

In Himalayan Salt
Dry Aged
KARSEL LTD.

DRY AGED DOLABINDA USTA İMZASI KARSEL

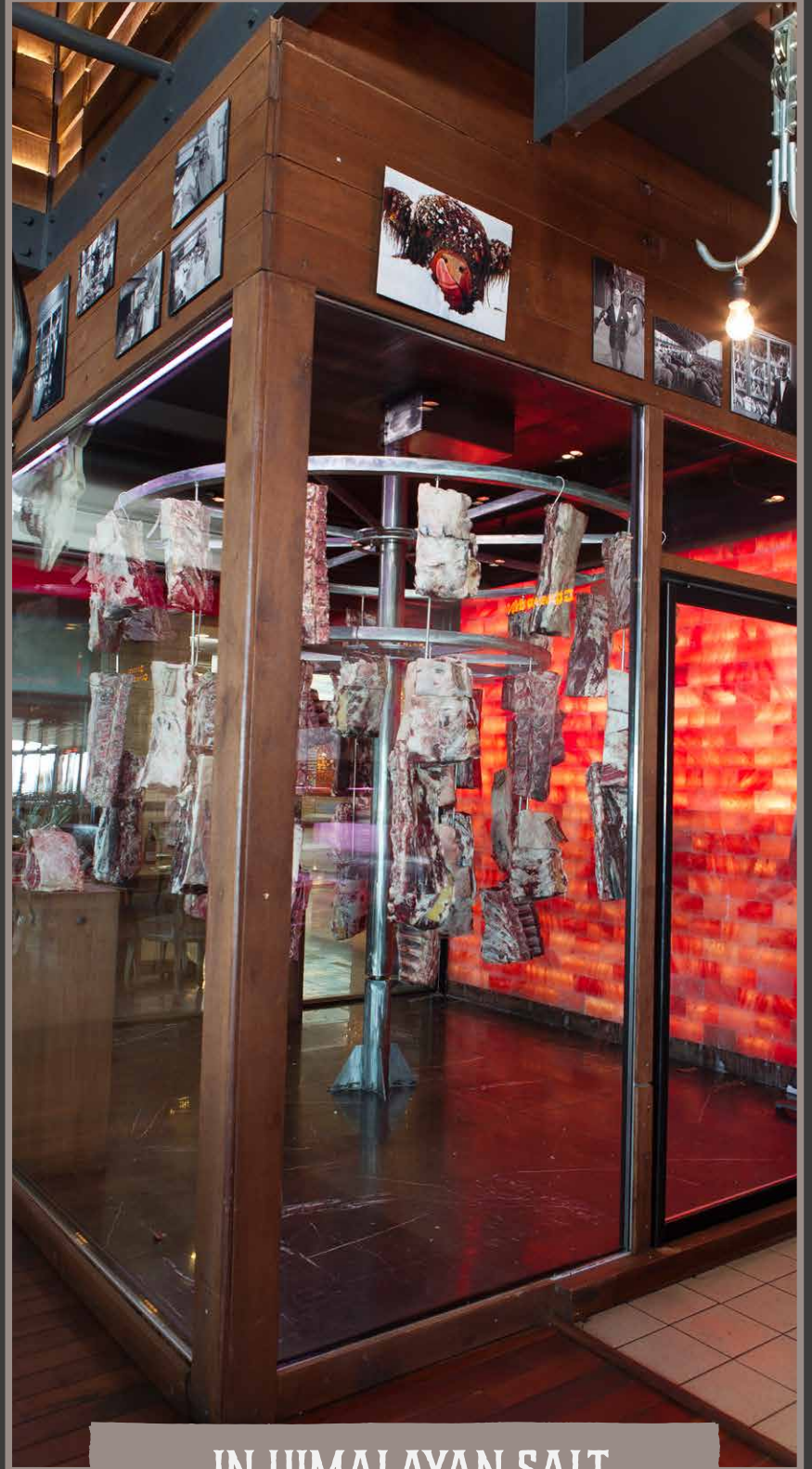


HIMALAYA TUZ TUĞLALARI İLE HAZIRLANMIŞ DUVARLAR SAYESİNDE ETLER ENFESİ!



Etlerin muhteşem bir şekilde dinlendirildiği dolaplarımızda tamamen doğal malzemeler ve Himalaya tuz tuğlaları kullanılır. Himalaya tuzunun içerdiği mineraller sayesinde etler kuru et yaşlandırma dolaplarında "dry aged" yöntemiyle 28 gün boyunca dinlendirilir. Bu yöntem sayesinde daha kısa sürede pişen etler, ağızda adeta dağılır.

Et yaşlandırma dolaplarında etler, en iyi lezzeti vermesi için-ne fazla ne de az-ideal 2°C ısıda çok temiz, doğru şekilde havalandırılan ve kokusuz bir odada asılı olarak sizin için özel olarak tutulur. Himalaya tuzu sayesinde bakterinin üremesine izin vermeyen ve nemi emme özelliğine sahip dolaplarımız istenilen büyüklükte üretilebilir. Dolaplarımız, bir ya da birden fazla Himalaya tuzu duvarı ve farklı şekilde kayalardan yapılabilir.



IN HIMALAYAN SALT
"DRY AGED"



REFERANSLAR

GÜNAYDIN ET

İSTİNYE PARK – FLORYA AUQA PARK
ZORLU CENTER – ETİLER NİSPETİYE
CITY'S AVM NİŞANTAŞI – ACARKENT
ANKARA ARMADA AVM
ANKARA ARJANTİN CADDESİ
ANKARA ÇAYYOLU – ANKARA
ÇUKURAMBAR

KIRMIZI BARBEKÜ

KÜÇÜKYALI – BAKÜ – ATAŞEHİR

GÜRKAN ŞEF

NİŞANTAŞI

ATİYE

NİŞANTAŞI

VIRGINIA ANGUS

NİŞANTAŞI



HİKMET STEAKHOUSE

YEŞİLKÖY – BAYRAMPAŞA

TITANIC OTEL

BERLIN BEEF CLUB – BELEK BEEF CLUB

KEKİK ET

ATAŞEHİR

ŞAZELİ

FLORYA

MEST ET

KAVACIK

MG ET

KONYA

KIB ET

KIBRIS

