

## SIRHA 2023 : RETROUVEZ LES NOUVEAUTÉS DÉGLON !

À l'occasion de ce rendez-vous mondial de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche et de la gastronomie, Déglon, la marque française de coutellerie, présentera ses dernières nouveautés. Une actualité riche en lancements produits : les pinces à désarêter Fish Class, le couteau à Saint-Jacques, les mini santokus et bien d'autres, pour le plus grand plaisir des amateurs comme des professionnels de cuisine.



### Le couteau à Saint-Jacques galbé

Cet outil indispensable, destiné à l'ouverture des coquilles Saint-Jacques, permet la récupération intégrale des noix sans effort et sans les endommager, grâce à sa lame galbée et biseautée. La noix reste intacte et conserve toute sa saveur. Un ustensile qui simplifiera et facilitera un geste répétitif qui peut s'avérer long et fastidieux.

Prix TTC : 19,08€

- ✓ Cuilleron meulé, cambré, et muni d'un biseau.
- ✓ Manche ergonomique en forme de « galet », épousant parfaitement la paume de la main.
- ✓ Manche en polypropylène: robustesse et étanchéité garanties !

### Les mini Santoku

Déglon a décliné le mini Santoku, cet incontournable de la cuisine asiatique, sur trois de ses gammes intemporelles, HighWoods, Damas 67 et Cuisine Idéale Sabatier Deg®. Très polyvalent, ce couteau est parfait pour la préparation et la découpe du poisson, de la viande ou des légumes. Une valeur sûre qui permet aux amateurs comme aux professionnels de trancher, ciseler, émincer tous les ingrédients du quotidien.

- **Mini Santoku collection HighWoods** : l'alliance inédite de deux bois nobles et de l'acier, offrant un manche au design atypique, sculpté en forme de losange.

Dimensions : 26,8 x 4,5 x 2 cm – lame de 12,5 cm ; 110 g ; lame en acier inoxydable 5 Cr 15 MoV / lame à mitre massive ; manche en noyer et chêne blanc ; les alvéoles permettent aux aliments de ne pas coller sur la surface de la lame ; garantie à vie.

Prix TTC : 59,04€

- **Mini Santoku collection Damas 67** : qualité de coupe, esthétisme et confort d'utilisation. La lame est composée en son cœur d'une feuille du fameux acier AUS 10 (hautement chargée en carbone pour une dureté inégalée). De part et d'autre, se trouvent 33 couches damassées, de deux aciers 420 et 431, chargés en chrome et nickel, assurant inoxydabilité et esthétisme d'exception. Le manche de type « Corian », comparable au marbre pour sa dureté et ses belles couleurs, présente une excellente résistance aux chocs, aux tâches, aux UV et aux bactéries.

Dimensions : 26,8 x 4,5 x 2 cm – lame de 13 cm ; 191 g ; lame Damassée (couches acier 420 et 430) – cœur AUS10 ; manche en matériau de type Corian composé de roche blanche et résine acrylique ; garantie à vie.

Prix TTC : 172,80€

- **Mini Santoku collection Cuisine Idéale Sabatier Deg®** : un équilibre parfait entre ligne traditionnelle et robustesse inégalée. Sa mitre ronde massive permet une plus grande maniabilité.

Dimensions : 22 x 3 x 1,3 cm – lame de 11 cm ; 85 g ; lame en acier inoxydable 5 Cr 15 MoV ; manche en ABS - rivets inox ; les alvéoles permettant aux aliments de ne pas coller sur la surface de la lame ; garantie à vie.

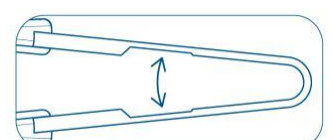
Prix TTC : 40,32€



### Les nouvelles pinces à désarêter FISH ♦ CLASS®

Elles permettent d'attraper facilement et d'enlever rapidement des arêtes de toute taille, même les plus coriaces, tout en préservant la chair du poisson. Selon sa préférence d'utilisation, on optera pour une pince à extrémités droites ou obliques, toutes deux parfaitement adaptées pour les filets de poisson. Les extrémités obliques seront particulièrement conseillées pour retirer les arêtes les plus fines. Prix TTC : 23,26€

- ✓ Effet-ressort et souplesse optimisés grâce à la technologie « rebound » qui induit **moins d'efforts, moins de fatigue** sur une manipulation répétitive.
- ✓ Intégration de coussinets ergonomiques en polypropylène surmoulés sur chaque tige de la pince, pour **une prise en main très confortable**, une bonne adhérence au contact et



une excellente durabilité..

✓ Extrémités biseautées pour une saisie des arêtes ultra-précise.



Pince à désarêter FISH ♦ CLASS©  
à extrémités droites



Pince à désarêter FISH ♦ CLASS©  
à extrémités obliques

<https://www.deglon.fr/>

**VISUELS TÉLÉCHARGEABLES :  
[CLIQUEZ ICI](#)**

## 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. Aujourd'hui, la marque a déjà fêté son centenaire qu'elle aura marqué d'innovations et de 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/>