

Guide pratique  
«Couteau mon outil»

DÉGLON

® DÉGLON  
COUTELIER DEPUIS 1921



Déglon,

# LA PASSION COUTELIÈRE



Originaire de Curtilles, petit village près de Lausanne en Suisse, Jean Déglon créa en 1921 son atelier de coutellerie à Thiers, capitale française de cette industrie depuis des siècles.

Rejoint en 1950 par son fils René, ils développèrent la société en distribuant ses produits – couteaux de table et de cuisine – en France et à l'export.

C'est en emménageant dans une usine moderne en 1976 que l'activité prend définitivement le tournant de l'industrialisation.

Dès 1980, Thierry Déglon (fils de René) développe alors la société familiale en la spécialisant vers la coutellerie professionnelle.

En 2008, la quatrième génération rejoint l'entreprise avec l'arrivée de Moïse Déglon (fils de Thierry), en charge de la direction commerciale.

En 2017, il devient Directeur Général de la société, avec pour objectif de renforcer le développement, notamment à l'export, et d'accroître la notoriété des produits de la marque.

*Native from the small village of Curtilles near Lausanne in Switzerland, Jean Déglon created his own workshop in 1921 in Thiers, the French capital of cutlery.*

*Joined in 1950 by his son, René, they developed together their activity in household cutlery, in France as well as in many countries.*

*It is by moving into its present premises in 1976 that the activity definitely took the turning point of industrialization. In 1980, Thierry Déglon (René's son) developed the family company by specializing into professional cutlery.*

*In 2008, the fourth generation joined the company with the arrival of Moïse Déglon (Thierry's son), in charge of the sales department.*

*In 2017, he became Chief Executive Officer of the company, with the aim of strengthening development, particularly in export markets, and increasing the reputation of the brand's products.*



JEAN DÉGLON



RENÉ DÉGLON



THIERRY ET MOÏSE DÉGLON

Déglon,

# LA PASSION GOURMANDE

Depuis près de 100 ans, notre entreprise est l'une des marques référentes auprès des professionnels des métiers de bouche mais aussi des particuliers gourmets sans cesse en quête de solutions pertinentes.

Pour les accompagner dans leur quotidien et faciliter leurs gestes, nos 3 engagements prioritaires sont de vous proposer :

- Des produits utiles
- Des produits innovants
- Des produits garantis à vie

Nous souhaitons grâce à ce guide vous faire découvrir notre passion, celle du fabricant qui façonne le métal.

Vous aider à mieux comprendre quels sont les outils indispensables, comment les choisir en fonction de vos goûts et de vos attentes culinaires.

Toute l'équipe Déglon, présente en photo sur les prochaines pages, ainsi que tous nos distributeurs vous remercient de votre confiance et restent à votre entière écoute.

DEGLON, GOURMAND FEELING

*For nearly 100 years, our company has become one of the leading brands in the food industry where professionals, enthusiasts and gourmets are always looking for relevant solutions.*

*To accompany them in their everyday life and to facilitate their actions, our 3 main commitments are to create tools that are:*

- Useful
- Innovative
- Guaranteed for life

*With this guide, we would like to let you discover our passion as a manufacturer: metal shaping. We will help you to better understand what are the essential tools, and how to choose them according to your cooking tastes and expectations.*

*All our Déglon employees, photographed on the following pages, as well as all our distributors would like to thank for your trust and are available to listen to your needs.*

MOÏSE DÉGLON

DÉGLON S.A.S

Zone Industrielle de Felet  
1 rue du Pré de la Pie - BP44  
63307 THIERS CEDEX - FRANCE

TÉL. : +33 (0)4 73 80 44 99  
FAX : +33 (0)4 73 51 09 38  
MAIL : info@deglon.fr

WWW.DEGLON.COM



CÉLINE



SÉBASTIEN



MARIE-CLAIRE



MANUELA



ANTOINE

# Déglon, UN SAVOIR-FAIRE COUTELIER



**DÉFINITION :** « un produit utile est un produit qui rend service, qui facilite le quotidien, qui est efficace, avantageux, pratique, profitable, fonctionnel. »

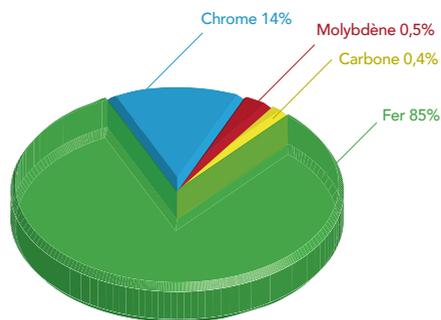
Chez Déglon, un couteau n'est complètement abouti et pertinent que s'il dure dans le temps. Pour atteindre ce niveau d'exigence, nos équipes techniques accordent une importance prioritaire aux 4 axes suivants :

## 1- UNE SÉLECTION RIGOUREUSE DES ACIERS

Les immenses progrès technologiques ont permis la mise au point d'aciers inoxydables de plus en plus performants en terme de tenue de coupe, d'inoxidabilité et de souplesse.

Un bon acier de coutellerie comprend en général 85% de fer, 13 à 15% de chrome (agent anti-corrosion), environ 0,4% de carbone (élément déterminant pour la dureté de la lame).

D'autres composants comme le molybdène, le vanadium ou le nickel peuvent être intégrés à très faible proportion, pour améliorer l'inoxidabilité, ou la durée de vie du tranchant.



## LAME FORGÉE ? LAME DÉCOUPEE ?

Depuis des siècles, les lames de couteaux ont été forgées. La forge est l'opération qui consiste à transformer à chaud par écrasements successifs (dans des sortes de moules adaptés) une pièce métallique appelée « crampon », en une pièce élaborée dans laquelle sera alors découpée la lame définitive.

Cependant, depuis l'apparition dans les années 1920 des techniques de laminage (écrasement du métal entre 2 rouleaux très proches l'un de l'autre), s'est développée la fabrication

des lames découpées. Ce procédé moderne permet d'obtenir des lames d'une grande régularité et à moindre coût, tout en garantissant des qualités mécaniques et de coupe excellentes.

Dans la mesure où les lames (forgées ou découpées) ont été usinées correctement, le seul critère de choix sera plutôt esthétique (aspect plus traditionnel du couteau avec mitre) ou lié au matériau du manche.



MARIA



MOÏSE



AUDREY



CHRISTINE



DAVID



CHRISTIANE

# Déglon, UN SAVOIR-FAIRE COUTELIER

## 2- UN TRAITEMENT THERMIQUE PERFORMANT

### LA TREMPÉ

La trempe consiste à chauffer l'acier à environ 1040°, puis en le refroidissant rapidement, à porter la dureté de la lame à un niveau élevé. Un deuxième échauffement à 200° environ (appelé « revenu ») suivi d'un refroidissement lent permettra d'obtenir des lames:

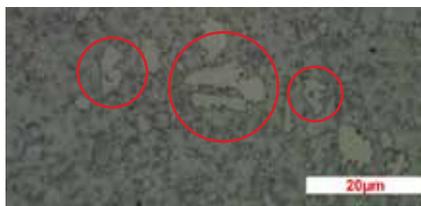
- Résistant parfaitement aux chocs, à la corrosion,
- Et ayant une durée, un pouvoir et une tenue de coupe adéquates.



Observation au microscope permettant de caractériser la finesse de la structure métallurgique des aciers (présence et dimension des carbures) Grossissement X500 :



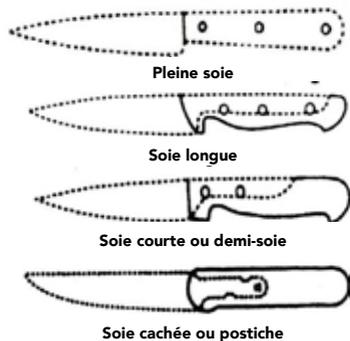
- **SI CARBURES FINS** = structure homogène (ci-dessus) :  
coupe optimale, excellente tenue, finesse et précision.



- **SI CARBURES GROS** = structure hétérogène (ci-dessus) :  
risque de corrosion et de micro-fissures.

### LA SOIE : PLEINE SOIE, DEMI SOIE ?

La soie est le prolongement de la lame dans le manche. Un couteau dont la soie se prolonge sur toute la longueur du manche a été un critère de robustesse. Cependant le développement des techniques de surmoulage et les progrès des plastiques apportent également d'excellentes garanties de robustesse avec des soies courtes, visibles ou cachées.



## UNE LAME EN « INOX » PEUT-ELLE ROUILLER ?

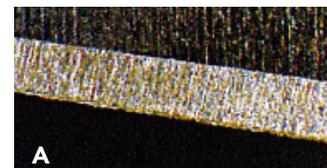
Pour pouvoir couper bien et longtemps, un acier de coutellerie doit contenir une proportion élevée de carbone (entre 0.5 et 1%). Malgré toutes les précautions prises durant la fabrication du couteau, il est impossible de garantir une inoxydabilité totale.

En contact avec un milieu fortement salin, en cas de mauvais réglage de lave-vaisselle, en présence d'une eau avec un pH faible (inférieur à 7), ou

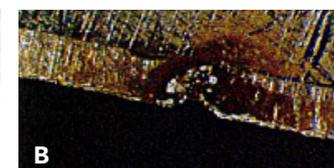
de certains liquides (vinaigre, cola...), de petits points d'oxydation peuvent apparaître sur la lame.

Nous vous conseillons d'éviter de laisser vos outils au contact de l'humidité et des aliments, et de bien les sécher après nettoyage.

En cas de petites marques, vous pouvez frotter la lame doucement avec un tampon jex.



LAME BIEN TREMPÉE



LAME MAL TREMPÉE

Ci-dessus, résultats de tests de résistance à la corrosion réalisés dans un milieu fortement salin.

A- La lame, bien trempée et bien polie, a résisté à la corrosion. Elle n'a pas rouillé.

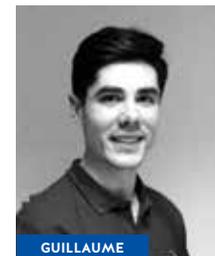
B- Le tranchant de la lame a été fortement attaqué par la rouille. La trempe de cette lame ou son polissage n'ont pas été correctement réalisés.

## À PROPOS DES LAMES EN CÉRAMIQUE

La fabrication des lames en céramique a beaucoup progressé au cours des dernières années. Un couteau céramique ne coupe pas mieux qu'un bon couteau avec lame acier. Cependant sa texture étant plus dure que l'acier, sa durée de vie en sera plus longue.

### ATTENTION :

- Son réaffutage n'est pas aisé (utiliser notre fusil avec revêtement diamanté, p. 67)
- Attention aux os qui peuvent ébrécher le tranchant
- Éviter également les chutes qui peuvent briser la lame



GUILLAUME



MARIANA



MARIE-FRANÇOISE



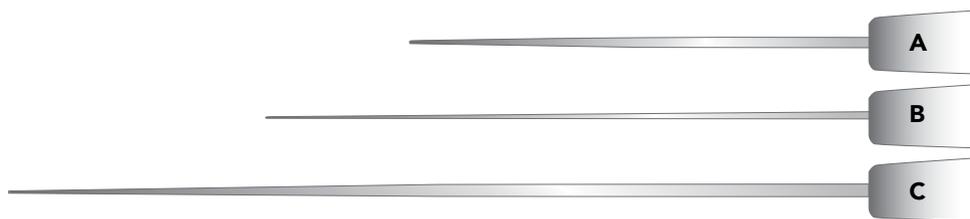
DAMIEN



CONCEPTION

# Déglon, L'EXPÉRIENCE DE LA COUPE

## 3- UN PROFIL DE LAME ADAPTÉ À CHAQUE UTILISATION

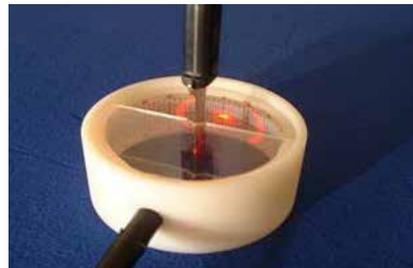


### PROFILS DE LAMES EN VUE DE DESSUS :

- A-** Exemple de lame courte (14 cm) et rigide pour désosser. L'épaisseur du dos est relativement épaisse (2,8 mm environ) jusqu'à 3 cm de la pointe.
- B-** Exemple d'une lame de couteau à lever les filets (17 cm). L'épaisseur du dos est assez mince (1,8 à 2mm environ), et est dégressive progressivement sur toute la longueur de la lame.
- C-** Exemple d'une lame d'un couteau à émincer (25 cm). L'épaisseur est intermédiaire sur toute la longueur de la lame (2,4 mm environ) et ce jusqu'à 4 cm de la pointe.

## 4- CHOIX DU MEILLEUR ANGLE D'AFFILAGE

lequel donnera la meilleure coupe dès sa première utilisation, avec une longévité au-dessus de la moyenne de la plupart des grandes marques internationales.

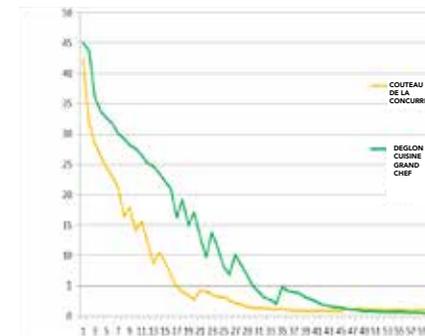


## POUR UNE DURÉE DE COUPE PERFORMANTE ET CONTRÔLÉE



Déglon fait partie des rares fabricants de couteaux au monde à être équipé d'une machine normalisée de contrôle de la durée de coupe des couteaux.

Cette approche nous permet d'améliorer les performances de nos capacités de coupe.



Après un processus normalisé (60 allers-retours), la machine donne des résultats sur:

- l'ICP (Initial Cutting Power) mesure la capacité de la lame à couper lorsque le couteau est neuf (les 3 premiers et les suivants)
- la TCC (Total of card cut) mesure la durabilité du tranchant dans le temps (après 60 allées et venues)

Sur ce dessin, la courbe verte représente le couteau GRAND CHEF® forgé 8" de DEGLON.

- Après 3 aller-retour, le couteau a coupé 77 mm.
- Après 60 aller-retour, le couteau a coupé 380 mm.

La courbe jaune correspond à un bon couteau concurrent



FRÉDÉRIC



VIVIANE



MÉLISSA



EDUARD



MARIE-LAURE

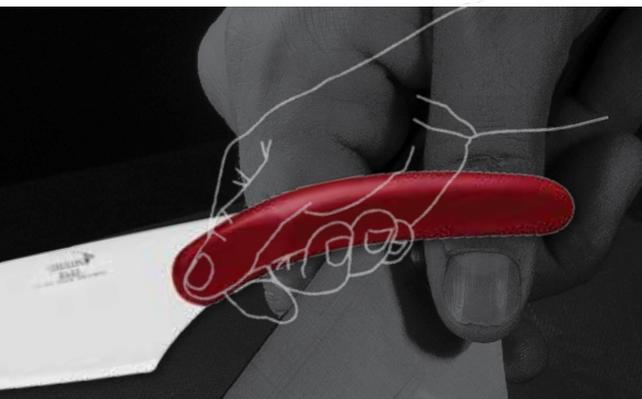
Déglon,

# UN SAVOIR-FAIRE COUTELIER

Déglon,

# LA GARANTIE À VIE

## LES MANCHES : MATÉRIAUX, DESIGN ET ERGONOMIE



Les principaux critères de qualité et sélection pour la définition des manches :

- Une ergonomie adaptée
- Des matériaux résistants au lave-vaisselle, à la stérilisation, aux chocs
- La qualité de la tenue « manche-lame »

## LE MANCHE : BOIS OU THERMO-PLASTIQUE ?

Nombreux sont encore les inconditionnels des manches en bois, adeptes de ses qualités esthétiques et de son « toucher ». Toutefois, l'utilisation de l'injection plastique a permis, tout en réduisant les coûts de production, de réaliser des formes ergonomiques et originales. Et les normes grandissantes en terme d'hygiène ont pu trouver réponse grâce au surmoulage qui élimine tout interstice.

### LES PRINCIPAUX PLASTIQUES

L'ABS, le polypropylène, les polyamides ou le POM sont d'excellentes matières couramment utilisées pour les outils DEGLON.

### LES NOUVEAUX MATÉRIAUX À BASE ACRYLIQUE (de type Corian)

Comparables au marbre pour leur dureté et leurs belles couleurs, ils présentent une excellente résistance aux chocs, aux taches, aux UV et aux bactéries. Nous conseillons de les laver soigneusement à l'eau chaude, à la main.

## LES AUTRES CRITÈRES QUALITÉ :

Pour la lame :

un polissage fin et régulier, esthétique et anti-corrosion

Pour les manches :

- une ergonomie adaptée
- des matériaux résistants aux UV, au lave-vaisselle, à la stérilisation, aux chocs
- qualité de la tenue manche-lame

## LE RESPECT DE CES CRITÈRES NOUS PERMET DE PROPOSER À NOS CLIENTS UNE GARANTIE A VIE\* SUR LES PRODUITS DÉGLON.

\*(dans le cadre d'une utilisation normale des produits)

Nos couteaux, ciseaux, spatules, outils de service, de préparation, de décoration... sont garantis à vie.

Certains produits complémentaires ont des durées de garantie spécifiques :

- les malles, le Degsharp et les Push&Pull sont garantis 3 ans
- la gamme « Accessoires Bois » et les outils électroniques sont garantis 1 an.

**ADHERENCE TO ALL THESE CRITERIA ALLOWS US TO OFFER OUR CUSTOMERS A LIFETIME\* GUARANTEE ON DÉGLON PRODUCTS.**

*\*(Under normal product use).*

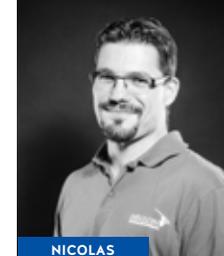
*Our knives, scissors, spatulas, and service, preparation, and decoration tools... have a lifetime warranty.*

*Some additional products have specific warranty periods:*

- the cases, Degsharp and Push&Pull range are guaranteed 3 years
- the ranges of wood presentation boards and the electronic tools are guaranteed 1 year



FABRICE



NICOLAS



MARY



CYRIL



MATHILDE

# Déglon, LES BONS OUTILS POUR LES BONS GESTES



## ÉPLUCHER, TOURNER, TAILLER



### LE COUTEAU À TOURNER

Pour éplucher légumes et fruits à forme arrondie, éplucher les légumes à peau épaisse



### LE «BEC D'OISEAU»

Idéal pour éplucher les pommes de terre, et pour ôter les yeux. Convient pour équeuter les tomates.



### L'OFFICE POINTU

Permet de ciseler, tailler, décorer, peler les légumes, et peut également servir à désosser une aile de poulet.

## ÉMINCER



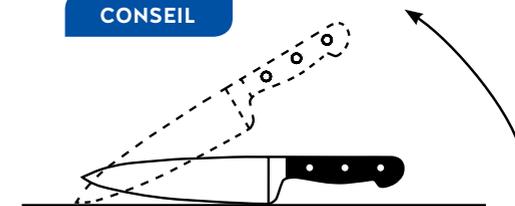
### ÉMINCEUR

également appelé « couteau de tour » par le pâtissier  
Emincer les légumes. Hacher la viande, le persil. Concasser les tomates. Ciseler l'oseille. Tailler en julienne, en brunoise, les laitues en chiffonnade.

Lame rigide et épaisse, au tranchant « bombé » pour faciliter le mouvement de balancier.  
Lame de 20 à 35 cm, le 20 cm et le 25 cm étant les lames courantes



### CONSEIL



Le mouvement de balancier aide à mieux couper sans forcer.

## SE PROTÉGER



### DIGI◇CLASS®

En faisant coulisser la face de la lame contre la face du bouclier, on réalise des coupes avec un angle régulier et en toute sécurité. Le pouce fait avancer le produit à émincer, par pressions successives. Brevet déposé par Déglon : 99. 14378

## VIANDE : DÉOSSER, TRANCHER, HACHER



### DÉOSSSEUR

Déosser les viandes, volailles crues.

Lame rigide, pointue ou à forme usée. Taille de 11 à 20 cm.  
Manche en bois pressé ou plastique (ABS, polypro)



### TRANCHEUR

Permet de réaliser de belles tranches de viandes crues.  
Lame large et tranchante de 20 à 35 cm



### COUPERET À LAME ÉPAISSE

Le couperet (16 ou 18 cm) à lame épaisse (4 mm)  
permet de casser des os, de découper du cartilage.



### FEUILLE DE BOUCHER

La feuille de boucher, avec sa lame de 24 à 28 cm  
et de 2 à 2,5 mm d'épaisseur, permet de débiter  
des pièces de viande.

## POISSON : TRANCHER, ÉCAILLER, DÉRARÊTER



### TRANCHER

Ces grands couteaux aux lames crantées et acérées  
(24 à 42 cm) permettent de trancher les poissons  
les plus coriaces. Permettent également de trancher  
finement les darnes.  
Ils peuvent être utilisés pour découper le chocolat  
en morceaux.



### DÉCOUPER LES NAGEOIRES

Les ciseaux à poissons permettent de découper les  
nageoires, sans effort et avec précision.  
Permettent également d'ébarber.



### ÉCAILLEUR



### DÉRARÊTER

Ôter une à une les arêtes les plus cachées...

## LEVER LES FILETS



### FILET DE SOLE

C'est le couteau préféré des cuisiniers. Très technique avec sa lame étroite, flexible et pointue de 17 à 20 cm, il permet de lever aisément les filets de poisson, de ciseler la ciboulette, l'échalote, émonder des oranges.

Sa lame fine permet également de réaliser de belles tranches de foie gras.

## DÉCOUPER, TRANCHER



### COUTEAU À DÉCOUPER

Idéal pour la découpe en salle de viandes cuites, volailles, rôtis...Lame de 19 à 22 cm, rigide



### SANTOKU ET SANTOKU ALVÉOLÉ

Permet de trancher, ciseler, émincer. Les alvéoles permettent aux aliments de se détacher facilement. Lame de 17 à 18 cm.



### COUPERET ORIENTAL

à lame mince (2,5 mm) est utilisé comme un éminceur (légumes, poisson, sushis, viande). Lame de 18 cm.



### JAMBON SAUMON ALVÉOLÉ

Lame de 22 à 35 cm.

## TOURNER, SERVIR



### FOURCHETTE

Retourner les pièces en cuisson, viandes, légumes. Il est possible de retourner rapidement des fines tranches de viande en les prenant entre les deux dents. Décanter les ragoûts. Contrôler certaines cuissons. Fourchette soit à deux dents droites style diapason, soit à deux dents courbes.

## RÂPER



Râper, effiler, zester en toute sécurité.

## PASSER



Verser, filtrer, passer avec précision.

## GÉNOISES, ENTREMETS



Couper la génoise, le pain de mie ; décorer le dessus des entremets avec les dents (crantage spécifique).

Lame longue, fine, étroite, à bout rond, crantée avec des dents fines pour éviter de briser les entremets. Taille de 28 à 35 cm. Manche en bois ou en ABS.

## PAINS, TOURTES



Couteau à lame longue, rigide, dotée de larges dents demi-lunes très tranchantes. Permet de trancher de façon nette les belles tourtes, couronnes, miches aux croûtes les plus denses. À manier avec la plus grande prudence.

## LE TRAVAIL DU CHOCOLAT



### SPATULE COUDÉE

Permet d'étaler le chocolat au marbre.  
Permet de lisser le glaçage d'une pâtisserie.



### PELLE À CHOCOLAT

Permet de lisser le chocolat



### TRIANGLE À CHOCOLAT

Permet notamment de réaliser des copeaux de chocolat



### PINCE À PÂTE

Permet de chiquer le bord des pâtes et de décorer.  
Peut être utilisée pour refermer 2 pâtes.



### PETIT PINCEAU À PÂTISSERIE

Astuce : facilement lavable avec son capuchon amovible permettant de libérer toute la longueur des soies.



## LE SERVICE



### PUSH&PULL

Permet de réaliser son service avec une seule main : précision, rapidité, hygiène.

Existe en 3 modèles : pelle large, pelle à tarte, fourchette.  
Pelle large : 34 cm | Pelle à tarte : 35.5 cm | Fourchette : 31 cm



### PINCES À DRESSER DRESS♦CLASS®

Pour dresser et décorer plats et assiettes. Permettant une manipulation fine et précise des pièces, aliments et aromates.

Lame inox. Lame de 16, 22 ou 30cm, droite, coudée ou courbée.

## LISSER, RETOURNER



### LES SPATULES

Étendre une crème au beurre. Masquer des entremets. Glacer. Lisser la purée. Prélever des produits sur plaques de cuisson. Déplacer des pâtisseries. Dresser. Retourner des éléments fragiles en cuisson, poissons...

Lame inox, flexible, manche surmoulé.  
Lame de 12 à 40 cm droite ou coudée.

**BON APPÉTIT !**



Tous en  
**CUISINE**

L'acquisition d'une sélection de couteaux professionnels est un investissement que vous réalisez pour de très longues années.

Aussi nous vous conseillons, pour une plus grande satisfaction, de limiter votre achat aux 10 ou 15 outils de base au départ et de ne compléter votre assortiment qu'au fur et à mesure de votre progression et de vos choix culinaires.

Selon la matière à travailler (légumes, viandes, poissons...) et l'opération que l'on veut réaliser (juliennes, escaloper...), l'outil et le geste peuvent être différents.

Vous trouverez dans ce guide une description des différents types de couteaux et de leurs utilisations.

N'hésitez pas à vous faire conseiller par votre professeur de cuisine ou votre revendeur en « couteaux Déglon ».

**DÉGLON**  
COUTELIER DEPUIS 1921



## PREMIUM®, UNE LIGNE ÉLÉGANTE ET ÉPURÉE

Des lames de haute qualité  
Découpe laser - Made in France

Un acier haut de gamme pour couper efficacement en toute précision.

- Un tranchant durable et aisé à ré-affiler.
- Une découpe laser en plate-semelle pour une plus grande solidité et un équilibre parfait du couteau.
- Un talon de lame dégagé pour une plus grande fluidité de coupe.
- Un manche ergonomique, en bois pressé, offrant une prise en main exceptionnelle.
- Un rivet traversant en inox, un assemblage robuste et discret.
- Une forme innovante qui marque les esprits.

### AN ELEGANT AND REFINED DESIGN HIGH QUALITY BLADES

- A top-of-line stainless steel for efficient and precise cutting properties.
- A lasting and easy to sharpen cutting edge.
- A laser-stamped full-tang blade for a greater sturdiness and a perfect balance.
- A released blade heel for a smoother cutting capacity.
- An ergonomic handle, made of top of the range pressed wood, offers exceptional handling properties
- A visible stainless steel rivet, a discreet and robust montage.
- An innovative shape that leaves a life-time impression.



## DAMAS 67, EXCEPTION, PERFORMANCE ET TRADITION

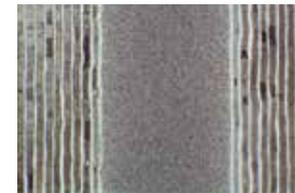
Des couteaux offrant qualité de coupe, esthétisme et confort d'utilisation

- Lame composée en son cœur du fameux acier AUS10, hautement chargé en carbone, apportant dureté et longévité de coupe. De part et d'autre, 33 couches damassées de 2 aciers 420 et 431 assurent inoxydabilité et esthétique d'exception.
- Manche réalisé en matériau de type « Corian » : excellente résistance aux chocs, aux taches, aux UV et aux bactéries.

### EXCEPTION, PERFORMANCE AND TRADITION

*Knives offering cutting quality, aesthetics and comfort of use:*

- Blade composed in its heart of the famous AUS10 steel, highly loaded in carbon, bringing hardness and longevity of cutting. On both sides, 33 layers of 2 steels: 420 & 431, ensuring exceptional anti-rusting property and aesthetics.
- Handle made of «Corian» material: excellent resistance to shocks, stains, UV and bacteria.



COUPE D'UNE PARTIE DE LAME DAMASSÉE:

en son cœur, l'acier AUS10, de part et d'autre représentation des couches d'acier 420 et 431.  
(Grossissement x75)



## GRAND CHEF®, UN SAVOIR FAIRE RECONNU

### 100% FORGÉ

Entièrement forgés d'un seul tenant, ces couteaux offrent un pouvoir de coupe et une robustesse sans égal.

- Lame forgée dans un acier d'exception, le X50CrMoV15 (0.50% de carbone, 14% de chrome, 0.5% de molybdène).
- Une mitre carrée qui assure solidité et équilibre au couteau.
- Un manche robuste et raffiné : en bois pressé et assemblé par 3 rivets traversant en laiton.

*A FAMOUS KNOW-HOW*  
Fully forged from one piece, they offer unrivaled cutting properties and sturdiness.

- Forged blades made of a premium steel: X50CrMoV15 (0,50% of carbon, 14% of chromium, 0,50% of molybdenum).
- A squared bolster for more sturdiness and optimum balance.
- A robust and refined handle made of pressed wood and assembled with 3 brass rivets.



## CUISINE IDÉALE, LA TRADITION CULINAIRE PAR EXCELLENCE

Fabriquée avec le plus grand soin, cette série offre un équilibre parfait, une ligne traditionnelle et une garantie de robustesse grâce à sa mitre massive.

- Des lames en plate-semelle pour une plus grande robustesse.
- Acier inoxydable au molybdène et vanadium.
- Une mitre ronde massive pour une plus grande maniabilité.
- Un manche en thermo-plastique, assemblé par 3 rivets inox.
- Garantie lave-vaisselle.

*THE CULINARY TRADITION BY EXCELLENCE*

*This series offers an optimum balance between a traditional design and guaranteed sturdiness thanks to its massive bolster.*

- Stainless steel blade with molybdenum and vanadium.
- A massive and round bolster for a greater maneuverability.
- A thermoplastic handle, assembled with 3 traditional rivets => dishwasher safe.



## HIGH WOODS, L'ALLIANCE INÉDITE DE DEUX BOIS NOBLES ET DE L'ACIER

Des lames de haute qualité.

- Lames développées en acier inoxydable martensitique 5CrMov15, le choix de la performance.
- Avec une dureté élevée (55-57 Hrc), la durée de vie du tranchant est accrue. Le niveau élevé du chrome apporte une excellente résistance à la corrosion.
- Une mitre « sculptée », en acier inoxydable 430, tel un trait d'union entre la forme originale du manche et des lames professionnelles au profil traditionnel.
- Un manche atypique et ergonomique en forme de « losange », alliant bois et acier : confectionné avec 2 bois nobles : le chêne blanc et le noyer (de teinte plus foncée), mis en relief par une soie en acier inoxydable 430.

*The innovative combination of two noble woods with steel  
High quality blades, an amazing design combining white oak and walnut tree*

- *Blades made of 5CrMov15 martensitic stainless steel: performance as a choice.*
- *High level of hardness (55-57 HRC) for an increased cutting edge lifetime. High chromium content for an excellent resistance to corrosion.*
- *A «carved» bolster made of 430 stainless steel, just like a bridge between the original handle shape and the professional blades with a traditional design.*
- *An unconventional and ergonomic handle design with a diamond shape that combines wood and steel: in this knife collection, the handle is made of two noble woods, white oak and walnut wood (darker tone) emphasised by a tang made of 430 stainless steel.*



## GÉNÉRATION Y, DESIGN AUX LIGNES SUBLIMÉES

Avec sa série Génération Y, Déglon a remporté le Grand Prix Table et Cadeau Coutellerie ainsi que le trophée de l'innovation LSA catégorie 100% MADE IN FRANCE

- Manche en palissandre pour un toucher doux et chaleureux.
- Mitre sphérique pour une prise en main optimale.
- Acier inoxydable X46Cr13.
- Couteaux très légers, confort d'utilisation.

*ORIGINAL KNIVES*

- *Rosewood handle.*
- *Spherical bolster, made from stainless steel, providing balance and handling.*
- *French stainless steel X46Cr13.*



## CUISINE MASSIVE, LES TRADITIONNELS COUTEAUX À MITRE MASSIVE

- Lames en acier inoxydable.
- Mitre massive.
- Manche polypro.

Série historique de la coutellerie DÉGLON, la gamme des « massifs à virole » a été revisitée, tout en lui conservant son aspect traditionnel et professionnel.

Afin d'assurer une plus grande robustesse au couteau, la virole creuse d'autrefois a été remplacée par une vraie mitre massive et pleine qui fait corps avec la lame. L'ensemble est monté sur un manche en polypropylène.

Des couteaux indispensables pour la cuisine de tous les jours.

### THE CULINARY TRADITION BY EXCELLENCE

- Stainless steel blade.
- A massive bolster.
- A polypro handle.
- A polypro handle

*DÉGLON has revisited and modernized its traditional series of massive knives, while preserving its professional look. Essential knives in the everyday kitchen.*



## ORYX®, UN CHARME MODERNE ET ÉLÉGANT

Robuste et précis.

- Des lames en acier inoxydable offrant un tranchant « rasoir ».
- Un manche en acier inox 18/10 à la finition et au toucher satinés.
- Une étanchéité parfaite entre la lame et le manche grâce à une soudure robuste et précise : garantie lave-vaisselle.

### A MODERN AND ELEGANT SHAPE

- Stainless steel blades offering a razor cutting edge.
- Handle made of 18/10 stainless steel, finished with a satin feel.
- High resistance thanks to its massive bolster and to extension of tang inside the handle.



## SILEX® COLOR, UN COUTEAU EN ACCORD AVEC SON TEMPS

Par sa ligne naturellement efficace et sa forme ergonomique, la gamme Silex® Color facilite la tenue et le maniement du couteau pour un vrai confort d'utilisation et une grande précision de travail.

- Un talon dégagé pour une fluidité de coupe.
- Une ergonomie du manche pour une prise en main confortable et précise
- Un couteau très léger, idéal pour une utilisation intensive.
- Un manche rouge-brique contemporain en polypropylène, surmoulé par injection pour une solidité à toute épreuve et une étanchéité conforme aux normes HACCP.

### A KNIFE WITH ITS TIMES.

Thanks to its naturally efficient shape and its ergonomic design, Silex® Color series makes knife's holding and handling be easy for a real ease of use and a greater cutting precision.

- A released blade heel for smoother cutting capacity.
- An ergonomic handle for more precise and comfortable handling experience.
- A very light knife ideal for intensive use.
- A contemporary brick-red handle made of polypropylene, molded by injection for high resistance and sealing in conformity to HACCP requirements.



## DARKWOOD, UN CHARME RUSTIQUE ET CHALEUREUX

Conçue pour une utilisation domestique, cette gamme offre une grande qualité de coupe allée à un charme rustique et chaleureux.

- Lames en acier inoxydable X46Cr13.
- Une lame demi-soie assemblée par 2 rivets tubulaires en aluminium.
- Un manche poli en bois pressé.

*A RUSTIQUE AND WARM CHARM*  
Conceived for household use, these series offer great cutting properties and combine a rustic and warm pleasantness.

- Made of X46Cr13 stainless steel.
- Half-tang blade assembled by 2 aluminum tubular rivets.
- Handle made of polished pressed wood.



## BONNE CUISINE, SIMPLEMENT EFFICACE

Conçue pour résister à un usage exigeant, cette série traditionnelle offre une gamme très complète.

- Lames en acier inoxydable : X46Cr13.
- Une soie-longue assemblée par 3 rivets tubulaires en aluminium pour une plus grande solidité.
- Un manche avec une garde et un corbain pour une bonne prise en main. Fabriqué en ABS garantie lave-vaisselle.

### SIMPLY EFFICIENT

*Conceived to withstand a demanding use, this traditional series offers a very complete range.*

- *Blades made of X46Cr13 stainless steel.*
- *A long-tang blade assembled with 3 tubular rivets for a greater sturdiness.*
- *Handle with a guard and a "corbain" (curved handle's bottom) for an optimum holding.*
- *Made of ABS => dishwasher safe.*



## SURCLASS, L'OUTIL ADAPTÉ AUX COLLECTIVITÉS ET AUX ÉCOLES HÔTELIÈRES

Conforme aux exigences HACCP, la série Surclass® est idéale pour un usage en école hôtelière ainsi qu'en collectivité.

- Lames en acier inoxydable.
- Un talon dégagé pour une découpe plus fluide.
- Un manche surmoulé, robuste et étanche Garantie lave-vaisselle.

*Tool adapted to catering and culinary schools. In accordance with HACCP requirements, Surclass® series is ideal for culinary schools and catering businesses.*

- *Blades made of stainless steel.*
- *A released blade heel for a smoother cutting capability.*
- *An over-molded handle, sturdy and waterproof => dishwasher safe.*



## RICHELIEU, LE CHIC S'INVITE À TABLE

Une gamme pensée pour la découpe en salle et à table.

- Lames en acier inoxydable.
- Une mitre massive ronde pour une plus grande maniabilité et robustesse.
- Un manche élégant en bois pressé poli.
- Rivets inox.

*A series conceived for the table service in restaurant or at home.*

- *Blades made of stainless steel.*
- *Massive and round bolster for better handling and sturdiness.*
- *An elegant handle made of grinded pressed wood.*
- *Stainless steel rivets by 2 aluminum tubular rivets.*
- *Handle made of polished pressed wood.*



## ESSENTIEL SIMPLICITÉ - AUTHENTICITÉ - NATURALITÉ

Conçue pour une utilisation domestique, cette gamme offre qualité de coupe et authenticité.

- Lames en acier inoxydable X46Cr13.
- Une lame demi-soie assemblée par 2 rivets tubulaires en aluminium.
- Manche en hêtre naturel.

*SIMPLICITY - AUTHENTICITY  
- NATURAL BEAUTY*

*Designed for domestic use, this range affords top quality cutting and authenticity.*

- *X46Cr13 stainless steel blade.*
- *A half-tang blade mounted with 2 tubular rivets made of aluminium.*
- *Natural beech handle.*
- *A half-tang blade mounted with 2 tubular rivets made of aluminium*
- *Natural beech handle*



# POISSON et VIANDE

**DÉGLON**  
COUTELERIE DEPUIS 1821

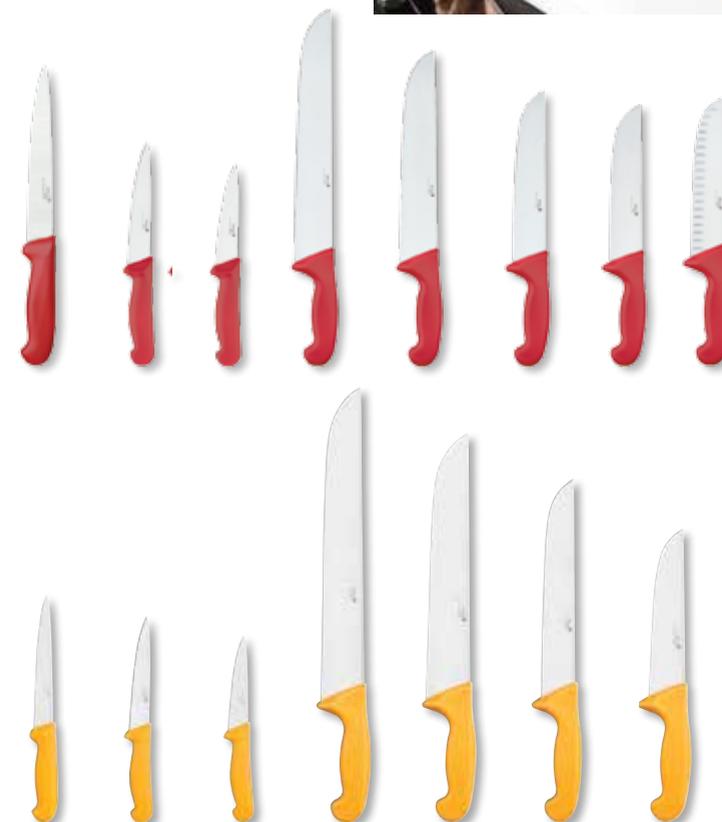
## PROFIL<sup>®</sup>, HYGIÈNE ET HAUTE RÉSISTANCE

PROFIL<sup>®</sup> est une gamme conçue tout spécialement pour les professionnels de la filière viande ; aussi bien pour le secteur de l'abattage, de la découpe que du commerce de viande.

- Manche HACCP, couteau stérilisable.
- Ergonomique.
- Lame en acier inox au molybdène à haute résistance.

*HYGIENE AND HIGH STRENGTH  
PROFIL has been specially conceived  
for the meat processing industry.*

- HACCP handle, conform for sterilization.
- Ergonomic handle.
- Molybdenum stainless steel for higher resistance.



## DEGSCHARF®, TRADITION ET ROBUSTESSE

Très grande inoxydabilité.

- Couteau très robuste.
- Acier inoxydable à haute résistance.
- Manche en bois pressé agréable en main.
- Rivets laiton.

### TRADITION AND STRENGTH

- *Sturdiness.*
- *High quality stainless steel.*
- *Presswood handle.*
- *Brass rivets.*



## MAXIFIL, LA VALEUR SÛRE

- Acier inoxydable à haute résistance.
- Manche en ABS spécial lave-vaisselle.
- Rivets tubulaires en aluminium.

### SAFE BET

- *Stainless steel*
- *Black ABS dishwasher safe handle with aluminium rivets.*



## TAILLANDERIE, LES INDISPENSABLES



**FEUILLE DE BOUCHER 24 CM - 725 G**  
*Chopper s/s 9,5"*



**FEUILLE DE BOUCHER 26 CM - 840 G**  
*Chopper s/s 10,3"*



**FEUILLE DE BOUCHER 28 CM - 910 G**  
*Chopper s/s 11"*



**COUPERET DE BOUCHER ACIER INOX 1,5 KG**  
*Heavy cleaver*



**COUPEAU ABATTRE LAME 30 CM ÉPAISSEUR 5 MM, POIDS 670 G**  
*Chopping knife 12"*



**CROCHETS INOX**  
*Meat hooks - s/s*  
ø 4 mm, ø 5 mm, ø 6 mm, ø 9 mm,



**SCIE DE MÉNAGE INOX 35 CM, MANCHE THERMOPLASTIQUE NOIR**  
*Household saw 14"*



**SCIE INOX À MONTAGE RAPIDE 45 CM - 50 CM, MANCHE THERMOPLASTIQUE NOIR**  
*Butchers saw with tightener 18" / 20"*  
45 cm - 50 cm



**SCIE ACIER CARBONE MANCHE POLYPRO, LAME ACIER AU CARBONE DE 45 CM**  
*Saw, carbon steel, PP handle*



**RACLOIR DE PLOT INOX, ERGONOMIQUE, MANCHE THERMOPLASTIQUE NOIR**  
*Ergonomic board scraper*



**BATTE COTELETTE INOX 1,1 KG**  
*Steak beater*



**ATTENDRISEUR INOX 2 KG**  
*Meat tenderizer*



**BERCEUSE 1,2 OU 3 LAMES 23, 22 OU 30 CM, MANCHE THERMOPLASTIQUE**  
*Hachoir 2 blades s/s 22 cm thermoplastic handle*

## POISSON

Tous nos couteaux à poissons sont proposés avec le crantage micro mixte, au tranchant net et précis, ou avec le crantage traditionnel à grandes dents «1/2 lune».



Crantage micro-mixte

**DIMENSIONS :**  
**PETITE DENT : 3,6MM X 0,3 MM**  
**MICRO DENT : 0,4 MM X 0,3 MM**



Grandes dents «1/2 lune»

**DIMENSIONS DES DENTS :**  
**7,3 MM X H. 2,8 MM**



**CISEAUX À POISSON FORGÉS INOX**  
**24 CM CUISINE + POISSON - 270 G**  
*Forged fish scissors s/s 9.5"*



**ÉCAILLEUR PROF. INOX**  
*Professional fish scaler s/s*



**PINCE À DÉSARÊTER**  
*Fish bones tweezers*



## CRUSTACÉS



**CASSE-PATTES  
 ET CASSE-NOIX INOX**  
*Stainless steel nuts craker*



**PINCE À HOMARD ALU**  
*Lobster cracker alu*



**6 CURETTES À HOMARD INOX**  
*6 lobster scrapers s/s*



**12 PICS BIGORNEAUX**  
*12 winkie skewers*



**6 FOURCHETTES À HÙITRES**  
*6 oysters forks*



**COFFRET DÉGUSTATION  
 FRUITS DE MER**  
*Seafood tasting box*

## HÙITRES

**OUVERTURE FACILE, UN OCÉAN DE PLAISIR !**

Robuste et ergonomique

Ce couteau breveté, robuste et ergonomique, a été conçu spécifiquement pour ouvrir les huîtres en toute facilité.



**LANCETTE «OCÉAN»**  
*Ocean oysters knife*



**LANCETTE SURMOULÉE**  
*Overmolded oyster knife*



**HÙITRE À GARDE, VERNI**  
*Oyster knife with bolster, varnished*



**CRAPAUD, PALISSANDRE**  
*Oyster knife, rosewood*



**LANCETTE À MITRE SPÉCIALE BOIS**  
*Oyster knife with special bolster, wood*



**LANCETTE À MITRE, PALISSANDRE**  
*Oyster knife with bolster, rosewood*



**LANCETTE À MITRE, POM, BLEU**  
*Oyster knife with bolster, blue Pom handle*



**LANCETTE «DUNE»**  
*Dune oyster knife*



**LANCETTE «GALET»**  
*Galet oyster knife*



**HÙITRE LANCETTE GARDE SURFIL SURMOULÉE**  
*Surfil Molded Oyster knife with bolster*



**COUPEAU «ESTRAN» GARDE INOX**  
*Estran oyster knife*



**COFFRET DÉGUSTATION HÙITRES**  
*Oyster tasting box*



# FROMAGE et PÂTISSERIE

® DÉGLON



## GÉNOISE PETITES DENTS

DIMENSIONS DES DENTS :  
5,6 MM X H.1,2 MM



## SCIE À TOURTE GRANDES DENTS

DIMENSIONS DES DENTS :  
7,3 MM X H.2,8 MM

## GÉNOISE

### Petites dents

Moins profond et réalisé sur des lames de moindre épaisseur, ce crantage permet des découpes sur des mets plus fragiles : pain de mie, génoise, entremet, etc.

*Pastry knives : small serration  
Less deeper, this serration made on thinner blades allows to slice delicately more fragile aliments, such as sponge cake, genoese cake, brioche, etc.*



## PAIN / TOURTE

### Grandes dents 1/2 lune, acier inox

Profond et réalisé sur une lame assez rigide, ce crantage permet de trancher avec sûreté des pains, couronnes, pâtés, etc., ayant une croûte assez épaisse et dure.

*Pie & Loaf knives : large serration  
Deeper, the « half-moon » serration on a rigid blade allows to slice safely breads, pies and other crusty aliments.*



## FROMAGES



RACLETTE À FROMAGE  
Cheese Slicer



FROMAGE AJOURÉ,  
SURMOULÉ  
Slotted cheese knife



FIL À COUPER LE BEURRE  
Cheese wire



COUTEAUX FROMAGE 1 MAIN 25 CM, 2 MAINS 33 CM,  
2 MAINS 42 CM ABS  
Cheese cutter ABS 10", 13", 16.5"

## LES SPATULES

Très grande flexibilité.



SPATULES DROITES



SPATULES COUDÉES



SPATULES MASSIVES

Manche en bois pressé



Crantée  
SPÉCIALE



## PÂTISSERIE



PALETTE «TRIANGLE»  
10 CM INOX  
*Triangular Spatula S/S*



PELLE À CHOCOLAT 18 X 10 CM  
INOX  
*Chocolate Coating Spatula S/S*



COUPE-PÂTE,  
INOX ROND  
SOUPLE  
*Dough Scraper  
S/S - Flexible  
Round*



COUPE-PÂTE,  
INOX CARRÉ  
SOUPLE  
*Dough Scraper  
S/S - Flexible  
Square*



COUPE-PÂTE,  
INOX CARRÉ  
RIGIDE  
*Dough Scraper  
S/S - Rigid Square*



PINCEAU À PÂTISSERIE  
*Pastry brush*



PINCE À PÂTE INOX  
*Pastry Tongs*



PELLE À TARTE UNIE  
*Lg. Utile 13 cm - Larg. 7,5 cm  
Pie Server*



PELLE À TARTE CRANTÉE  
*Lg. Utile 13 cm - Larg. 7,5 cm  
Serrated Pie Server*



PELLE À TARTE ET À PIZZA PUSH&PULL,  
*Dimensions utiles de la lame : 14,5 x 7 cm  
Longueur totale : 35,5 cm  
Pie & pizza server*

PELLES À TARTE  
*PIE SERVER*

## BOULANGERIE



BOULANGER, BOUTS POINTUS EFFILÉS 17 CM  
*Bakers scissors 5.6"*

# SERVICE

**DÉGLON**  
© 1999-2024

## STOP GLISSE®, DES INNOVATIONS

**LE MANCHE « INTELLIGENT »**  
qui retient l'outil sur le bord  
des plats

*Clever handle that holds tool  
on dish edge.*



**FORME RECTILIGNE DU CUILLERON,**

- contenance étudiée pour doser les portions
- servir les mets sans les abîmer, et récupérer la sauce en même temps

*Straight form of the spoon:*

- Capacity to measure portions
- Serve dishes without damaging them, and retrieve sauce at the same time



**L'ANGLE DE 85° DE LA PELLE  
À LASAGNE,**  
pour bien couper au fond du plat.

*85° angle of lasagne shovel, to well cut  
at the bottom of the dish*



*Plus de 30 références au service des cuisiniers,  
collectivités, pâtisseries, traiteurs...*

**PERSONNALISEZ VOS OUTILS !**

Afin de répondre aux exigences des normes HACCP, Déglon propose un système qui permet de différencier les ustensiles en fonction de leur utilisateur ou de leur utilisation (viande, poisson, légumes...).





## LES PELLE COUDÉES



**PELLE LARGE COUDÉE**  
15 X 8 CM  
LG. UTILE : 12 CM  
*Bent turner*

**PELLE LASAGNE**  
15 X 8 CM  
LG. UTILE : 12 CM  
*Serrated lasagne lifter*

**PELLE LARGE COUDÉE,**  
28 X 8 CM,  
LG. UTILE : 24 CM  
*Large Bent Spatula*  
28 X 8 Cm

**PELLE LARGE COUDÉE,**  
35 X 9 CM,  
LG. UTILE : 31 CM  
*Large Bent Spatula*  
35 X 9 Cm

**PELLE SOUPLE COUDÉE** 15 X 9 CM,  
LG. UTILE : 12 CM  
*Griddle spatula*

## PELLES À TARTE



**PELLE À TARTE UNIE,**  
LARG. MAX : 7,5 CM  
LG. UTILE : 13 CM  
*Pie server*

**PELLE À TARTE CRANTÉE,**  
LARG. MAX : 7,5 CM  
LG. UTILE : 13 CM  
*Serrated pie server*

## PELLE SOUPLE



**PELLE SOUPLE AJOURÉE,**  
LG. LAME : 17 CM  
*Slotted flexible turner*

## PELLES PLATES



**PELLE PLEINE,**  
LG. LAME : 15 CM  
*Plain Serving Shovel*

**PELLE À GRILLE,**  
LG. LAME : 15 CM  
*Slotted Serving Shovel*

**PELLE À TROUS,**  
LG. LAME : 15 CM  
*Perforated Serving Shovel*

## LES FOURCHETTES



**FOURCHETTE 2 DENTS COURBE,**  
LG. LAME : 15 CM  
**PETIT MODÈLE**  
*Curved Fork - Small*

**FOURCHETTE 2 DENTS COURBE,**  
LG. LAME : 20 CM  
**GRAND MODÈLE**  
*Curved Fork - Large*

**FOURCHETTE 3 DENTS COURBE,**  
LG. LAME : 16 CM  
*Curved Fork 3 Prongs*

**FOURCHETTE 2 DENTS DROITE,**  
LG. LAME : 21 CM  
*Carving Fork*

**PELLE SERVICE 4 DENTS,**  
LG. LAME : 15 CM  
*Serving Fork - 4 Prongs*

## LES CUILLÈRES



**CUILLÈRE SERVICE PLEINE COURTE,**  
LG. LAME : 16 CM  
*Plain Servingspoon - Small*

**CUILLÈRE SERVICE AJOURÉE COURTE,**  
LG. LAME : 16 CM  
*Perforated Serving Spoon - Small*

**CUILLÈRE SERVICE PLEINE LONGUE,**  
LG. LAME : 20 CM  
*Plain Serving Spoon - Large*

**CUILLÈRE SERVICE AJOURÉE LONGUE,**  
LG. LAME : 20 CM  
*Perforated Serving Spoon - Large*

**PELLE CUILLÈRE À SERVICE**  
LG. LAME : 22 CM  
*Serving and Wok Spatula*

## LOUCHES



**PRESSÉE DE POMME DE TERRE**  
*Potato Masher*

**CUILLÈRE TRAITEUR**  
*Caterer Spoon*

**CUILLÈRE À SPAGHETTI**  
*Spaghetti spoon*

**POCHON,**  
LG. LAME : 19 CM  
Ø 6,5 CM  
*Dressing Ladle*

**LOUCHE,**  
LG. LAME : 20 CM  
Ø 8,5 CM  
*Ladle*

## LES PLANCHAS



**KIT PLANCHA**



**PRESSE ALIMENT**  
*Griddle Press*



**PELLE PLANCHA GRAND MODÈLE**  
LG. LAME 16 X 12 CM  
*Griddle spatula*

**PELLE POISSON AJOURÉE,**  
LG. LAME 20 X 22 CM  
*Slotted fish spatula*

**PELLE PLANCHA,**  
LG. LAME 14 X 10 CM  
*Griddle spatula*



**PELLERONDE®**  
*Cake Lifter*

## EMPIRE ♦ CAFÉ®

### Le luxe au quotidien !

Destinée aux réceptions de prestige, aux buffets des hôtels et restaurants gastronomiques.

- Acier inoxydable 18/8
- Manche Stop Glisse
- Finition poli miroir
- Conditionnement en coffret individuel, avec attache européenne amovible

*For prestigious receptions, buffets in hotels and fine dining restaurants.*

- 18/8 stainless steel
- Stop Glisse handle
- Mirror finish
- Packed in individual box



Épaisseur de la soie : 2,3 mm

Bague "orfèvrerie"

Finition Poli miroir



Le manche intelligent Stop Glisse retient l'outil sur le bord des plats.



**CUILLÈRE DE SERVICE**  
LG. TOTALE : 315 MM  
*Serving spoon*



**CUILLÈRE À HORS D'ŒUVRE ET À SALADE**  
LG. TOTALE : 257 MM  
*Hors d'œuvre and salad spoon*



**FOURCHETTE À HORS D'ŒUVRE ET À SALADE**  
LG. TOTALE : 257 MM  
*Hors d'œuvre and salad fork*



**PINCES DE SERVICE, MANCHE CONFORT**  
LG. TOTALE : 230 MM  
*Serving tongs*



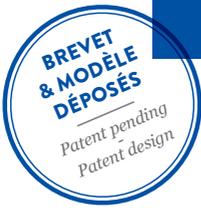
**PELLE À TARTE, CONTOUR BISEAUTÉ**  
LG. TOTALE : 290 MM  
*Tart server, bevelled edge for better handling of pieces*



**LOUCHE DIAMÈTRE 7 CM**  
LG. TOTALE : 280 MM  
*Ladle diameter 7 cm*



**POCHON À SAUCE 2 BECS**  
LG. TOTALE : 200 MM  
*Sauce ladle with 2 spouts*



**le service plaisir**

Rapidité, hygiène et efficacité.

**GAIN DE TEMPS ET D'EFFICIENCE**

Service réalisé avec une seule main :  
la seconde main est libérée pour tendre l'assiette, servir un coulis,  
des légumes...

*TIME SAVING & EFFICIENCY*  
Single-handed plate serving. The second hand is available for other tasks :  
tender the plate, to pour coulis, vegetables...

**ERGONOMIE GARANTIE.**

*ENHANCED ERGONOMICS.*

**HYGIÈNE RENFORCÉE.**

*ENHANCED HYGIENE.*

**SAISIE DES PARTS FACILITÉE:**  
Extrémités des lames adaptées

*EASY FOOD GRASPING*  
Fitted blade tips.

**MANCHE EN ABS**

*ABS handle.*

Manche équipé du procédé  
« STOP' GLISSE® », évitant que  
l'outil ne glisse dans les plats.

*Stop' glisse process: the smart  
handle which holds the tool on the  
edge of the dish.*

**LAME EN ACIER  
INOXYDABLE, TREMPÉE.**

*Stainless steel tempered blade.*

**BREVET  
& MODÈLE  
DÉPOSÉS**

*Patent pending  
Patent design*

**GARANTIE**

Le Push&Pull est garanti 3 ans, dans  
le cadre d'une utilisation normale.

*Push&Pull has a 3-year guarantee,  
under normal use.*



**Saisir l'aliment.**

*1 -Grasp the food.*

**Déposer.**

*2 -Drop.*

**Retour automatique  
du poussoir.**

*3 -Automatic pusher return.*



**PELLE LARGE PUSH&PULL  
LARGE SERVER**  
Pelle large : 34 cm

**PELLE À TARTE ET À PIZZA,  
PIE & PIZZA SERVER**  
Pelle à tarte : 35.5 cm

**FOURCHETTE COURBE 2 DENTS  
CURVED FORK**  
Fourchette : 31 cm

## DRESS♦CLASS®, la passion de la précision

Les pinces à dresser Déglon ont pour vocation de dresser et décorer plats et assiettes. Elles permettent une manipulation fine et précise des pièces, aliments et aromates.

Exclusif :

- L'intégration de coussinets sur chaque tige de la pince à dresser permet d'accroître le confort de l'utilisateur :
  - Améliorer le confort des doigts.
  - Éviter un contact « froid » du métal sur les doigts.
- Coussinets surmoulés pour assurer étanchéité et robustesse.
- Acier inoxydable haut de gamme 18/8 (18% de chrome et 8% de nickel).

*Déglon dressing tweezers to set and decorate dishes and plates. For intricate, precision work with food and herbs.*

**EXCLUSIVE:**

- *Pads incorporated into each arm of the tweezers for improved user comfort.*
- *Improved finger comfort.*
- *Avoids "cold" contact of metal on fingers.*
- *Moulded pads to ensure waterproofing and strength.*
- *18/8 high-quality stainless steel (18% chromium 8% nickel).*



**PINCE DROITE 30 CM**  
*Straight dressing tweezers 30 cm*



**PINCE DROITE 22 CM**  
*Straight dressing tweezers 22 cm*



**PINCE DROITE 16 CM**  
*Straight dressing tweezers 16 cm*



**PINCE COUDÉE 22 CM**  
*Bent dressing tweezers 22 cm*



**PINCE COUDÉE 16 CM**  
*Bent dressing tweezers 16 cm*



**PINCE EXTRÊMÉTÉS COURBÉES 16 CM**  
*Curved ends dressing tweezers 16 cm*

## RÂPES STOP GLISSE® ET PUSH FOOD®

### POUR RÂPER, EFFILER, ZESTER..

Déglon vous propose un assortiment de 6 râpes d'un niveau de coupe et de finition de premier choix.

Grate, shred or zest... Déglon offers you a selection of 6 graters featuring a first-rate cut and finish.



**RÂPE COUPE  
LARGE**  
31 X 6,5 CM  
Wide coarse  
grater

**RÂPE ULTRA  
GROS GRAIN**  
31 X 6,5 CM  
Extra coarse  
grater

**RÂPE FINE**  
31 X 6,5 CM  
Fine grater

**RÂPE GROS  
GRAIN**  
39 X 3,9 CM  
Coarse grater

**RÂPE GRAIN  
MOYEN**  
39 X 3,9 CM  
Medium grater

**RÂPE FINE**  
39 X 3,9 CM  
Fine grater



**KIT 2 RÂPES  
+ 1 PUSH FOOD**  
Set 2 graters  
+ push food

### RÂPER, ZESTER EN TOUTE SÉCURITÉ ET RÉGULARITÉ GRÂCE AU POUSSOIR POLYVALENT PUSH FOOD.

Universel, il s'adapte aux râpes de forme large ou étroite.

Grate, zest in complete safely and evenly thanks to Universal Push Food.  
Universal, it adaptes to wide or narrow graters.



**PUSH FOOD  
LE POUSSOIR UNIVERSEL**  
Universal Push Food



Robustesse et hygiène  
de l'assemblage  
lame / manche

Aucun interstice entre  
les tiges et le manche :  
hygiène garantie à 100 %

## PASSOIRES STOP GLISSE®

### VERSER, FILTRER, PASSER...

Déglon a développé un assortiment de 3 passoires au maillage fin et serré pour un filtrage encore plus précis.

A selection of 3 fine, tight mesh strainers for extra precision straining.



Ø 8 CM

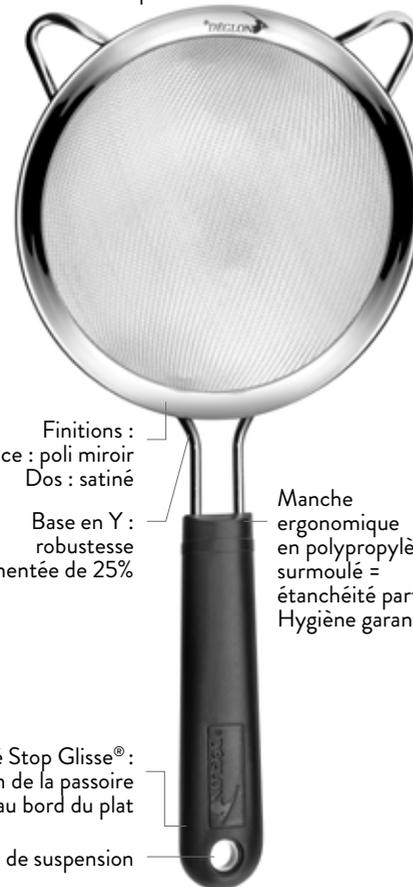


Ø 14 CM



Ø 20 CM

2 crochets cintrés pour une meilleure tenue  
sur le bord des récipients



Finitions :  
Face : poli miroir  
Dos : satiné

Base en Y :  
robustesse  
augmentée de 25%

Manche  
ergonomique  
en polypropylène,  
surmoulé =  
étanchéité parfaite.  
Hygiène garantie

Procédé Stop Glisse® :  
maintien de la passoire  
au bord du plat

Trou de suspension



Base en Y prolongée et renforcée  
par 4 points de soudure



Tamis : maillage serré pour  
une plus grande précision  
de filtrage : 106 trous par cm<sup>2</sup>



Crochet cintré meilleure  
tenue sur les bords  
des récipients

# PRÉPARATION

Plus de 50 outils pour faciliter tous les travaux de préparation, décoration...



**CUILLIÈRES À POMMES OU MELONS**  
MANCHE POLYPROPYLENE Ø10 MM,  
Ø13 MM, Ø19 MM, Ø22 MM, Ø25 MM,  
Ø28 MM  
PP handle



**OVALE UNIE**  
Plain oval baller



**OVALE CANNELÉE**  
Fluted oval baller



**CUILLÈRE D'AMOUR**  
Heart shaped baller



**CUILLÈRE DOUBLE Ø 22 + Ø28 MM**  
Double ballers



**CUILLIÈRES À POMMES OU MELONS**  
MANCHE PALISSANDRE Ø10 MM,  
Ø13 MM, Ø19 MM, Ø22 MM, Ø25 MM,  
Ø28 MM  
Rosewood handle



**JULIENNE ÉTRIER**  
julienne speed peeler



**ÉPLUCHEUR ÉTRIER À LAME PIVOTANTE**  
serrated speed peeler



**ÉPLUCHEUR SURMOULÉ**  
Molded peeler



**ÉPLUCHEUR PROFESSIONNEL**  
Professional peeler



**OFFICE POINTU**  
Paring knife



**COUPEAU PAMPLEMOUSSE CAMBRÉ**  
Grape fruit knife



**COUPEAU SCIE À TOMATE AGRUME**  
MANCHE POLYPRO  
Tomato knife pp



**COUPEAU SCIE À TOMATE AGRUME**  
MANCHE BOIS  
Tomato knife



**COUPEAU SCIE À TOMATE AGRUME**  
MANCHE BOIS DÉCALÉ  
Tomato knife, offset



**COUPEAU À TOMATE MICRODENTÉ**  
Tomato knife serrated



**VIDE COURGETTE**  
Zucchini corer



**COQUILLEUR À BEURRE & VIDE TOMATE**  
Butter curler



**HACHE PERSIL**  
Mincing knife



# DÉCORATION



**CANNELEUR DROITIER**  
Lemon decorator right handed



**CANNELEUR GAUCHER**  
Lemon decorator left handed



**CANNELEUR VERTICAL**  
Universal lemon decorator



**DOUBLE CANNELEUR**  
Double lemon decorator



**DÉCOZEST DROITIER**  
Decozest right handed



**DÉCOZEST GAUCHER**  
Decozest left handed



**ZESTEUR**  
Zester



**DÉCOFRUIT «V» N°8**  
Small «V» cut



**DÉCOFRUIT «V» N°9**  
Giant «V» cut



**DÉCOROND**  
«U» cut



**EMPORTE-COEUR PETIT MODÈLE**  
Heart-shaped corer - small



**EMPORTE-COEUR - GRAND MODÈLE**  
Heart-shaped corer - large



**PINCEAU À PÂTISSERIE**  
Pastry brush



**FOUET AU BOL INOX**  
Small whisk



**SPATULETTE COUDÉE**  
Bent spatula



**SANDWICH CRANTÉ**  
Serrated spreader



**ROULETTE À PÂTE CANNELÉE Ø 37 MM**  
Pastry wheel - serrated



**ROULETTE UNIE Ø 37 MM**  
Pastry wheel



**ROULETTE PIZZA Ø 65 MM**  
Pizza roller



**ROULETTE À PIZZA PROFESSIONNELLE**  
Pizza roller

## COUPE-VOLAILLE & CISEAUX



Boulangerie



Poisson



Cuisine



Maison



COUPE VOLAILLE  
FORGÉ LG TOTALE  
25 CM, INOX



COUPE VOLAILLE  
INOX, LG TOTALE  
24 CM BOIS PRESSÉ  
3 RIVETS



COUPE VOLAILLE  
ERGONOMIQUE,  
MANCHE POLYPRO

Écoles  
**HÔTELIÈRES**

® DÉGLON  
www.deglon.com

## URBAN CASE



DIMENSIONS SACOCHE : 46 X 33 X 15 CM  
DIMENSIONS DU COFFRET : 44 X 31 X 7 CM

### TOUT EN UN !

Grâce à sa sacoche à double compartiment, l'Urban Case permet de transporter facilement le coffret à couteaux ainsi que toutes les affaires qui, d'habitude, nécessitaient un autre sac : vêtements de cuisine, livres, ordinateur, etc.

#### ALL IN ONE!

*Thanks to its two-compartment bag, the Urban Case allows you to carry kitchen utensils as well as other belongings which used to require a supplementary bag: kitchen clothes, books, computer, etc.*

- Deux coloris sont disponibles pour la sacoche : bleu ou noir.
- Matière : 600 D, lavable et résistante.
- Poignée et bandoulière « confort » en simili cuir.

- 2 colours for the bag : blue or black.
- Material : 600 D, washable and resistant.
- Comfort handle and shoulder strap, made of imitation leather.



### URBAN CASE, UN RANGEMENT SIMPLE ...

Avec ses différents casiers, l'Urban Case rend le rangement des outils simple et immédiat :

- Trois compartiments pour un rangement en vrac des articles non dangereux et non fragiles (spatules, zesteur, rouleau, douilles, etc.)
- Un compartiment pour les couteaux : rangement simple, immédiat et modulable.

*A PLACEMENT THAT IS EASY...*

- 3 compartments for bulk storage of blunt and non-fragile items (spatulas, zester, icing tubes, etc.)
- 1 compartment for knives: easy, quick and modular.

Détails des contenus sur [www.deglon.com](http://www.deglon.com)

2 COMPOSITIONS VOUS SONT PROPOSÉES :

CUISINE 30 PIÈCES  
PÂTISSERIE 33 PIÈCES

## CAMPUS

### MALLETTE ALUMINIUM CAMPUS

Légère et résistante

Composées d'une ossature en profilé d'aluminium, robustes et légères, les parois de nos nouvelles mallettes «CAMPUS» sont réalisées en ABS de forte épaisseur résistant aux chocs et aux frottements.

Très tendance, gage de sérieux et de solidité, ces mallettes sauront accompagner chaque élève tout au long de sa formation et bien plus encore.

#### LIGHTWEIGHT AND STRONG.

*Boasting a robust and lightweight aluminum profile frame, the walls of our new «CAMPUS» cases are made of thick ABS, making them be shock and friction resistant. These cases will accompany every student throughout their schooling and even further.*



#### SÉCURITÉ

Chaque mallette est équipée d'une serrure à code modifiable individuellement.

#### HYGIÈNE

Les fonds en ABS des mallettes ainsi que les différentes solutions de rangements des couteaux sont entièrement lessivables.

#### DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'aluminium utilisé est recyclable à 100%.



CAMPUS CUISINE 29 ET 33 PIÈCES

CAMPUS PÂTISSERIE 34 PIÈCES

Détails des contenus sur [www.deglon.com](http://www.deglon.com)



CAMPUS COCKTAIL  
Campus - gm - cocktail



CAMPUS SERVICE  
DIMENSIONS : 425 X 80 X 64 MM

## CLASS4®

Pratique & compacte. 4 faces pour plus de rangement



### MALLETES BOUCHERIE

2 formules de mallettes adaptées au travail de la viande

2 types of suitcases adapted to work of meat.



### TROUSSE DE CUISINE RIGIDE PLIABLE

10 pièces



De nombreuses autres solutions de trousse, compositions, coffrets sont à découvrir sur [www.deglon.com](http://www.deglon.com)

**CONSEIL: VOTRE MALLETTE DOIT TOUJOURS ÊTRE MAINTENUE EN PARFAIT ÉTAT DE PROPRETÉ**

## SERVANTES

Pour les établissements de formation. Tout sous la main. Système de rangement et d'optimisation de l'espace. Achat ou location : devis sur demande.

Des produits rangés en toute sécurité : des utilisateurs protégés, des outils sécurisés.

### TROLLEYS

For training institutions  
Everything to hand. Storage system and space saving system.  
For purchase or hire: quote on request.

Products tidied away safely: protection for users, secure storage for tools.

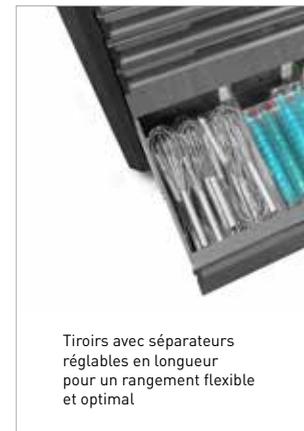


MODÈLE 3 TIROIRS + SOUTE  
H. 95 CM (ROUES INCLUSES) X LARG. 80 CM X PROF. 45 CM

Model of 3 drawers + storage compartment  
H. 95 cm (castors included) x width. 80 cm x deep 45 cm

MODÈLE 7 TIROIRS  
H. 95 CM (ROUES INCLUSES) X LARG. 80 CM X PROF. 45 CM

Model with 7 drawers  
H. 95 cm (castors included) x width. 80 cm x deep 45 cm



Tiroirs avec séparateurs réglables en longueur pour un rangement flexible et optimal



Tiroirs avec boîtes de rangement pour repérer vos outils en un clin d'œil



Tiroir avec Porte-Couteaux pour assurer protection des lames de couteaux et sécurité des utilisateurs

## DOUILLES ET POCHE



**BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS  
CANNELÉS ROUNDS POLY**  
Box 9 round fluted dough  
scrapers



**BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS  
ROUNDS UNIS POLY**  
Box 9 round dough scrapers

**POCHE NYLON 30 CM**  
Nylon piping bag 12"

**POCHE NYLON 35 CM**  
Nylon piping bag 14"

**POCHE NYLON 40 CM**  
Nylon piping bag 16"

**POCHE JETABLE 55 CM**  
Disposable piping bag



**DOUILLE INOX UNIE**  
Plain pastry tube S/S  
U4  
U8  
U10  
U14



**LOT DE 12 DOUILLES EN PCTG**  
(matière copolymère répondant  
aux normes HACCP) Sans BPA  
Garantie lave-vaisselle  
Tubo of 12 icing tubes

**Composition :**  
4 unies (Ø3,5+ Ø6+ Ø10+ Ø13 mm)  
3 cannelées 6 dents  
3 cannelées 8 dents  
1 douille à feuille n°2 et 1 douille à  
bûche 8 dents



**DOUILLE PLASTIQUE  
CANNELÉE**  
Fluted pastry tube plastic  
A8 - Ø 3 mm  
B8 - Ø 4 mm  
C6 - Ø 5 mm  
C8 - Ø 8 mm  
F6 - Ø 10 mm  
F7 - Ø 12 mm  
C6 - Ø 5 mm  
E8 - Ø 10 mm

**DOUILLE PLASTIQUE UNIE**  
Plain pastry tube plastic  
U4 - Ø 5 mm  
U5 - Ø 7 mm  
U6 - Ø 8,5 mm  
U7 - Ø 10 mm  
U8 - Ø 11 mm  
U10 - Ø 13 mm  
U13 - Ø 17 mm



## UN TRÈS LARGE CHOIX D'OUTILS COMPLÉMENTAIRES

Détails et références à découvrir sur [www.deglon.com](http://www.deglon.com)



**PINCEAU MANCHE  
POLYPRO LARGEUR 30 MM**  
Pastry brush - «ivory» - 12"



**PINCEAU MANCHE  
POLYPRO LARGEUR 40 MM**  
Pastry brush - «ivory» - 16"



**FOUET SPÉCIAL INOX 25 CM**  
Whisk s/s - 10"



**FOUET SPÉCIAL INOX 30 CM**  
Whisk s/s - 12"



**MARYSE CAOUTCHOUC 25 CM**  
Rubber ended «maryse» spatula - 10"



**MARYSE CAOUTCHOUC 30 CM**  
Rubber ended «maryse» spatula - 12"



**SPATULE HÊTRE 30 CM**  
Beechwood spatula - 12"



**SPATULE PLASTIQUE 30 CM**  
Exoglass spatula - 12"



**FOURCHETTE À TREMPER  
3 DENTS**



**BROSSE À FARINE**  
Baker's brush



**ROULEAU HÊTRE (43 ET 50 CM)**  
Rolling pin (17" and 20")



**ROULEAU POLYÉTHYLÈNE (42  
ET 49 CM)**  
Rolling pin - polyethylene (17"  
and 20")



**PINCE À PÂTE**  
Pie crimper



**TOILE DE CUISSON,  
EN FIBRE DE VERRE + SILICONE**  
Baking mat



**GRIGNETTE**  
Baker's blade



**DOSEUR SOUPLE 1/4 L**  
Soft measuring jug 1/4 l



**BALANCE ÉLECTRONIQUE 5 KG  
PLATEAU INOX**  
Kitchen scale (5kg)



**MINUTEUR**  
Timer

## Audacieuse et ergonomique

Cette gamme de 4 couteaux à steak, au design anticonformiste, allie efficacité de coupe, esthétisme 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.

*DOLCE VITA, BOLD AND ERGONOMIC*  
This range of 4 steak knives, with unconventional design, combines cutting efficiency, aesthetics and ergonomics. The ABS handles are directly injected on blades (with micromixed serration) for a perfect seal and excellent robustness. They are each declined in black and in a color of their own.



### STABLE

Stabilité et présentation irréprochable sur table. Existe en noir et rouge.

*Stable: Stability and flawless presentation on the table - exists in black and red.*

### VIRAGE

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

*Virages: The tang reveals its curves on back of handle: a unique design, as well as an excellent hold on table - exists in black and ivory*

### INDEX

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

*Index: Ergonomics and optimal comfort thanks to the ideal positioning of the index - exists in black and slate gray.*

### MALICE

Originalité : la soie de la lame se dévoile sous la garde du manche. Existe en noir et en bleu pétrole.

*Malice: An originality by the tang which is revealed under the guard of handle- exists in black and in petrol blue.*



**PORTE CARNET SIMILI CUIR**  
Paper block holder (upside opening)

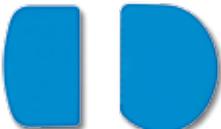


**PORTE BLOC ACRYLIQUE**  
Acrylic paper-block holder

**BLOC PAPIER TRIPLE**  
Block of triple ordering paper



**BADGE MAGNÉTIQUE PERSONNALISABLE**  
Magnetic badge



**RIGIDE** **SOUPLE**

**CORNE À RAMASSER RIGIDE**  
Plain plastic scraper - stiff straight  
**CORNE À RAMASSER SOUPLE**  
Plain plastic scraper - flexible round



**BROSSE À ONGLES**  
Nail brush



**GANTS ANTI-COUPURE**  
Anti cutting gloves



**THERMOMÈTRE FOIE GRAS**  
+30°C / +100°C  
Foie-gras thermometer +30°C / 100°C



**LIMONADIER, MÈCHE TÉFLONÉE MANCHE ABS**  
Walters corkscrew 5 p. - teflon



**LIMONADIER, MANCHE ABS, MÈCHE CHROMÉE, AVEC SYSTÈME DE DÉBRAYAGE**  
Walters cork. abs - chrome spiral



**LIMONADIER, DOUBLE DÉTENTE TOUT INOX, MÈCHE NOIRE**  
Barman's corkscrew



**BOUCHON À CHAMPAGNE**  
Champagne stopper



**THERMOMÈTRE SONDE DIGITAL**  
-50°C / +200°C  
Digital thermometer -50°C / +150°C



**THERMOMÈTRE SONDE ÉTANCHE**  
50°C / +300°C  
Thermo. waterproof probe -50° +300°C



**THERMOMÈTRE CONFISEUR GAINÉ INOX + CROCHET +80°C / +200°C**  
Chocolate thermometer 80°-200°



**THERMOMÈTRE FILAIRE CUISSON**  
-25° / +250°C  
Wired thermometer



**CUILLÈRE SERVICE INOX**  
Table soup spoon



**FOURCHETTE SERVICE INOX**  
Table fork



**CUILLÈRE À CAFÉ INOX**  
Table coffee spoon



**RAMASSE MIETTE**  
Table crumber - aluminium

**CHAQUE DÉCLINAISON EST VENDUE EN SET DE 6.**

*Each declination is sold in set of 6.*

## BLOCS COULEURS



**BLOC GARNI DE 5 PIÈCES CUISINE IDEALE**  
Office, pain, cuisine 15cm, chef 20cm, découper.  
Red block - Cuisine Ideale 5p  
Black block - Cuisine Ideale 5p



**BLOC GARNI DE 5 PIÈCES SILEX COLOR**  
Office, filet de sole, cuisine 15cm, chef 19cm, découper.  
Red block - Silex color 5p  
Black block - Silex color 5p



**BLOC GARNI DE 5 PIÈCES ORYX**  
Office, cuisine 15cm, filet, chef 20cm, découper.  
Black block - Oryx 5p



**BLOC GARNI DE 5 PIÈCES OAKWOOD**  
Office 9 cm, cuisine 13 cm, chef 20 cm, pain 20 cm, trancheur 20 cm.  
Black block - Oakwood 5p



**BLOC GARNI DE 6 STEAKS BRASSERIE**  
Red block - Brasserie 6 pcs  
Black block - Brasserie 6 pcs



**BLOC GARNI DE 6 STEAKS ORYX**  
Red block - Oryx 6 pcs



**BLOC GARNI DE 6 COUTEAUX DE TABLE GÉNÉRATION Y**  
Black block - Generation Y 6 pcs

## COUTEAUX À STEAK



## COFFRETS



**COFFRET 2 PIÈCES DÉCOUPER GRAND CHEF®**  
(Découper & Fourchette)  
Giftbox - Grand Chef - carving set 2p  
Réf. 8680003-V



**COFFRET 1 PIÈCE SANTOKU ALVÉOLÉ SILEX PREMIUM**  
Giftbox - Silex Premium - Santoku  
Réf. 8690002-V



**COFFRET 6 STEAKS CANYON ERABLE**  
Gift box - Canyon- 6 steak knives  
Réf. 8671306-V



## SERVICE BARBECUE 4 PIÈCES

UN SET D'OUTILS ROBUSTES À L'ÉPREUVE DU TEMPS.

- Trousse nylon renforcé.
- Lame inox de qualité.
- Manche bois riveté.



## LIVRE COFFRET « GÉNÉRATION Y »

Le cadeau idéal pour les gourmets passionnés  
Tel un écriin, ce livre accueille trois couteaux 100% made in France : couteau d'office, chef 15 cm et couteau à pain.  
Afin d'accompagner les préparations culinaires, le livre précise sur chaque page la fonctionnalité du couteau ainsi que de précieux conseils d'utilisation.

## BLOCS BAMBOU



**BLOC UNIVERSEL À FILS**  
3 VERSIONS  
5 pièces IDÉALE  
5 pièces ORYX (photo)

**BLOC UNIVERSEL COMPACT**  
3 VERSIONS  
6 pièces GRAND CHEF (photo)  
6 pièces IDÉALE



**BLOC UNIVERSEL MAGNÉTIQUE**  
5 VERSIONS  
5 pièces IDÉALE (photo)  
5 pièces ORYX  
5 pièces GÉNÉRATION Y



## COUPER – RÂPER – PESER - PILER



COUPE PAIN AVEC  
RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES  
DIMENSIONS : 36 X 23 X 5 CM



BALANCE BAMBOU  
DIMENSIONS: 23 X 16 X 1.8 CM



PLANCHE À PAIN AVEC  
RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES  
DIMENSIONS : 41 X 23 X 5 CM



MORTIER + PILON  
MORTIER : 11.5 X 12.5 CM DE DIAMÈTRE  
PILON : LONGUEUR : 12.5 CM



SERRE JAMBON  
DIMENSIONS : 48 X 20 X 32 CM

## DÉCOUPER ET SERVIR



**PLANCHE À DÉCOUPER POLYVALENTE**  
**DIMENSIONS : 35 X 25 X 2,5 CM**  
Découpes de légumes, viande et poissons.  
*Cutting boards - Large model*



**PLANCHES AVEC PIEDS - ACACIA**  
Pratiques et esthétiques, ces planches à découper se révèlent idéales pour toutes vos coupes, et se transforment en jolies planches de présentation (individuelles ou de table) pour la charcuterie, le fromage, les tapas...

*Cutting boards  
Practical and aesthetic, these cutting boards prove ideal for all your cuts, and turn into pretty presentation boards (individual or table) for sausage, cheese, tapas ...*

**DIMENSIONS 21 X 15 X 6 CM**



**DIMENSIONS 31 X 22 X 6 CM**



## RANGER

### BARRES AIMANTÉES

Les barres magnétiques permettent d'accrocher au mur en toute sécurité tous les couteaux et accessoires de cuisine en acier inoxydable :

- Solution pratique pour ranger vos outils en toute sécurité, sans les abîmer, et les avoir toujours à portée de main
- Sélection du bon couteau au premier coup d'œil
- Gain de place dans les tiroirs et les placards de la cuisine
- Plan de travail toujours rangé



**BARRE AIMANTÉE, PETIT MODÈLE**  
32 CM LONG. X 3 CM LARG.



**BARRE AIMANTÉE**  
38 CM LONG. X 5 CM LARG.



**BARRE AIMANTÉE**  
45 CM LONG. X 4 CM LARG. X 2,5 ÉP.



**BARRE AIMANTÉE, EXTRA FORTE**  
60 CM LONG. X 4 CM LARG. X 2,5 ÉP.



**BARRE AIMANTÉE BAMBOU 45 CM**  
45 X 6 X 2 CM

**MEETING®**

Sur l'idée originale de Mia Schmallenbach, nous avons développé une gamme complète de couteaux « gigognes ».

Savoir-faire de coutelier et concentré de technologies font de cet ensemble un produit garanti à vie : inox de haute qualité, découpage par laser, traitement thermique sous atmosphère hydrogénée, etc...

«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, Designer.

Des lignes nettes et épurées, voici le design Meeting®.

En version tout inox ainsi que dans une présentation avec un support en chêne de Bourgogne. Matériaux intemporels et élégants, Meeting® sait mêler esthétique et fonctionnalité.

*MEETING®...Following the innovative and stylish idea of Mia Schmallenbach, we have designed a complete line of nested knives. All our knife-making expertise is combined with the essence of technology to make this set a product guaranteed for life: high-quality stainless steel, laser cutting, heat treatment in a hydrogenated atmosphere, etc. «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?». Mia Schmallenbach, Designer. The «Meeting®» design is about clean, uncluttered lines coupled with high quality materials. Available in an all stainless steel version, as well as in a 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.*

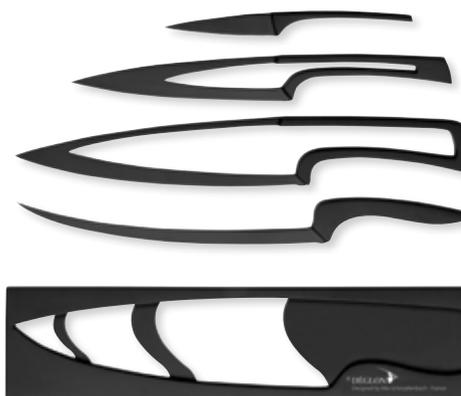
**CETTE PANOPLIE DE CUISINE A OBTENU LE 1<sup>ER</sup> PRIX DE LA 5<sup>E</sup> BOURSE EUROPÉENNE DE LA CRÉATION COUËLIÈRE.**



### LE JOYAU DE LA GAMME MEETING®

Bénéficiez de conditions de coupe incroyables grâce à son revêtement noir anti-adhérent.

*The new jewel in the crown of the « Meeting® » range is set off to perfection by its black finish. This outstanding model is coated in black non-stick material, which makes it a remarkably effective cutting tool.*



#### MEETING® 4 COUTEAUX, Support chêne de Bourgogne 35 X 8,5 X 2 CM 0,75 KG

Ce coffret comprend :  
un couteau d'office, un couteau de cuisine, un couteau de chef, un couteau à découper.

*This boxed set comprises: one paring knife, one kitchen knife, one chef's knife, one carving knife.*



#### MEETING® 3 COUTEAUX, Support chêne de Bourgogne 30 X 7,5 X 2 CM 0,5 KG

Ce coffret comprend :  
un couteau d'office, un couteau de cuisine, un couteau à découper.

*This boxed set comprises: one paring knife, one kitchen knife, one carving knife.*



#### MEETING® 2 COUTEAUX, Support chêne de Bourgogne 30 X 7,5 X 2 CM 0,35 KG

Ce coffret comprend :  
un couteau d'office, un couteau de cuisine.

*This boxed set comprises: one paring knife, one kitchen knife.*



#### MEETING® 4 COUTEAUX STEAK, Support chêne de Bourgogne 26,5 X 10,5 X 2 CM 0,66 KG

Ce coffret comprend :  
quatre couteaux à steak.

*This boxed set comprises: four steak knives.*

# AFFÛTER

Des couteaux bien affûtés permettent de travailler avec plus de plaisir et d'efficacité, et de réaliser au-delà de simples travaux de découpe, des travaux plus minutieux de décoration (fleurs en légume, chaînette en pomme de terre...)

## « NE S'USE QUE SI L'ON S'EN SERT! »

Et oui, un couteau utilisé régulièrement doit être réaffûté régulièrement. Le frottement d'un tranchant sur un plat ou une assiette en porcelaine engendre mécaniquement un émoussement de votre couteau. Ceci est normal.

Mais réaffûter son couteau n'est pas naturel. C'est pourquoi Déglon propose, outre ses fusils à aiguiser traditionnels, plusieurs solutions très faciles.

**CONSEIL: UN COUTEAU MAL AFFÛTÉ S'AVÈRE BIEN PLUS DANGEREUX EN UTILISATION QU'UN COUTEAU BIEN TRANCHANT. MAL AFFÛTÉ, VOUS FORCEREZ ET LA LAMÉ NE RÉAGIRA PAS À VOS ATTENTES.**

Déglon,

## CUT OR NOT®

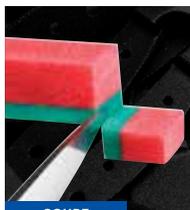
MON COUTEAU COUPE-T-IL BIEN, UN PEU OU PLUS DU TOUT ?  
EST-CE L'ACIER DE MON COUTEAU QUI EST EN CAUSE ?  
EST-IL BIEN TREMPÉ ? LE TRANCHANT N'EST-IL PAS TROP ÉPAIS ?  
AI-JE DONNÉ LE BON ANGLE À MON TRANCHANT ?  
EST-IL MAL AFFÛTÉ ?

Ce sont ces questions que se posent chaque jour des centaines de cuisiniers, bouchers, poissonniers...

Pour les aider à vérifier le niveau de coupe de leurs couteaux, Déglon a créé l'outil « Cut or Not »



Do Not cut!



Cut!

## PRINCIPE

A l'appui d'études scientifiques, nous avons conçu des bandes tests dans une mousse synthétique dont la texture est très proche de celle des fibres de la viande. La façon dont cette bande est coupée lors du test renseigne avec justesse sur la qualité du tranchant. Après un seul passage de la lame, sans forcer, si la bande-test a été tranchée jusqu'à la zone verte (il suffit qu'elle soit entamée), votre couteau coupe bien.

Si la zone verte n'a pas été atteinte, le couteau testé ne coupe pas suffisamment et doit donc être réaffûté.

Brevet déposé par Déglon : 05.12303

## FUSIL DÉGLON - 5 RAINURES PAR MM



## FUSIL DIAMANT OVALE 28 CM



## DEG ♦ SHARP®

L'affûteur nomade et astucieux à emmener facilement partout avec vous, et à utiliser efficacement, en toute sécurité.

*Useful, everyday pocket sharpener!*



## L'AFFÛTEUR MANUEL

Celui-ci permet 2 usages:

- Votre couteau n'a pas été réaffûté depuis longtemps. Alors passez la lame entre les deux barrettes en carbure en tirant vers vous. Un enlèvement de matière va rendre le tranchant fin et coupant.
- Votre couteau est régulièrement entretenu, mais ne coupe plus très bien. Deux ou trois passages entre les deux mèches en céramique redonneront au tranchant sa finesse de coupe.



## L'AFFÛTEUR À VENTOUSE

Se fixe sur une surface plane et lisse, permettant d'affûter en toute sécurité.



## L'AFFÛTEUR ÉLECTRIQUE

Outil inégalé, cette affûteuse peu encombrante (15,5 x 14,5 x 9,5 cm) permet, grâce au croisement de ses 4 meules, de redresser le tranchant des deux côtés de votre lame en même temps. Une seule opération et vous obtenez un tranchant très performant.



AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE  
4 ROUES PM  
*Electrical sharpener - small*

## « ET MES COUTEAUX AVEC DENTS, COUTEAUX DE TABLE, À STEAK, À ENTREMETS...? »

Continuer à utiliser des couteaux initialement crantés, mais qui ne coupent plus, ce n'est pas tolérable! Les abandonner au fond d'un tiroir ou les jeter n'est pas non plus concevable. Alors passez-les sur notre affûteuse électrique comme un couteau sans dents. L'épaisseur du tranchant va se réduire progressivement et la lame va redevenir coupante. Certes le dessin d'origine des dents va disparaître au fur et à mesure des affûtages, mais au moins votre couteau va redevenir utile et utilisable, pour votre plus grande satisfaction.



Affil service,

## CONFIEZ-NOUS LE RÉAFFÛTAGE DE VOS COUTEAUX

Cuisiniers, bouchers, pâtisseries, poissonniers, particuliers...  
Externalisez l'entretien de vos couteaux dans nos ateliers.  
Un minimum de 6 couteaux par envoi,  
par l'intermédiaire des distributeurs Déglon.

- **Garantie d'un affûtage maîtrisé:** pas de lames brûlées, ou usées prématurément
- **Ré-expédition sous 10 jours** après réception

### PLUSIEURS OPTIONS PROPOSÉES:

#### LAMES À TRANCHANT LISSE

*Smooth cutting blades*

1- Affilage simple possible sur des couteaux régulièrement entretenus :  
*Simple sharpening*

2- Affûtage complet avec opération préalable d'amincissement du tranchant avant affilage  
*Complete sharpening*



#### LAMES À TRANCHANT CRANTÉ

*Serrated cutting blades*

1- Grandes dents en demi-lune, pour couteaux à pain, à poisson...



Grandes dents  
«1/2 lune»

2- Moyennes dents en quart de lune, pour couteaux à entremets et génoises



Moyennes dents  
«1/4 lune»

3- Dents micro-mixte, pour couteaux à poisson, steak, tomates...



Crantage  
micro-mixte



## HYGIÈNE - SÉCURITÉ

LISEZ CES PAGES AVEC ATTENTION, pour votre sécurité et celle de votre entourage. Attention, ces couteaux peuvent être dangereux car pointus et tranchants !

### BIEN ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL

Ne sortez que les couteaux nécessaires, sur un plan de travail préalablement bien rangé.

Il est vivement conseillé de travailler avec des chaussures à bout protégé ou si possible avec des chaussures de sécurité (risque des chutes de couteaux). Évitez également les rangements en vrac dans les malles, les tiroirs... (risque de se blesser).

Ne placez les malles ni en hauteur, ni au-dessus du plan de travail (chute).



### LE PLAN DE TRAVAIL

Le plan de travail et les couteaux à utiliser doivent être parfaitement propres et rangés. Ne sortez que les couteaux nécessaires. En vérifier systématiquement la propreté et l'affûtage.

### LA TENUE DU CUISINIER

La tenue vestimentaire doit également être complète et propre, le port de chaussures de sécurité est vivement conseillé. Le cuisinier doit veiller également à la propreté de ses cheveux, à avoir toujours les ongles courts et parfaitement brossés. Il doit enfin procéder à un lavage systématique et minutieux de ses mains avant le travail et après chaque retour en cuisine.

### APRÈS LE TRAVAIL

Le plan de travail, les planches de découpe et l'ensemble des couteaux utilisés doivent être lavés et brossés après chaque utilisation

avec de l'eau chaude + détergents bactéricides; rincez-les avec de l'eau claire à 65° minimum, puis essuyez-les avec un papier jetable parfaitement propre.

Vos couteaux avec manche plastique peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle, et nous conseillons de les stériliser régulièrement (attention pour les couteaux avec manche bois, évitez tout contact prolongé avec l'eau).

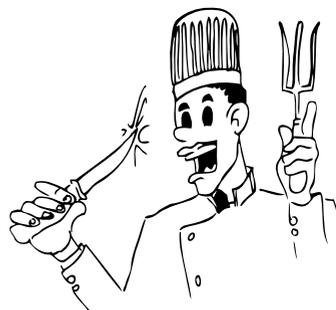
### L'H.A.C.C.P.

« Hazard Analysis of Critical Control Point » ou analyse des points critiques, est une méthode qui permet de réduire les risques de contamination dans les fabrications et transformations alimentaires, en particulier en restauration commerciale ou collective. Pour aider les professionnels de la restauration à respecter la réglementation, nous proposons une gamme d'outils particulièrement adaptés à la stérilisation et garantissant l'étanchéité du manche (Surclass, Profil, Stop Glisse, Silex Color...).

# SÉCURITÉ

Vous n'êtes jamais seul, attention aux gestes et mouvements imprévisibles de vos voisins de travail.

- Évitez les déplacements avec un couteau.
- Si nécessité, tenez-le pointe en bas le long du corps, un peu en arrière.
- Ne portez jamais un couteau ou une fourchette à la bouche (ou vers le visage).
- Ne stationnez pas derrière une porte avec un couteau.
- Ne travaillez jamais à deux sur le même plan de travail ou planche à découper.
- Ne disposez pas de couteaux dans les bacs de plonge ou d'épluchures.



En bref !... Votre couteau de cuisine n'est ni un tournevis, ni un ouvre-boîte, ni un cure-ongle, mais un outil bien spécifique.

Ne lui attribuez pas d'autres fonctions que celle pour laquelle il a été conçu. Pour votre pleine satisfaction, prenez-en soin.

## DIGI◇CLASS®

Sécurité assurée!



Réalisé en acier inoxydable. Ce petit bouclier métallique protège l'extrémité des doigts pendant les travaux d'éminçage et de découpe. Facile à utiliser : Il se place au majeur, à la hauteur de la deuxième phalange. L'anneau, réglable en diamètre, s'adapte au doigt de chacun. Pratique : Léger et tenant à un seul doigt, tous les doigts de la main sont libres pour continuer à travailler normalement, prendre le légume, le reposer... Efficace : En faisant coulisser (guider) la face de la lame du couteau contre la face du bouclier, on peut ainsi réaliser des coupes avec un angle régulier, et acquérir, en toute sécurité, les gestes réflexes du cuisinier confirmé !

Brevet déposé par Déglon : 99. 14378

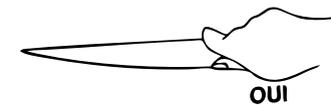
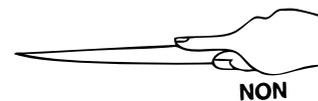
*Guaranteed safety*  
*Made in stainless steel. This little metal shield protects your fingertips when slicing and cutting.*  
*Easy to use: fits on the second phalanx of the middle finger. The adjustable ring adapts to each finger.*  
*Practical: light and worn on just one finger it leaves the others free to continue normal work, picking up and putting down vegetables, etc. Efficient: you can slide blade against face of shield to cut at a consistent angle, and learn reflexes of an experienced cooker quite safely!*



DIGI ◇ CLASS  
 Finger guard  
 Réf. 9920001-C

## LA TENUE DES COUTEAUX

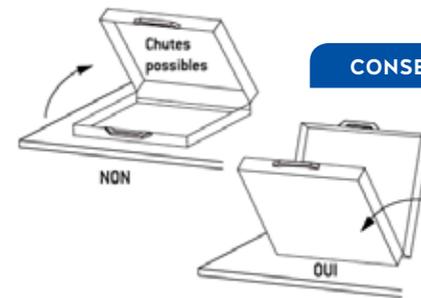
Tenez-le par le manche avec souplesse et fermeté, de sorte que la lame suive fidèlement les impulsions et gestes de la main (travail sûr et plus précis). Ne placez pas l'index sur le dos de la lame, afin d'éviter que le manche ne tourne et que la lame ne « ripe », au risque de se couper. Évitez les mains et les manches gras ou mouillés. Essayez votre couteau par le dos (tranchant à l'extérieur). En cas de gros travaux de désossage, utilisez gants et gilets de protection en maille.



## LE TRANSPORT DES COUTEAUX

En cas de transport, veillez à ce que chaque outil soit parfaitement immobilisé dans son emplacement, puis fermez la mallette à clé (serrures intégrées ou avec cadenas). Pour l'ouverture de la mallette et lorsque les outils sont disposés dans le couvercle, nous vous conseillons de la placer debout (voir croquis), de la déverrouiller et d'ouvrir simultanément le fond et le couvercle afin d'éviter d'éventuelles chutes d'articles. Si vous devez travailler avec votre mallette à proximité, veillez à la placer de façon stable, à côté ou sous votre plan de travail. Ne remplacez chaque outil dans son emplacement qu'après l'avoir parfaitement lavé et essuyé.

## OUVRIER SA MALLETTE EN SÉCURITÉ



## DÉGLON : DES COUTEAUX GARANTIS À VIE

Chez Déglon, chaque lame fait l'objet d'un meulage et d'un polissage spécifique à son utilisation: lame flexible pour le filet de sole, plus épaisse et rigide pour le désosseur. Par ailleurs, le soin apporté au choix des matériaux, à la qualité de l'usinage, au montage et à toutes les opérations de finition, fait de chaque couteau un outil fiable et garanti à vie contre tout vice de fabrication (dans le cadre d'une utilisation normale de l'outil).

*Knives guaranteed for life*  
*At Déglon, every blade is subjected to grinding and polishing specially intended for its use: flexible blade for filets of sole, thicker and more rigid for deboning knives... Furthermore, special attention paid to the choice of materials, the machining quality, the mounting and all the finishing operations makes each knife be a reliable tool guaranteed for life against any poor workmanship (against manufacturing defects and under normal use).*





**DISTRIBUTEUR DÉGLON**

**DÉGLON S.A.S**

Zone industrielle de Felet  
1 rue du Pré de la Pie - BP64  
63307 THIERS CEDEX - FRANCE

TÉL. : +33 (0)4 73 80 44 99  
FAX : +33 (0)4 73 51 09 38  
MAIL : info@deglon.fr

**WWW.DEGLON.COM**

