

DOSSIER DE PRESSE 2026



LES NOUVEAUTÉS

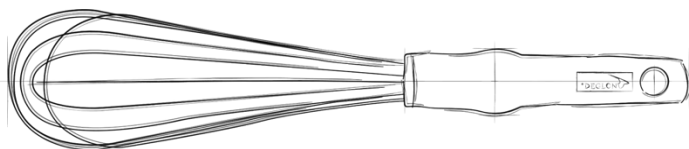
Fouet pâtissier Stop'Glisse® :

Cet indispensable du quotidien, conçu pour les travaux de pâtisserie les plus exigeants, allie durabilité, puissance et confort. Ses **8 fils rigides en acier inoxydable de 2 mm avec « effet ressort »** garantissent un mélange homogène, même pour les préparations les plus épaisses. Le manche, offre une **isolation optimale au contact de hautes températures (jusqu' 230°C)**. Il est également très ergonomique grâce à sa forme d'amphore et sa bille de butée qui permettent une excellente prise en main et une réduction de la fatigue. Équipé de **l'encoche Stop'Glisse** (*innovation exclusive depuis 1996 sur l'ensemble de la gamme*), le fouet se maintient sans aide extérieure sur le bord du saladier ou d'une casserole.

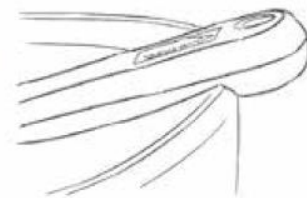


Prix Public Indicatif : 23€
Dimensions : 34,3 X 7,2 X 7,2 cm
Poids : 175 g

- Manche surmoulé en polyamide et fibre de verre
- Trou de suspension intégré pour le rangement
- Fils en acier inoxydable 304 - épaisseur 2mm - robustes, rigides, indémarchables, effet «ressort» (reviennent en place)



Stop'Glisse
1996



Le fouet vient compléter la gamme
Stop'Glisse® Pâtisserie



**Robustesse,
ergonomie et
précision**

STOP'GLISSE®

Cuillère ajourée Stop'Glisse® :

Elle est très pratique en cuisine pour servir tout type de préparations, telles que les plats de pâtes, les salades, légumes, les plats en sauce, etc., directement de la casserole ou du saladier à l'assiette. Sa surface et sa profondeur permettent de servir une belle portion en un seul geste. Les jus ou sauces s'évacuent très facilement lors du service grâce à la présence des trous. Les bords arrondis aident à la récupération de tous les aliments. Les côtés de la cuillère, presque rectilignes, quant à eux, facilitent le transfert de mets très fragiles.

- En polyamide et fibre de verre / résistance aux hautes températures (230°C)
- Préserve le fond des récipients anti-adhésifs et ne raye pas les contenants
- Équipée de l'encoche Stop'Glisse



Garantie 3 ans
Prix Public Indicatif :13€
Disponible en mars

La cuillère ajourée vient compléter la gamme
Stop'Glisse® Haute température
dédiée à la préparation et au service
*(bastinguette, cuillère de service et spatule souple
ajourée)*



LA BALANCE RECHARGEABLE USB

La balance électronique rechargeable USB 10 kg :

Équipée d'un plateau inox résistant, elle permet un pesage précis au gramme près. Elle propose cinq unités de pesée : g, lb, oz, fl.oz, ml pour l'utilisation de recettes internationales. Livrée avec une housse de rangement et dispose d'un crochet coulissant pour suspendre la balance et faciliter le rangement.

- Rechargeable en USB / Autonomie: 30 heures / Temps de recharge: 2 heures
- Arrêt automatique après 2 min sans sollicitation
- Format compact : 20 x 14,5 x 1,5 cm / Poids: 415 g
- Capacité : 10 kg

Garantie 2 ans - Prix Public Indicatif : 74€



LES COFFRETS COUTEAUX

Le coffret 3 pièces Evolution Y:

Cette collection affiche des courbes harmonieuses, un profil contemporain et une silhouette épurée tout en légèreté pour un confort accru.

Lames pleines soies ultra résistantes en acier inoxydable X46Cr13, manche en palissandre, talon dégagé, garantie à vie

Composition du coffret : couteau d'office 10 cm / cuisine 15 cm / éminceur 20 cm. Couteaux labellisés LONGTIME® - Conçus pour durer

Made in France

Prix Public Indicatif : 184,50€



Évolution Y est plus qu'un couteau, c'est une vision. Celle d'un manche qui s'ancre de manière innée dans la paume du cuisinier, celle d'une lame fine qui virevolte avec légèreté sur les aliments. Il porte l'esprit d'aujourd'hui et promet les saveurs de demain.

LES COFFRETS COUTEAUX

Le coffret 3 pièces HighWoods:

Il se compose de 3 couteaux iconiques de la collection HighWoods, l'alliance inédite de deux bois nobles et de l'acier, d'une ligne au design atypique et d'un manche sculpté en forme de losange.

Lames en acier inoxydable martensitique 5CrMov15 ; manche en chêne blanc et noyer ; soie et mitre en acier inoxydable 430, garantie à vie

Composition du coffret : couteau d'office 9 cm / Mini santoku / Couteau de chef 20 cm. Couteaux labellisés LONGTIME® - Conçus pour durer

Made in France

Prix Public Indicatif : 220,50€



À l'orée des hautes forêts, s'unissent à l'acier deux bois nobles : l'éclat de l'aube du chêne clair et la profondeur crépusculaire du noyer sombre. Jouant de ses contrastes, Highwoods offre à la main une lame fluide, une soie audacieuse, une coupe juste et évidente. Il tient sa promesse et se fait le témoin d'un dialogue entre nature et savoir-faire.

LES COFFRETS COUTEAUX

Le coffret 3 pièces Sabatier Deg® Olivier :

Gamme emblématique de la coutellerie thiernoise, Déglon revisite sa série 100% forgée et fabriquée en France. Ces couteaux offrent un équilibre parfait entre ligne traditionnelle et robustesse.

Lames 100% forgées dans un acier d'exception, le X50CrMov15, mitre ronde forgée, manche raffiné en bois d'olivier assemblé par 3 rivets aluminium, garantie à vie

Composition du coffret : couteau d'office 10 cm / cuisine 15 cm / Santoku 18 cm. Couteaux labellisés LONGTIME® - Conçus pour durer

Prix Public Indicatif : 291,50€



Les lames Sabatier-Deg portent en elles la mémoire des forges thiernoises. Elles sont les héritières des gestes anciens, de la patience des mains qui façonnent sa mitre ronde, polissent son talon protecteur et patinent son corbin. Sobriété, légèreté, robustesse : tout y parle de confiance et de transmission. En elles persiste la solennité du rite coutelier.

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 centenaire s'est faite connaître au fil des décennies pour ses produits majeurs tels que les séries Meeting, Stop' Glisse®, Silex Premium®, HighWoods ou encore le couteau à tomate cranté. Cette année, Moïse Déglon, qui a pour ambition de faire perdurer le savoir-faire familial, dévoile une nouvelle plateforme de marque axée sur les valeurs de cette dernière, et celle du geste avec le bon outil, à l'origine de toute création culinaire.

VISUELS : <https://bit.ly/DÉGLON2026>



Contact presse :

NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : info@nathalielavirotte.fr