

En cette rentrée, la marque de coutellerie française fraîchement centenaire présente des nouveautés qui raviront les passionnés de cuisine exigeants qu'ils soient amateurs ou professionnels.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Lames en acier inoxydable martensitique 5CrMov15 ;
Manches en chêne blanc et noyer ; Soie et mitre en
acier inoxydable 430

LA COLLECTION « HIGHWOODS »

Cette nouvelle gamme, **composée de 8 couteaux**, accompagnera la préparation de tous les mets à base de viande, de légumes ou de poisson. **Confectionnés à partir de chêne blanc et de noyer**, les manches de cette collection offrent un confort et une prise en main exceptionnels. Les différentes teintes de **ces deux bois** se marient à merveille, sublimées **par la soie du couteau** qui s'intègre délicatement dans le manche en forme de losange. La **mitre, en acier inoxydable**, forme un trait d'union entre le design du manche et ses lames plus traditionnelles.

L'acier **inoxydable martensitique 5Cr15Mov** confère aux lames une grande résistance à la corrosion et **sa dureté élevée (55-57Hrc)** accroît également la durée de vie du tranchant. Cette gamme possède une qualité de coupe inégalable essentielle à la découpe de tous les aliments.

Collection complète : Office 9 cm - Cuisine 15 cm - Filet de sole 17 cm - Santoku 18 cm – Chef 20 cm – Chef 25 cm – Découper 19 cm – Pain 20 cm

Prix : à partir de 45€ en fonction du modèle

Véritables pièces d'Orfèvrerie, cette collection destinée aux buffets et belles tables offre un service élégant et raffiné ! **Avec leur design épuré et leur finition « polie miroir »**, ils sont aussi très pratiques grâce à leur encoche discrète sous le manche - **Stop Glisse** - pour éviter qu'ils ne chutent dans les plats. **En acier inoxydable 18/8**, le service Empire Café allie qualité, savoir-faire et distinction.

Collection complète : cuillère de service, pelle à tarte, cuillère et fourchette à hors d'oeuvre, louche, pochon à sauce et pince

Prix : À partir de 29,40€ en fonction du modèle



LE SERVICE « EMPIRE ♦ CAFÉ® »

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

lame et manche en acier inoxydable 18/8 ; inox ; garantie lave-vaisselle ; garantie à vie



« **PUSH◆FOOD®** »

L'ACCESSOIRE POUR RÂPES

Cet outil **universel** s'adapte aux râpes Stop Glisse pour râper, zester en toute sécurité. Les « accroche-glissières » se **fixent sur les râpes larges ou étroites** pour une coupe régulière des ingrédients et un maintien assuré. La **contenance du poussoir** permet de découper l'aliment dans son intégralité. Le coulissement du poussoir assure également une coupe sans effort. Grâce à cet outil pratique, la protection des doigts est assurée !

Prix : 10€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

hauteur 6 cm ; largeur 4,5 cm ; Matière ABS ; garantie 3 ans.



INFOS LECTEURS :

Tous les points de vente sur simple demande au 04 73 80 44 99 ou sur info@deglon.fr
<https://www.deglon.fr/>



VISUELS TÉLÉCHARGEABLES DANS CE LIEN :
<https://bit.ly/2TaWnWA>

À PROPOS DE DÉGLON

Originaire de Curtilles, petit village près de Lausanne en Suisse, Jean Déglon arrive en France au début du 20e siècle. Il découvre rapidement l'univers de la coutellerie dans le village des Sarraix, près de Thiers, en Auvergne. En quelques mois, il se passionne pour cet art séculaire et crée en 1921 son propre atelier à Thiers, capitale française de cette industrie. Quatre générations plus tard, l'entreprise familiale a su grandir, évoluer, et devenir une marque de référence auprès des professionnels des métiers de bouche, des écoles hôtelières, des cuisiniers amateurs, toujours à la recherche d'accessoires culinaires et de couteaux de qualité. Aujourd'hui, la marque fête ses 100 ans et aura marqué ce centenaire avec des innovations et des produits majeurs tels que la Gamme Meeting, Stop Glisse, Silex Premium, le couteau à tomate et bien d'autres !

Plus d'informations sur l'histoire de Déglon sur : <https://www.deglon.fr/entreprise/notre-histoire/>

*PPI : prix publics indicatifs, il appartient au distributeur de fixer ses prix librement.

Contact presse :
Nathalie Lavirotte Communication
22 rue de Vintimille
75009 Paris
info@nathalielavirotte.fr
09 82 56 47 65

nathalie
lavirotte
conseil en communication