

DÉCOUVREZ LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS DE DÉGLON SUR LE SIRHA !

À l'occasion du prochain SIRHA, la marque de coutellerie française, qui fête ses 100 ans cette année, présentera ses dernières nouveautés destinées aux amateurs comme aux professionnels de cuisine.

La marque présentera sur son stand **les collections : Push & Pull®, Dress-Class®, HighWoods et Stop'Glisse®.**

Push & Pull® :

Cette gamme permet un service plaisir et rapide **grâce à son poussoir rétractable**, le tout dans le respect des exigences sanitaires en vigueur aujourd'hui. Ces ustensiles permettent de servir les pâtisseries, la viande ou toute autre préparation avec grande aisance. Les manches sont également munis du **procédé Stop Glisse®**, qui retient **l'outil sur le bord des plats** pour éviter toute chute dans les préparations. Cette gamme a été **primée aux Trophées de l'Innovation LSA 2020**. Prix : 43€ l'unité / Gamme : Pelle à tarte et pizza, Fourchette courbe 2 dents, Pelle large

Dress-Class® :

Les pinces à dresser Dress Class® permettent **une manipulation fine et précise des aliments**, aromates ou autres, pour dresser et décorer tous les plats avec soin et raffinement. Elles offrent un confort exclusif grâce à l'intégration de **coussinets en polypropylène sur chaque branche** de la pince. Prix : à partir de 8€ / Gamme : Pinces droites de 16, 22 et 30 cm – Pinces coudées de 16 et 22 cm - Pince extrémités courbées de 16 cm

HighWoods :

Confectionnés à partir de chêne blanc et de noyer, les manches offrent un confort et une prise en main exceptionnels. Les teintes de **ces deux bois** se marient à merveille, sublimes par **la soie du couteau** qui s'intègre délicatement dans le manche en forme de losange. La **mitre, en acier inoxydable**, forme un trait d'union entre le design du manche et ses lames plus traditionnelles. L'acier **inoxydable martensitique 5Cr15Mov** confère aux lames une grande résistance à la corrosion et **sa dureté élevée (55-57Hrc)** accroît également la durée de vie du tranchant. Prix : à partir de 48€ / Gamme : Office 9 cm - Cuisine 15 cm - Filet de sole 17 cm - Santoku 18 cm – Chef 20 cm – Chef 25 cm – Découper 19 cm – Pain 20 cm

Stop'Glisse® :

Imaginée par Thierry Déglon, **cette gamme comporte près de 40 ustensiles de service. Leur spécificité : ces outils sont munis d'une encoche** sous le manche permettant de retenir l'outil sur le bord du plat. On la retrouve sur pelles coudées, plates, souples, à tarte, ainsi que sur cuillères, fourchettes, presse-purée etc... Prix : à partir de 13€



HighWoods



Dress-Class



Push & Pull



Stop-Glisse

**RENDEZ-VOUS AU SIRHA À LYON
DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2021
STAND 6B 105**

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, des écoles hôtelières, des cuisiniers amateurs, toujours à la recherche d'accessoires culinaires et de couteaux de qualité. Aujourd'hui, la marque fête ses 100 ans et aura marqué ce centenaire avec des innovations et des produits majeurs tels que la Gamme Meeting, Stop Glisse, Silex

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/>