

# DOSSIER DE PRESSE 2025

**DÉGLON**  
COUTELIER DEPUIS 1921



# COLLECTION ÉVOLUTION Y

Cette nouvelle collection très complète, comprenant **7 couteaux** conçus pour différents usages bien spécifiques, affiche **des courbes harmonieuses, ergonomiques, une silhouette épurée, un profil contemporain et un poids léger**. Avec une lame **pleine soie ultra-résistante et un manche ergonomique en bois de palissandre**, chaque couteau est une extension naturelle de la main de l'utilisateur, pour un confort renforcé et une découpe de précision irréprochable.

## Collection fabriquée en France

- Des lames pleines soies, ultra résistantes, en acier inoxydable X46Cr13
- Manche en palissandre, pour un toucher doux et un aspect chaleureux
- Talon dégagé pour une silhouette épurée, facilitant le réaffilage complet de la lame
- Garantie à vie

Disponible en février 2025



Office 10 cm – 5970510-C – 45€



Cuisine 15 cm – 5970515-C – 60€



Chef 20 cm – 5970520-C – 70€



Chef 25 cm – 5970525-C – 80€



Filet de sole 17 cm – 5970517-C – 55 €



Découper 19 cm – 5970519-C – 70€



Pain 19 cm – 5971519-C – 72€





Couteaux labellisés LONGTIME®  
Conçus pour durer  
[www.longtimelabel.com](http://www.longtimelabel.com)



# GAMME STOP'GLISSE® HAUTE TEMPÉRATURE

Cette nouvelle gamme d'ustensiles, résistante à **de très hautes températures (+230°C)**, propose trois incontournables de la préparation culinaire. Très appréciée des professionnels, elle s'adresse et séduira tout autant les particuliers. Munis **du procédé Stop' Glisse®, astucieuse encoche sous le manche**, déposés par Déglon, les ustensiles peuvent ainsi être retenus au bord du récipient, sans risque qu'ils ne glissent au fond.

- En polyamide et fibre de verre
- Anti-rayures : spécialement conçus pour préserver le fond des récipients anti-adhésifs
- Ustensiles Monoblocs : robustesse et hygiène garanties
- Passent au lave-vaisselle

Gamme disponible en mars 2025



# GAMME STOP'GLISSE® HAUTE TEMPÉRATURE

**Cuillère du Chef 20 cm ou « Bastinguette » :** pour arroser en cours de cuisson, goûter ses recettes en cours de préparation ou vérifier l'assaisonnement des plats !



Cuillère du chef 20 cm – 3922820-V – 8,90€

**Cuillère de service 28 cm :** idéale pour servir une dose portion d'un seul geste (surface et profondeur adéquates). Les bords rectilignes aident à récupérer les mets fragiles sans les briser.



Cuillère de service 28 cm – 3922828-V – 11,90€

**La spatule souple ajourée :** parfaite pour retourner des filets de poissons, des œufs au plat, des steaks ou tout autre met délicat sans les abîmer. Sa lame ultra-fine et souple se glisse sous les aliments, tout en laissant écouler les graisses ou sauces.



Pelle souple ajourée 28 cm – 3925428-V – 11,50€





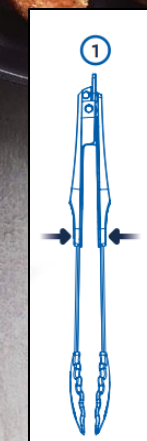
# PINCE DE CUISINE STOP'GLISSE®

S'inspirant du design de la collection Silex® Premium, la pince de cuisine Stop'Glisse® est un outil indispensable pour tous les cuisiniers, professionnels ou amateurs. Elle est idéale **pour saisir, tourner, et servir avec précision**. Sa forme particulièrement ergonomique permet un grand confort dans le maniement au quotidien, tout comme dans un usage intensif (permet de limiter l'effort et la fatigue du geste). **Résistante à des températures très élevées (230°C)**, sa **silhouette recourbée permet de décaler la main de la source de chaleur**. La tête souple en silicone protège les surfaces, tandis que le manche en polyamide renforcé de fibre de verre et la structure en acier inoxydable assurent durabilité et robustesse. Elle **s'ouvre et se ferme également d'une seule main**, pour un geste sûr, rapide et précis, ultra pratique pour le service des pâtes par exemple ou pour retourner une viande en cuisson !

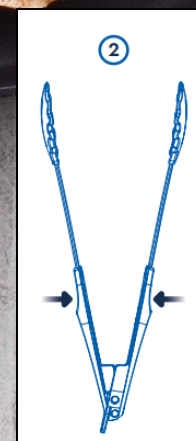
- Équipée du procédé Stop'Glisse : maintien sur le bord du plat
- Équipée d'un crochet de suspension
- Passe au lave-vaisselle

Disponible en  
mars 2025

Pince de cuisine 32 cm- 3928032-V - 21€



Presser « tête »  
en bas pour  
ouvrir



Presser « tête »  
en haut pour  
fermer

# CARQUOIS STAND'UP

Un outil 2 en 1 ultra-pratique, léger et compact pour avoir toujours **ses ustensiles de cuisine préférés à portée de main**, que l'on soit professionnel ou amateur en déplacement. Le carquois Stand'Up est polyvalent : une trousse nomade permettant d'organiser et de ranger en toute sécurité ses « must-have » en cuisine, ( les lames sont protégées), **transformable en un bloc couteaux** pour les avoir sous la main sur le plan de travail. Idéal pour un chef lors de ses déplacements professionnels, tout comme pour un particulier qui souhaiterait avoir toujours à disposition ses outils de cuisine fétiches- en maison de location, ou en camping-car !

**Matière** : PVC 600D, fermetures par rabats de maintien et boutons pressions – Lavable en machine à 30°C

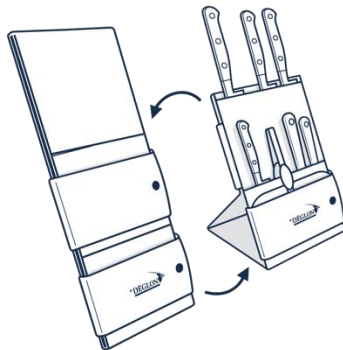
Armature rigide / 2 poches de rangement rembourdées en tissu « anti-coupure » : 1 poche spéciale grandes lames jusqu'à 28 cm + 1 poche pour petites lames jusqu'à 15 cm / crochet de suspension intégré.

**Contenance** : Pour 7 à 8 pièces

**Dimensions** : 44 x 16 x 2 cm (fermé) – 16 x 16 x 27 cm (bloc)

Disponible en mars 2025

Carquois STAND'UP – CV20023 – 65€



## 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/deglon2025>



**Contact presse :**

NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : [info@nathalielavirotte.fr](mailto:info@nathalielavirotte.fr)