

Multi-Aging Solution
VAIV°C
전자기장 빙온숙성&해동 멀티솔루션 바이브도시

● ● ● ●
해동과숙성을 동시에...



빙온숙성
숙성법이 다르면,
생선 맛도 다르다!

잡! 드디어,
나의 가치를 높여줄
전자기장
빙온숙성 친구가 생겼군!

숙성온도를 디자인하세요!

빙온숙성&해동솔루션. 바이브도시

바이브°C, 빙온에이징시대 선언

‘바이브 빙온에이징(VAIV BINGON AGING)’은
해동과 숙성을 빙온에서 병행 진행하여 원재료의 신선도와 향을 최대한 오래 유지시켜 줍니다.
숙성고내 전자기장을 형성, 파동운동과 물분자 운동, 이온화 작용에 의한 융복합 숙성환경을 형성하기 때문입니다.
이제, 고기의 감칠 맛을 향상시키고, 세포파괴를 최소화하여 식감을 높여주는 신개념의 특허숙성솔루션을 활용하세요!



소고기숙성 돼지고기숙성 참치해동 닭고기 양고기숙성 곱창해동 제빵류보관 과일숙성보관 고추건조

바이브도시
사용서

경북구

숙성의美 노골대

맛나롭상 소배락 한우농장

육달포 대왕돈가스

한글빙

한글빙

내부규정
해당업소

선착순 100대 한정 100% 환불보장 렌탈서비스 실시중!



모델명: VC660L



모델명: VC440L

* ‘빙온(氷溫)’이란 냉장도 냉동도 아닌 제3의 온도대로 0°C에서 빙결점까지의 온도 영역대를 말합니다.(위키백과발췌)

구입&총판문의 **1800-5264**

지역총판
모집중!



빙온해동숙성멀티솔루션

바이브도시

www.vaivdosi.com