



Depuis déjà plusieurs années, la pâtisserie a le vent en poupe auprès des Français. La période de confinement a d'ailleurs été pour nombre d'entre eux l'occasion de s'y adonner et de passer le temps.

Les professionnels du secteur la réinventent, la bousculent et travaillent à la rendre toujours plus grandiose et innovante. Les amateurs passionnés, quant à, ont à coeur d'émerveiller les papilles de leurs convives tels de vrais pâtisseries.

Déglon, spécialiste des accessoires de cuisine, propose une myriade d'ustensiles parfaitement adaptés et de haute qualité pour accompagner les professionnels comme les particuliers dans toutes les étapes de la pâtisserie. Spatules, fouets, râpes, découpoirs, pinces à dresser, poches à douille... De quoi réussir tartes, entremets, gâteaux, mousses, crèmes... !

1

PRÉPARER

Pour les préparations pâtissières, Déglon propose un large choix d'ustensiles malins et fonctionnels pour se faciliter la tâche, tels que des couteaux, des fouets, des rouleaux à pâtisserie, des douilles, la cuillère à pomme... et parmi eux, les indispensables râpes Stop glisse et leur poussoir Push Food.



Conçue pour répondre à la majorité des besoins des restaurateurs et des pâtisseries professionnels, la gamme de râpes Stop Glisse® se compose de 3 râpes larges et de 3 râpes étroites. Avec des profils de lames différents, de grain fin à ultra gros, il est possible de râper finement des épices, de zester des agrumes, d'obtenir de gros copeaux de chocolat, etc. Avec le poussoir à râpes polyvalent Push Food®, qui s'adapte sur toutes les râpes, de forme large ou étroite, râper ou zester en toute sécurité et avec régularité devient un jeu d'enfant.

Caractéristiques techniques :

Lames en acier inoxydable 18/8 - Manches équipés du procédé Stop Glisse, en PP et TPR - Injection directe du manche sur les 2 tiges: aucun interstice, hygiène garantie - Embout anti-dérapant - Prix : 15 € l'unité

Coffret découverte 2 râpes + Push Food : 51,50 €

Répondant à de nombreux besoins, les couteaux de cuisine Déglon sont des aides précieuses dans la réalisation de gâteaux et d'entremets. L'éminceur, également appelé couteau de tour, et le couteau à génoise ou entremets sont principalement utilisés en pâtisserie et en boulangerie. Le second est un couteau à lame longue, fine et étroite, crantée avec des dents fines et à bout rond. Ce crantage spécifique permet des coupes sur des mets fragiles, comme la génoise, mais aussi de décorer divers entremets.

Caractéristiques techniques :

Éminceur High Woods

20 ou 25 cm - Lame en acier inoxydable et manche en chêne blanc et noyer - À partir de 71,50 €

Couteaux à génoise palissandre

35 cm - 65,90 €

Découper avec soin



Et aussi, les incontournables...

ROULEAU
À partir
de 38,65 €



DÉCOUPOIRS
À partir
de 4,85 €



**PETIT
FOUET**
À partir
de 12,95 €



**PETIT
PINCEAU**
À partir
de 9,90 €

2

DRESSER ET DÉCORER

Pour parfaire un dressage ou peaufiner la décoration de ses desserts, il existe chez Déglon de multiples outils qui permettront aux amateurs comme aux plus avertis de réaliser une finition impeccable.

Dernières nées, les 6 pinces de dressage Dress Class, sont parfaites pour décorer et dresser avec soin, précision et raffinement. Dotées de coussinets intégrés, elles assurent un confort d'exception. Les coussinets, en polypropylène, sont injectés directement sur chaque tige de la pince afin de garantir leur bonne tenue et une hygiène optimale.

Caractéristiques techniques :

Pinces droites de 16 et 22 cm + Nouveauté 2020 en 30 cm - Pinces courbées de 16 et 22 cm + Nouveauté 2020 Pince avec extrémités recourbées de 16 cm - Acier inoxydable 18/8 - Prix : à partir de 8 €

Dress Class



Décorer



Idéal pour le travail des fruits (et des légumes), le couteau d'office permet par exemple : de ciseler, tailler, décorer, peler des fruits, lever des segments d'orange...

Caractéristiques techniques :

*Office Cuisine Massive - De 7 à 11 cm
Lame en acier inoxydable et manche en polypropylène - À partir de 13,30 €*

Et aussi, indispensables en pâtisserie

KIT DÉCO

1 cuillère d'amour
1 cuillère à pomme
1 Décofruit
1 Décozest
1 vide pomme
1 éplucheur
65 €



**SPATULE
DROITE**
À partir
de 9,35 €



**SPATULE
COUDÉE**
À partir
de 15,75 €

Les spatules, lisses ou coudées, seront parfaites pour un dressage de précision, glacer des préparations, lisser des gâteaux, monter en pointe, exécuter des décors sur chocolat, etc. Quant au kit déco, il se compose de 6 accessoires (cuillère d'amour, cuillère à pommes, décofruit, décozest, vide pomme, éplucheur). Également disponibles à l'unité, ils permettront à tous de mettre en forme leur créativité.

SERVIR

Afin d'assurer un service soigné qui mette en valeur les préparations sucrées, les gammes comme Empire Café ou Push & Pull seront idéales.

Empire Café



Grâce à leur design aux lignes modernes et élégantes, cuillère de service, pelle à tarte, cuillère et pince de service Empire Café allient esthétique et robustesse pour magnifier le service. En effet, les lames et les manches de chaque outil sont réalisés en acier inoxydable haut de gamme 18/8 et bénéficient d'un polissage miroir et de finitions soignées.

Caractéristiques techniques :

Acier inoxydable 18/8 - Manches Stop Glisse - Finition poli miroir - Vendu en coffret individuel
Prix : à partir de 29,40€

Le système d'aide au service Push & Pull innovant et exclusif permet de servir les tartes et les gâteaux avec aisance et facilité. Ergonomiques, la pelle rectangulaire et la pelle à tarte ne nécessitent l'utilisation que d'une seule main, laissant ainsi libre l'autre pour diverses tâches comme tendre l'assiette ou servir un coulis. L'extrémité de leurs lames est fine, pour se glisser facilement sous les parts sans les abîmer, puis de les déposer en douceur directement dans l'assiette à servir.

Caractéristiques techniques :

Lames en acier inoxydable, trempées - Gâchette, roues intérieures, crémaillère et poussoir : ABS de première qualité - Manches en ABS, surmoulés, garantissant une grande robustesse - Garanti 3 ans - Brevet et Modèles déposés par Déglon
Prix : 43 € l'unité

Push & Pull



PELLE RECTANGULAIRE



PELLE À TARTE

Télécharger les visuels

www.deglon.com

DRP

DELPRAT RELATION PRESSE

MÉDIAS · SOCIAL · DIGITAL

Contacts presse : Delprat Relation Presse
Alexandra Renaud & Marie Deck
alexandra@relationpresse.com - maried@relationpresse.com
33 rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris - T. 01 71 70 38 38
www.delprat-relationpresse.com

[Cliquez ici pour vous désinscrire](#)

