

# Сухе визрівання може бути таким простим.

## із SmartAging®.

**Ви готові до всього спектру можливостей лише за допомогою одного натискання кнопки з програмами режиму SmartAging®.**

Складні програми визрівання розроблені професіоналами, які не змусять вас переживати за результат! За допомогою них продукт визріває саме так, як хочете тільки Ви. Ви вибираєте відповідну програму за допомогою панелі керування безпосередньо на шафі для сухого визрівання DRY AGER та вперед. На вас чекають неймовірні можливості!

### М'ЯСО

Завдяки збереженим програмам ви легко зможете приготувати яловичину, свинину, оленину, баранину або козеня одним натисканням кнопки - залежно від нарізки та бажаної інтенсивності смаку. Виберіть свою програму визрівання, і з цього моменту все зводиться до наступного: зберігайте спокій та терпляче чекайте!

#### Огляд програм визрівання:

- **Програми для всіх відповідних шматків яловичини, свинини, баранини, козеня та дичини****Програма презентації выдержанного мяса**
- **Програма для зберігання м'яса у вакуумній упаковці**
- **Програми для вакуумної витримки м'яса з кістками та без кісто****Програма регенерації м'яса вологої витримки**

### КОВБАСА

Коли справа доходить до ковбаси, ви можете покластися на нашу шафу для сухої витримки DRY AGER. Тому що він повністю підходить для цього завдання. Від сальсиччі до міланської салямі він може все.

Покрокові інструкції та рецепти пояснять все, що вам потрібно знати про приготування та приправи. А шафа для сухого визрівання DRY AGER зробить все інше. І знову вам залишається лише чекати.

Для правильного підбору спецій ми навіть пропонуємо вам відповідні суміші, які ви можете легко купити у DRY AGER.**Огляд програм визрівання:**

- **Програма сухої витримки салямі**
- **Програма для зберігання салямі**
- **Програма для сирокочених ковбас у баранячій оболонці**
- **Програма для сирокочених ковбас у свинячій оболонці**
- **Програма для сирокочених ковбас у штучних оболонках**

## **ДОМАШНЯ ПТИЦЯ**

Чутливе до мікробів м'ясо DRY AGER Premium S знаходиться в надійних руках. Завдяки багатоступінчастій системі стерилізації ви можете з чистою совістю випробувати перетворення звичної страви на абсолютний делікатес.

Незалежно від того, чи є у вас курка, качка чи фазан, у DRY AGING BIBLE ви знайдете всю необхідну інформацію для ідеальної підготовки та відповідних програм визрівання SmartAging®. Це так просто!

### **Огляд програм визрівання:**

- **Програма для всіх видів птиці**

## **РИБА**

Суха витримка риби вважається найвищим рівнем майстерності, тому що є тонка грань між ідеальним результатом та неїстівним продуктом. В результаті виходять несподівані уподобання від марципану до вершкового масла. Ще один плюс: термін зберігання цілої риби збільшено до 10 днів, що дозволяє заощадити гроші.

### **Обзор программ вызревания:**

- **Програма для риби**
- **Програма для рибного філе**
- **Програма для в'яленої риби**

## **СИР**

Екстраординарний смак сиру потребує часу. Щоб створити ідеальні умови для визрівання сиру, необхідно контролювати вологість, температуру та потік повітря. Звучить як робота для шафи для сухого визрівання DRY AGER.

Отже, купіть молодий сир, виберіть програму визрівання і дайте йому пройти шлях до ідеалу протягом 3-4 тижнів. Вам просто потрібно час від часу повертати його та чистити. Або ви можете використовувати холодильник для сухої витримки DRY AGER як «сирну кришку» для м'яких та напівтвердих сирів!

### **Огляд програм визрівання:**

- **Програма для м'якого сиру**
- **Програма для напівтвердих сирів**
- **Програма для зберігання м'якого сиру**
- **Програма для зберігання напівтвердих сирів**

## СПЕЦІАЛЬНІ ПРОГРАМИ

Підходить для пасти! А фрукти, овочі, трави чи гриби тепер також можна легко висушити за допомогою спеціальних програм SmartAging®. Велика перевага в порівнянні з автоматичним дегідратором: у кліматичній шафі DRY AGER навіть великі обсяги сушаться надзвичайно дбайливо при нижчих температурах. Цей процес також не містить мікробів, що забезпечує значно більший термін зберігання.

Правильна програма також може бути величезною перевагою для зберігання свіжих фруктів та овочів.

Після кожного завершеного циклу витримки при необхідності вам також доступна програма попереднього очищення, яка перетворить шафу DRY AGER на кліматичну та готову до вашого наступного проекту.

### Огляд програм визрівання:

- Програма для сушіння макаронів
- Програма для сушіння фруктів, овочів, зелені та грибів
- Програма для зберігання фруктів та овочів
- Програма для попереднього очищення пристрою

[www.kiyu-v.ua](http://www.kiyu-v.ua)