
NOUVEAUTÉS 2020



DÉGLON

PUSH & PULL®

CRÉATION
DÉGLON

Le service plaisir

Rapidité, hygiène et efficacité.

GAIN DE TEMPS ET D'EFFICIENCE

Service réalisé avec une seule main : précision et rapidité.
La seconde main est libérée et peut se destiner à d'autres tâches : pour servir une sauce, un coulis, des légumes...

ERGONOMIE GARANTIE:

Les outils Push&Pull sont dotés d'un poussoir rétractable automatiquement.
Grâce au système de gâchette verticale, on réalise un mouvement naturel du pouce de haut en bas sur une hauteur de 3cm maximum.

HYGIÈNE RENFORCÉE

Système de démultiplication (mise au point Déglon): un simple appui du pouce génère une avancée du mets de 7cm = dégagement facilité de l'aliment dans l'assiette, évitant tout contact intempestif sur l'aliment.

SAISIE DES METS FACILITÉE:

Extrémités de lames très fines, permettant de se glisser sous le mets sans l'abîmer.
La fourchette dispose de 2 dents avec des extrémités pointues pour un maintien parfait de l'aliment saisi.



COMMENT FONCTIONNE :

PUSH & PULL
BY DÉGLON



Saisir l'aliment :
glisser la lame sous la part à servir pour saisir l'aliment.



Déposer :
une simple pression du pouce fait avancer le poussoir qui va déposer délicatement le mets dans l'assiette.



Retour poussoir :
Une fois la part servie, le poussoir revient à sa position initiale, prêt pour servir la part suivante.

②

③

MANCHE EN ABS,
surmoulé garantissant une grande robustesse et équipé d'un trou de suspension.

ENTRETIEN & GARANTIE

Chaque Push&Pull peut être lavé, soit en machine, soit à la main. Le Push&Pull est garanti 3 ans, dans le cadre d'une utilisation normale.

BREVET & MODÈLES DÉPOSÉS
Patent pending
Patent design

Manche équipé du procédé « STOP GLISSE® », évitant que l'outil ne glisse dans les plats.

LAME EN ACIER INOXYDABLE, TREMPÉE.

Toutes les pièces d'entraînement (gâchette, roues intérieures, crémaillère et poussoir) : sont en ABS de 1^{ère} qualité.

NOUVEAUTÉ 2020



PELLE LARGE PUSH&PULL

Dimensions utiles de la lame: 12 x 9 cm
Longueur totale: 34 cm

- Réf. 3793016-C



PELLE À TARTE ET À PIZZA, TRIANGULAIRE, AVEC BISEAUX

Dimensions utiles de la lame: 14,5 x 7 cm
Longueur totale: 35,5 cm

- Réf. 3794018-C



FOURCHETTE COURBE 2 DENTS

Dimensions utiles de la lame: 12 cm
Longueur totale: 31 cm

- Réf. 3792012-C



HIGH WOODS



NOUVEAUTÉ 2020

L'alliance inédite de deux bois nobles et de l'acier

Des lames de haute qualité, une ligne étonnante autour du chêne blanc et du noyer.

Lames développées en acier inoxydable martensitique 5CrMov15, le choix de la performance.

Avec une dureté élevée (55-57 Hrc), la durée de vie du tranchant est accrue. Le niveau élevé du chrome apporte une excellente résistance à la corrosion.

Une mitre sculptée, en acier inoxydable 430, tel un

trait d'union entre la forme originale du manche et des lames professionnelles au profil traditionnel.

Un manche atypique en forme de « losange », alliant bois et acier : le manche de cette série est confectionné avec 2 bois nobles : le chêne blanc et le noyer (de teinte plus foncée), mis en relief par une soie en acier inoxydable 430.



OFFICE 9 CM
- Réf. 5985009-C



CHEF 20 CM
- Réf. 5985020-C



CUISINE 15 CM
- Réf. 5985015-C



CHEF 25 CM
- Réf. 5985025-C



FILET DE SOLE 17 CM
- Réf. 5985017-C



DÉCOUPER 19 CM
- Réf. 5985022-C



SANTOKU 18 CM
- Réf. 5985018-C



PAIN 20 CM
- Réf. 5985120-C

DRESS CLASS®



MODÈLE DÉPOSÉ

La passion de la précision

Les pinces à dresser Déglon ont pour vocation de dresser et décorer plats et assiettes. Elles permettent une manipulation fine, précise et confortable des pièces, aliments et aromates.

Exclusif :

L'intégration de coussinets sur chaque tige de la pince à dresser permet d'accroître le confort de l'utilisateur :

- Améliorer le confort des doigts.
- Eviter un contact « froid » du métal sur les doigts.
- Visualiser immédiatement l'emplacement optimal des doigts sur la pince afin de limiter l'effort à fournir pour utiliser les pinces.

Les coussinets sont injectés directement sur chaque tige de la pince afin de garantir leur bonne tenue sur la pince, et une hygiène optimale (pas d'interstice).

Coussinets surmoulés pour assurer étanchéité et robustesse.

Acier inoxydable haut de gamme 18/8 (18% de chrome et 8% de nickel).

Finition satinée.

Épaisseur: 1,5 mm, offrant un ressort optimal (ni trop faible, ni trop résistant) assurant confort et limitant la fatigue des doigts.

Conditionnement : sur carte kraft individuelle.



NOUVEAU

LA GAMME S'ÉLARGIT :



PINCE EXTREMITÉS COURBÉES 16 CM
- Réf. 3710116-C

PINCE DROITE 30 CM
- Réf. 3708030-C



PRINCE DROITE 22 CM
- Réf. 3708022-C



PRINCE DROITE 16 CM
- Réf. 3708016-C



PINCE COUDÉE 22 CM
- Réf. 3709122-C



PINCE COUDÉE 16 CM
- Réf. 3709116-C

Coffret dégustation Huîtres

Le kit idéal pour déguster vos huîtres

Composition :

2 lancettes à huîtres manche bois.
1 couteau à beurre Essentiel.
1 limonadier confort.

Coffret : Coffret Kraft avec étiquette de présentation.

La lancette à huîtres est le couteau traditionnel utilisé par l'écailler: avec sa lame fine et robuste, elle permet d'ouvrir efficacement les huîtres sans éclat de coquille.



COFFRET DÉGUSTATION HUÎTRES

Réf. 8702704-V

Coffret Push Food & 2 râpes

Le kit essentiel pour râper, zester en toute sécurité selon vos envies

Découvrez dans un coffret kraft: 1 Push Food, 1 râpe fine 39 x 3,9 cm, 1 râpe ultra-gros grain 31 x 6,5 cm.



KIT 2 RÂPES + 1 PUSH FOOD

Réf. 3944003-C



1 PUSH FOOD, poussoir universel



2 RÂPES DÉGLON,
Lame ultra tranchante / longue durée /
Manche confort-Anti glisse



L'affûteur de poche utile, partout, tous les jours !

Deg-Sharp® permet de redonner en un tour de main tout le tranchant souhaité aux couteaux : affûteur nomade et astucieux à emmener facilement partout avec vous, et à utiliser efficacement en toute sécurité.

Il permet un affûtage précis en 1 étape

- 2 barrettes croisées en carbure de tungstène, pour affiner le tranchant directement au bon angle et avec régularité.

D'une grande simplicité d'utilisation

- Pas besoin de formation particulière.
- Réaffûter simplement et rapidement vos couteaux.

Pour un affûtage en toute sécurité

- La lame est guidée par les barrettes, le tranchant est tourné face au sol.
- La main est éloignée du tranchant et protégée par le volet « protège doigt » : aucun risque de se blesser.
- Un revêtement anti-glisse sous l'affûteur et une forme ovale permettant une meilleure tenue sur le plan de travail pendant son utilisation.



Ouverture du volet de protection des doigts.



DEG SHARP AFFÛTEUR PORTE-CLEF

Réf. 9975506-C



NOUVEAUTÉS 2020

DÉGLON S.A.S

Zone industrielle de Felet
1 rue du Pré de la Pie - BP64
63307 THIERS CEDEX - FRANCE

Tél: +33 (0)4 73 80 44 99 - Fax : +33 (0)4 73 51 09 38
Mail : info@deglon.fr

WWW.DEGLON.COM