen*

**Das perfekte Finish für hochwertigen
Fisch und unvergleichlichen Genuss.**



DRY AGER DX 500 Premium S Black

DRY AGER DX 1000 Premium S

Der DRY AGER® Reifeschrank kommt mit der SmartAging®-Technologie groß raus. Mit stilvollem Design bietet der Fischreifeschrank die perfekte Umgebung, um Fisch trocken zu reifen zu lassen. Im großen Gerät können sogar bis zu 100 kg Fisch auf einmal veredelt werden – und das dank SmartAging® auf Knopfdruck.

Der kompakte Reifeschrank, DX 500 Premium S, bietet die Möglichkeit bis zu 10 kg Fisch auf einmal zu reifen oder zu lagern. Im großen Gerät können sogar bis zu 100 kg Fisch auf einmal veredelt werden – und das dank SmartAging® auf Knopfdruck.



Beim Dry Aging von Fisch zählt die Sicherheit doppelt

**Der DRY AGER® Reifeschrank sorgt
für legendäre Keimsicherheit**



Der DRY AGER® Reifeschrank schafft optimale Bedingungen für Dry Aged Fisch. Er kontrolliert präzise alle Parameter wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation, die entscheidend sind, wenn es darum geht, Fisch zu reifen. Mit DX AirReg® sorgt er für ein perfektes Mikroklima, op-

timale Luftströmung und fortlaufende Ent-keimung. Beim Dry Aging von Fisch liegen zwischen Perfektion und Verderb nur wenige Nuancen dieser Parameter. Der DRY AGER® Fischreifeschrank sorgt für einzigartige Geschmackserlebnisse und ist eine Investition in Qualität und Perfektion.



Der DRY AGER® Reifeschrank – Deine Fischversicherung

Die empfindlichen Eiweiße der Fische sind noch viel anfälliger als Steaks & Co. Für den DRY AGER® Reifeschrank kein Problem! Die darin integrierte SmartAging®-Technologie macht die Fischveredelung zu einer unkomplizierten und absolut sicheren Sache!



SmartAging®-Technologie

Reifen auf Knopfdruck.
Mit SmartAging® sind ideale Parameter
und perfekte Ergebnisse garantiert.



Qualität und Design

Zeitlos modernes Design;
durchdachte Optik bis ins Detail.
Qualität, Made in Germany.



Absolute Reinheit

Dank der weltweit einzigartigen
UVC-Entkeimungstechnologie
im Zusammenspiel mit einem
Aktivkohle-Luftfilter.



Präzise Parameter

Die exakte Regelung von
Temperatur, Feuchtigkeit und
Luft-Durchsatz lässt keinen Fisch
schlecht werden.



Vielfältig einsetzbar

Das vielfältige Zubehör von
Gehängen und Einschieberosten bietet
die Möglichkeit hängend oder liegend
unterschiedliche Fischarten zu reifen.



Für jeden Bedarf

Von kleinen und großen Reifeschränken,
bis hin zu Reifeaggregaten und individuell
begeharen Reifezellen – wir bieten Dry
Aging Lösungen für jeden Bedarf.



Sensationeller Zugewinn an Geschmack

Umami, Textur, Intensität, Aroma



© Joseph Weaver – Ray Lee, Akikos Restaurant

Durch die Reifung entsteht ein beeindruckendes Umami-Aroma, das man so bisher von Fisch nicht kannte. Der Geschmack wird komplexer und intensiver, auf angenehme Art „meerig“, aber nie fischiger. Dry Aged Fisch gewinnt an geschmacklicher Klarheit und die Struktur

wird zarter. Die gereiften Fisch-Delikatessen aus dem DRY AGER® Reifeschrank können nach der Reifezeit, die von wenigen Tagen bis hin zu mehreren Wochen reicht, so vielfältig zubereitet werden wie Frischware, die Stärke liegt aber im Rohverzehr.

Fisch-Experten weltweit vertrauen DRY AGER®



”

*Die Steuerung des DRY AGER®
Reifeschranks ermöglicht es uns
die Textur des Fisches zu
verbessern und gleichzeitig die
Haut zu veredeln. Die Ergebnisse
sind außergewöhnlich.*

“

JOSH NILAND
Australien

”

*Die DRY AGER®
Reifeschränke sind sehr
präzise und zuverlässig,
weshalb ich sie selbst
für meinen teuersten
Fisch verwende.*

“

LIWEI LIAO
Los Angeles



© Joseph Weaver – Ray Lee, Akikos Restaurant

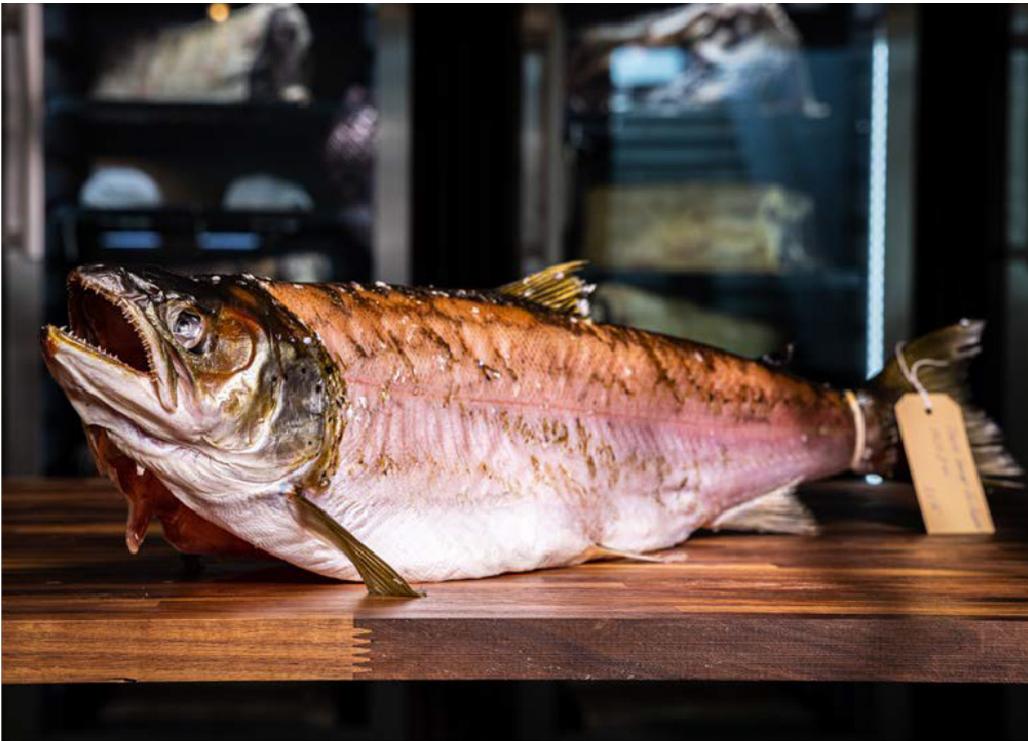


© The finest cut





© Hari Cameron



© The finest cut



© La Goonery

**Du möchtest mehr über das Dry
Aging von Fisch erfahren?
Dann bist du bei uns genau
richtig, schau vorbei!**

QUALITY BRANDS AG

Neugutstrasse 88
8600 Dübendorf

☎ +41 52 511 79 02

✉ info@dryagerschweiz.ch

🌐 www.dryagerschweiz.ch

© 04 / 2024

Art. Nr. WD0100

