

Damas 67

la nouvelle gamme de couteaux mythiques par Déglon !

L'entreprise française Déglon lance sa **nouvelle collection** de couteaux Damas nommée **Damas 67** composée d'un Office, d'un Santoku et d'un Chef ! Réputés pour **leur beauté esthétique** et **leur qualité de coupe**, les couteaux Damas 67 sauront ravir tous les férus de cuisine !

Une tradition historique

L'apparition des premiers couteaux "Damas" remonte aux périodes celtiques et gauloises. En repliant plusieurs fois à chaud des feuilles d'aciers différents sur elles-mêmes, les forgerons ont obtenu les premières **lames à acier "damassé"**. L'attrait premier de l'acier "Damas" était **décoratif**. La mise en contact des lames avec de l'acide a permis de "révéler" chimiquement des **décors uniques**.

La seconde qualité, quant à elle, était **mécanique** puisque l'alternance de feuilles d'aciers apportait **une meilleure robustesse aux couteaux**. Par la suite, de nouveaux aciers encore plus performants (tels que l'acier VG10) ont fait leur apparition apportant ainsi **une plus grande dureté** et **une plus grande longévité de coupe**. L'idée est alors venue de loger, au cœur des lames en damas, une feuille de cet acier VG10.



Office 11 cm : 69 €
Santoku 18 cm : 145 €
Chef 20 cm : 155 €

Des couteaux au tranchant très performant

L'acier VG10, hautement chargé en carbone, permet une plus grande dureté aux tranchants et ainsi une plus grande longévité de coupe. L'alternance de feuilles d'aciers 420 et 431, chargés en chrome et en nickel, garantit l'inoxidabilité du couteau. Cela apporte un renforcement de la structure de la lame et **une meilleure résistance aux chocs**. Pourquoi 67 ? Car de part et d'autre de cette bande d'acier se trouvent 33 couches damassées, soit au total 67 couches.

A lame exceptionnelle, manche exceptionnel

Tout en élégance, les couteaux Damas 67 sont dotés d'un manche en matériau haut de gamme de type « Corian », à base de roche blanche et de résine acrylique. Comparable au marbre pour sa **dureté et ses belles couleurs**, le manche présente une excellente résistance aux chocs, aux tâches, aux UV et aux bactéries.

BON À SAVOIR

Pour bien entretenir son couteau, il est recommandé de le laver soigneusement à l'eau chaude et à la main. Après une longue utilisation et dès que son tranchant le nécessitera, il faudra affûter le couteau. Déglon recommande l'utilisation de son affûteuse électrique à 4 meules croisées ou encore de confier le couteau à un affûteur professionnel.

Les produits seront disponibles en avril 2016.

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

DRP
DELPRAT RELATION PRESSE

Contacts presse : Laëtitia Aubert, Audrey Delalande & Pauline Lazarus
audrey@relationpresse.com / pauline@relationpresse.com
33, rue du Faubourg Saint-Antoine 75011 Paris / Tél : 01.71.70.38.38
www.delprat-relationpresse.com