

LES NOUVEAUX COUPERETS POUR LA CUISINE ASIATIQUE MADE IN FRANCE



Passionnée par toutes les cultures culinaires, Déglon choisit cette année d'enrichir ses gammes Premium, Génération Y et Sherwood de deux types de couperets. Mêlant savoir-faire à la française et inspirations asiatiques, ces couperets incontournables conviennent aussi bien aux professionnels qu'aux férus de cuisine.

LES COUPERETS COUTEAUX

De par leur fonctionnalité, les couperets couteaux sont parmi les plus utilisés par les chefs en Asie. Véritable outil du quotidien **pour émincer finement des légumes, lever des filets de poisson ou encore découper de belles tranches de viande**, il est toutefois recommandé d'éviter tout contact avec les os. Dotés d'une lame rectangulaire de 18 cm de longueur, 8 cm de large, les couperets couteaux de Déglon se démarquent par leur finesse au dos de 2,5 mm.

LES COUPERETS HACHOIRS

Grâce à leur **tranchant plus résistant**, les couperets hachoirs sont parfaits pour **couper de petits os, hacher ou encore concasser**. Favoris des bouchers et des charcutiers, ils sont plus épais, 4 mm au dos, plus lourds et offrent une résistance supérieure avec leur lame de 16 cm. La courbe singulière des couperets hachoirs de Déglon révèle tout leur caractère.

POUR SATISFAIRE TOUTES LES ENVIES DES PASSIONNÉS DE CUISINE, CES DEUX TYPES DE COUPERETS SONT DÉCLINÉS EN TROIS GAMMES **ENTIÈREMENT MADE IN FRANCE**, DE LEUR CONCEPTION À LEUR FABRICATION :

SILEX PREMIUM, POUR UNE PRISE EN MAIN OPTIMALE

Le meilleur du savoir-faire du coutelier se décline à travers cette gamme. Dotés d'un manche ergonomique en bois pressé et de lames de haute qualité, les couteaux SILEX PREMIUM se caractérisent par leur confort et leur précision.



Couperet couteau / 2,5 mm 350g : 90 €



Couperet hachoir / 4 mm 530g : 103 €

UNE DÉCOUPE DÉLICATE AVEC GÉNÉRATION Y

Premier prix dans la catégorie coutellerie au grand prix Table & Cadeau en 2014, la gamme Génération Y, au design inimitable, offre une ergonomie parfaite grâce à son manche en palissandre sans rivets ni clous.



Couperet couteau / 2,5 mm 330g : 71 €



Couperet hachoir / 4 mm 470g : 86 €

LE CHARME CHALEUREUX DE SHERWOOD

Au design à la fois rustique et chaleureux, SHERWOOD est une collection qui séduit tous les amateurs de cuisine. Caractérisée par son manche traditionnel en bois pressé, cette gamme est le parfait rapport qualité-prix.



Couperet couteau / 2,5 mm 320g : 58 €



Couperet hachoir / 4 mm 430g : 70 €

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

Visuels et shopping sur demande auprès du service presse