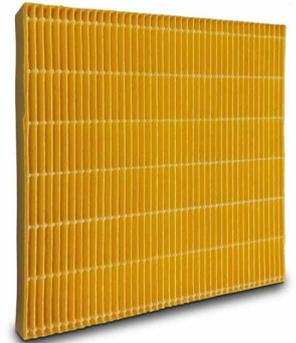
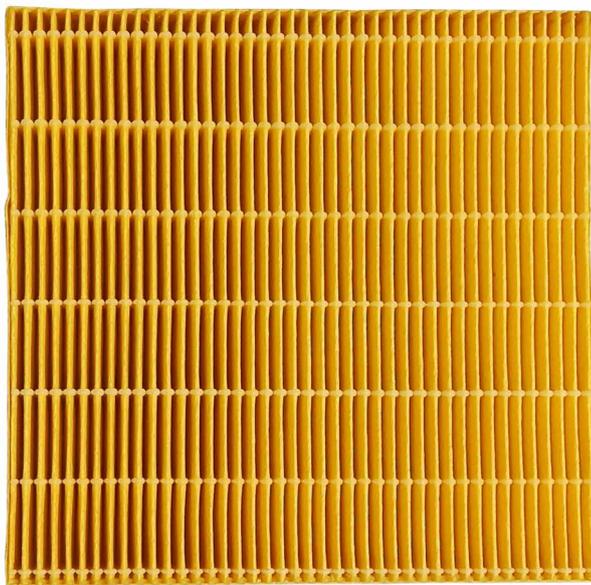


**Dry-Aging:**

Das Dry-Aging ist das älteste Trockenreifungsverfahren der Fleischreifung. Das Fleisch wird bei gewisser Luftfeuchtigkeit und Temperatur gereift und dient zur Entwicklung des besonders zarten und aromatischen Geschmacks. Das Verfahren wird ebenfalls zur Reifung von Käse und anderen Lebensmitteln angewendet. Ziel der Reifung ist es, den Geschmack der Lebensmittel zu intensivieren und weiter zu entwickeln.



**Produktdaten**

|            |                   |
|------------|-------------------|
| Art. Nr.   | 693               |
| EAN        | 4038437006933     |
| Maße (BxH) | 165 x 20 x 170 mm |
| Gewicht    | 0,1 kg            |
| VPE        | 4                 |

**ZUBEHÖR FÜR DRYAGED MASTER**

**H<sub>2</sub>O-Speicher**

- + Original-Ersatzteil für die CASO Design Fleischreifeschränke:  
 DryAged Master 63 (Art.Nr. 689)  
 DryAged Master 125 (Art.Nr. 690)  
 DryAged Master 380 Pro (Art.Nr. 691) – 2 Stück notwendig
- + 4 Stück pro Verpackung

