

# NOUVEAUTÉS 2023



® **DÉGLON**   
COUTELIER DEPUIS 1921

## Utilisation

Déglon a décliné le Santoku, cet incontournable de la cuisine asiatique, en version « MINI » dans trois de ses gammes intemporelles HighWoods, Damas 67 et Cuisine Idéale Sabatier Deg®.

### Laissez-vous séduire par le « Mini Santoku » : plus maniable, plus agréable en main, et très esthétique !

Très polyvalent, ce couteau est parfait pour la préparation et la découpe du poisson, de la viande crue ou des légumes: il permet de trancher, ciseler, émincer ... Les alvéoles permettent aux aliments de ne pas coller sur la surface de la lame.

#### Disponible dans 3 gammes:

Mini Santoku Cuisine Idéale Sabatier Deg®

Mini Santoku Highwoods

Mini Santoku Damas 67



Fabriquée avec le plus grand soin, la série Cuisine Idéale Sabatier Deg® offre un équilibre parfait avec une ligne traditionnelle et une garantie de robustesse inégalée. Sa mitre ronde massive permet une plus grande maniabilité.

#### MINI SANTOKU CUISINE IDÉALE SABATIER DEG®

Dimensions: 22 x 3 x 1,3 cm / poids : 85g

Lame de 11 cm, alvéolée, en acier inoxydable 5Cr15 MoV

Manche ABS, rivets inox - compatible lave-vaisselle

Réf. 6004012-C



High-Woods est une nouvelle série de couteaux de cuisine, osant l'alliance inédite de deux bois nobles (le chêne blanc et le noyer) et de l'acier. Cette série offre des lames de haute qualité, et révèle une ligne atypique grâce à son manche sculpté en forme de losange.

#### MINI SANTOKU HIGHWOODS

Dimensions: 26,8 x 4,5 x 2 cm / poids: 110 g

Lame de 12,5 cm alvéolée, en acier inoxydable 5Cr15 MoV

Manche en bois

Réf. 5985013-C



Damas 67 : une série de couteaux offrant qualité de coupe, esthétisme et confort d'utilisation. La lame est composée en son coeur d'une feuille du fameux acier AUS 10. Hautement chargée en carbone, cette feuille d'acier AUS 10 offre une dureté inégalée et une plus grande longévité de coupe. De part et d'autre, se trouvent 33 couches damassées, de deux aciers 420 et 431, chargés en chrome et nickel, assurant inoxydabilité et esthétisme d'exception.

#### MINI SANTOKU DAMAS 67

Dimensions: 26,8 x 4,5 x 2 cm / poids 191 g

Lame de 13 cm, en acier inoxydable damassé

Manche en corian

Réf. 5807213-C



## Utilisation

### L'éminceur à bout rond, le nouvel atout « Sécurité »

L'éminceur à bout rond est idéal pour les utilisateurs de grandes lames recherchant à combiner sécurité éprouvée et efficacité. Avec sa forme si particulière, la lame permet de faciliter le mouvement de balancier pour un résultat précis et sans danger !

Comme son cousin, le couteau de Chef traditionnel, il permet d'émincer les légumes, hacher la viande, ciseler, tailler en julienne, tout en permettant à l'utilisateur d'être rassuré.

**Disponible dans 2 gammes:** Cuisine Idéale Sabatier Deg® et Surclass



Fabriquée avec le plus grand soin, la série Cuisine Idéale Sabatier Deg® offre un équilibre parfait avec une ligne traditionnelle et une garantie de robustesse inégalée.

Sa mitre ronde massive permet une plus grande maniabilité

Garantie lave-vaisselle

#### EMINCEUR BOUT ROND CUISINE IDÉALE SABATIER DEG®

**Dimensions:** 46,5 x 7,5 x 2,5 cm / **Poids:** 219 g

Lame de 22,5 cm, en acier inoxydable 5Cr15 moV

Plate semelle

Épaisseur de lame : 2,5 mm

Manche en ABS, rivets inox

Réf. 6004023-C



L'éminceur à bout rond Surclass est un outil particulièrement adapté aux collectivités, aux industries agro-alimentaires et aux écoles hôtelières. Son talon dégagé permet une découpe et un réaffûtage plus fluide. Le manche est surmoulé, robuste, étanche, et répond aux exigences HACCP.

#### EMINCEUR BOUT ROND SURCLASS

**Dimensions:** 36 x 4,7 x 2,4 cm / **Poids:** 188 g

Lame de 22,5 cm, en acier inoxydable 2Cr14

Épaisseur de lame : 2,5 mm

Manche en PP surmoulé, de couleur noire

Réf. 6370023-C



# COUTEAU À SAINT JACQUES

NOUVEAU

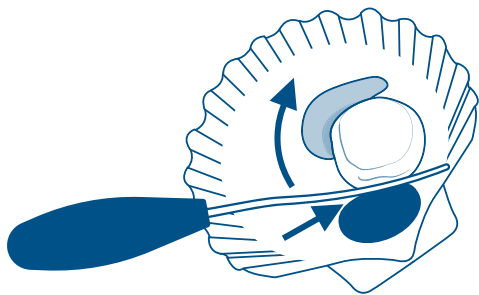


## Utilisation

Ce couteau spécifique, destiné à l'ouverture des coquilles Saint-Jacques, permet la récupération intégrale des noix – sans endommager l'aliment – grâce à sa lame **galbée** et **biseautée**.

La noix reste intacte, conservant toute sa saveur, pour des préparations raffinées.

- Cuilleron meulé, cambré et muni d'un biseau de chaque côté de la lame
- Manche ergonomique de forme « galet » épousant la paume de la main
- En PP surmoulé pour garantir robustesse et étanchéité
- Garanti lave-vaisselle



### COUTEAU A SAINT JACQUES

Dimensions : 17,5 x 2,5 x 4 cm / Poids : 59 g

Épaisseur lame : 1,5 mm

Lame de 9,5 cm

Réf. 2328809-C



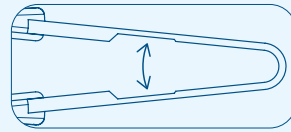
## Utilisation

Permettent d'attraper et de retirer les arêtes de toute taille - même les plus coriaces - des filets, avec facilité et rapidité, tout en préservant la chair du poisson.

Selon sa préférence, on optera pour une pince à extrémités droites ou obliques :

- **Le biseau oblique** est conseillé pour les gros poissons (arêtes davantage à l'horizontal, et plus longues, nécessitant un axe plus incliné pour les retirer)
- **Le biseau droit** est très pratique sur les petits poissons, dont on retire les arêtes davantage à la verticale.

- **MOINS DE FATIGUE:** Pincettes offrant un effet ressort et une souplesse optimisés grâce à leur technologie « REBUND » qui permet de limiter les efforts inutiles: moins de fatigue à l'utilisation.



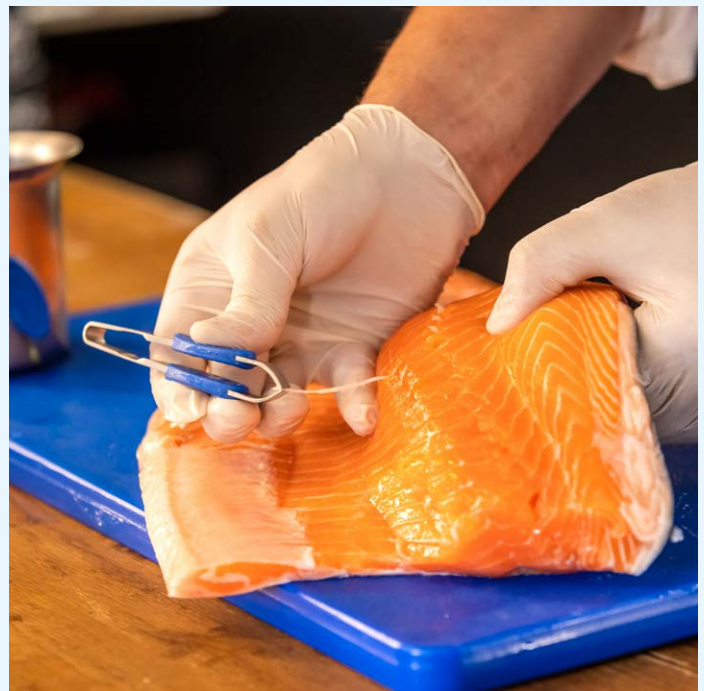
- **CONFORT ACCRU:** L'intégration de coussinets sur chaque tige de la pince permet d'accroître le confort de l'utilisateur.
- **Extrémités biseautées pour une saisie plus précise des arêtes.**
- **2 modèles disponibles:** extrémités droites / extrémités obliques.
- **Garantie lave-vaisselle.**
- **Coussinets surmoulés en polypropylène.**



**PINCE À DÉSARÊTER DROITE FISH◇CLASS**  
Dimensions de la pince : 12 x 2 x 3,3 cm / Poids: 45 g  
Pincettes en acier inoxydable  
Réf. 6709501-C



**PINCE À DÉSARÊTER OBLIQUE FISH◇CLASS**  
Dimensions de la pince : 12 x 2 x 3,3 cm / Poids: 45 g  
Pincettes en acier inoxydable  
Réf. 6709703-C



**NOUVEAU**

Une nouvelle gamme incontournable pour cuisiner et pâtisser à volonté et dans le respect des exigences sanitaires.



Les raclettes maryses sont des incontournables en cuisine et en pâtisserie. Elles permettent de mélanger des préparations, de racler facilement les récipients sans générer de perte. Pour mélanger une crème pâtissière, pour dessécher une pâte à chou...

**En silicone:** souple / résistance aux hautes températures (220°)

**Âme en acier inoxydable,** pour une tenue garantie et une meilleure maniabilité de l'outil.

#### **Raclette maryse 25 cm**

Dimensions : 24,6 x 5 x 1,5 cm / Poids: 81 g

#### **Raclette maryse 35 cm**

Dimensions : 34,7 x 7 x 1,5 cm / Poids: 148 g



**MARYSE HAUTE TEMPERATURE 25 CM  
STOP'GLISSE**

Réf. 3921225-V



**MARYSE HAUTE TEMPERATURE 35 CM  
STOP'GLISSE**

Réf. 3921235-V

## LES SPÉCIFICITÉS :

- **Résistance aux hautes températures** (partie utile et manche): +220°
- **MONOBLOCS** : assurant **robustesse** et **hygiène à 100%** - répondent aux recommandations HACCP
- Des outils munis du **procédé Stop'Glisse®**, permettant de les maintenir sur le bord du bol de préparation



Le pinceau plat permet de napper, glacer, dorer brioches et viennoiseries, badigeonner... Chemiser des moules, imbiber des génoises. Pour appliquer un glaçage, décorer. Brosse flexible pour ne pas écraser le produit travaillé

**En silicone:** souple / résistance aux hautes températures (220°)

**Âme en acier inoxydable,** pour une tenue garantie et une meilleure maniabilité de l'outil

**Dimensions:** 22 x 4 x 1,3 cm / largeur: 4 cm / poids 65 g

La spatule rigide 30 cm propose une résistance aux très hautes températures +230°. Elle permet de mélanger les ingrédients et de racler les bords des plats ou casseroles. Racler, récupérer, mélanger

**En polyamide et fibre de verre** rigidité / résistance aux hautes températures (230°)

**Dimensions:** 29,7 x 4,8 x 1,5 cm / poids : 65 g



**PINCEAU HAUTE TEMPERATURE 22 CM  
STOP'GLISSE**  
Réf. 3921523-V



**SPATULE RIGIDE 230° 30 CM  
STOP'GLISSE**  
Réf. 3921630-V



my.D  
Lab

## Votre design - Notre savoir-faire - Votre couteau

Désireux d'inviter l'utilisateur final à **s'approprier son couteau** dès le stade de la conception, DEGLON l'invite au sein du my.D Lab.

Sur notre configurateur 3D, il pourra choisir la forme de sa lame et la marier à l'un des manches de son choix et à l'essence de bois qu'il préfère.

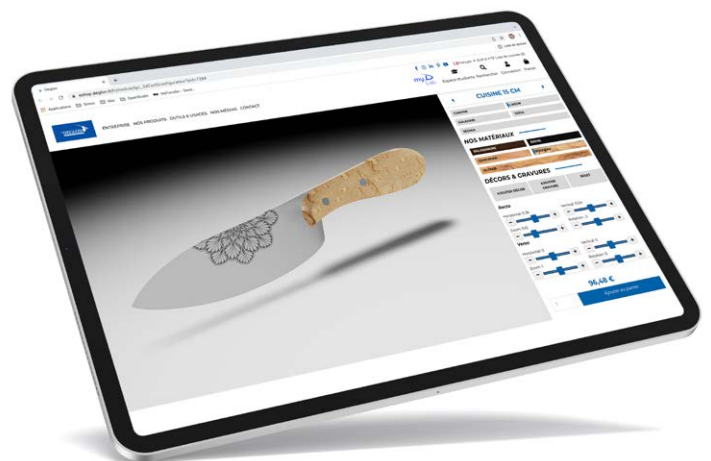
Afin de rendre son couteau encore plus **unique**, il a ensuite la possibilité d'en habiller le métal d'un motif, d'un message ou encore d'un nom.

Cette expérience client tout à fait innovante est le fruit d'un travail très enthousiasmant de recherche et de créativité réalisé en interne. Ce sont en effet les premiers acteurs impliqués dans la fabrication de notre coutellerie qui ont oeuvré en **étroite collaboration** pour imaginer, dessiner, façonner et fabriquer ces couteaux d'exception : émouleurs, polisseurs et monteurs mais également magasinier, prototypiste et marketeur ont su faire émerger leur inventivité au sein de notre atelier pour y inviter les adeptes de nos lames.

## L'atelier de co-création my.D Lab : comment ça marche ?



Entrer dans l'atelier virtuel « my.D Lab », c'est ressortir avec un **couteau personnalisé** pour toute une vie en seulement **5 étapes** :



### Choisissez :





# Vous souhaitez ... personnaliser ... vos couteaux et outils culinaires ?



**Consultations  
et devis SUR DEMANDE.**

## Proposez à vos clients professionnels de personnaliser nos lames en y insérant leur logo, un décor ou un texte.

- Très fréquemment, des restaurateurs souhaitent distinguer leurs tables en marquant les couteaux à steak de leur identité visuelle.
- De plus en plus souvent, des boulangers de renom fidélisent leurs clients en leur proposant nos couteaux à pain professionnels, marqués de leurs armes.
- Dans le monde entier, des coopératives ostréicoles appréciant nos lancettes à huître communiquent auprès de leurs clients en y inscrivant leur logo.

Vous aussi, proposez à vos clients de charmer et fidéliser les utilisateurs de nos couteaux en y véhiculant leur image de marque.

Pour des petites et moyennes séries, nous serons en mesure de marquer au laser l'inox des lames dans des délais très attractifs.

Pour ce faire, il sera primordial que votre client mette à disposition un fichier graphique d'une certaine qualité, idéalement vectorisé, dans l'un des formats suivants : .dxf, .jpeg, .png, .pdf, .ai.

La préparation du fichier requérant un certain temps, un forfait fixe sera appliqué pour chaque nouveau fichier : 50 € nets HT.

Les **prix nets HT** pour la prestation de marquage sont dégressifs de la manière suivante :

PRESTATION DE MARQUAGE LASER	FORFAIT FIXE (préparation du fichier) <i>Prix net HT</i>	de 20 à 50 pièces <i>Prix net HT</i>	de 50 à 200 pièces <i>Prix net HT</i>	> 200 pièces <i>Prix net HT</i>
logo (6 cm <sup>2</sup> maximum)	50 €	2,00 €	1,00 €	0,60 €
lame office/steak (15 cm <sup>2</sup> maximum)	50 €	4,00 €	3,00 €	2,00 €
lame cuisine / pain (60 cm <sup>2</sup> maximum)	50 €	10,00 €	8,00 €	6,00 €



# AUTRES NOUVEAUTÉS

## Râpe zesteur

La râpe zesteur est idéale pour réaliser des zestes d'agrumes, pour râper extrêmement finement le gingembre, le parmesan, le chocolat, ainsi que les épices.



**RÂPE ZESTEUR**  
Réf. 3946035-V



## Passoire Ø25cm Stop'Glisse®

Grâce au maillage fin et serré développé sur cette gamme et permettant un filtrage ultra-précis, cette passoire peut aussi être utilisée avec de petits ingrédients ou des aliments «semi-solides».

Les + produits: Soudures renforcées / Oreilles courbées, pour un meilleur maintien sur le bord des plats / Equipée du manche Stop'Glisse® permettant de retenir l'outil sur le bord des plats



**PASSOIRE Ø 25 CM**  
Réf. 3934125-V



## Les nouveaux Steaks Canyon



**CANYON PALISSANDRE 14 CM LAME CRANTÉE**  
Réf. 1320014-V



**CANYON PALISSANDRE 14 CM LAME LISSE**  
Réf. 1321014-V



**CANYON OLIVIER 14 CM LAME CRANTÉE**  
Réf. 1320414-V



**CANYON OLIVIER 14 CM LAME LISSE**  
Réf. 1321414-V

# Guide de lecture des grilles tarifaires

LÉGENDE	<i>Nos références se terminent pour la plupart par un -V ou un -C. Cette lettre a son importance pour la désignation de l'article.</i>
-V	Article conditionné en « Vrac ». Tous les articles sont livrés soit dans un sachet ou dans une boîte en carton, ils disposent tous d'un gencode sur étiquette et ils sont « brochables » pour la majeure partie d'entre eux (sauf couteaux). Dans un souci de sécurité, les lames sont protégées (gaine carton ou plastique).
-C	Article conditionné sur « Carte ». La carte, avec attache européenne, permet d'être suspendue. Elle contient des conseils d'entretien, des informations sur la garantie ainsi que des infos consommateurs. Elle assure une protection solide des lames pour l'utilisateur et les autres personnes manipulant le couteau (transport, manutention) et une mise en valeur du produit et de la marque en rayon.
Désignation renseignée en « minuscules »	Article en fin de série. Commandes honorées dans la limite des stocks disponibles.
Désignation renseignée en « MAJUSCULES »	Article suivi en stock.
UC	Unité de conditionnement minimale définie pour chaque article - à respecter pour vous garantir un meilleur service.
Pages citées en référence	N° de page du catalogue général Déglon où vous pouvez retrouver les articles présentés.
Les 2 derniers chiffres de la Réf. ex : 5914019-C	Représentent généralement la longueur de la lame, ex : lame de 19 cm.
Prix unitaire	Les prix indiqués sont des prix bruts HT unitaires sauf si une quantité est spécifiée dans la désignation : ex : - 1204691-C : 2 offices ABS granite sur carte - 9008912-C : Lot de 12 pics bigorneaux

## Communication sur les réseaux sociaux



Retrouvez les actualités, focus produits, astuces d'utilisations et moments forts de notre marque sur nos réseaux sociaux.

Nous vous invitons à venir suivre et partager nos publications.

Nous serions également très heureux de suivre vos pages et les mettre en avant, afin d'instaurer un échange dynamique et créer une communication mutuelle autour des réseaux sociaux !





Création graphique : agreee-studio / Photographies : Studio Gibert - Studio Patrick Anjré - IKADA

25

20

15

10



5

**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.FR](http://WWW.DEGLON.FR)

1 CM