

# DOSSIER DE PRESSE

## 2026



# LES COUTEAUX

## Le couteau à pâté en croûte

Ce couteau est doté d'une lame crantée micro-mixte alvéolée, conçue spécifiquement pour obtenir une tranche nette sans écraser ni la croûte, ni la garniture. Les micro-dents assurent une accroche précise sans déchirure, tandis que les alvéoles limitent l'adhérence de la garniture contre la lame pour un tranchage fluide et continu, permettant ainsi une présentation de tranches esthétiques et régulières dans l'assiette. Sa lame fine et rigide traverse aisément les textures superposées du pâté. Le manche ergonomique quant à lui assure une prise en main confortable, adaptée à un usage intensif. Ce couteau a été testé et approuvé auprès de professionnels du pâté en croûte.

**Un outil technique et soigné, indispensable pour une présentation parfaite en service ou en vitrine.**

Dimensions : 39,5 x 3 x 12,5 cm – Poids : 110 g

Manche en palissandre, 3 rivets laiton

Lame de 28 cm, alvéolée et micro-crantée, à bout rond, en acier inoxydable T5MOS

Lame fine : 1,5 mm, lame découpée, demi-soie

Garanti à vie - Fabriqué en France

Prix Public Indicatif : 75,45 €\*



## Le couteau à jambon-saumon Sabatier Deg®

Doté d'une lame longue, fine et flexible, au bout arrondi, de 28 cm, cet outil est spécialisé dans la découpe précise de jambons (crus ou cuits), saumon fumé ou autres produits gras.

Les alvéoles laissent passer l'air entre la lame et le produit, limitant ainsi l'adhérence pour garantir la réalisation de tranches fines et uniformes.

Dimensions : 40,6 x 2,6 x 1,7 cm – Poids : 150 g

Lame de 28 cm, alvéolée, tranchant lisse, pleine soie, en acier inoxydable 5Cr15 MoV

Manche : ABS et rivets inox

Garanti à vie

Prix Public Indicatif : 77,50 €\*



# LES NOUVEAUTÉS STOP'GLISSE®

## 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.



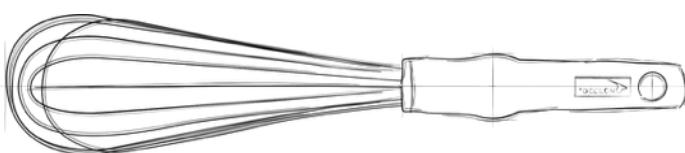
Prix Public Indicatif : 23€\*

Dimensions : 34,3 X 7,2 X 7,2 cm

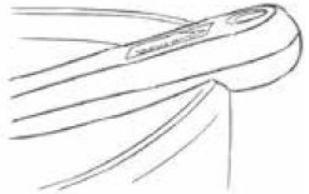
Poids : 175 g

**Un outil professionnel  
fiable, pensé pour la  
maîtrise du geste**

- Manche surmoulé en polyamide et fibre de verre, conforme aux normes HACCP, autorisant lavage en machine et stérilisation.
- Trou de suspension intégré pour le rangement et culot plat pour un usage optimisé
- Fils en acier inoxydable 304 - épaisseur 2mm - robustes, rigides, indémantables, effet « ressort » (reviennent en place)



Stop Glisse  
1996



**Le fouet vient compléter la gamme  
Stop'Glisse® Pâtisserie**



**Robustesse,  
ergonomie et  
précision**

# LES NOUVEAUTÉS 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 des bacs 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
- Monobloc : répond aux recommandations HACCP / hygiène garantie lavable en machine et stérilisable



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
- Précision : 1g / 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 OUTILS DÉDIÉS À LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE

## Coupe pâte plastique en PE

D'une longueur de 15 cm, il permet de couper le pâton et de le déplacer. Il peut également être utilisé pour nettoyer le plan de travail. La forme de la lame et son épaisseur sont adaptées à chaque type de pâte. En polyéthylène.

Prix Public Indicatif : 7,20€\*



## Gamme de découpoirs en inox ou polyamide

Au tranchant efficace et durable, ces découpoirs robustes permettent la réalisation de sablés, biscuits, ravioles, etc...

Boîte de 11 découpoirs INOX - disponibles en versions unis ou cannelés : Prix Public Indicatif : 26€\*

Boîte de 9 découpoirs POLYAMIDE : disponibles en versions cannelés ou unis - Prix Public Indicatif : 39€\*



# LES OUTILS DÉDIÉS À LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE

## Gamme de 8 fourchettes à tremper

Elles permettent de marquer le dessus des chocolats après enrobage. Lames en acier inox – manche en Polypropylène.



Prix Public Indicatif : 13,60€\* pièce

Fouchettes à tremper disponibles :  
rectangle / ovale / poire / spirale / ronde Ø 16 mm / 2 dents / 3 dents / 4 dents

## Gamme de douilles pâtissières inox

Permet de réaliser des décos fines et précises sur pâtisseries

Prix Public Indicatif : 5€\* pièce

Douilles disponibles :

Unies : Ø 16 mm / Ø 14 mm / Ø 12 mm / Ø 10 mm / Ø 8 mm / Ø 6 mm

Cannelées : PF12 Ø 11 mm / C6 Ø 4 mm / C8 Ø 5 mm



Composez votre assortiment dans la trousse à douilles Déglon!



## 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. 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.

\*prix TTC : prix public recommandé, les revendeurs sont libres de fixer leur prix

Prix HT sur demande

