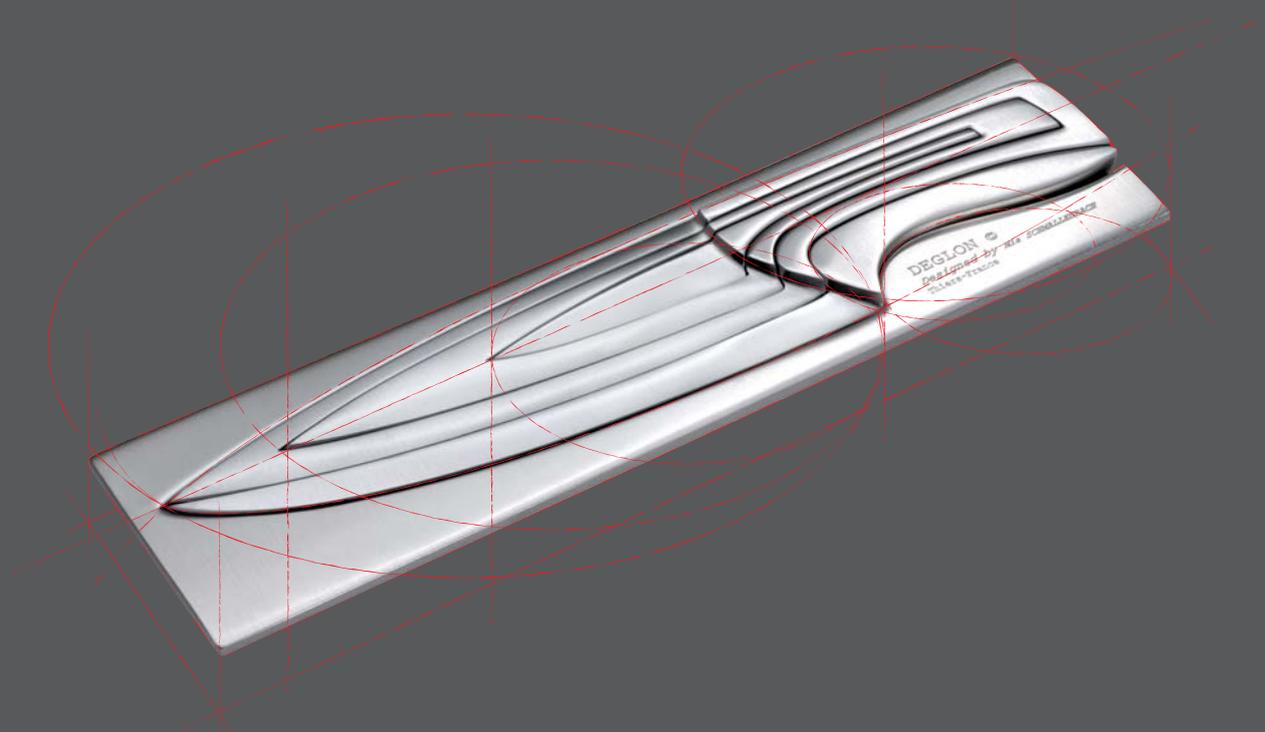


# meeting

Quand la créativité rencontre le savoir-faire

**Meeting** est né de l'alliance du savoir-faire **Déglon**, de technologies de pointe et d'une créativité envolée. Ce bloc de couteaux emboîtés est une véritable **prouesse technologique et esthétique** qui sublime l'idée originelle du couteau et lui donne une autre dimension. Il a fallu tout le savoir-faire de Déglon pour arriver à produire cette réalisation et « faire jaillir de l'acier des couteaux qui deviennent des objets culturels et artistiques ».



## Meeting, création hors du commun née d'une rencontre inattendue

Lors de la 5<sup>ème</sup> Edition de la Bourse de la Création Coutelière dédiée aux étudiants designers, **Déglon** fait le choix d'accompagner la jeune **Mia Schmallenbach**, étudiante à l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Visuels, extrêmement motivée par le projet qui se révèle être un véritable défi : « une panoplie de cuisine » composée d'une série de 3 à 5 couteaux maximum. Son idée fût de les emboîter pour n'en faire qu'un ! Il a fallu plus de 150 heures de travail pour réaliser le prototype, pièce unique reflétant parfaitement ce concept qui se voit propulsé à la première place de ce concours.

Meeting ensemble 4 couteaux inox / Prix public conseillé : 697 €

**DEGLON**  
COUTELIER DEPUIS 1921



**Meeting** ensemble 4 couteaux  
téflonnés / Prix public conseillé : 815 €



**Meeting** ensemble 4 couteaux à steak  
Inox & Chêne massif / Prix public conseillé : 415 €



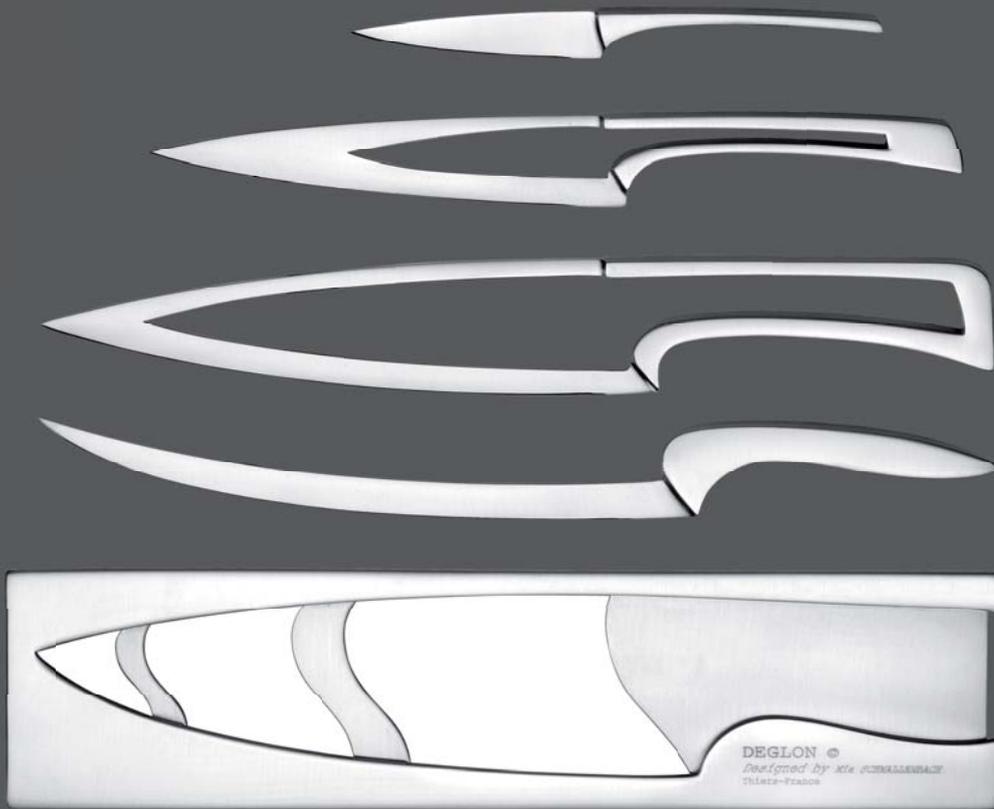
**Meeting** ensemble 3 couteaux  
Inox & Chêne massif / Prix public conseillé : 356 €

### Un bel objet de précision

**Meeting** est un set ultra plat de couteaux aux lignes nettes et épurées, fabriqués dans des matériaux nobles comme l'inox ou le chêne naturel. **Innovation, esthétique et fonctionnalité** se retrouvent dans les **5 déclinaisons** proposées. Pour un effet traditionnel, l'inox des couteaux s'associe à un socle en chêne massif. Plus moderne, l'ensemble tout inox prend une tonalité professionnelle. Véritable bijou, d'un noir intense, le modèle téflonné allie luxe et technicité. Les coffrets Meeting existent en plusieurs versions avec pour base commune un couteau d'office et de cuisine. Un couteau à découper ou encore de chef complètent les autres ensembles. Les amateurs de viande ont leur coffret, composé de 4 couteaux à steak tout inox. Meeting, ce sont des lignes pour le plaisir des yeux et une technicité offrant une **parfaite ergonomie** au quotidien.

### Un pro dans sa cuisine

Instruments essentiels en cuisine, chaque couteau a sa fonction propre. Pour assurer des mets délicieux et préparés avec professionnalisme, il est nécessaire de s'équiper de couteaux adéquats. **Le couteau d'office** épluche, tourne les légumes, lève les segments d'orange avec **précision**. Indispensable pour émincer les petits légumes et ciseler les herbes aromatiques, **le couteau de cuisine** remplit pleinement son rôle. **Le couteau du chef** hache la viande, découpe de superbes tranches, taille les légumes en julienne ou encore en brunoise avec netteté. Quant aux filets de poisson, ils seront parfaitement levés avec **le couteau à découper**.



**Meeting** ensemble 4 couteaux Inox / Prix public conseillé : 697 €

### Des gestes utiles pour une association à vie.

Déglon préconise de laver les couteaux, le support en inox et en téflon à la main pour conserver toute leur brillance. Le bois s'entretient avec une éponge légèrement humide et un produit à base de cire d'abeille pour conserver sa douceur et sa couleur. Un usage quotidien nécessite un **affûtage hebdomadaire** pour conserver des couteaux précis et coupants.

**Petit conseil d'affûtage** : il suffit de passer sur toute la longueur de la lame et de chaque côté le fusil avec un angle de 20° environ. Appuyer suffisamment fort afin d'affiner le tranchant au point de couper comme un rasoir, puis l'essuyer pour éliminer la limaille et le couteau coupera comme au premier jour ! Pour un affûtage parfait, **Déglon propose différentes affûteuses** adaptées à chacun, manuelles ou encore électriques.

**Numéro lecteurs Déglon : 04 73 80 44 99**  
**Site Internet : [www.deglon.com](http://www.deglon.com)**

**® DÉGLON**  
 COUTELIER DEPUIS 1921