



® DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

DOSSIER DE PRESSE 2024

Couteaux à pain & baguette Taïga

Ces nouveaux couteaux, fabriqués dans l'atelier Déglon en France, mettent à l'honneur le savoir-faire historique de la marque, et notamment le fameux crantage dit « demi-lune » développé par Jean Déglon dans les années 30, au tranchant incomparable. Ce crantage spécifique protège la lame du contact direct avec le plan de découpe (marbre, inox, etc.), tout en permettant d'inciser nettement l'aliment grâce aux pointes très acérées de ses dents. Les deux nouvelles lames sont associées à un très élégant manche en olivier, appelé Taïga, inspiré du Grand Nord, avec une ligne aux courbes délicates et incurvées, facilitant la maniabilité au quotidien. L'olivier, bois noble à la teinte claire très veinée, est aussi résistant à l'humidité, aux odeurs et aux bactéries, ce qui lui permet de conserver toute sa beauté dans le temps.

- Lame en acier inoxydable X46Cr13
- Manche en olivier, assemblage par 2 rivets
- Garantie à vie

COUPEAU À PAIN TAÏGA OLIVIER 19 cm

Lame de 19 cm

Prix Public Indicatif : 55,95 €



Couteau à pain doté d'une lame longue rigide et d'un crantage demi-lune grandes dents. Il permet de trancher de façon nette et précise tout type de pains, notamment les tourtes, couronnes, miches aux croûtes les plus denses, de même que les brioches ou les pâtés en croûte.

Crantage grandes dents 1/2 lune : 7,3 mm x 2,8 mm

COUTEAU À PETIT PAIN & BAGUETTE TAÏGA OLIVIER 15 cm

Lame de 15 cm

Prix Public Indicatif : 50,18 €



Doté d'une lame inspirée de la culture japonaise, avec une forme plus large proche de celle du Santoku, c'est la fonction « trancher » qui a été mise à l'honneur sur ce couteau. Ses courbes spécifiques et son crantage « petites demi-lunes » permettent une découpe précise et efficace des petits pains et baguettes.



Couteaux labellisés
LONGTIME®
Conçus pour durer
Plus d'informations au
dos du communiqué

Le couteau à steak Agapes

Simple mais efficace ! Ce couteau à steak est idéal pour déguster de bonnes viandes ou volailles lors de repas entre amis, autour d'un barbecue estival ou pendant un déjeuner en famille. Avec sa finition satinée, sa silhouette élancée, son design sobre et élégant, il pourra être aisément associé à vos couverts habituels et sera du plus bel effet sur la table. Sa lame pleine soie en acier inoxydable et son manche en ABS lui assureront une durabilité dans le temps, pour des agapes à l'infini !

- Lame pleine soie en acier inoxydable
- Crantage micro-mixte, pour une découpe franche et efficace
- Manche composé de 2 cotes blanches en ABS avec 3 rivets
- Compatible lave-vaisselle
- Garantie à vie

COUTEAU A STEAK - AGAPES - BLANC

Lame de 12 cm

Prix Public Indicatif : 14,43 €




Il permet de découper la viande efficacement, et pourra être utilisé en couteau de table au quotidien.



DÉCLON
INOX STAINLESS

La gamme SABATIER

Cette année, Déglon revisite un incontournable de ses collections : la gamme SABATIER , marque qu'elle a déposée dans les années 1960. Ces couteaux offrent un équilibre parfait entre ligne traditionnelle et robustesse. Dans sa nouvelle déclinaison en bois d'olivier, cette gamme forgée et fabriquée en France saura plaire aux gourmets et aux épicuriens.

- Lames 100% forgées dans un acier d'exception, le X50CrMov15 (0,50% de carbone, 15% de chrome, 0,5% de molybdène).
- Élégante mitre ronde forgée pour une plus grande maniabilité
- Manche raffiné en bois d'olivier assemblé par 3 rivets aluminium
- Garantie à vie

OFFICE 10 CM

Prix Public Indicatif : 61,26 €



DECOUPER YATAGAN 22 CM

Prix Public Indicatif : 115,76 €



CUISINE 15 CM

Prix Public Indicatif : 81,92 €



DESOSSER 13 CM

Prix Public Indicatif : 84,50 €



CHEF 20 CM

Prix Public Indicatif : 92,98 €



FILET DE SOLE CANADIEN 15 CM

Prix Public Indicatif : 81,35 €



PAIN 20 CM

Prix Public Indicatif : 112,65 €



SANTOKU 18 CM

Prix Public Indicatif : 129,13 €





Série labellisée LONGTIME® - Conçue pour durer
Plus d'informations au dos du communiqué

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. Depuis 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.

À propos du label LONGTIME®

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. Plus d'information sur demande et sur <https://longtimelabel.com/>

VISUELS : <https://bit.ly/DEGLON2024>



Contact presse :

NATHALIE LAVIROTTE
COMMUNICATION

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