Библиотека СОК

EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Инструкция по эксплуатации
DRY AGER DX 500®

ИДЕАЛЬНОЕ
РЕШЕНИЕ ДЛЯ ДОМА

СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ, ДО 20 КГ МЯСА,
ПОМЕСТИТСЯ В ЛЮБОЙ КУХНЕ

для говядины, свинины, ветчины и салями
сухого вызревания

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

Сухое вызревание мяса перестало быть тайной. Вы тоже можете делать сочное изысканное мясо с помощью

DRY AGER DX 500®

При использовании этой техники получается превосходное мясо с естественным, более насыщенным вкусом и ароматом. Текстура мяса нежная, но твердая, оно идеально жуется.

При жарке мяса после сухой выдержки сок практически не вытекает, а жир дает пряный аромат.

Основатели DRY AGER желают вам радости и удовольствия от процесса сухого вызревания.

Кристиан, Аарон и Манфред Ландиг

КАЧЕСТВО МЯСА

Лучшее мясо для сухого вызревания - рибай на кости. Мясо всегда лучше покупать у проверенных поставщиков. Чем моложе животное, тем лучше. Рекомендуется покупать куски с хорошим содержанием жира и прожилок.

Мы советуем выдерживать мясо на кости, подвешивая его. Это позволяет сократить влияние воздуха на мясо и потерю куска в весе.

Рекомендованный период сухого вызревания составляет минимум 21 день, тогда мясо становится максимально нежным. После этого усиливается только аромат.

Обратите внимание: возможно вызревание и до 6 недель. Обязательно уделяйте большое внимание санитарно-гигиеническим стандартам.

По завершении процесса срезается тонкая корка, и мясо готово к отделению от костей и нарезке.

Утилизация

Оборудование содержит перерабатываемые материалы и подлежит особой утилизации, отдельно от бытовых отходов. Утилизация оборудования должна осуществляться в соответствии с местными нормами и правилами.

При утилизации обратите внимание, не поврежден ли контур охлаждения, т.к. это может привести к неконтролируемому выходу хладагента (см. шильдик) и масла.

•Отключите устройство.
•Вытащите вилку кабеля питания из розетки.
•Обрежьте кабель питания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Опасность асфиксии: пластиковые упаковочные материалы! Не позволяйте детям играть с упаковкой.
Утилизируйте упаковку в соответствии с правилами.

Сфера применения

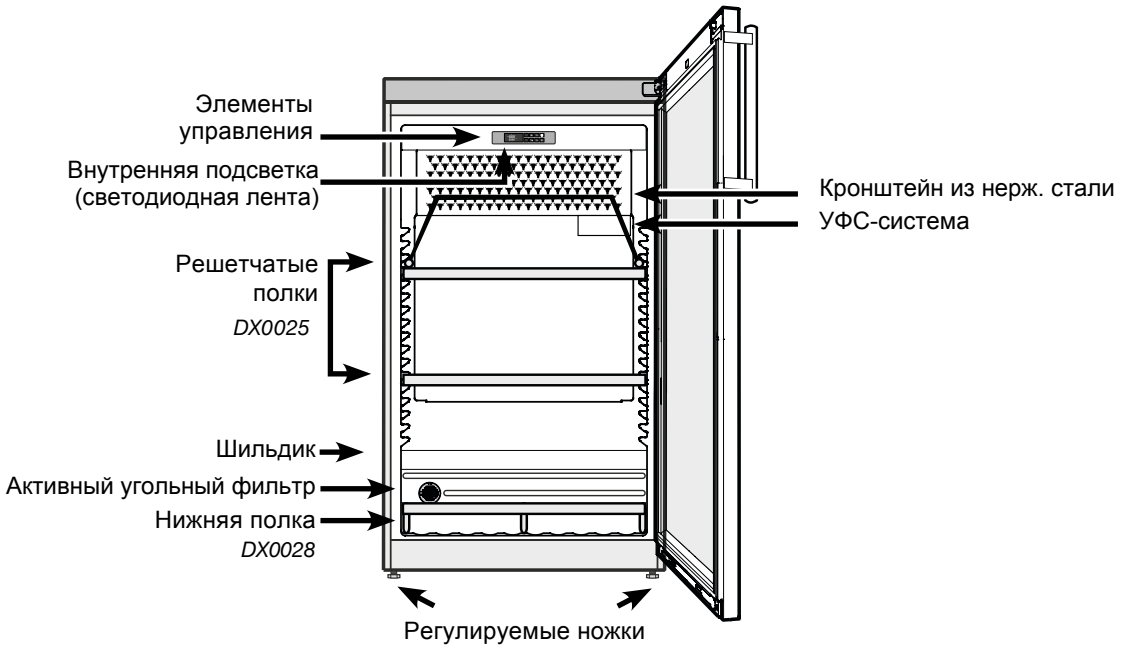
Устройство предназначено только для охлаждения мяса в домашних или коммерческих условиях.

Любое другое применение запрещено. Устройство не предназначено для хранения и охлаждения медикаментов, плазмы крови, лабораторных препаратов и других подобных веществ.
Директива 2007/47/EC. Любое другое применение может привести к порче продуктов. Также, устройство не предназначено для использования в зонах повышенной опасности.

Экономия энергии

- Всегда обеспечивайте надлежащую вентиляцию. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Держите лопасти вентилятора чистыми.
- Не устанавливайте устройство под прямыми солнечными лучами, возле печей, обогревателей и т.п.
- Потребление энергии зависит от условий установки, например, температуры окружающей среды.
- Сводите к минимуму время, когда двери устройства открыты. Накапливаемая пыль повышает энергопотребление:
- Раз в год очищайте холодильный агрегат и решетку теплообменника пылесосом.

Описание устройства



Встроенные системы

HUMICONTROL©
электронный контроль влажности от 60% до 90% (водопроводное подключение не требуется)

DX AIRREG©
оптимальный поток воздуха, угольный фильтр и стерилизация

LED LIGHTING DX
световой спектр не содержит ультрафиолетовых лучей, в результате образуется минимум тепла, которое не влияет на температуру в толще мяса.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА И ИСПАРЕНИЕ КОНДЕНСАТА

ОПТИЧЕСКАЯ И АКУСТИЧЕСКАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ

ЗАПИРАЕМАЯ ПЕРЕНАВЕШИВАЕМАЯ ДВЕРЬ

ВОЗМОЖНА УСТАНОВКА МАГНИТНОГО УПЛОТНИТЕЛЯ ДВЕРИ

DX 500®

Подвешивание 2 полуседел (рекомендуем!)

DX 500®

Выкладывание кусков на полки (менее экономично!)

Начало работы

I Очистите внутреннюю поверхность шкафа неагрессивным чистящим средством.
Совет: DRY AGER SPECIAL CLEANER, Арт. № Z33145

II Если заказано: распакуйте солевые блоки и снимите фольгу. Поместите солевые блоки в лоток из нержавеющей стали и поставьте его в середину холодильника. Каждые 2-3 дня проверяйте, образовался ли конденсат на соляных блоках, если да, воду необходимо удалить.

III Подключите устройство к розетке 220-240 В.

IV Температура и влажность уже предустановлены на 1,5°C and 82% влажности, это идеальные значения для сухого вызревания говядины и свинины.

V Мясо для сухого вызревания должно быть свежим, в идеале не старше 5 дней после забоя. Можно использовать и мясо вакуумного вызревания, но не более 14 дней (предварительно сняв пакет).

VI Наша рекомендация по говядине: мясо молодой коровы с обычным содержанием жира и хорошей мраморизацией.

VII Подвесьте разрубы целиком на вешало вашего шкафа или положите отдельные куски мяса на полки.

VIII Вместимость: макс. 2 половины филейного края с костью длиной 0,5 м, при этом понадобятся 2 вешала.

IX Вместимость с полками: макс. 20 кг отдельных кусков мяса.

X При созревании отдельных разрезов на полках обратите внимание на защитный слой жира, который предотвращает слишком большую потерю в весе и, по возможности, используйте мясо на кости. Идеальный размер куска примерно 2 - 4 кг.

XI Пожалуйста, надевайте защитные перчатки при каждом контакте с мясом, голыми руками мясо трогать нельзя!

XII Идеальное время созревания составляет от 25 до 28 дней, но также возможно более 4 недель.

Безопасность

•Во избежание повреждений, устройство должны распаковывать и устанавливать двое человек.

•При обнаружении повреждений при транспортировке свяжитесь с поставщиком.

•Для безопасной работы устройства устанавливайте и подключайте его, как описано в инструкции.

•Отключите устройство от сети при обнаружении любы неполадок. Вытащите вилку кабеля питания, отключите или вытащите предохранитель.

•При отключении устройства беритесь за вилку, а не за кабель.

•Любые работы по ремонту и обслуживанию устройств должен проводить квалифицированный специалист, несанкционированное вмешательство опасно. Это относится и к замене кабеля питания.

•Не позволяйте устройству вступать в контакт с открыты огнем и источниками возгорания. При транспортировке и чистке устройства проверьте, не поврежден ли охлаждающий контур. В случае повреждений, удостоверьтесь, что рядом нет источников возгорания и проветрите помещение.

•Не вставайте на цоколь, ящики или двери устройства и н используйте их в качестве подставки.

•Устройство может использоваться детьми старше 8 лет, также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями и отсутствием опыта и знаний только под надзором, или после прохождения инструктажа по безопасной эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с устройством. Детям запрещается проводить чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра.

•Не допускайте долгого контакта кожи с холодным поверхностями или продуктами. Это может вызвать боль, онемение и обморожение. В случае необходимости такого контакта надевайте защитные средства, например, перчатки.

•Не употребляйте в пищу продукты, которые хранилис длительное время, это может вызвать отравление.

•Не храните в устройстве взрывоопасные или возгораемы вещества. Электрические компоненты устройства могут привести к их возгоранию. Такие вещества отмечены специальным символом.

•Не используйте электрические приборы внутри устройства.

•Если ваше устройство поставляется с замком, не хранит ключ рядом с устройством или в доступном для детей месте.

•Устройство предназначено для использования в закрыты помещениях. Не используйте устройство вне помещений, а также во влажных местах.

•Светодиодная подсветка освещает внутренню поверхность устройства. Она не предназначена для освещения помещения.

•При транспортировке устройства на высоте более 1500 над уровнем моря, стеклянная панель двери может треснуть из-за снижения давления воздуха. Сломанные грани стекла очень острые и могут привести к серьезной травме.

Климатический рейтинг

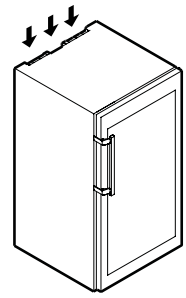
Климатический рейтинг указывает на температуру помещения, при которой устройство работает оптимально. Он указан на шильдике. Положение шильдика показано на схеме в разделе **Описание устройства.**

Климатический рейтинг	Температура помещения
SN	+10 °C ... +32 °C
N	+16 °C ... +32 °C
ST	+16 °C ... +38 °C
SN-ST	+10 °C ... +38 °C
T	+16 °C ... +43 °C
SN-T	+10 °C ... +43 °C

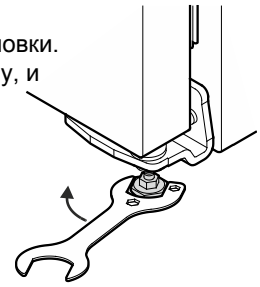
Не используйте устройство вне обозначенного температурного диапазона.

Установка

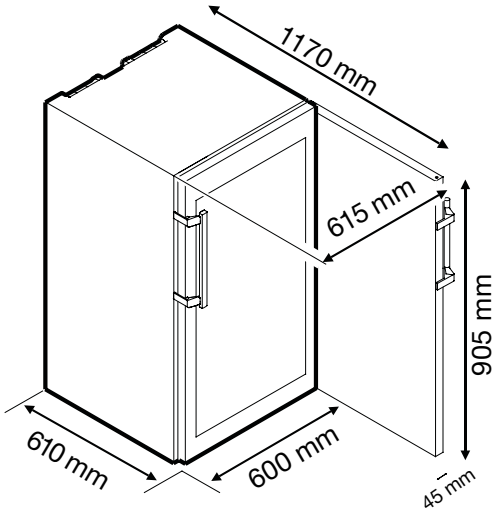
- Не устанавливайте устройство под прямыми солнечными лучами или возле печей, радиаторов и других источников тепла.
- Поверхность установки должна быть горизонтальной и ровной. Неровности пола можно компенсировать регулировкой ножек.
- Не накрывайте вентиляционные отверстия.

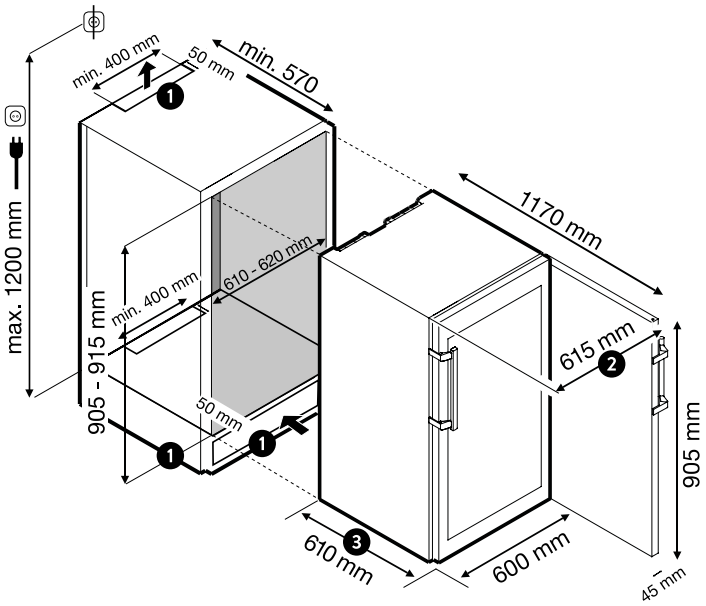


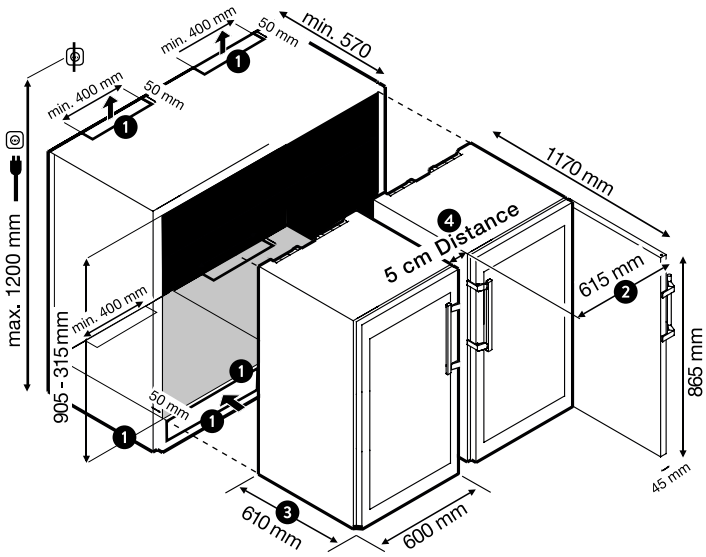
- Стандарт EN 378 регламентирует, что объем помещения, в котором устанавливается холодильное оборудование, должен составлять 1 м3 на каждые 8 г хладагента R600a, используемого в устройстве, чтобы предотвратить накопление воспламеняемой газовоздушной смеси. Количество хладагента в устройстве указано на шильдике.
- Всегда устанавливайте устройство у стены.
- Поставьте устройство в место установки. Вытащите регулируемые ножки снизу, и поверните их на 90° против часовой стрелки.



Габариты DX 500®







❶ Требуемые вентиляционные каналы абсолютно необходимы. **Минимальный размер: 200 см²**. Возможно расположение сбоку или сзади.
❷ Полный размер с открытой дверью: **615 мм.**
❸ Полный размер корпус + дверь (выступающая): **610 мм.**
❹ Зазор можно закрыть специальным профилем DRY AGER. Доступно как дополнительный аксессуар: www.dry-ager.com/shop.

Электрическое соединение

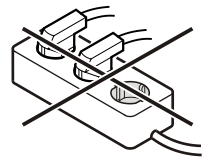
Используйте устройство только с переменным током (AC). Допустимое напряжение и частота тока указаны на шильдике. Положение шильдика показано на схеме в разделе **Описание устройства**. Розетка должна быть заземлена и защищена предохранителем.

Ток срабатывания плавкого предохранителя должен составлять от 10 А до 16 А.

Розетка не должна размещаться позади устройства и должна быть легко доступна.

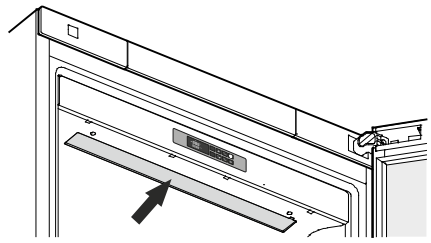
Не подключайте устройство с помощью удлинителя или переходника.

Не используйте инверторы тока или энергосберегающие вилки. Риск повреждения системы электронного управления!



Внутренняя подсветка

Внутренняя поверхность устройства подсвечивается светодиодной лентой, расположенной сверху.



Интенсивность света соответствует классу лазера 1/1M.

⚠ **Важно**
Если крышка снята, не смотрите напрямую на свет с близкого расстояния. Это может повредить глаза.

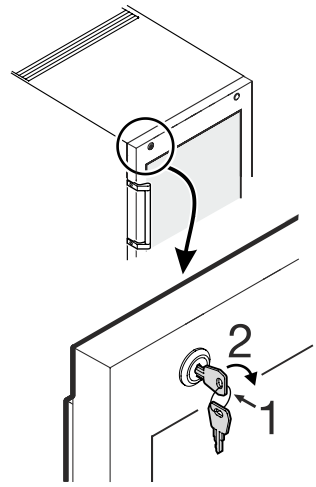
Замок

Замок на двери устройства оснащен предохранительным механизмом.

Запирание устройства:

- Вставьте ключ, как показано стрелкой **1.**
- Поверните ключ на 180°.

Чтобы открыть устройство, необходимо повторить ту же процедуру наоборот.



Ваш DRY AGER DX 500® готов к работе.
Мы рекомендуем следующие настройки для сухого вызревания говядины:

Температура: 1,5°C

Влажность: 82 %

Фильтр с активированным углем и УФС-лампу следует ежегодно менять для поддержания оптимальной производительности.
Когда подойдет срок замены, на дисплее появится соответствующее сообщение, см. стр. 9.

Подробная информация: info@dry-ager.com | Тел. 0049 75 81/4 89 59-0

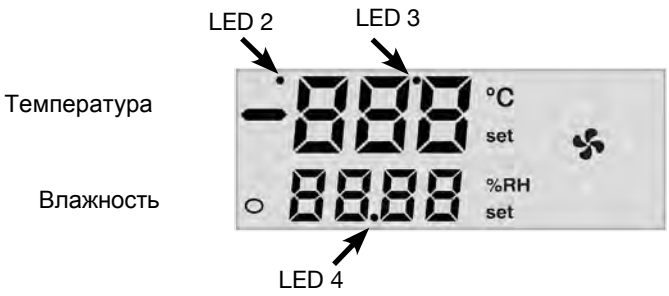
Элементы управления

set temp.	Просмотр / изменение настроек температуры (SET_TEMP)
set %RH	Просмотр / изменение настроек влажности (SET_RH); Выбор или подтверждение параметра в ходе программирования
▲	Увеличение отображаемого значения Кнопка Вкл / Откл. УФС-дезинфекции: Нажмите и удерживайте кнопку 5 сек
❄▼	Уменьшение отображаемого значения Нажмите и удерживайте кнопку 3 сек: Пуск ручного оттаивания.
💡	Кнопка Вкл / Откл. внутренней подсветки
⏻	Переключатель питания

Комбинация кнопок:

❄▼ + ▲ Блокировка клавиатуры

Дисплей и символы



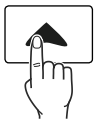
LED / СИМВОЛ	РЕЖИМ	ФУНКЦИЯ
LED 4	ВКЛ	Ожидание
°C	ВКЛ	градусы °C
°F	ВКЛ	градусы °F
❄	ВКЛ	Охлаждение
❄	МИГАНИЕ	Задержка охлаждения
LED 3 ❄	ВКЛ	оттаивание активно
LED 3 ❄	МИГАНИЕ	оттаивание
☀	ВКЛ	нагрев активен
set	МИГАНИЕ	значение температуры по умолчанию (Temp.)
(!)	ВКЛ	Звуковая сигнализация
✿	ВКЛ	Вентиляторы работают
%RH	ВКЛ	RH% -Влажность
LED 2	ВКЛ	УФС-дезинфекция активна
set	МИГАНИЕ	значение влажности по умолчанию

Включение и отключение

Нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 с., появится символ OFF. Индикатор LED 4 (= режим ожидания). Компрессор выключен. Все реле деактивированы.
Нажмите кнопку еще раз, и компрессор перезапустится.

Блокировка и разблокировка кнопок

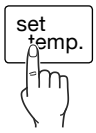
1. Нажмите и удерживайте кнопки ▼ и ▲ в течение 3 с, появится сообщение POF (POF = параметр OFF)
2. После этого менять настройки будет нельзя. Можно смотреть минимальные и максимальные значения. Можно включать / отключать питание.



РАЗБЛОКИРОВКА

Нажмите и удерживайте кнопки ▼ и ▲ не менее 3 секунд.

Установка температуры

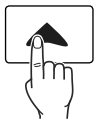


1. Нажмите кнопку SET: отобразится заданное значение, индикаторы будут мигать
2. Для изменения значения температуры в течение 10 сек. нажимайте кнопки ▼ и ▲
3. Для подтверждения нажмите кнопку SET или подождите 10 секунд

Пуск ручного оттаивания

Нажмите и удерживайте кнопку.
Начнется ручное оттаивание.
Загорится индикатор LED3.

Вкл/откл. УФС-дезинфекции



Удерживайте кнопку нажатой 5 с.
Загорится индикатор LED2.

Коды ошибок

Код	Причина ошибки	Эффект
"P1"	Ошибка датчика т-ры	Охлаждение и нагрев ОТКЛ.
"P2"	Неисправность датчика испарителя	Оттаивание
"P3"	Ошибка датчика влаж.	Контроль влажности ОТКЛ.
"HA"	Сигнал высокой т-ры	Нет
"LA"	Сигнал низкой т-ры	Нет
"HHA"	Сигнал высокой влаж.	Нет
"HLA"	Сигнал низкой влаж.	Нет
"dA"	Сигнал двери	Нет

Сообщение об ошибке будет отображаться, пока не устранится причина. Все сигналы отображаются на дисплее чередуясь с температурой комнаты, за исключением P1. EE можно сбросить нажатием любой клавиши «rSt» в течение 3 секунд на дисплее, после чего возобновится нормальная работа.

Звуковая сигнализация

Звуковая сигнализация (опция) может быть отключена нажатием любой кнопки.

Устранение ошибок

Ошибки P1, P2 и P3 исчезают через 30 сек.; после исправления причин они исчезают автоматически. Проверьте датчик щупа перед заменой. Проверьте соединения. Ошибки HA и LA автоматически исчезнут после достижения нормальной температуры или после начала оттаивания. DA исчезает после закрытия двери. Ошибки EAL и BAL после цифрового ввода. Звуковой сигнал PAL: ВКЛ/ОТКЛ. питания или переход в режим ожидания Ошибки HHA и LHA исчезают автоматически по достижении нормальной влажности.

Обслуживание

Сообщение	Причина
"UVC"	Истек срок службы УФС-лампы и картриджа с активным угольным фильтром

Закажите комплект обслуживания Dry Ager и замените УФС-лампу, *арт. DX0010* и активный угольный фильтр, *арт. DX00110.* После замены сообщение можно сбросить:

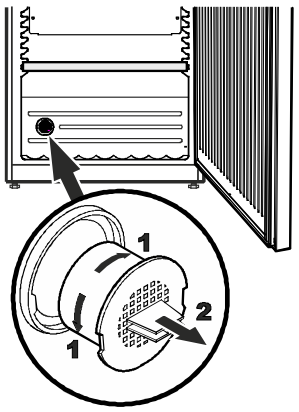
1. Нажмите ▼ и **SET % RH** и удерживайте в теч. 2 сек.
2. Кнопкой ▼ выберите параметр UcH.
3. Нажмите кнопку **SET % RH**. Отобразится и замигает заданное значение
4. Кнопкой ▼ задайте значение „0“.
5. Подтвердите кнопкой **SET % RH.**
6. После 1 минуты дисплей вернется в нормальный режим.

Воздушный фильтр с активированным углем

Фильтр рекомендуется менять раз в год. Новые фильтры можно купить у вашего дилера.

Замена фильтра:
Возьмите фильтра за ручку. Поверните его на 90° влево или вправо и вытяните на себя.

Вставка фильтра:
Вставьте фильтр с ручкой в вертикальном положении. Поверните на 90° влево или вправо до щелчка.



Чистка

Перед чисткой всегда отключайте устройство. Вытащите вилку кабеля питания или предохранитель.

• Очистите внутренние и верхние поверхности теплой водой снебольшим количеством чистящего средства. Не используйте абразивные, кислотные средства или химические растворители.

• Для чистки стеклянной панели и стальных поверхностей пользуйтесь специальными средствами для стекла и стали.

Не используйте пароочистители из-за риска получения травмы и повреждения.

• Вода при чистке не должна проникать внутрь электрических компонентов или решетки вентиляции.

• Не повреждайте и не снимайте шильдик внутри шкафа. Он очень важен для обслуживания устройства.

Неполадки

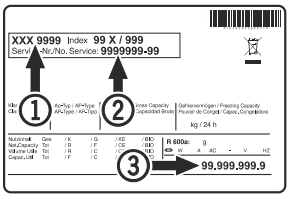
Следующие неполадки вы можете попытаться устранить самостоятельно.

• **Устройство не работает:**
– Оно включено?
– Вилка кабеля питания полностью вставлена в розетку?
– Предохранитель на месте?

• **Шум при работе:**
– Устройство устойчиво стоит на полу?
– Не вызывает ли работа устройства вибрацию других объектов? Шум системы охлаждения устранить нельзя.

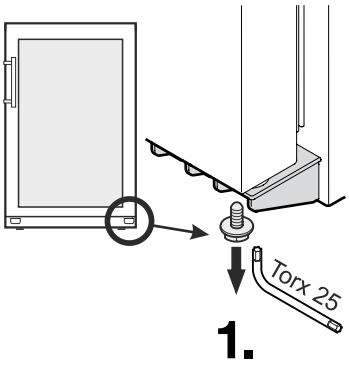
• **Температура недостаточно низкая:**
– Правильно ли заданы настройки (см. "Настройка температуры")?
– Показывает ли отдельный термометр правильную температуру?
– Работает ли система вентиляции?
– Устройство установлено вблизи источников тепла?

Если ни одна из этих причин не подходит, и неполадку не удается устранить, обратитесь в сервисную службу. укажите тип ①, сервисный номер ② и серийный номер ③ устройства, как указано на шильдике. Положение шильдика указано в разделе **Описание устройства.**



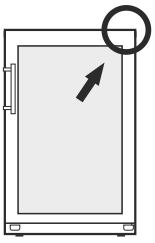
Замена дверных петель

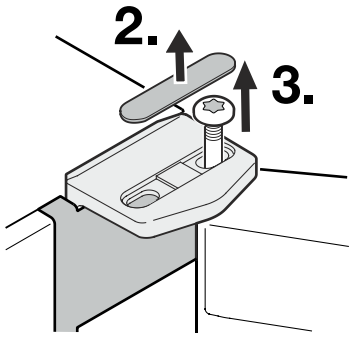
Дверные петли должен менять только квалифицированный специалист. Для работы требуются двое людей.



1. Открутите винт с уголка петли внизу.

2. Снимите крышку.

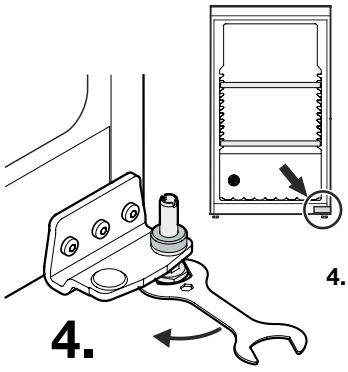




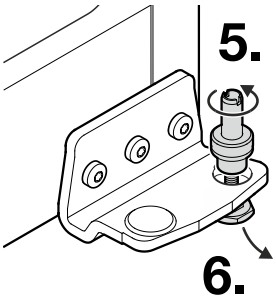
Важное примечание:
Из-за большого веса дверь необходимо удерживать

3. Открутите винты с уголка верхней петли.

Снимите дверь.

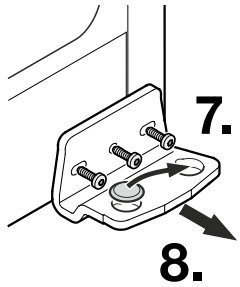


4. Ослабьте регулируемую ножку входящим в комплект ключом.



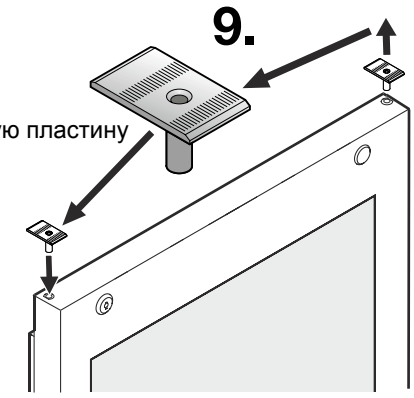
5. Потяните болт вверх и открутите регулируемую ножку.

6. Потяните регулируемую ножку вниз.

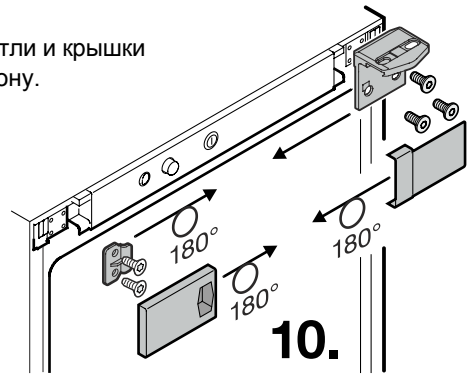


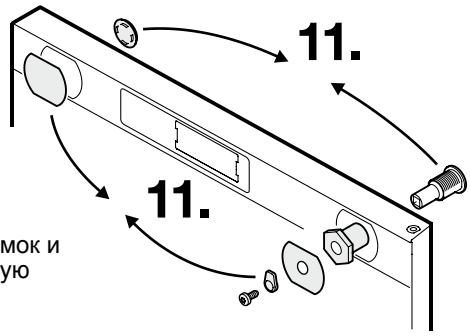
7. Открутите уголок петли.
8. Поместите крышку на противоположную сторону

9. Переместите зажимную пластину на другую сторону.

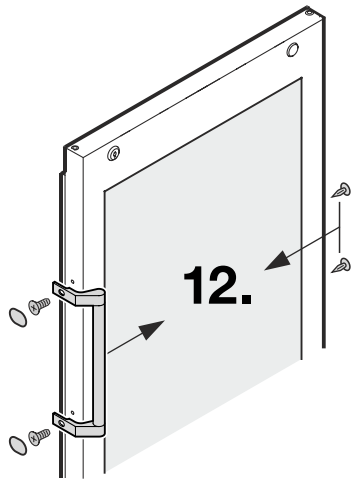


10. Переместите петли и крышки на другую сторону.

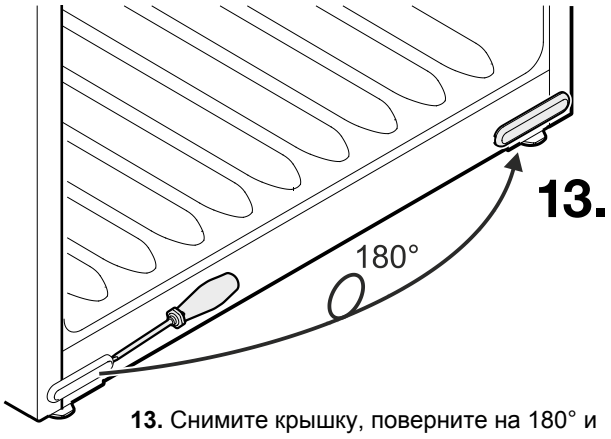




11. Переместите замок и крышки на другую сторону.

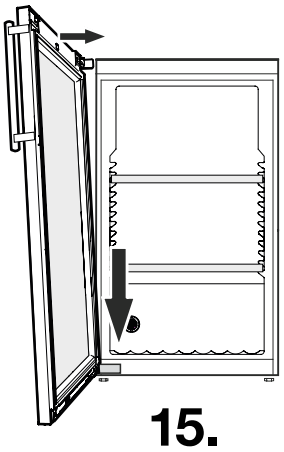


12. Переместите ручку и заглушки на другую сторону.



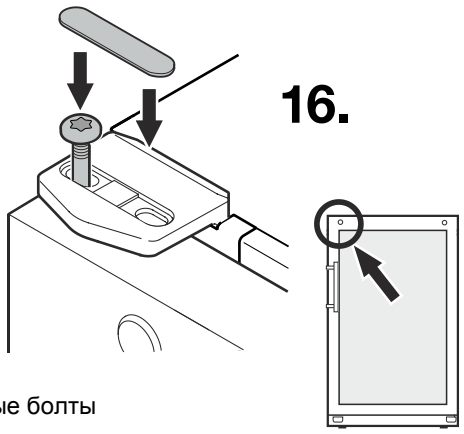
13. Снимите крышку, поверните на 180° и установите на противоположную сторону.

14. Прикрутите уголок петли.



Внимание
Теперь второй человек должен крепко держать дверь!

15. Поместите дверь на болт и направьте ее к верху петли.



16. Вставьте опорные болты

Отрегулируйте дверь и затяните болты.

Установите крышку.

Техническая информация

DRY AGER DX 500®
Артикул DX0500

Внутренние габариты 71 x 50 x 43 см (В x Ш x Г)
Внешние габариты 90 x 60 x 61 см (В x Ш x Г)
Внутренний объем/нетто 147 / 132 л

Напряжение 230 В
Макс. 190 Вт / 1,0 А / 220-240 В / 50 + 60 Гц
Потребление питания: 1,0 кВт/ч за 24 ч

Отключение устройства

Если ваше устройство должно быть отключено на какое-то время, выключите его и отсоедините вилку или выключите или отвинтите предохранитель.

Очистите устройство и оставьте дверь открытой,

Устройство соответствует регламентам безопасности и Директивам ЕС 2004/108/ЕС и 2006/95/ЕС.

Отказ от ответственности

Производитель не несет ответственности за порчу содержимого холодильника, даже в период гарантийного обслуживания. Также производитель не несет ответственности за вред здоровью, понесенный в ходе неправильного хранения продуктов для личного потребления или продажи.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Наши аксессуары для сухого вызревания мяса

DX0012

ВЕШАЛО ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ
Для подвешивания полуседел длиной до 50 см

DX0025

ПОЛКИ
идеально для отдельных кусков

DX0040

ЭТИКЕТКИ ДЛЯ МЯСА (20 шт.)
С нейлоновой стяжкой

DX0058

SALTAIR© ГИМАЛАЙСКАЯ СОЛЬ
Для насыщенного вкуса и аромата

DX0075

SALTAIR© ПОДНОС (НЕРЖ. СТАЛЬ) ДЛЯ ДНИЩА
Для соляных блоков (DX0058)

DX0090

S-ОБРАЗНЫЙ КРЮК
Выдерживает до 100 кг (160 x 8мм)

DX0095

ШАРНИРНЫЙ КРЮК
Выдерживает до 100 кг (180 x 8мм)

DX0100

СМЕННАЯ УФС-ЛАМПА

DX0110

КАРТРИДЖ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

СКОРО

DX0081

МОБИЛЬНЫЙ ПОДИУМ
Для идеальной демонстрации на уровне глаз.
С ящиком и лотками для хранения.

Дополнительные аксессуары
и оборудование на сайте: www.dry-ager.com

СЕМИНАРЫ DRY AGER

С Лаки Маурером и другими нашими партнерами

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ
Узнайте все о методе сухого вызревания мяса, взаимодействии температуры, влажности и технологий.

ОТРУБЫ B и C
Говяжий отруб бывает более чем трех сортов. Мы отправляемся на поиски так называемых отрубов B и C, а также премиальные отрубы от филейной части.

РАЗДЕЛЫВАНИЕ ПОЛНОЙ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ
Прекрасная задняя часть разделывается немецким методом и методом Amicut. Что такое портерхаус, Т-боун и рибай - все объясняется.

ПОРОДЫ И МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Вагю, Херефорд, Ангус, Чианина и т. д. Как отличаются на вкус мясо различных пород крупного рогатого скота в разной степени вызревания приготовленные различными методами, от сувид до обжарки на 800-градусном инфракрасном гриле.

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПО СУХОМУ ВЫЗРЕВАНИЮ ГОВЯДИНЫ
Небольшая подборка рецептов по приготовлению идеального стейка, барбекю, чимичурри, сальсы, мохо, соусов для барбекю и многого другого

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ПОРОДАХ
Получите представление о разведении самой эксклюзивной породы коров в мире и узнайте больше о породе, генетике, разведении, скрещиваниях и владельцах Wagyu и Black Angus.

ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

WWW.DRY-AGER.COM/SEMINARE

Вы довольны качеством вашего DRY AGER DX 500®?

Дополните свою коллекцию другими нашими продуктами:

Мясорубки

Колбасные шприцы

Электрические костепилки

Мешалки для сувида

Точила для ножей

Пилы для костей

Слайсеры

Вакуумные водяные бани

Разделочная доска

Вакуумные упаковщики

Топорики

Магнитные держатели для ножей

Точила для ножей

Перчатки

Чистящее средство

Фартук

Наборы ножей

Landig + Lava GmbH & Co. KG
DRY AGER Manufaktur
Valentinstraße 35-1
D-88348 Bad Saulgau
Tel. (0049) 075 81 / 4 89 59-0
Fax (0049) 075 81 / 4 89 59-29
info@dry.ager.com I www.dry-ager.com
Version 02/2017