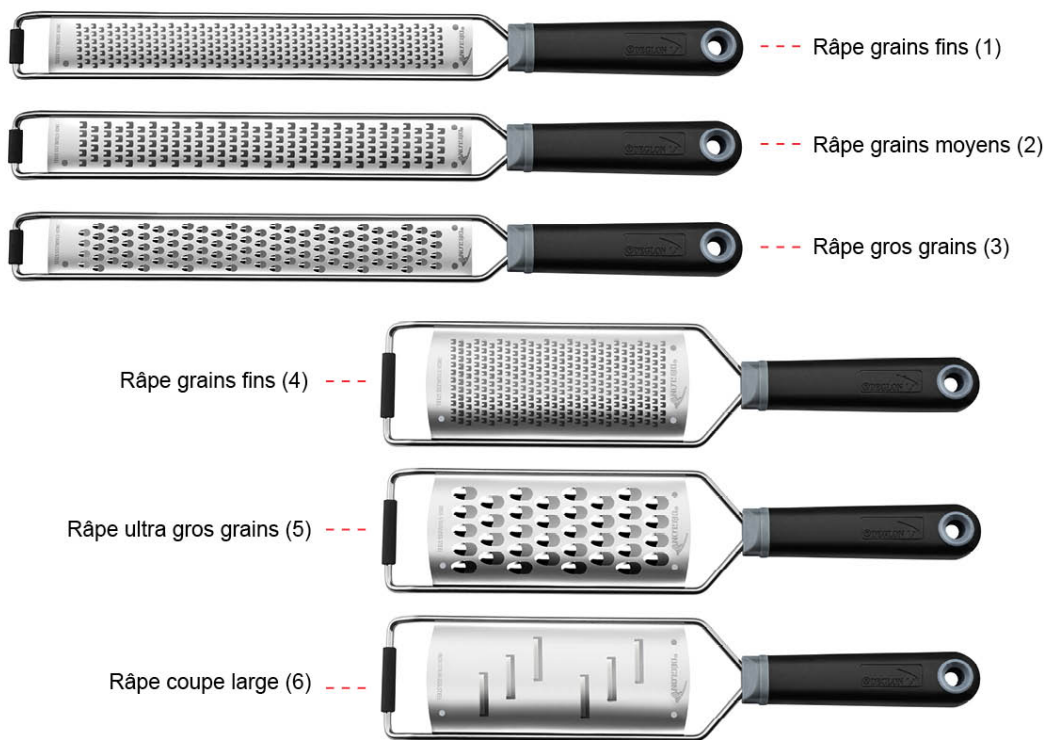


6 NOUVELLES RÂPES DE PREMIER CHOIX

Expert en coutellerie depuis près de 100 ans, la maison Déglon ne cesse d'innover en proposant des outils répondant aux besoins et aux exigences d'aujourd'hui. Cette année, Déglon crée une gamme de six râpes au sein de la série Stop Glisse®.

Ces nouvelles lames ont été conçues afin de répondre à chaque besoin, **du gastronome aux restaurateurs et pâtisseries professionnels**. Cinq profils de découpe différents pour couvrir la majorité des besoins.



Les râpes « **grains fins** »^(1 & 4) permettent de râper finement des ingrédients comme le fromage à pâte dure, les épices, le chocolat ou encore pour réaliser des zestes d'agrumes. Le **grain moyen**⁽²⁾ est idéal pour obtenir de fines lamelles de crudités, râper du fromage à pâte mi-molle ou encore du gingembre. Deux râpes, l'une à **gros grains**⁽³⁾ et l'autre à **ultra gros grains**⁽⁵⁾ pour travailler les crudités et légumes ainsi que les fromages à pâte molle. Enfin, une râpe **coupe large**⁽⁶⁾ idéale pour réaliser de généreux copeaux avec des fromages à pâte dure, du beurre, de la truffe ou bien du chocolat.

Qu'elles soient longilignes ou rectangulaires, la surface des lames est adaptée aux produits à râper. Leur niveau de coupe et de finition est remarquable.

Un accessoire de qualité pour des utilisateurs exigeants

Des râpes alliant praticité et efficacité

Instrument de cuisine indispensable pour les chefs cuisiniers, les pâtisseries et les gourmets, la râpe se doit d'être pratique et fonctionnelle. Les râpes Stop Glisse® sont dotées de **lames ultra tranchantes**.

Egalement, un **embout antidérapant en TPR** permet une stabilité optimale durant l'utilisation.

Enfin, ces nouveautés sont pourvues **d'un manche « intelligent »** qui, muni du **procédé spécifique Stop Glisse®, bloque les râpes sur le bord des plats**. Ce manche est aussi équipé d'un **trou de suspension** facilitant le rangement de la râpe.

Des ustensiles robustes

Les lames sont **solidement soudées (en 10 points)** sur une **armature en fil inoxydable 18/0** et de **diamètre 3mm**, assurant solidité et tenue de la râpe. De plus, **la forme légèrement concave des lames** leur confère une meilleure résistance à la pression exercée lors de leur utilisation. **L'armature en fil se prolonge dans le manche sur une longueur de 4 cm**, renforçant la robustesse de l'outil.

Une ergonomie optimale

Grâce à sa forme fonctionnelle, ce manche « soft touch » en TPR et PP assure **une prise en main ferme et confortable**. Idéal pour un usage domestique ou professionnel régulier.

Une hygiène garantie à 100%

Les râpes Stop Glisse® sont munies de lames en **acier inoxydable 18/8** apportant une **grande résistance à la corrosion** pour une utilisation durable de la râpe.

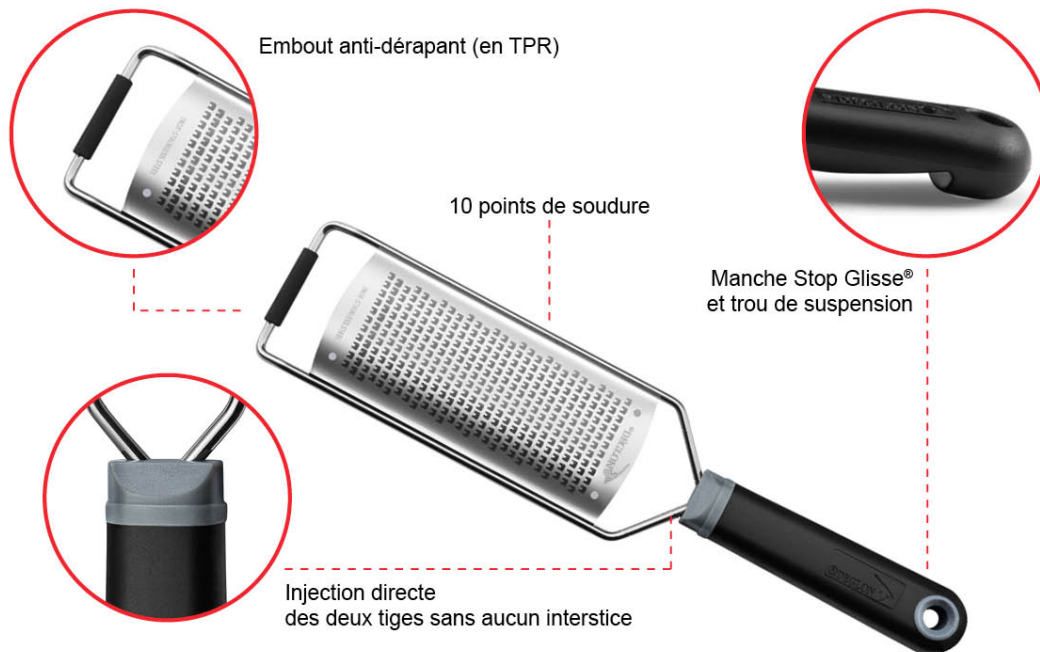
Egalement, les manches des râpes sont directement **surmoulés** sur les deux tiges de la lame. Ainsi, il n'y a aucun interstice entre le manche et les tiges. **L'hygiène est par conséquent garantie à 100% répondant ainsi aux exigences HACCP en terme de sécurité alimentaire.**

En outre, l'accessoire est totalement **lavable en machine**.

Une protection assurée

Si l'hygiène est assurée, la sécurité l'est aussi. Un **cache amovible assure la protection de la lame**, lequel permet ainsi un rangement sécurisé et évite d'éventuelles coupures intempestives.

Nul doute que ces nouveaux outils trouveront vite leur place dans toutes les cuisines et pâtisseries professionnelles.



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](#)

www.deglon.fr



Contacts presse : Alizé Delbès & Marie Deck

alize@relationpresse.com / maried@relationpresse.com

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

www.delprat-relationpresse.com

