

Une découpe parfaite  
pour  
**LES FÊTES**

Les fêtes de fin d'année approchent, il est temps de penser au **menu de Noël**. Cette année encore, **chapons et dindes** n'échapperont pas à la tradition. Quelles soient farcies ou rôties, ces recettes combleront les papilles de tous les fins gourmets. A cette occasion, Déglon propose une **sélection de coupe volailles** de qualité professionnelle. Très malins, ces ustensiles sont dotés de **lames dentées robustes** et d'**encoches à volaille** pour une **découpe irréprochable** d'un seul geste, sans risque de se blesser.



## COUPE VOLAILLE ERGONOMIQUE

Avec sa poignée recouverte d'une matière douce et non glissante, ce coupe volaille est très simple d'utilisation. Doté d'un système d'ouverture et de fermeture facile, il peut se déverrouiller d'une seule main.

Coupe volaille ergonomique  
11 euros

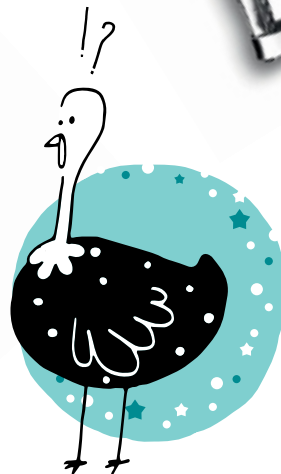




## COUPE VOLAILLE FORGÉ

Réalisé à partir d'une barre d'acier, ce coupe volaille est extrêmement robuste. Son ressort à spirale permet de découper aisément os et cartilages. Très esthétique avec son design chic et classique, il trouvera facilement sa place dans toutes les cuisines.

Coupe volaille forgé inox  
49 euros



## COUPE VOLAILLE EN BOIS

Avec son manche en bois pressé, ce coupe volaille est très élégant. Ses lames en inox pleine soie, découpées dans l'acier laminé à plat, garantissent une parfaite résistance. De son côté, le toucher doux du bois du manche offre un confort d'utilisation optimal.

Coupe volaille inox bois pressé 3 rivets  
30 euros

Implantée à Thiers, berceau historique de la coutellerie française, Déglon est une entreprise familiale dont le savoir-faire et la passion se transmettent de génération en génération. Depuis 1921, la marque propose couteaux et accessoires de cuisine et développe les valeurs de qualité et d'innovation qui ont fait sa réputation en Europe, en Amérique du Nord et dans de nombreux points du globe.

Numéro lecteurs Déglon : 04 73 80 44 99 / [www.deglon.fr](http://www.deglon.fr)  
Visuels et shoppings disponibles auprès du service presse



CONTACTS PRESSE : Laëtitia Aubert, Perrine Soymié & Audrey Delalande  
[perrine@relationpresse.com](mailto:perrine@relationpresse.com) & [audrey@relationpresse.com](mailto:audrey@relationpresse.com)  
33, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 Paris / Tel. 01 71 70 38 38