

LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE !

Pour la rentrée, Déglon lance de magnifiques couteaux à steak, conçus pour faciliter la découpe de la viande sans la déchirer, ainsi qu'un affuteur ultra pratique à la portée de tous ! La marque complète également sa gamme d'ustensiles avec une passoire d'un diamètre de 25 cm et une râpe-zesteur de la gamme Stop'Glisse®.

LE COUTEAU À STEAK CANYON

Très esthétique, avec sa nouvelle essence en bois d'olivier, le couteau à steak Canyon sera du plus bel effet sur la table aux côtés des autres couverts. Avec son manche aux tons contrastés et son profil structuré, cet indispensable des arts de la table, made in France, possède une lame généreuse, crantée ou lisse, de 14 cm avec un manche à 2 rivets. Sa longueur totale de 24,5 cm en fait le couteau idéal pour tout amateur de viande.

Le crantage spécifique de la lame (micro-mixte), inventé par Déglon, offre une coupe tout en douceur sans risque de déchiquetage. L'alternance des dents plus ou moins profondes libèrent plus aisément la fibre de la viande tout en préservant le tranchant au contact de la chair. Le couteau Canyon à lame crantée pourra également être utilisé en cuisine pour découper d'autres aliments. Ce modèle est garanti à vie et est disponible avec une lame lisse pour les puristes.

Dimensions (cm) - 25 x 1,5 x 1,6 cm / Poids : 75g / Lame de 14 cm en acier inoxydable X46Cr13 / Dureté 53 Hrc / Lame découpée, demi soie / Rivets en laiton / Garantie à vie

Bois disponibles : Palissandre, Olivier, Érable

En bois d'Olivier / nouveau : 51,84€ (lame lisse ou crantée)

En bois de Palissandre : 46,08€ (lame lisse ou crantée)

Retrouvez-les également en coffret de 6 couteaux !



Olivier



Palissandre

LE COUTEAU À STEAK LE BOUCHER

En bois de hêtre naturel, ce couteau sera particulièrement apprécié des fans de couteaux à steak, amateurs d'une esthétique sobre et de matériaux naturels. Son manche ergonomique assurera une prise en main confortable.

Pour les carnivores, ce couteau joint la simplicité à l'efficacité !

Lame de 11 cm en acier inoxydable X46Cr13 / Dureté 53 Hrc / Lame découpée, demi soie / Rivets en laiton / Garantie à vie / Existe en version lame lisse ou crantée

Prix : 40,99€



L'AFFÛTEUR ANGLE SHARP

Cet outil, ultra compact, permet un affûtage aisé et précis de n'importe quelle lame. Sa ventouse lui confère stabilité et sécurité lors de son utilisation sur un plan de travail. Avec 6 angles d'affûtage proposés (28° / 32° / 36° / 40° / 44° / 48°), chaque couteau pourra retrouver facilement sa lame originelle !

Affûtage, mode d'emploi :

- de 28 à 32° : pour affûter les couteaux d'offices et couteaux à filets (préparation des fruits, légumes, poissons)
- de 36 à 40° : principalement pour les couteaux à viande, couteaux de poche
- de 44 à 48° : pour affûter les couperets, poignards

Ne convient pas aux lames en céramique. Les angles indiqués ci-dessus sont les angles complets entre les deux faces de la lame.

Dimensions 8.7 x 6.5 x 6.5 cm / Poids : 130 g / ABS / barrettes en carbure de tungstène / Garantie : 2 ans

Prix : 25,20€



LA PASSOIRE Ø 25 CM STOP'GLISSE®

Elle sera utile pour passer l'eau, les bouillons, les sauces, les petits ingrédients « semi-solides » ou pour égoutter les pâtes. Le maillage fin et serré développé sur cette gamme lui confère un filtrage ultra-précis, tandis que son manche avec l'encoche Stop'Glisse® assure une bonne prise en main et permet de retenir l'outil sur le bord d'un plat. Les oreilles courbées procurent également une meilleure stabilité lors de l'utilisation de la passoire sur un contenant.

Dimensions: 37,5 x 25 x 7,5 cm / Poids: 240 g / Acier inoxydable / Manche surmoulé polypropylène, noir

Prix : 32,77 €



LA RÂPE-ZESTEUR STOP'GLISSE®

Avec sa lame ultra-tranchante et sa longue durée de vie, cette râpe-zesteur est également équipée d'un manche anti-glisse, surmoulé en polypropylène garantissant confort, robustesse et hygiène. Ce zesteur est idéal pour râper finement les fromages à pâtes dures, les épices, le gingembre, le chocolat ou pour réaliser les zestes d'agrumes.

Lame en acier inoxydable, de 21 cm, épaisseur 0,3 mm / Manche surmoulé en TRP et polypropylène, noir et gris / Garantie à vie

Prix : 14,26€



INFOS LECTEURS :

Tous les points de vente sur simple demande au 04 73 80 44 99 ou sur info@degлон.fr

<https://www.degлон.fr/>



VISUELS TÉLÉCHARGEABLES :
CLIQUEZ ICI

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 (bouchers, poissonniers, pâtisseries, fromagers...), des écoles hôtelières mais aussi des particuliers, toujours à la recherche d'accessoires culinaires et de couteaux de qualité. Aujourd'hui, la marque a déjà fêté ses 100 ans qu'elle aura marqué avec des innovations et des produits majeurs tels que la Gamme Meeting, Stop Glisse, Sillex Premium, le couteau à tomate et bien d'autres ! Plus d'informations sur l'histoire de Déglon sur : <https://www.degлон.fr/entreprise/notre-histoire/>