

Nouveautés 2019

DOLCE ♦ VITA, audacieuse et ergonomique

Cette gamme de 4 couteaux à steak, au design anticonformiste, allie efficacité de coupe, esthétique et ergonomie. Les manches en ABS sont directement injectés sur les lames (dotées du crantage micromixte) pour une parfaite étanchéité et une excellente robustesse. Ils sont déclinés chacun en noir et en une couleur qui leur est propre.

Virages : La soie dévoile ses courbes sur le dos du manche : un design unique ainsi qu'une excellente tenue sur table. Existe en noir et ivoire.

Malice : une originalité de par la soie de la lame qui se dévoile sous la garde du manche. Existe en noir et bleu pétrole.

Stable : stabilité et présentation irréprochable sur table. Existe en noir et rouge.

Index : ergonomie et confort optimal grâce au positionnement idéal de l'index. Existe en noir et gris ardoise.

Chaque déclinaison est vendue par set de 6



DRESS ♦ CLASS, dressage d'excellence

Ces pinces à dresser permettent une manipulation fine et précise des pièces, aliments ou aromates, pour dresser et décorer plats et assiettes avec soin et raffinement.

Elles offrent un confort exclusif grâce à l'intégration de coussinets en polypropylène sur chaque tige de la pince. Ces coussinets sont injectés directement sur chaque tige pour garantir leur bonne tenue et une hygiène optimale.

4 déclinaisons : Pinces droites de 16 et 22 cm
Pinces courbées de 16 et 22 cm



EMPIRE ♦ CAFÉ, le luxe au quotidien

Cette collection de 7 articles de service dotés d'une bague « Orfèvrerie » accompagnera les événements de prestige, les buffets des hôtels et des restaurants gastronomiques ou même les réceptions des particuliers.

En acier inoxydable 18/8 et aux finitions soignées, Empire Café allie haute qualité et lignes modernes et élégantes. Les 7 ustensiles, cuillère de service, pelle à tarte, cuillère et fourchette à hors d'œuvre et salade, louche, pochon à sauce et pince de service aux finitions poli miroir sont équipés du procédé Stop Glisse® : le manche intelligent qui retient l'outil sur le bord des plats (procédé créé et déposé par Déglon).



DEG ♦ SHARP, l'affûtage nomade

L'affûteur nomade et astucieux « Deg Sharp » s'emporte partout, pour redonner du tranchant aux couteaux en un tour de main. Ses 2 barrettes croisées en carbure de tungstène permettent d'affûter précisément et directement au bon angle, avec régularité et en toute simplicité. Le volet de protection tient les doigts éloignés du tranchant pour éviter tout risque de blessure.

Le revêtement anti-glisse sous l'affûteur et sa forme ovale permettent une tenue optimale de l'affûteur sur le plan de travail pendant son utilisation.

PUSH ♦ FOOD, le poussoir universel

Râper, zester en toute sécurité et régularité grâce au nouveau poussoir polyvalent Déglon.

Universel, le poussoir « Push Food » s'adapte sur toutes les râpes, qu'elles soient larges ou étroites, grâce à ses accroches glissières.

Le Push Food permet une utilisation des râpes en toute sécurité (les doigts sont protégés), avec régularité (le poussoir coulisse) et sans effort. Sa capacité permet de râper des morceaux de bonne taille, ainsi qu'une découpe de l'aliment dans son intégralité.

