

INFO PRESSE - FÉVRIER 2020

HIGH- WOODS

La noblesse des matériaux

Spécialiste des couteaux de cuisine depuis bientôt 100 ans, **Déglon lance la gamme High-Woods**. Performants et élégants, les **8 couteaux de cuisine** qui la composent conviendront parfaitement aux cuisiniers professionnels comme aux passionnés.



L'ALLIANCE INÉDITE

de deux bois nobles et de l'acier

Cette collection met une nouvelle fois en avant **le savoir-faire unique de la coutellerie Déglon ainsi que les matières nobles chères à la marque.**

Confectionnés à partir de **chêne blanc et de noyer**, les manches des couteaux High-Woods offrent un confort et une prise en main d'exception. Les différentes teintes claire et foncée de ces deux bois s'associent à merveille et sont mises en relief par la soie du couteau qui s'intègre délicatement dans **le manche géométrique en forme de losange.**

Ces multiples spécificités donnent à cette nouvelle collection son caractère unique et différenciant.

La mitre, en acier inoxydable, forme un trait d'union entre la forme originale du manche et les lames professionnelles au profil traditionnel. Le tout apporte à ces couteaux **une ligne au design atypique et étonnant.**

L'acier inoxydable martensitique 5Cr15Mov confère aux lames une **grande résistance à la corrosion.**

Par ailleurs, grâce à une dureté élevée (55-57Hrc), la durée de vie du tranchant est accrue. Ainsi, **cette gamme possède une qualité de coupe inégalable et essentielle** à la découpe des viandes, des poissons ou encore des légumes.

Une aide quotidienne

EN CUISINE

La gamme High-Woods accompagne les cuisiniers dans toutes leurs préparations. **Chacun des couteaux possède sa spécificité** : de l'office au traditionnel couteau de cuisine, en passant par le santoku et le filet de sole. **Déglon offre une série complète de 8 couteaux pour répondre aux besoins des professionnels comme des amateurs qui les adopteront sans attendre.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Lames en acier inoxydable martensitique 5CrMov15
- Manches en chêne blanc et noyer
- Soie et mitre en acier inoxydable 430
- À partir de 45 €