



Communiqué de presse – Juin 2017

DÉGLON ACCOMPAGNE  
*les jeunes  
professionnels*

Consciente de l'importance que revêt le premier outil d'un artisan, la maison coutelière Déglon propose des **mallettes écoles techniques et qualitatives**, pour accompagner les jeunes professionnels pendant leur formation.

Les mallettes **Urban case** et **Campus** ont été pensées pour offrir aux **futurs professionnels** des métiers de bouche des **solutions de rangement et de transport optimisées et adaptées à chaque métier**.

**La sécurité** est le fer de lance de Déglon. En fonction du type de mallettes, Déglon a mis au point **différents systèmes de fixation des outils**, offrant une immobilisation des couteaux ainsi qu'une protection accrue des lames (pointes et tranchants). De plus, afin de protéger les précieux outils des étudiants, **chaque mallette peut être verrouillée** par cadenas ou serrure à code.

Leur contenu est **modulable** grâce aux différentes compositions de couteaux et d'ustensiles que propose Déglon. De la pâtisserie à la cuisine en passant par le service, Déglon **offre à l'ensemble des corps de métier de l'hôtellerie-restauration des outils spécifiques** de grande qualité. Pour plus de flexibilité, les compositions des mallettes peuvent être réalisées à la demande (pour un minimum de commande de 10 mallettes par modèle garnies de 8 pièces minimum de coutellerie Déglon).

Entièrement lavables et lessivables, les mallettes et sacoches Déglon **répondent parfaitement aux normes d'hygiène HACCP** auxquelles sont soumis les étudiants.

Les mallettes Déglon sont **personnalisables** par une gravure au nom de l'élève.

# Urban case

## PRATIQUE ET SÉCURISÉE

Spécialement conçue pour les étudiants et les cuisiniers en déplacement, cette mallette tendance est **idéale pour transporter facilement leurs outils au quotidien**. Elle se compose d'une sacoche et d'un coffret rigide, offrant ainsi **une multiplicité d'usages**. Les vêtements de cuisine, livres d'études et ordinateurs trouvent aisément leur place dans la sacoche aux dimensions parfaitement adaptées. Quant aux couteaux et ustensiles, le coffret rigide composé de trois compartiments « vrac » et d'un compartiment « couteaux » garantit un transport pratique, discret et sans danger.

### Exemple de compositions proposées



Sacoche + coffret vide  
46 × 33 × 15 cm

Sacoche Unie: 52 € • Sacoche déco «Graff»: 61 €



Sacoche + coffret

« Cuisine » 44 × 31 × 7 cm • 20 pièces

Sacoche Unie: 216 € • Sacoche déco «Graff»: 225 €

ou

« Pâtisserie » 44 × 31 × 7 cm • 23 pièces

Sacoche Unie: 279 € • Sacoche déco «Graff»: 289 €



# Campus

## LÉGÈRE ET RÉSISTANTE

**Gage de sérieux et de solidité**, les mallettes Campus de Déglon accompagnent les étudiants tout au long de leur formation et bien plus encore. Leur ossature en aluminium leur confère **une légèreté sans précédent**. De plus, ce matériau étant **100 % recyclable**, ces mallettes s'inscrivent dans une logique de développement durable. Ces mallettes sont **équipées de plateaux FixClass®**, référence pour l'hygiène et la sécurité.

### Exemple de compositions proposées



Campus « Pâtisserie » grand modèle

46,5 × 32,5 × 10,7 cm

Vide - 2 plateaux FixClass®: 98 €

24 pièces - 2 plateaux FixClass®: 407 €



Campus Cocktail

448 €

## MALLETTES

# Boucherie

La maison coutelière Déglon propose deux mallettes qui sauront satisfaire tous les spécialistes de la boucherie. La première, en polypropylène, est d'une **robustesse notable** et ses grandes dimensions permettent un **rangement aisé des précieux outils des jeunes bouchers**. La seconde, en aluminium, contient les pièces indispensables au bon travail de la viande.



Mallette « Boucherie » polypropylène  
82 × 29 × 8 cm  
Vide: 104 €



Mallette « Boucherie » Aluminium  
71 × 26 × 8 cm  
9 pièces: 450 €

## OUTILS COMPLÉMENTAIRES

Dans sa volonté de professionnalisme, Déglon propose également aux étudiants une large sélection d'articles complémentaires : fouets, maryses, thermomètres, limonadiers... à découvrir sur le catalogue 2017 téléchargeable sur [www.deglon.com](http://www.deglon.com).

Le nouveau « Guide de l'utilisateur », confectionné par la maison coutelière, offre un certain nombre de conseils et d'astuces pour utiliser au mieux les différents couteaux et ustensiles culinaires : à télécharger sur [www.deglon.com](http://www.deglon.com).

**Numéro lecteurs Déglon: 04 73 80 44 99**

Visuels et shopping sur demande  
auprès du service presse

**DRP**  
DELPRAT RELATION PRESSE

Contacts presse: Laëticia Aubert, 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)