

LA GAMME PUSH & PULL REMPORTE LES SIRHA INNOVATION AWARDS 2021 !

Le jury des Sirha Innovation Awards 2021, composé de chefs, pâtisiers, traiteurs, experts et journalistes, a primé lors du SIRHA les meilleures innovations de l'année pour la restauration et la boulangerie-pâtisserie, dans 3 différentes catégories et sur plus de 100 candidatures. Parmi la catégorie « Matériels - Équipements - Produits - Technologies - Services », la **pelle à tarte Push & Pull®** a été récompensée pour sa caractéristique unique sur le marché : **son poussoir rétractable automatiquement**, qui facilite un service rapide et ultra-précis. Idéale pour le service des tartes, pizzas, gâteaux, cet outil de service est l'indispensable de tous les professionnels !

Hormis la pelle à tarte, la gamme Push & Pull® se décline également en une pelle large et une fourchette courbe 2 dents pour servir quiches, gratins, légumes, viande ou toute autre préparation. Ces ustensiles ; au manche remarquablement pratique et innovant ; assurent un service plaisir dans le cadre d'un établissement de restauration, d'un traiteur ou chez les particuliers, le tout dans **le respect des exigences sanitaires en vigueur aujourd'hui**.



LES BÉNÉFICES PRODUITS :

- Le système de gâchette verticale permet au pouce de réaliser un mouvement naturel de haut en bas sur une hauteur de 3 cm maximum. Grâce au système de démultiplication, une **simple impulsion du pouce génère une avancée du poussoir de 7 cm** pour que la préparation soit délicatement déposée dans l'assiette sans avoir à utiliser un outil supplémentaire, et sans aucun contact avec l'aliment. Le poussoir **se rétracte ensuite automatiquement** pour revenir à sa position initiale, assurant ainsi un service en continu sans perte de temps.
- Les manches sont ergonomiques et munis du fameux procédé **Stop Glisse®**, encoche permettant de retenir l'ustensile sur le bord du plat ou bac pour éviter qu'il ne glisse dedans.
- Matériaux **robustes et durables** : Lames en acier inoxydable, trempées ; Gâchette, roues intérieures, crémaillère et poussoir en ABS de première qualité.
- La gamme passe au lave-vaisselle.

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, pâtissiers, fromagers...), des écoles hôtelières mais aussi des particuliers, 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 !

A

Visuels : <https://bit.ly/3A0lh2k>