

DÉGLON OBTIENT LE LABEL LONGTIME®

Cette certification atteste maintenant du caractère durable des couteaux et ustensiles* de la marque de coutellerie française centenaire. **LONGTIME®**, référence européenne d'un label des plus exigeants, créé par Ethikis** et soutenu par l'ADEME (Agence de la transition écologique), permet d'éprouver la durabilité des produits au travers de 41 critères pointilleux en termes de longévité, réparabilité et qualité du service après-vente. La marque Déglon est donc fière de rejoindre de grandes marques déjà labellisées comme Nature&Découvertes, Lafuma mobilier, Santos ou encore Rowenta...



De l'atelier de fabrication jusqu'aux cuisines professionnelles, l'audit de labellisation Déglon a démontré à l'organisme tiers Apave*** son savoir-faire, la robustesse de ses produits (fiabilité via des tests), leur réparabilité et leurs conditions de garantie (mise en œuvre, accessibilité, emballages et autres conseils d'utilisation). Et c'est sans surprise que les couteaux et ustensiles de cuisine, innovants et garantis à vie, ont obtenu 100% de conformité sur l'ensemble de ces critères. La longévité des produits Déglon est due à la sélection rigoureuse des matériaux (notamment les aciers pour les lames, les bois pour les manches etc...), au savoir-faire de fabrication, transmis de génération en génération (meulage, montage, ponçage, affilage...), mais aussi aux contrôles rigoureux à chaque étape de fabrication.

Pour en savoir plus : <https://deglon.fr/fr/content/12-savoir-faire-coutelier>

Depuis plus de 100 ans, Déglon confectionne des couteaux et outils culinaires d'excellence pour les professionnels des métiers de bouche et les gourmets du quotidien. Dans un univers culinaire en constante évolution, la marque a su faire évoluer son offre de produits durables à destination du CHR et des particuliers.

Acheter un couteau ou un ustensile Déglon avec le label LONGTIME®, c'est dorénavant la garantie d'acquiescer un produit qui va durer le plus longtemps possible, tout en encourageant une consommation plus responsable !

Plus d'informations sur le label : <https://longtimelabel.com/>



*Liste des produits concernés :

Couteaux : Premium®, Damas 67, Grand Chef®, Cuisine Idéale Sabatier Deg®, High Woods, Génération Y®, Cuisine Massive, Oryx®, Darkwood, Essentiel, Bonne Cuisine, Surclass, Profil®, Dagscharf, Maxifil, les couteaux my.D, Sillex® Color, Richelieu, Taillanderie, Poisson, Fromage, Couteaux d'office, Couteaux à steaks et Meeting.

Ustensiles de cuisine : Stop'Glisse®, Surclass®, Empire♦ Café®, Spatules, Petits outils culinaires.

**À propos d'ETHIKIS : <https://ethikis.com/quisommesnous/>

***filiale du groupe Apave (groupe international de plus de 150 ans spécialisé dans la maîtrise des risques) dédiée aux labellisations et certifications

<https://www.deglon.fr/>

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 son centenaire qu'elle aura marqué d'innovations et de 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.deglon.fr/entreprise/notre-histoire/>