



PUSH & PULL : UN SERVICE PLAISIR & RAPIDE !



Récemment primée aux **Trophées de l'Innovation LSA 2020** (Innovation primée – catégorie produits non alimentaires/ ameublement-décoration), la gamme Push & Pull, **grâce à son poussoir rétractable, permet un service plaisir, plus rapide, le tout dans le respect des exigences sanitaires en vigueur aujourd'hui**. Ces ustensiles d'aide au service très innovants permettent de servir les pâtisseries, la viande ou toute autre préparation avec aisance et rapidement. Que ce soit dans le cadre d'un établissement de restauration, d'un traiteur ou chez les particuliers, la gamme Push&Pull assurera toujours un service parfait et efficace !

PUSH & PULL
BY DÉGLON

SERVICE SIMPLIFIÉ, HYGIÈNE GARANTIE ET GAIN DE TEMPS

Les gestes de service sont souvent répétitifs, inconfortables et pénibles dans de nombreuses professions ou manipulations en cuisine. Grâce à la nouvelle gamme Push & Pull **très ergonomique qui ne nécessite l'intervention que d'une seule main**, la seconde main est libérée pour effectuer d'autres tâches comme tenir l'assiette, servir un coulis ou des accompagnements, permettant ainsi un **service précis et un gain de temps maximal**.

Ces nouveaux ustensiles Push&Pull, **fabriqués dans des matériaux robustes et durables, sont dotés d'un poussoir rétractable automatiquement** : le système de gâchette verticale permet de réaliser un mouvement naturel du pouce de haut en bas sur une hauteur de 3 cm maximum. Grâce au système de démultiplication, une **simple impulsion du pouce génère une avancée du poussoir de 7 cm** pour que la préparation soit délicatement déposée dans l'assiette sans avoir à utiliser un outil supplémentaire, et tout en évitant un contact avec l'aliment. Le poussoir **se rétracte ensuite automatiquement** pour revenir à sa position d'origine et ainsi assurer un service en continu sans perte de temps.

Les manches de la gamme sont munis du **procédé Stop Glisse®**, qui retient **l'outil sur le bord des plats** pour éviter toute chute dans les préparations. Les extrémités des ustensiles **sont très fines**, permettant ainsi **de se glisser sous les aliments** sans risque de fêlure, puis de les déposer délicatement dans l'assiette. La fourchette dispose quant à elle de 2 dents courbées avec des extrémités pointues afin de maintenir parfaitement l'aliment saisi pour un service parfait !



UNE GAMME ADAPTÉE À TOUS LES METS :

- Une pelle large et rectangulaire pour servir pâtisseries individuelles, gratins, lasagnes, et autres préparations
- Une pelle à tarte et pizza pour servir les parts de quiches, tartes salées et sucrées
- Une fourchette à 2 dents courbées pour saisir des pièces de viandes, poulet, légumes et fruits volumineux (ananas, melon, pastèque...)

LES PLUS DE CES USTENSILES :

- Les manches sont munis du **fameux procédé Stop Glisse®**, encoche permettant de retenir l'ustensile sur le bord du plat ou bac gastronomique **pour éviter qu'il ne tombe dans les plats**.
- Le **poussoir rétractable répond aux exigences sanitaires** d'aujourd'hui pour éviter tout contact avec les aliments !
- La gamme passe au lave-vaisselle



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Lames en acier inoxydable, trempées - Gâchette, roues intérieures, crémaillère et poussoir : ABS de première qualité – Manches avec encoche Stop Glisse® en ABS, surmoulés, garantissant hygiène et une grande robustesse - Garantie 3 ans - Brevet et Modèles déposés par Déglon – Trous de suspension - Passent au lave-vaisselle – Prix Public Indicatif* : 43 € l'unité



FOURCHETTE COURBE 2 DENTS



PELLE LARGE



PELLE À TARTE ET À PIZZA, TRIANGULAIRE, AVEC BISEAUX

VIDÉO DE DÉMONSTRATION ET EXPLICATION :
[CLIQUEZ ICI](#)

INFOS LECTEURS :

Tous les points de vente sur simple demande au 04 73 80 44 99 ou sur info@deglon.fr
<https://www.deglon.fr/>



VISUELS TÉLÉCHARGEABLES :
[CLIQUEZ ICI](#)

À PROPOS DE DÉGLON

Originaire de Curtilles, petit village près de Lausanne en Suisse, Jean Déglon arrive en France au début du 20e siècle. Il découvre rapidement l'univers de la coutellerie dans le village des Sarraix, près de Thiers, en Auvergne. En quelques mois, il se passionne pour cet art séculaire et crée en 1921 son propre atelier à Thiers, capitale française de cette industrie. Quatre générations plus tard, l'entreprise familiale a su grandir, évoluer, et devenir une marque de référence auprès des professionnels des métiers de bouche (bouchers, poissonniers, pâtisseries, fromagers...), des écoles hôtelières mais aussi des particuliers, toujours à la recherche d'accessoires culinaires et de couteaux de qualité. Aujourd'hui, la marque fête ses 100 ans et aura marqué ce centenaire avec des innovations et des produits majeurs tels que la Gamme Meeting, Stop Glisse, Sillex Premium, le couteau à tomate et bien d'autres ! Plus d'informations sur l'histoire de Déglon sur : <https://www.deglon.fr/entreprise/notre-histoire/>



Contact presse :
Nathalie Lavirotte Communication
22 rue de Vintimille
75009 Paris
info@nathalievavirotte.fr
09 82 56 47 65