



Une cuisine pleine d'énergie avec les couteaux colorés Silex de Déglon

Pour les passionnés de gastronomie souhaitant associer qualité et style, Déglon décline cette année la collection Silex avec un manche coloré. D'une teinte rouge cerise des plus appétissantes, ces couteaux exceptionnels apporteront une touche tendance au plan de travail et réveilleront les sens.

Style et douceur au menu

Modernes et esthétiques, les couteaux Silex et leurs manches rouge cerise font régner la bonne humeur en cuisine. Tous les marmitons apprécieront la version colorée et chaleureuse de cet **outil de grande qualité**. Gourmande et passionnée, cette teinte fera saliver les cuisiniers les plus exigeants qui prépareront de délicieuses recettes et les gourmets en quête de sensations. Couteau d'office, couteau à steak, couteau à foie gras et à lever les filets de poisson, éminceur... **la gamme passe au rouge** ! Quant au gris satiné de l'acier, associé aux lignes épurées du manche et de la lame, il confère aux couteaux un statut d'exception.

Des couteaux de haute technologie

L'acier proposé pour cette série exclusive est un **acier inoxydable de très haute qualité** conférant aux couteaux un **pouvoir de coupe** et une **durée de tranchant exceptionnels**. Garantis à vie, ils passent au lave-vaisselle pour une hygiène irréprochable. **Ultraperformants**, les couteaux de cette collection hors du commun sont **pratiques et faciles à utiliser**. La forme galbée du manche **facilite la tenue et le maniement**, pour un véritable **confort d'utilisation**, une réelle efficacité et une **découpe précise** en toute sécurité.

Prix publics conseillés :

1 - Couteau d'office : 31 €
 2 - Couteau à steak : 33 €
 3 - Couteau de cuisine 15 cm : 45 €
 4 - Couteau de cuisine 19 cm : 51 €

5 - Couteau de cuisine 24 cm : 56 €
 6 - Couteau Filet de sole / Foie gras : 37 €
 7 - Couteau à découper : 50 €
 8 - Couteau Santoku alvéolé : 76 €

Numéro lecteurs Déglon : 04 73 80 44 99

Visuels et shopping disponibles sur simple demande auprès du service de presse

Contacts presse - Delprat Relation Presse

Laëtitia Aubert / Capucine Delcourt / capucine@relationpresse.com / Perrine Soymié / perrine@relationpresse.com
 33 rue du Faubourg Saint-Antoine / 75011 Paris / Tel. 01 71 70 38 38