



# ESSENTIEL

UNE COLLECTION SOBRE ET ÉLÉGANTE

La maison coutelière Déglon présente **la collection ESSENTIEL**, des couteaux qui respirent **l'authenticité** et **la simplicité**. Entièrement conçue et **fabriquée en France**, cette gamme au manche en **hêtre naturel** trouvera sa place avec brio en cuisine comme sur la table.



1/ Couteau à beurre • 12€

2/ Couteau Office 10 cm • 13 €

3/ Couteau à fromage 2 pics 11 cm • 14 €

4/ Couteau à tomates 11 cm • 17 €

5/ Couteau de cuisine 14 cm • 26 €

6/ Couteau à pain 19 cm • 24 €

7/ Couteau de cuisine 20 cm • 26 €

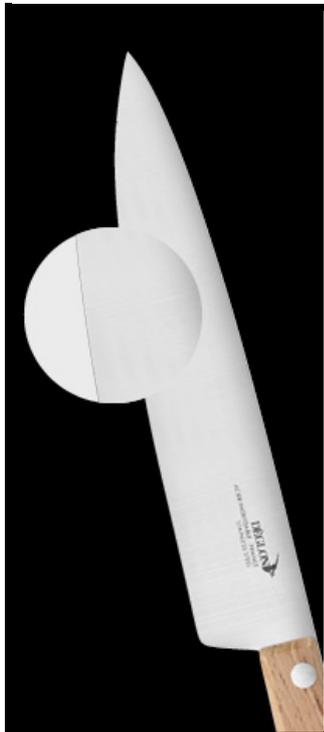
- - **Une collection Made in France** - -

Déglon est **une entreprise familiale** implantée depuis plusieurs générations à **Thiers**, au cœur du berceau historique de la coutellerie française. Réalisée en France, la collection **ESSENTIEL** met en lumière **le savoir-faire unique de la maison**. Les lames en acier inoxydable confèrent à ces couteaux **une grande qualité de coupe**. Quant aux manches, le hêtre utilisé privilégie les circuits courts et est issu des forêts françaises. Une volonté pour Déglon de s'inscrire dans une démarche **éco-responsable**.

## - - De la cuisine à la table - -

La gamme ESSENTIEL accompagne les amoureux de cuisine au quotidien.

Aux fourneaux, chaque aliment **requiert une attention et un geste bien particuliers**. De l'office aux traditionnels couteaux de cuisine en passant par les couteaux à tomates ou à beurre, Déglon offre **une collection complète** pour **répondre à ces exigences**. Grâce à leur manche en **hêtre naturel** aux **lignes légèrement décalées**, les couteaux ESSENTIEL sauront rendre **conviviales** les traditionnelles tables tout en leur apportant **une touche de sobriété et de modernisme**.



### *Le bien-être de vos lames*

Au fil du temps, les couteaux perdent progressivement la qualité et la précision de leur tranchant d'origine en raison de leur utilisation quotidienne. Pour conserver **une qualité de coupe exceptionnelle, les couteaux doivent être réaffûtés** régulièrement.

Des affuteurs manuels aux affuteuses électriques en passant par les fusils, Déglon propose **un large choix d'outils pour prendre soin des lames** et les entretenir tout au long de leur utilisation.

Toujours au plus près des professionnels de la cuisine, Déglon propose également "**Affil Service**" : une prestation spécialisée dans l'entretien des couteaux au sein de leurs ateliers. Tant sur les **tranchants lisses** que sur les **tranchants crantés**, la maison coutelière assure un **réaffûtage maîtrisé** des couteaux **sans lames brûlées ni usure prématurée**. De l'affilage simple à l'affûtage complet en passant par les opérations de crantage, **Déglon offre un service sur mesure** qui répondra aux attentes de chacun.

Télécharger les visuels

**DRP**  
DELPRAT RELATION PRESSE

Contacts presse : Alizé Delbès & Alice Durand

[alize@relationpresse.com](mailto:alize@relationpresse.com) / [alice@relationpresse.com](mailto:alice@relationpresse.com)

33, rue du Faubourg Saint-Antoine 75011 Paris / Tél : 01.71.70.38.38

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

