



meeting

Design by Mia Schmallenbach

Edited by Déglon Thiers France

® DÉGLON 
COUTELIER DEPUIS 1921

m


DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921





Déglon® et Mia, la rencontre inattendue...



C'est en 1921 que Jean Déglon, d'origine suisse, créa son atelier de fabrication de couteaux, à Thiers, berceau français de la coutellerie. Dirigée de nos jours par Thierry Déglon, son petit fils, l'entreprise est mondialement connue pour son savoir faire unique, et la qualité de ses produits.

La Fédération Française de la coutellerie, basée à Thiers a organisé en 2006, la 5^{ème} édition de la Bourse Européenne de la Création Coutelière. C'est un concours européen qui incite les étudiants designer à laisser exprimer leurs talents de créateurs autour des couteaux. Une première sélection a eu lieu à Paris afin de choisir 5 lauréats pour lesquels un prototype a été réalisé par des couteliers de Thiers.

Toujours à la pointe de l'innovation et de défis, la coutellerie DÉGLON® a fait le choix d'accompagner la jeune designer Mia SCHMALLENBACH, étudiante à l'École Nationale des Arts Visuels à Bruxelles.

Après plus de 150 heures de travail, nous avons réalisé le prototype, pièce unique reflétant parfaitement l'idée du designer. Lors du jury final qui s'est déroulé à Thiers, c'est ce projet qui s'est vu attribuer la première place de ce concours européen.

Déglon and Mia, an amazing meeting

In 1921, Swiss-born Jean Déglon founded his knife manufacturing workshop in Thiers, cradle of the knife-making industry. Currently run by his grandson, the company has built up a worldwide reputation for exceptional craftsmanship and peerless quality products.

In 2006, the French Cutlery Association, based in Thiers, organised the 5th edition of the European Cutlery Design Award, a Europe-wide competition that encourages design students to use their creative talents to come up with innovative knife designs. A preliminary selection was made in Paris to select 5 winners who would see a prototype of their design produced in the Thiers workshops.

Famed for its pioneering spirit and thirst for new challenges, the DEGLON® cutlery company set its sights on Mia SCHMALLENBACH, a young designer studying at the National School of Visual Arts in Brussels.

After over 150 hours of hard work, we finally unveiled the prototype, a unique item that perfectly embodies the designer's concept. The final jury, held in Thiers, awarded the project first prize in this prestigious European competition

Mia Schmallenbach

designer

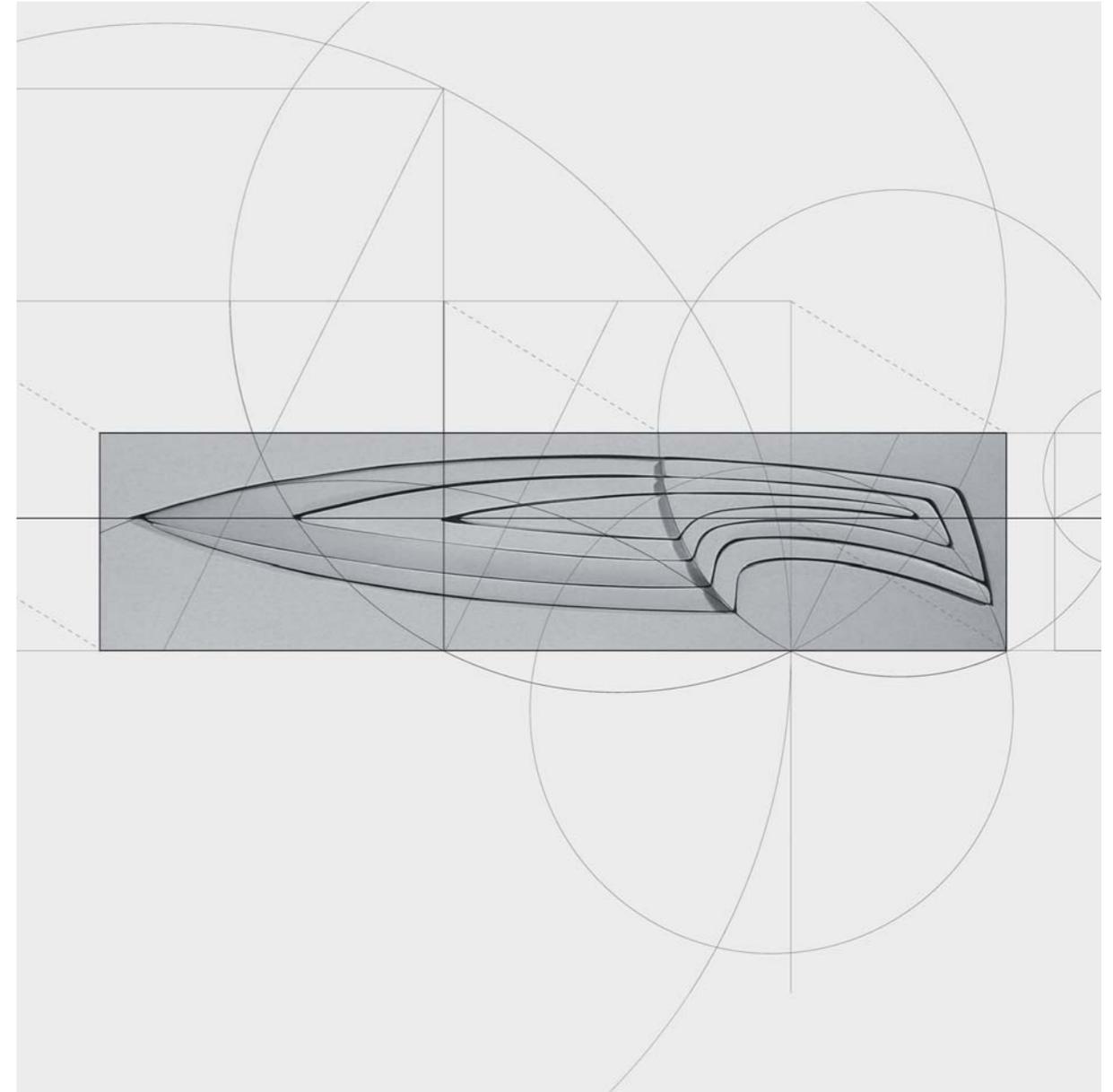


Mia Schmallenbach, mi-allemande mi-srilankaise, a grandi en Indonésie et habite à présent depuis six ans à Bruxelles où elle finit son master en Design Industriel à l'École Nationale Supérieure des Arts Visuels de La Cambre. Elle a toujours été tournée vers la création et vers l'environnement. Après un premier diplôme en Sérigraphie, elle s'oriente vers le design. Chaque projet est un voyage qui envoie le créatif dans un univers différent, jongler avec tous les paramètres et tenter de concevoir quelque chose qui surprend, tel est le défi qui l'anime.

« Le concours de la 5^{ème} Bourse Européenne de la Création Coutelière avait été intégré dans notre programme d'études. Un nouveau défi! Une panoplie de couteaux de cuisine et leur bloc. Pour commencer, je me suis obstinée à créer un "meilleur" couteau avec, par exemple, une meilleure prise en main : le réflexe de celle qui a encore tout à prouver. Puis j'ai travaillé dans le but de dissocier le manche et le tranchant. Mais aucune de mes tentatives n'a abouti. Je me suis alors concentrée sur un tout autre concept. Après réflexion, je me suis demandée pourquoi ne pas faire le chemin inverse : au lieu de dissocier les couteaux entre eux et le bloc, l'idée m'est venue de les associer pour n'en faire qu'un. Pourquoi pas des couteaux emboîtables ? »

Mia Schmallenbach, of German and Sri Lankan origin, grew up in Indonesia and has spent the last six years in Brussels working on a masters degree in industrial design at the National School of Visual Arts in La Cambre. She switched to a full design course after completing a diploma in silk-screen printing, a natural development of her longstanding fascination with design and the environment. Each project is a new challenge that sends a designer on a personal voyage of discovery where they explore new universes, and try out myriad inventive design gambits in search of a novel design that has the power to surprise and amaze.

«The 5th edition of the European Cutlery Design Award was integrated into our study programme and presented us with a thrilling new challenge - design a set of kitchen knives and their block! I began with attempting to create a «better» knife by, for example, trying to develop a more ergonomic handle design - the knee-jerk reflex of an inexperienced designer who's still got everything to prove. I then decided to tackle the problem from a different angle by looking at how I could separate the handle from the blade; but this just proved to be another dead end. After a lot of thinking, I suddenly had a flash of inspiration: instead of trying to separate the knives, why not try doing the opposite and incorporate them into one single unit? Why not try and design a set of nested knives?»





de l'idée au produit

Respecter l'idée originelle du produit tout en tenant compte des contraintes techniques de production n'a pas été chose facile. Le premier prototype a été entièrement taillé dans la masse par nos compagnons les plus expérimentés et a nécessité plusieurs semaines de travail.

MEETING® est né de l'alliance du "savoir faire Déglon®" et de technologies d'avant-garde. C'est toute la force des équipes Déglon® : faire jaillir de l'acier des formes esthétiques et fonctionnelles, des couteaux qui deviennent des objets culturels et artistiques. Dans l'élaboration de ce bloc, la main de l'homme est partout, c'est pourquoi chaque pièce est unique.

From concept to product

Staying true to the original product concept while factoring in technical production constraints is easier said than done. The first prototype was cut from a single block of steel by our most experienced craftsmen and required several weeks work.

MEETING® was born of the partnership between Déglon's trademark skills and know-how and the latest cutting-edge technologies. This is the very essence of the Déglon® teams' strength: the ability to fashion attractive and functional shapes from a simple block of steel, thus creating knives that are destined to become cultural and artistic objects in their own right. The craftsman's touch is evident everywhere in the production of this block, and is what gives it its unique character.

"faire jaillir de l'acier des couteaux qui deviennent des objets culturels et artistiques"
"Using steel to create knives that are destined to become items of cultural and artistic value"





ensemble 4 couteaux inox



Ce coffret est disponible avec un socle en inox (réf 8250000-V) ou un socle chêne (réf 8240000-V), il comprend :

- 1 couteau d'office (A)
- 1 couteau de cuisine (B)
- 1 couteau de chef (C)
- 1 couteau à découper (D)

Voir exemples d'utilisation page 18 et 19.

This boxed set is available with a stainless steel (ref. 8250000-V) or oak (ref. 8240000-V) base, and comprises:

- 1 paring knife (A)
- 1 kitchen knife (B)
- 1 chef's knife (C)
- 1 carving knife (D)

See pages 18 and 19 for examples of use

Des lignes nettes et épurées, ainsi que des matériaux nobles, voici le design Meeting®.

Cet élégant modèle haut de gamme vous est proposé dans la version tout inox ainsi que dans une toute nouvelle présentation avec un support en chêne naturel. Matériau intemporel et élégant, Meeting® sait mêler esthétique et fonctionnalité.

Set of 4 stainless steel knives

The « Meeting® » design is about clean, uncluttered lines coupled with high-quality materials.

This elegant, top of the range model is available in an all stainless steel version, as well as in a brand new presentation with a natural oak stand. Made from timeless and elegant materials, « Meeting® » has succeeded in combining beauty and practicality. is what gives it its unique character.

ensemble 4 couteaux **téflonnés**



Ce coffret (réf 8260000-V), comprend :

- 1 couteau d'office (A)
- 1 couteau de cuisine (B)
- 1 couteau de chef (C)
- 1 couteau à découper (D)

Voir exemples d'utilisation page 18 et 19.

This boxed set (ref. 8260000-V) comprises:

- 1 paring knife (A)*
- 1 kitchen knife (B)*
- 1 chef's knife (C)*
- 1 carving knife (D)*

See pages 18 and 19 for examples of use



Le nouveau bijou de la gamme Meeting® est particulièrement mis en valeur grâce à sa robe noire.

Atteignant un niveau d'excellence absolue, ce modèle alliant luxe et esthétique vous fait bénéficier de conditions de coupe incroyables grâce à son revêtement noir en téflon®. Ce matériau permet une forte diminution de l'adhérence entre la lame et le produit et facilite ainsi tous vos travaux de découpe.

The new jewel in the crown of the « Meeting® » range is set off to perfection by its black finish.

This outstanding model, combining luxury and beauty, is coated in black Teflon®, which makes it a remarkably effective cutting tool. This material significantly reduces the adherence between blade and product, thereby facilitating all your cutting tasks.

ensemble 3 couteaux inox



Ce produit de première qualité est en accord parfait avec l'esprit du temps, la rencontre de l'acier inoxydable avec un matériau naturellement noble : le chêne. Sa ligne intemporelle fait de ce modèle un véritable élément du mobilier de votre cuisine.

This high quality product perfectly captures the spirit of the times, with its combination of stainless steel and oak, a naturally noble material. The timeless design of this model makes it an attractive addition to your kitchen equipment.



Ce coffret (réf 8280000-V), comprend :

- 1 couteau d'office (A)
- 1 couteau de cuisine (B)
- 1 couteau à découper (E)

Voir exemples d'utilisation page 18 et 19.

This boxed set (ref. 8280000-V), comprises:

- 1 paring knife (A)
- 1 kitchen knife (B)
- 1 carving knife (E)

See pages 18 and 19 for examples of use

ensemble 2 couteaux inox



Ce modèle est le plus compact de la gamme. Vous retrouvez le design Meeting® dans un ensemble bien proportionné reprenant les deux couteaux les plus utilisés en cuisine. Ils vous sont présentés sur leur support en chêne, l'ensemble trouvera facilement sa place dans toutes les cuisines.

This is the most compact model in the range. The « Meeting® » design is repeated in a well-proportioned set offering the two most frequently used kitchen knives. They are presented on an oak stand and will fit comfortably into all kitchen styles.



Ce coffret (réf 8270000-V), comprend :

- 1 couteau d'office (A)
- 1 couteau de cuisine (B)

Voir exemples d'utilisation page 18 et 19.

This boxed set (ref. 8270000-V), comprises:

- 1 paring knife (A)
- 1 kitchen knife (B)

See pages 18 and 19 for examples of use.

ensemble 4 couteaux à steak inox



Ce coffret (réf 8290000-V), comprend :
- 4 couteaux à steak (F)
Voir exemples d'utilisation page 18

*This boxed set (ref. 8290000-V),
comprises:
- 4 steak knives (F)
See page 18 for examples of use.*

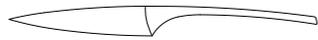
Tous les détails techniques et esthétiques ont été pensés avec une grande précision pour que ce modèle soit le parfait garant de votre plaisir de la table. Ces couteaux à steak vous accompagneront aussi bien pour les repas de tous les jours que pour les grandes occasions.

Set of 4 stainless steel steak knives

In this model, every detail, both technical and aesthetic, has been carefully considered to ensure that your dining pleasure is guaranteed to perfection. These steak knives are equally suitable for everyday use and for special occasions.

Meeting[®], des couteaux utiles

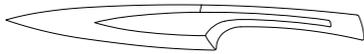
Selon le coffret choisi, vous trouverez ci-dessous des conseils d'utilisation de tous les couteaux disponibles dans la gamme Meeting[®].



couteau d'office lame de 9 cm (A)

Sa lame de 9 cm vous permet d'éplucher les légumes à peau épaisse, de tourner les petits légumes, de lever les segments d'orange. Il peut également servir à désosser une aile de poulet

This knife is perfect for peeling thick-skinned vegetables, trimming vegetables into neat shapes, or lifting out orange segments. It can also be used to de-bone chicken wings.



couteau de cuisine lame de 17 cm (B)

Avec ce couteau vous pouvez émincer les petits légumes. Ciseler l'oseille, la ciboulette, l'échalote. Désosser des petites volailles...

This knife is ideal for slicing small vegetables thinly, dicing sorrel, chives, shallots, de-boning small poultry, etc.



couteau chef lame de 22 cm (C)

Avec ce couteau vous pouvez émincer les légumes. Hacher la viande, le persil. Concasser les tomates. Tailler en juliennes, en brunoise, les laitues en chiffonnade, réaliser de belles tranches de viande crue.

This knife is perfect for slicing vegetables, and for chopping meat, parsley and tomatoes. Use it to slice vegetables 'julienne' style, or dice them into small cubes, shred lettuces, or cut raw meat into thin slices.



couteau à découper lame de 24 cm (D)

Ce couteau est idéal pour la découpe de viande cuite, volailles, rôtis...

The perfect knife for carving cooked meat, poultry, roasts, ect...



couteau à découper lame de 18 cm (E)

Grace à ce couteau, vous pouvez lever des filets de poissons, découper des mets délicats comme le foie gras mais aussi ciseler la ciboulette, l'échalote.

This knife makes it easy to lift out fish fillets and slice delicate items such as foie gras, and is also useful for chopping chives and shallots.



couteau à steak lame de 12 cm (F)

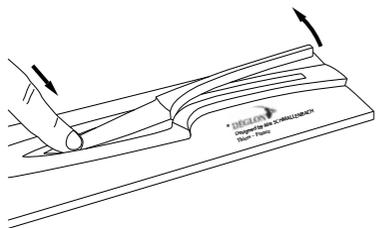
Idéal pour passer un moment agréable autour d'une belle pièce de viande.

It's a pleasure to use when you're preparing a fine piece of meat



comment prendre en main les couteaux meeting®

Pour saisir l'un de vos couteaux Meeting®, nous vous conseillons d'enlever du support d'abord le couteau d'office en appuyant avec votre index sur l'extrémité de sa lame; vous soulevez son manche et vous pouvez le saisir facilement (voir croquis). Vous pouvez ensuite saisir le couteau de cuisine puis le chef et le couteau à découper.



Pour le coffret des couteaux à steak, nous vous conseillons de les saisir par l'extrémité du manche.

Handling

To take out one of your « Meeting® » knives, we recommend that you first remove the paring knife from the stand by pressing on the tip of the blade with your index finger, then lift the shaft and it can be easily grasped (see sketch). You can then access the kitchen knife, followed by the chef's knife and the carving knife.

For the steak knife boxed set, we recommend that you grasp the knives by the tip of the shaft.

conseils d'utilisation et d'entretien

Nettoyage des couteaux :

Pour conserver le brillant original des couteaux, nous vous conseillons de les laver à la main avec un peu de liquide vaisselle et de les essuyer avec un torchon propre afin d'éliminer les traces d'eau.

Nettoyage des supports inox et téflon :

Vous pouvez les nettoyer de la même manière que les couteaux.

Nettoyage des supports bois :

Pour le nettoyage, utiliser une éponge humide puis essuyer et sécher le bois à l'aide d'un torchon doux. Afin de protéger le bois, nous vous conseillons d'appliquer à l'aide d'un chiffon doux, un produit d'entretien du bois à base de cire d'abeille (en pâte ou aérosol).

Dans tous les cas, nous vous déconseillons fortement l'usage du lave vaisselle qui ternira les surfaces des couteaux et des supports.

Advice : Use and maintenance

Cleaning your knives:

To ensure your knives stay bright and shiny, we advise you to hand wash them in soapy water, and to dry them carefully with a clean dishcloth.

Cleaning the stainless steel and Teflon stands :

These can be cleaned in the same way as the knives.

Cleaning the wooden stands :

Clean with a damp sponge, then wipe the wood dry with a soft cloth. In order to protect the wood, we recommend using a beeswax-based wood care product (cream or spray), which should be applied with a soft duster.

In all cases, we strongly advise against cleaning in a dishwasher, which will dull the surfaces of the knives and stands.

affûtage des couteaux

Pour un parfait état de coupe de votre couteau, il faut régulièrement le réaffûter (1 fois par semaine en cas d'utilisation régulière) à l'aide d'un fusil en acier très dur avec des rainures mordantes. A utiliser comme une lime mais en passant sur toute la longueur, de chaque côté, avec un angle de 20 ° environ. Appuyer suffisamment fort pour qu'il y ait un léger enlèvement d'acier du couteau. Continuez jusqu'à ce que votre tranchant devienne très fin, au point de couper comme un rasoir. Après chaque utilisation, essuyer avec un torchon propre ou papier jetable, la mèche du fusil et le tranchant du couteau afin d'en ôter la limaille.

Pour un affûtage encore plus précis, vous pouvez utiliser une de nos affûteuses électriques, renseignez vous sur le www.deglon.com

Sharpening your knives:

To ensure your knives always have a perfect cutting edge, they must be regularly sharpened (once a week) using an extra-hard steel with abrasive grooves. Use the steel like a file; work it along the blade's whole length, on both sides, maintaining an angle of about 20°. Using light pressure, hone the blade carefully removing fine steel shavings. Continue until you have achieved a very thin, razor-sharp cutting edge. Wipe the steel rod and knife blade with a clean cloth or a piece of kitchen paper after each use to remove any fine steel filings.

For even better sharpening, you can use one of our electric sharpeners, please see www.deglon.com for more information.

présentation | Garantie

Conditionnement

Le plus grand soin a été apporté au conditionnement de vos couteaux meeting®. Ils vous sont présentés dans un coffret noir respectueux de l'environnement car entièrement en carton.

Les couteaux sont garantis à vie dans le cadre d'une utilisation normale.

Great care has been paid to the packing of your "Meeting®" knives. They are presented in an environmentally friendly black box made entirely from cardboard.

The knives carry a life-time guarantee under normal conditions of use.



m

® DÉGLON 
COUTELIER DEPUIS 1921



[®] **DÉGLON** 
COUTELIER DEPUIS 1921

Zone industrielle de Felet - BP 64 63307 Thiers cedex France
tél. +33 4 73 80 44 99 - fax. +33 4 73 51 09 38 - e-mail : info@degлон.fr - site : www.degлон.com