



PINCES

## DRESS CLASS

la passion  
de la précision



Spécialiste des accessoires de cuisine pour les professionnels, **Déglon lance une collection de 4 pinces à dresser** ayant pour vocation **la préparation, la décoration et le dressage des plats et assiettes**, avec soin et raffinement.

Elles satisferont aussi bien **les cuisiniers et pâtisseries professionnels, que les amateurs perfectionnistes** qui aiment recevoir et offrir à leurs invités des assiettes à la présentation impeccable.

---

## Un dressage de précision



Donner envie avant même d'avoir goûté, éveiller les sens au travers des senteurs comme avec l'esthétique... Si la présentation tient une place importante dans tous les concours culinaires, c'est bien **parce que le visuel d'un plat joue un rôle primordial avant sa dégustation**. Et pour dresser de jolis plats, il est essentiel d'avoir les bons outils.

Les nouvelles pinces Dress Class Déglon permettent **une manipulation fine et précise des pièces, aliments, aromates**, pour que chaque plat apparaisse comme une oeuvre d'art.

---

## Un confort d'exception



Grâce à **l'intégration de coussinets en polypropylène** sur chaque tige des pinces, elles offrent un confort exclusif et évitent le contact « froid » et anguleux du métal sur les doigts. Ces coussinets sont injectés directement sur chaque tige pour garantir **leur bonne tenue et une hygiène optimale**.



A l'approche des fêtes, les passionnés de cuisine seront ravis de s'offrir ce nouvel accessoire, qui deviendra vite un



indispensable pour mettre en valeur les recettes d'exception préparées pour les fêtes.

Prix de vente conseillé : 8 €

#### Caractéristiques techniques :

4 pinces à dresser : Pinces droites de 16 et 22 cm -  
Pinces courbées de 16 et 22 cm

- Coussinets surmoulés pour assurer étanchéité et robustesse (en polypropylène)
- Acier inoxydable 18/8 (18% de chrome et 8% de nickel)
- Epaisseur : 1,5 mm
- Finition satinée
- Conditionnement sur carte kraft individuelle
- Epaisseur de 1,5 mm de la pince : cette épaisseur offre un ressort optimal (ni trop faible, ni trop résistant) assurant confort, et limitant la fatigue des doigts.



*A propos de Déglon : 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.*

Télécharger les visuels



**Contacts presse : Delprat Relation Presse**

Alexandra Renaud & Marie Deck

[alexandra@relationpresse.com](mailto:alexandra@relationpresse.com) • [maried@relationpresse.com](mailto:maried@relationpresse.com)

33 rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris • T. 01 71 70 38 38

[www.delprat-relationpresse.com](http://www.delprat-relationpresse.com)



This e-mail has been sent to [[EMAIL\_TO]], [click here to unsubscribe](#).

Powered by mailjet