



® DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921



DOSSIER DE PRESSE 2023

Les mini

Déglon a décliné le Santoku, cet incontournable de la cuisine asiatique, en version « mini » dans trois de ses gammes intemporelles : HighWoods, Damas 67 et Cuisine Idéale Sabatier Deg®. Très polyvalent, maniable, agréable à utiliser et très performant, ce couteau à l'esthétisme incomparable est idéal pour la préparation et la découpe du poisson, de la viande crue ou des légumes. Une valeur sûre qui permettra aux amateurs comme aux professionnels de trancher, ciseler, émincer tout type d'ingrédients au quotidien.

- **Mini Santoku collection HighWoods** : l'alliance inédite de deux bois nobles et de l'acier, une ligne au design atypique, un manche sculpté en forme de losange.

Dimensions : 26,8 x 4,5 x 2 cm - lame de 12,5 cm (110 g) en acier inoxydable 5 Cr 15 MoV, lame à mitre massive ; les alvéoles sur la lame permettent aux aliments de ne pas coller sur sa surface ; manche en noyer et chêne blanc. Garantie à vie.
Prix TTC : 59,04€

- **Mini Santoku collection Damas 67** : qualité de coupe, esthétisme et confort d'utilisation. La lame est composée en son cœur d'une feuille d'acier AUS 10 (hautement chargée en carbone pour une dureté inégalée). De part et d'autre, se trouvent 33 couches damassées, à partir de deux aciers 420 et 431, chargés en chrome et nickel, assurant son inoxydabilité et son esthétisme d'exception. Le manche de type « Corian », comparable au marbre pour sa dureté et ses belles couleurs, présente une excellente résistance aux chocs, aux tâches, aux UV et aux bactéries.

Dimensions : 26,8 x 4,5 x 2 cm - lame de 13 cm ; 191 g ; damassée (couches acier 420 et 430) / cœur AUS10 ; manche en matériau de type Corian composé de roche blanche et résine acrylique. Garantie à vie.
Prix TTC : 172,80€



Santoku

- **Mini Santoku collection Cuisine Idéale Sabatier Deg®** : un équilibre parfait entre ligne traditionnelle et robustesse inégalée. Sa mitre ronde massive permet une plus grande maniabilité.

Dimensions : 22 x 3 x 1,3 cm - lame de 11 cm ; 85 g ; lame en acier inoxydable 5 Cr 15 MoV ; les alvéoles sur la lame permettent aux aliments de ne pas coller sur sa surface ; manche en ABS avec rivets inox. Garantie à vie.

Prix TTC : 40,32€



***La petite histoire du Santoku** : en japonais « 三徳包丁 », Santoku signifie « aux 3 vertus », évoquant sa capacité à pouvoir à la fois trancher, émincer et ciseler les aliments. Une polyvalence semblable au couteau de Chef. Le Santoku est en effet sa version nippone, avec des caractéristiques qui lui sont propres : tranchant droit, lame large avec une extrémité incurvée (angle d'environ 60°), alvéoles permettant aux aliments de glisser plus facilement sur la lame. La lame d'un couteau Santoku mesure entre 10 et 20 cm, lui procurant ainsi légèreté et maniabilité. Ce côté rassurant est apprécié autant par les Chefs que par les novices.*

Éminceur à bout rond Cuisine Idéale Sabatier Deg®

L'éminceur à bout rond de la gamme Cuisine Idéale Sabatier Deg® présente un équilibre parfait entre sa ligne traditionnelle et sa garantie de robustesse inégalée. Sa mitre ronde massive permet une plus grande maniabilité.

Prix TTC : 67,17€

- ✓ Dimensions: 46,5 x 7,5 x 2,5 cm
- ✓ Lame de 22,5 cm
- ✓ Poids: 219 g
- ✓ Lame en acier inoxydable 5Cr15 MoV
- ✓ Plate semelle
- ✓ Épaisseur de lame : 2,5 mm
- ✓ Manche en ABS- rivets inox
- ✓ Garantie à vie



L'éminceur à bout rond, le nouvel atout « sécurité » : *il est idéal pour les utilisateurs de grandes lames recherchant à combiner sécurité éprouvée et efficacité. Avec sa forme si particulière, la lame permet de faciliter le mouvement de balancier pour un résultat précis et sans danger ! Comme son cousin, le couteau de Chef traditionnel, il permet d'émincer les légumes, hacher la viande, ciseler, tailler en julienne, tout en permettant au cuisinier d'être rassuré.*

Éminceur à bout rond

Surclass 23 cm

L'éminceur à bout rond de la gamme Surclass est un outil particulièrement adapté aux collectivités et aux écoles hôtelières. Son talon dégagé permet une découpe et un réaffûtage plus fluide. Le manche est surmoulé, robuste, étanche, et répond aux exigences HACCP.

Prix TTC : 31,81€

- ✓ Dimensions: 36 x 4,7 x 2,4 cm - lame de 22,5 cm
- ✓ Lame en acier inoxydable 2Cr14
- ✓ Poids: 188 g
- ✓ Épaisseur de lame : 2,5 mm
- ✓ Manche en PP surmoulé, de couleur noire - compatible lave-vaisselle
- ✓ Garantie à vie



Préparation pâtisserie

Déglon lance une nouvelle gamme d'ustensiles résistante à de très hautes températures, des incontournables de la préparation en cuisine et en pâtisserie, qui s'adressera aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Munis du procédé Stop' Glisse®, astucieuse encoche sous le manche imaginée par Thierry Déglon en 1996, les ustensiles de cette nouvelle gamme peuvent être ainsi retenus au bord du récipient, sans risque qu'ils ne glissent au fond.



- Maryses haute température 25 cm et 35 cm Stop' Glisse® :

La raclette Maryse est un outil indispensable pour toutes les étapes de préparation en cuisine et en pâtisserie. Elle permet de mélanger des préparations telles que les crèmes pâtisseries, les ganaches, pâtes à gâteaux, etc..., de dessécher une pâte à chou, ou de racler facilement les récipients sans générer de pertes.

- ✓ Ustensile monobloc pour une robustesse et une hygiène garanties (répond aux recommandations HACCP)
- ✓ En silicone, garantissant une meilleure souplesse et une résistance aux hautes températures (220°)
- ✓ Âme en acier inoxydable, pour une tenue garantie et une meilleure maniabilité de l'outil



Maryse 25 cm :

Dimensions : 24,6 x 5 x 1,5 cm

Prix TTC : 9,36€

Maryse 35 cm

Dimensions: 34,7 x 7 x 1,5 cm

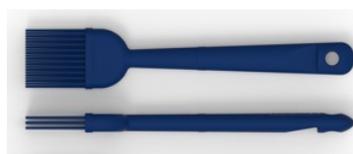
Prix TTC : 14,83€

STOP' GLISSE®

- Pinceau haute température 22 cm Stop' Glisse® :

Le pinceau plat permet de napper, glacer, badigeonner des gâteaux, chaussons, brioches et viennoiseries, ou encore de chemiser des moules, imbiber des génoises, décorer... Ce pinceau est composé d'une brosse flexible pour ne pas écraser le produit travaillé.

- ✓ Ustensile monobloc pour une robustesse et une hygiène garanties (répond aux recommandations HACCP)
- ✓ En silicone garantissant une meilleure souplesse et une résistance aux hautes températures (220°)
- ✓ Âme en acier inoxydable, pour une tenue garantie et une meilleure maniabilité de l'outil



Dimensions:
22 x 4 x 1,3 cm -
largeur 4 cm
Prix TTC : 9,36€

- Spatule rigide 30 cm Stop' Glisse® :

Elle permet de mélanger, récupérer les ingrédients, racler les bords des récipients ou casseroles, lisser des préparations ; et résiste aux hautes températures (230°C).

- ✓ Ustensile monobloc pour une robustesse et une hygiène garanties (répond aux recommandations HACCP)
- ✓ En polyamide et fibre de verre / résistance aux hautes températures (230°)



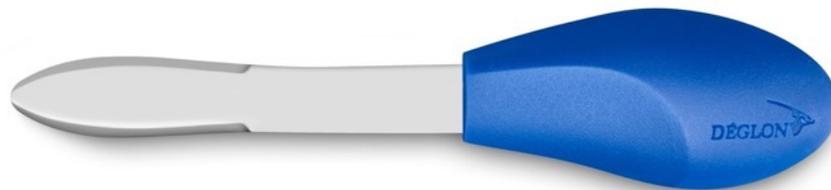
Dimensions:
29,7 x 4,8 x 1,5 cm
Prix TTC : 9,94€

Le couteau à

Cet outil indispensable, destiné à l'ouverture des coquilles Saint-Jacques, permet la récupération intégrale des noix sans les endommager, grâce à sa lame galbée et biseautée. La noix reste intacte, conservant ainsi toute sa saveur pour des préparations raffinées.

Prix TTC : 19,08€

- ✓ Cuilleron meulé, cambré, et muni d'un biseau
- ✓ Lame en acier inoxydable 5 Cr 15 MoV (acier trempé)
- ✓ Manche ergonomique en forme de « galet », épousant parfaitement la paume de la main
- ✓ Confort d'utilisation
- ✓ Manche en polypropylène : robustesse et étanchéité garanties !



Dimensions : 17,5 x 2,5 x 4 cm

Poids : 59 g

Épaisseur lame : 1,5 mm

Lame de 9,5 cm

Saint-Jacques galbé

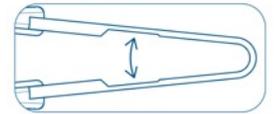


Les pinces à désarêter FISH ♦ CLASS©

Elles permettent d'attraper facilement et de retirer rapidement des arêtes de toute taille, même les plus coriaces, tout en préservant la chair du poisson. Selon sa préférence d'utilisation, on optera pour une pince à extrémités droites ou obliques : la pince oblique est conseillée pour les gros poissons ; la pince droite est très pratique sur les petits poissons, dont on retire les arêtes davantage à la verticale.

Prix TTC : 23,26€

- ✓ Effet-ressort et souplesse optimisés grâce à la technologie « rebound » qui induit **moins d'efforts, moins de fatigue** sur une manipulation répétitive.
- ✓ Intégration de coussinets ergonomiques en polypropylène surmoulés sur chaque tige de la pince, pour **une prise en main très confortable**, une bonne adhérence au contact et une excellente durabilité.
- ✓ Extrémités biseautées pour **une saisie ultra-précise des arêtes**.



Pince à désarêter
FISH ♦ CLASS©
à extrémités droites



Pince à désarêter
FISH ♦ CLASS©
à extrémités obliques

Pinces 12 cm en acier inoxydable
Dimensions : 12 x 2 x 3,3 cm
Poids: 45 g



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. La marque a fêté en 2021 son centenaire qu'elle aura marqué d'innovations et de produits majeurs tels que les séries Meeting, Stop Glisse®, Silex Premium®, le couteau à tomate cranté et bien d'autres. En 2023, Moïse Déglon a pour ambition de faire perdurer ce savoir-faire, cette créativité et ce goût pour la qualité, leitmotiv de la marque Déglon à travers les âges.



Thierry & Moïse Déglon

CHIFFRES CLÉS

+4 millions d'€ de chiffre d'affaires dont **80%** en France

Présence dans plus de **30** pays

600+ points de vente en France (magasins spécialisés, grossistes, sites Internet ou grands magasins)

25 collaborateurs & **1** site de production à Thiers

1 million de pièces produites par an

700+ références actives au catalogue



VISUELS : <https://bit.ly/degлон2023>



Contact presse :

NATHALIE LAVIROTTE
COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : info@nathalielavirotte.fr