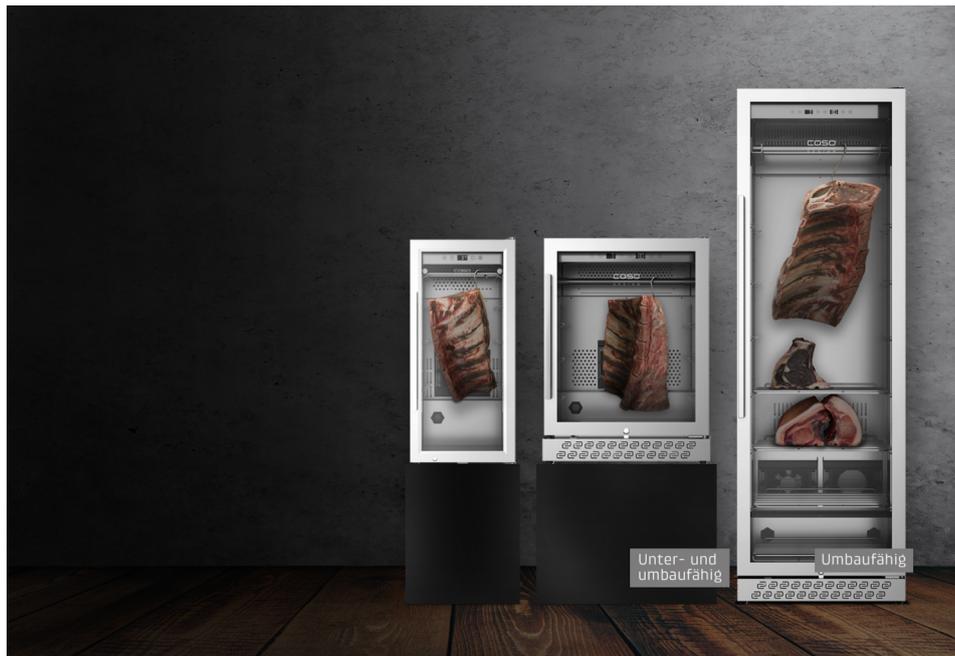


DryAged-Fleisch: perfekt in Szene gesetzt für Gewerbe & Haushalt

Caso Design DryAged Master Serie liefert Profi-Reifeschra?nke mit
Kompressortechnik.



*Im eleganten Caso Design DryAged Master wird das Fleisch eindrucksvoll präsentiert.
© Caso*

Mit den Profi-Reifeschra?nken aus der DryAged Master Produktserie ist es **Caso Design** gelungen, die perfekten Bedingungen fu?r das traditionelle Verfahren der Trockenreifung sowohl fu?r den gewerblichen Bereich als auch den Privathaushalt zu schaffen. Dank ausgekl?ngelter Technik sind die Reifeschra?nke von Caso Design besonders einfach zu handhaben und beno?tigen zum Betrieb lediglich eine Steckdose. Perfekt, um kulinarische Dry-Aged-Spezialita?ten in einem edlen Umfeld zu pra?sentieren.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Ein Hingucker: Caso DryAged Master**
- **DryAged-Technik im Reifeschrank**
- **Caso-DryAged-Master in drei Ausfu?hrungen**

Ein Hingucker: Caso DryAged Master

Ausgestattet mit einer hochwertigen Edelstahlfront ist der Caso DryAged Master ein echter Hingucker. Die Bedienung der Kompressor-Reifeschranke erfolgt intuitiv u?ber das Touch-Bedienfeld. Die Temperatur ist elektronisch einstellbar von 2–14 °C (in 1 °C-Schritten) und die Luftfeuchtigkeit ist zwischen 50–85 % besonders fein regulierbar. Dank des integrierten H₂O-Speichers ist dies sogar ganz ohne Wasseranschluss mo?glich. Aktive Lu?fter sorgen fu?r eine sehr gleichma?ßige Temperatur.

DryAged-Technik im Reifeschrank

Das wertvolle Dry-Aged-Fleisch wird durch das dreilagige UV-Glas perfekt geschu?tzt. Unter hygienisch einwandfreien Bedingungen reift das Premium-Fleisch im DryAged Master von CASO Design, bis es den gewu?nschten Reifegrad erreicht hat. Dank des integrierten Aktivkohlefilters, des antibakteriellen UV-Lichts und der intelligenten Luftstro?mung haben scha?dliche Bakterien und Keime keine Chance. Durch das integrierte Schloss kann die Panoramaglastu?r auf Wunsch abgeschlossen werden.

Im Lieferumfang des DryAged Master sind mehrere Roste sowie ein Ha?ngegestell mit Fleischhaken aus rostfreiem Edelstahl enthalten. Mit dem mitgelieferten Zubeho?r ko?nnen beispielsweise gro?e Fleischstu?cke auf dem Knochen abgehangen oder auf einem der mitgelieferten Roste platziert werden.

Caso-DryAged-Master in drei Ausfu?hrungen

Der **CASO DryAged Master** ist in drei Ausfu?hrungen mit je 63, 125 oder

380 Liter erhaltlich und ein echter Allrounder zum Lagern, Präsentieren und Reifen.

- CASO DryAged Master 63, * UVP 999,-
- CASO DryAged Master 125, UVP * 1.499,-
- CASO DryAged Master 380 Pro, UVP * 2.999,-

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at