



NOUVEAUTÉS 2025

DEGLON.FR



DÉGLON, LA PASSION COUTELIÈRE

Depuis sa création, Déglon s'est engagé à concevoir des outils de cuisine singuliers, pensés pour les professionnels des métiers de bouche comme pour les passionnés avertis. En alliant tradition artisanale et innovation technologique, nous avons à cœur de proposer des couteaux à la fois performants et élégants.

En 2025, cet héritage se renouvelle avec des produits qui incarnent notre quête de qualité, de durabilité et de design fonctionnel. Chaque nouvelle création reflète notre engagement de répondre aux attentes actuelles des chefs et de les accompagner au quotidien. Nous vous invitons à les découvrir au fil de ce livret.

Since its creation, Déglon has been committed to designing unique kitchen tools for both food industry professionals and discerning enthusiasts. By combining artisanal tradition with technological innovation, we strive to offer knives that are both high-performing and elegant.

In 2025, this heritage is being renewed with products that embody our pursuit of quality, durability, and functional design. Each new creation reflects our commitment to meeting the current needs of chefs and supporting them in their daily work. We invite you to discover them throughout this brochure.

Le label Longtime® L'engagement de Déglon pour la durabilité

*The Longtime® Label
Déglon's Commitment to Durability*

Déglon est fier d'avoir obtenu le label **Longtime®**, une certification exigeante qui récompense notre engagement pour la durabilité et la qualité.

Longtime® est le premier label européen pour les produits conçus pour durer, rompant ainsi avec l'obsolescence programmée.

Il est attribué de manière impartiale par un organisme de contrôle et couvre trois piliers : la performance environnementale, la fiabilité et la réparabilité.

En obtenant ce label, Déglon s'engage à :

- Fabriquer des couteaux et outils durables, capables de résister à l'épreuve du temps sans compromis sur l'efficacité.
- Faciliter la réparabilité de ses produits, le cas échéant.
- Garantir un service après-vente de qualité et à votre écoute.



Déglon is proud to have been awarded the Longtime® label, a demanding certification that recognizes our commitment to durability and quality.

Longtime® is the first European label for products designed to last, breaking away from planned obsolescence.

It is awarded impartially by an independent certification body and is based on three pillars: environmental performance, reliability, and reparability.

By obtaining this label, Déglon commits to:

- Manufacturing durable knives and tools that stand the test of time without compromising efficiency.
- Facilitating the reparability of its products, when necessary.
- Providing high-quality after-sales service that listens to your needs.

Pour plus d'informations sur le label / For more information on the label : <https://longtimelabel.com>

MAISON DÉGLON

du couteau à l'assiette,
une transmission familiale

Nadia Déglon, Photographies de Valérie Lhomme, Editions Ediclic

Du couteau à l'assiette :
c'est une histoire de partage, de transmission,
de patrimoine et d'amour de la cuisine
par Nadia Déglon, entourée de l'amour
indéfectible de ses proches

*From knife to plate: it's a story of sharing, passing down
heritage, and a love for cooking by Nadia Déglon,
surrounded by the unwavering love of her family.*



Ref. LRF0001 : Livre en version française / Book in french version
Ref. LREN0001 : Livre en version anglaise / Book in english version


Au cœur de l'Auvergne, à Thiers, Nadia Déglon perpétue une histoire familiale autour de la coutellerie et de l'art de vivre. Épouse de Thierry Déglon, elle partage, à travers cet ouvrage, des décennies de savoir-faire culinaire et de moments de convivialité. Ses recettes, généreuses et accessibles, s'appuient sur des ingrédients locaux et de saison, magnifiés par des techniques simples et des outils de qualité. Avec la participation de deux de ses enfants, Anne-Rose et Ugo, Nadia dévoile ses secrets culinaires, mêlant tradition et modernité. À travers les saisons, chaque page révèle la richesse de la cuisine de Nadia, sublimée par les photographies de Valérie Lhomme, et témoigne de l'héritage culinaire de cette famille, profondément enracinée à Thiers.


In the heart of Auvergne, in Thiers, Nadia Déglon carries on a family legacy built around cutlery and the art of living. As the wife of Thierry Déglon, she shares, through this book, decades of culinary expertise and moments of conviviality. Her recipes, both generous and accessible, are based on local, seasonal ingredients, enhanced by simple techniques and quality tools. With contributions from two of her children, Anne-Rose and Ugo, Nadia unveils her culinary secrets, blending tradition with modernity. Throughout the seasons, each page reveals the richness of Nadia's cooking, beautifully captured by Valérie Lhomme's photography, and showcases the culinary heritage of this family deeply rooted in Thiers.

SABATIER DEG® OLIVIER

Gamme emblématique de la coutellerie
thiernoise, Déglon revisite sa série 100% forgée
et fabriquée en France Sabatier Deg®

*An emblematic range of Thiernoise cutlery,
Déglon reinvents its 100% forged and made-in-
France series Sabatier Deg®*

SABATIER  marque déposée par Déglon dans les années 1960, se pare d'un nouveau logo et d'un manche raffiné en bois d'olivier, matériau noble conférant une élégance intemporelle à chaque pièce. La collection se distingue par un équilibre parfait entre une ligne traditionnelle et une robustesse inégalée, héritée d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

SABATIER  a trademark registered by Déglon in the 1960s, is adorned with a new logo and a refined handle made of olive wood, a noble material that imparts timeless elegance to each piece. The collection stands out for its perfect balance between a traditional line and unmatched robustness, inherited from a craftsmanship passed down through generations.



OFFICE 10 CM
Paring knife 4"
Réf. 6010110-C



**STEAK /
DÉOSSER 13 CM**
Steak / boning knife 5"
Réf. 6110113-C



CUISINE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 6010115-C



**FILET DE SOLE
CANADIEN 15 CM**
Canadian filleting knife 6"
Réf. 6081015-C



SANTOKU 18 CM
Scalloped santoku 7"
Réf. 6010118-C



ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 6010120-C



**DÉCOUPER
YATAGAN 22 CM**
Carving knife 9"
Réf. 6120122-C



PAIN 20 CM
Bread knife 8"
Réf. 6110120-C



• Lames 100% forgées, en acier inoxydable X50CrMov15

• Mitre ronde forgée, pour une plus grande maniabilité

• Manche élégant en olivier, assemblage par 3 rivets

• Garantie à vie

• 100% forged blades, in stainless steel X50CrMov15

• A forged and round bolster, for greater manoeuvrability

• A refined olive wood handle, assembled by 3 rivets

• Lifetime warranty



SABATIER 
**L'ÉLÉGANCE
& LA DOUCEUR
DE L'OLIVIER**

ÉVOLUTION Y

Un design modernisé, des lignes magnifiées
qui affirment leur caractère contemporain

*A modernized design with enhanced lines that
affirm their contemporary character*

Une lame pleine soie ultra-résistante,
un manche ergonomique aux courbes
harmonieuses, en palissandre.

Chaque couteau devient une extension
naturelle de votre main, vous permettant
d'exécuter toutes vos découpes avec une
précision irréprochable.

Fabriquée en France.

Des couteaux légers et ergonomiques pour
un confort d'utilisation optimal.

*An ultra-durable full-tang blade, an ergonomic
handle with harmonious curves made of
rosewood.*

*Each knife becomes a natural extension of
your hand, allowing you to execute all your
cuts with impeccable precision.*

Made in France.

*Lightweight and ergonomic knives for optimal
comfort of use.*



OFFICE 10 CM
Paring knife 4"
Réf. 5970510-C

CUISINE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 5970515-C

ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 5970520-C

ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 5970525-C

FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 5970517-C

DÉCOUPER 19 CM
Carving knife 7,5"
Réf. 5970519-C

PAIN 19 CM
Bread knife 7,5"
Réf. 5971519-C

• **Des lames pleines soies, ultra résistantes, en acier inoxydable X46Cr13**

• **Manche en palissandre, pour un toucher doux et chaleureux**

• **Un talon dégagé pour offrir une ligne épurée et faciliter le ré-affilage complet de la lame**

• **Garantie à vie**

- Full-tang blades made of ultra-durable X46Cr13 stainless steel
- Rosewood handle for a soft and warm touch
- A tapered heel for a streamlined appearance and easy complete sharpening of the blade
- Lifetime warranty



ÉVOLUTION Y
**LE PALISSANDRE
POUR UN MANCHE
CHALEUREUX**



HIGH WOODS

L'alliance inédite de deux bois nobles et de l'acier.

The innovative combination of two noble woods.

- Lames développées en acier inoxydable martensitique 5Cr15Mov, 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.

Blades made of 5Cr15Mov 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 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.



OFFICE 9 CM
Paring knife 3,5"
Réf. 5985009-C

CUISINE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 5985015-C

FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 5985017-C

MINI SANTOKU 12,5 CM
Small santoku knife 4,9"
Réf. 5985013-C

SANTOKU 18 CM
Santoku knife 7"
Réf. 5985018-C

CHEF 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 5985020-C

CHEF 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 5985025-C

DÉCOUPER 19 CM
Carving knife 7,5"
Réf. 5985022-C

PAIN 20 CM
Bread knife 8"
Réf. 5985120-C

- Lames, en acier inoxydable 5Cr15Mov
- Mitre en acier inoxydable 430
- Manche confectionné avec 2 bois nobles : chêne blanc et noyer
- Garantie à vie

- S/S blades made of 5Cr15Mov
- S/S bolster made of 430
- Handle made of 2 noble woods : white oak and walnut
- Lifetime warranty



— HIGHWOODS —

**UNE LIGNE
ÉTONNANTE AUTOUR
DU CHÊNE BLANC
ET DU NOYER**

TAÏGA

Un hommage à l'excellence artisanale

A Tribute to Craftsmanship Excellence

La gamme Taïga est un savant mélange de savoir-faire historique et de poésie visuelle, rendant hommage à l'héritage de Déglon.

Fabriqués dans notre atelier en France, ces couteaux évoquent l'imaginaire du « Grand Nord sauvage ». Leur manche boisé, au design harmonieux, reflète la nature brute et majestueuse. Spécialité de la maison, le crantage demi-lune des couteaux à pain, inventé par Jean Déglon dans les années 30, continue de faire la renommée de la marque grâce à son tranchant incomparable.

The Taïga range is a masterful blend of historical know-how and visual poetry, paying homage to Déglon's heritage. Crafted in our workshop in France, these knives evoke the imagery of the «Wild Great North». Their wooden handle, with a harmonious design, reflects the raw and majestic nature. A specialty of the house, the half-moon serration of the bread knives, invented by Jean Déglon in the 1930s, continues to enhance the brand's reputation with its unmatched sharpness.



**COFFRET 2 PIÈCES
COUTEAU À PAIN -
COUTEAU À STEAK**
*2 pieces giftbox
bread knife - steak knife*
Réf. 8680017-V



**COUTEAU À PAIN
19 CM**
Bread knife 7,5"
Réf. 3656119-C



**COUTEAU À PETIT
PAIN & BAGUETTE**
Bread knife 6"
Réf. 3656115-C



**STEAK 12 CM
LAME LISSE**
Steak knife smooth blade
Réf. 1356112-V



- Lames en acier inoxydable X46Cr13
- Manche élégant en olivier, assemblage par 2 rivets
- Garantie à vie

- X46Cr13 stainless steel blades
- A refined olive wood handle assembled by 2 rivets
- Lifetime warranty

COFFRETS CADEAUX 3 PIÈCES

Découvrez le coffret-cadeau par excellence,
conçu pour les véritables passionnés de cuisine.

The 3-pieces gift sets. Discover the ultimate gift set, designed for true culinary enthusiasts.

Composés de 3 couteaux aux fonctions et usages complémentaires, ces ensembles sont parfaits pour exécuter toutes vos préparations culinaires avec maîtrise et élégance.

Proposé dans une variété de compositions et de gammes, ce coffret s'avère être un choix raffiné pour toute occasion.

Offrez ou offrez-vous ce cadeau d'exception, alliant à la fois fonctionnalité et esthétique.

- Coffret magnétique, de couleur blanche, avec fenêtre PVC transparente et marquage à chaud
- Des compositions sur mesure peuvent être réalisées sur demande.

Composed of knives with complementary functions and uses, this ensemble is ideal for executing all your culinary preparations with mastery and elegance.

Available in a variety of compositions and ranges, this set proves to be a refined choice for any occasion.

Gift this exceptional present or treat yourself to a combination of functionality and aesthetics.

- White magnetic box with a transparent PVC window and hot stamping.
- Custom compositions can be made upon request.

COFFRET 3 PIÈCES IDÉALE SABATIER DÉG® ABS

Contenu : office / mini santoku /
chef 20 cm

3 pieces GIFTBOX Ideal

Sabatier Deg® ABS

*Content: paring knife/ mini santoku /
chef knife 8"*

Réf. 8680010-V



COFFRET 3 PIÈCES ORYX

Contenu: office / cuisine 15 cm /
santoku 18 cm

3 pieces GIFTBOX Oryx

*Content: paring knife / kitchen knife/
santoku knife*

Réf. 8680015-V



COFFRET 3 PIÈCES HIGHWOODS

Contenu: office / mini santoku /
chef 20 cm

3 pieces GIFTBOX - Highwoods

*Content: paring knife/ mini santoku /
chef knife 8"*

Réf. 8680009-V



COFFRET 3 PIÈCES IDÉALE SABATIER DÉG OLIVIER

Contenu: office / cuisine 15 cm /
chef 20 cm

3 pieces GIFTBOX Ideal

Sabatier Deg® – olive wood

*Content: paring knife / kitchen knife/
chef knife 8"*

Réf. 8680013-V



COFFRET 3 PIÈCES HIGHWOODS

Contenu: office / mini santoku /
santoku 18 cm

3 pieces GIFTBOX - Highwoods

*Content: paring knife / mini santoku /
santoku knife*

Réf. 8680014-V



COFFRET 3 PIÈCES IDÉALE SABATIER DÉG OLIVIER

Contenu: office / cuisine 15 cm /
santoku 18 cm

3 pieces GIFTBOX Ideal

Sabatier Deg® – olive wood

*Content: paring knife / kitchen knife/
santoku knife*

Réf. 8680012-V



LA PERSONNALISATION

Vous souhaitez proposer une série originale et « personnalisée » pour vos couteaux et outils culinaires ?

Nous vous invitons à rejoindre notre aventure de l'ultra-personnalisation, à travers 3 services :

Our customization services. Would you like to offer an original and « personalized » series for your knives and culinary tools ? We invite you to join our ultra-customization adventure, through 3 services :



1 La personnalisation «Laser»

1 - « Laser » customization of blades

Proposez à vos clients professionnels de personnaliser nos lames en y insérant leur logo, un texte ou un décor de leur choix, et ainsi de véhiculer leur image de marque et gagner en visibilité.

Offer your professional customers the opportunity to personalize our blades by inserting their logo, a text or a design of their choice, so they can promote their brand image and increase their visibility.

PRESTATION DE MARQUAGE LASER	FORFAIT FIXE* (préparation du fichier)	de 20 à 50 pièces*	de 50 à 200 pièces*	> 200 pièces*
logo (6 cm ² maximum)	55 €	2,20 €	1,10 €	0,66 €
lame office/steak (15 cm ² maximum)		4,40 €	3,30 €	2,20 €
lame cuisine / pain (60 cm ² maximum)		11,00 €	8,80 €	6,60 €

* Prix net HT

LASER MARKING SERVICE	FIXED FEE* (preparation of the file)	from 20 to 50 pieces*	from 50 to 200 pieces*	> 200 pieces*
logo (6 cm ² maximum)	55 €	2,20 €	1,10 €	0,66 €
paring or steak knife blade (15 cm ² maximum)		4,40 €	3,30 €	2,20 €
chefs or bread knife blade (60 cm ² maximum)		11,00 €	8,80 €	6,60 €

* Net prices before tax - VAT excluded



2 L'affiliation à notre configurateur de couteau my.D Lab

2 - Affiliation of your own-shops to our knife configurator : my.D Lab



Proposez à vos clients de créer leurs couteaux sur-mesure, en mettant en place, à partir de votre propre site de ventes, un accès direct à notre configurateur en ligne my.D Lab. Si vous souhaitez déployer l'affiliation, contactez-nous : ecommerce@degлон.fr

Offer your customers the chance to design their own custom knives by setting up direct access to our « my.D Lab » online configurator from your own website. If you would like to deploy the affiliation, please contact us : ecommerce@degлон.fr



3 Concevez votre assortiment «unique» de couteaux

3 - Design a unique range of knives for your customers

Développez votre propre gamme avec nos outils de co-création : composez et proposez **une gamme « unique » pour votre clientèle**. Vous pourrez définir à votre guise : les typologies de couteaux choisies, les formes de lames, formes de manche, matières, et habillages de lames. **N'hésitez pas à nous contacter pour accéder à votre atelier personnalisé.**

Develop your own range with our co-creation tools : compose and offer a « unique » range to your customers. You can define the types of knives, blade shapes, handle shapes, materials and blade coverings as you wish. Don't hesitate to contact us for access to your personalised workshop.



L'ATELIER DE CO-CRÉATION

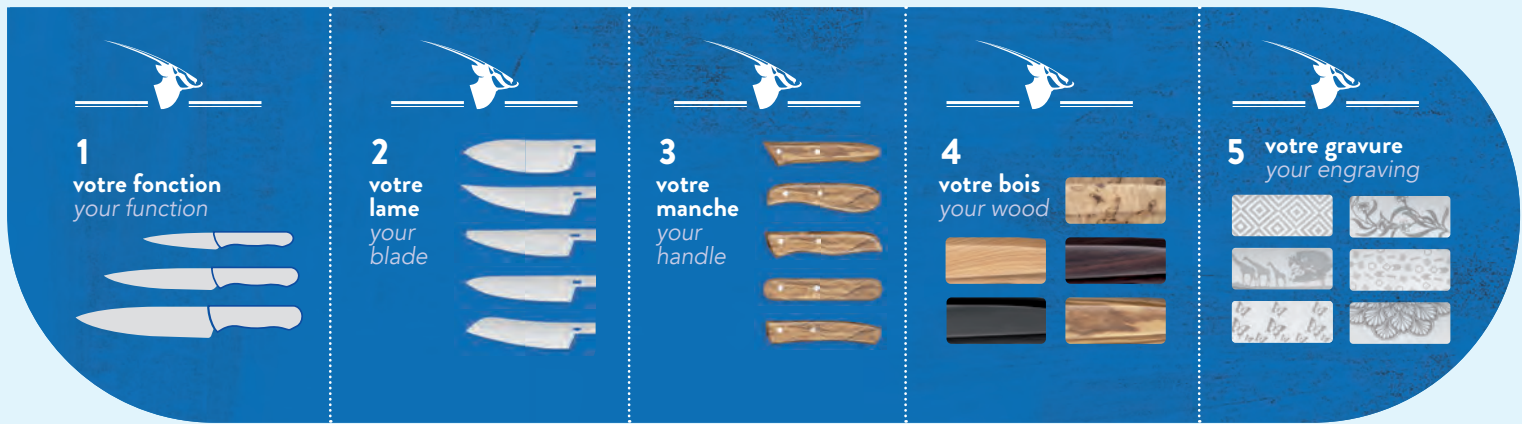
my.D Lab :

comment ça marche ?

The my.D Lab co-creation workshop : how does it work ?

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

Entering the virtual workshop « my.D Lab » means leaving with a personalized knife for a lifetime in just 5 steps. You choose :



Votre design
Notre savoir-faire
Votre couteau

Your design
 Our know-how
 Your knife



MINI-SANTOKU

Laissez-vous séduire par cet incontournable de la cuisine asiatique, en version « MINI » : plus maniable, plus agréable en main et très esthétique !

Let yourself be seduced by this Asian culinary staple, now in its « MINI » version : easier to handle, more comfortable to hold and looks great too !



MINI SANTOKU DAMAS 67
Lame de 13 cm
Damas 67 small Santoku knife 5,1"
Réf. 5807213-C



MINI SANTOKU HIGHWOODS
Lame de 12,5 cm
Highwoods small Santoku knife 4,9"
Réf. 5985013-C



MINI SANTOKU CUISINE IDÉALE SABATIER DEG®
Lame de 11 cm
Cuisine idéale Sabatier Deg® Small Santoku knife 4,3"
Réf. 6004012-C



ÉMINCEUR À BOUT ROND

le nouvel atout "sécurité"

Round ended chef knife, the new « safety asset »

Idéal pour les utilisateurs de grandes lames recherchant à combiner sécurité et efficacité. La lame facilite le mouvement de balancier. Pour émincer les légumes, hacher la viande, ciseler, tailler en julienne, tout en permettant à l'utilisateur d'être rassuré.

Ideal for users of large blades, looking to combine safety and efficiency. The blade facilitates the balancing movement. For slicing vegetables, mincing meat, chopping and cutting into julienne strips, while giving the user to be reassured.



ÉMINCEUR BOUT ROND SURCLASS
Lame de 22,5 cm
Surclass round end chefs knife 8,9"
Réf. 6370023-C



ÉMINCEUR BOUT ROND CUISINE IDÉALE SABATIER DEG®
Lame de 22,5 cm
Cuisine Idéale Sabatier Deg® Round end chefs knife 8,9"
Réf. 6004023-C



SCALLOPIN couteau à Saint-Jacques

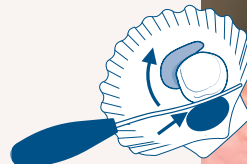
Scallopin, Saint-jacques scallop knife

Permet la récupération intégrale des noix - sans endommager l'aliment - grâce à sa lame, meulée, galbée et biseautée (des deux côtés).

- Manche ergonomique de forme « galet »
- En PP surmoulé pour garantir robustesse, hygiène et étanchéité

Allows nuts to be fully recovered - without damaging the food - thanks to its ground, curved and bevelled (on both sides) blade.

- Ergonomic pebble - shaped handle
- Made from moulded PP to ensure robustness, hygiene and watertightness



SCALLOPIN
17,5 x 2,5 x 4 cm / 59 g
Réf. 2328809-C



FISH◇CLASS

Pinces à désarêter Précision, confort et souplesse

*FISH◇CLASS, fish bone tweezers
Accuracy, comfort and flexibility*

Pour saisir et retirer les arêtes de toute taille, tout en préservant la chair du poisson.

- 2 modèles disponibles : extrémités droites ou obliques
- Extrémités biseautées pour plus de précision
- Moins de fatigue : technologie « rebund »
- Intégration de patins surmoulés sur chaque tige pour accroître le confort.

For seizing and removing bones of any size, while preserving the flesh of the fish.

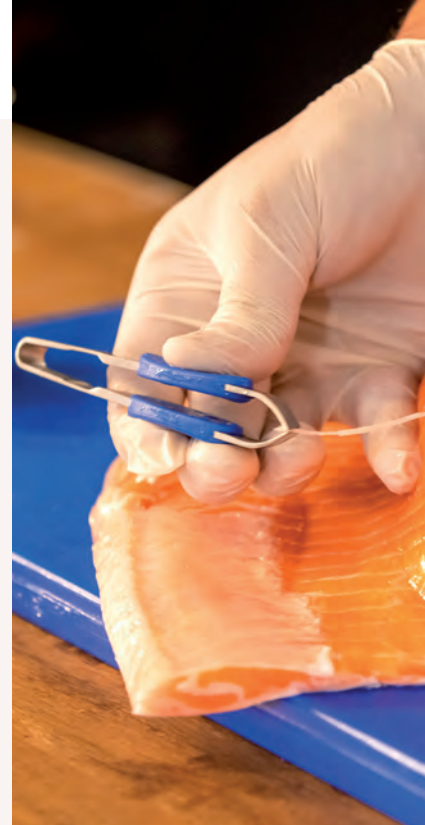
- 2 models available: straight or oblique ends
- Bevelled ends for greater precision
- Less fatigue: « rebund » technology
- Moulded pads on each rod for greater comfort.



**PINCE À DÉSARÊTER
OBLIQUE**
*Oblique fishbone
tweezers*
Réf. 6709703-C



**PINCE À DÉSARÊTER
DROITE**
*Straight fishbone
tweezers*
Réf. 6709501-C



ÉPLUCHEUR VERTICAL À LAME PIVOTANTE

L'éplucheur vertical à lame pivotante est parfait pour éplucher tout fruit ou légume, notamment ceux à peau très fine (tomates, poivrons, kiwis...)

Vertical peeler with swivel blade

The vertical peeler with a swivel blade is perfect for peeling any fruit or vegetable, especially those with very thin skins (tomatoes, peppers, kiwis, etc.).

Il est équipé d'une double-lame ultra-tranchante, micro-crantée, pour des résultats précis et une utilisation « ambidextre ».

- Lames ultra tranchantes crantées, en acier inoxydable, mobiles
- Équipé d'un œillet en inox pour enlever les yeux des fruits et légumes
- Manche ergonomique en ABS muni d'un trou de suspension pour un rangement facilité
- Couvercle de protection de lame fourni
- Lame de 5 cm

It features an ultra-sharp double blade, micro-serrated, for precise results and « ambidextrous » use.

- Ultra-sharp serrated blades made of stainless steel, movable.
- Equipped with a stainless steel eye remover for removing eyes from fruits and vegetables.
- Ergonomic ABS handle with a hanging hole for easy storage.
- Blade protection cover included.
- Blade length: 5 cm



**ÉPLUCHEUR
VERTICAL À LAME
PIVOTANTE**
*Vertical peeler with
swivel blade*
Réf. 2045008-V

STOP'GLISSE® PÂTISSERIE

Pour cuisiner et pâtisser à volonté,
dans le respect des exigences sanitaires

*For cooking and baking to your heart's content,
while complying with sanitary requirements*

NOUVEAU

La **demi-maryse**, avec sa tête fonctionnelle souple et ergonomique, permet de bien racler les fonds et bords des récipients, jusqu'aux recoins les plus difficiles (casserolles, culs de poules, pots, mixeurs...).

NEW

The half maryse spatula, with its flexible and ergonomic functional head, effectively scrapes the bottoms and edges of containers, reaching even the most difficult corners (such as pots, mixing bowls, jars, blenders, etc.)

NOUVEAU



DEMI MARYSE 25 CM
Half maryse spatula 9,8"
Réf. 3921224-V



MARYSE 25 CM
Maryse spatula 9,8"
Réf. 3921225-V



MARYSE 35 CM
Maryse spatula 13,8"
Réf. 3921235-V



MARYSE 40 CM
Maryse spatula 15,7"
Réf. 3921240-V



PINCEAU 22 CM
Brush 8,6"
Réf. 3921523-V



SPATULE RIGIDE 25 CM
Rigid spatula 9,8"
Réf. 3921625-V



SPATULE RIGIDE 30 CM
Rigid spatula 12"
Réf. 3921630-V



SPATULE RIGIDE 35 CM
Rigid spatula 13,8"
Réf. 3921635-V



- **Résistance aux hautes températures +230°C pour les spatules, +260°C pour le silicone**
- **Monoblocs : robustesse et hygiène garanties (recommandations HACCP)**
- **Munis du procédé Stop'Glisse : maintien sur le bord du bol de préparation**
- Resistance to high temperatures +230°C for spatulas, +260°C for silicone
- Monoblocks: guaranteed robustness and hygiene (HACCP recommendations)
- Equipped with the Stop'Glisse process to hold on the edge of the bowl



Les raclettes « maryses » 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...

Les spatules rigides : très polyvalentes, elles permettent de mélanger les ingrédients et de racler les bords des plats ou casseroles.

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

« Maryse » spatulas allow you to mix preparations, to scrape containers easily without generating losses, to mix a pastry cream, to dry a choux pastry...

Rigid spatulas: extremely multi-purpose, they can be used to mix ingredients and scrape the edges of dishes or sauce pans.

The flat brush can be used to coat, glaze, brown brioches and pastries, brush on... To line moulds, soak sponge cakes... Flexible brush to avoid crushing the product worked on.

- **Maryses et pinceau :** en silicone (souplesse) et âme en acier inoxydable (durabilité)

- **Spatules rigides :** en polyamide et fibre de verre

- Spatulas and brushes: in silicone (flexibility) and stainless steel core
- Rigid spatulas: in polyamide and fiberglass

STOP'GLISSE® HAUTE TEMPÉRATURE

**Gamme dédiée
à la préparation
et au service**

**STOP'GLISSE HIGH
TEMPERATURE**
*Dedicated range for
preparation and serving*

Cuillère de service : sa surface et sa profondeur permettent de servir une dose portion d'un seul geste. Les bords rectilignes du cuilleron aident à récupérer les mets fragiles sans les briser.

Serving spoon: Its surface and depth allow for serving a portion in one single motion. The straight edges of the spoon help retrieve delicate foods without breaking them.

Cuillère du Chef ou bastinguette : permettant de goûter, tester vos recettes en cours de préparation, vérifier l'assaisonnement de vos plats ou pour arroser pendant la cuisson !

Chef spoon or bastinguette: for tasting, testing your recipes during preparation, or checking the seasoning of your dishes for basting during cooking !

Spatule souple ajourée : idéale pour retourner des filets de poissons, œufs au plat, steaks ou tout autre plat délicat. Ajourée : permet de faire écouler les graisses et sauces. Finesse et souplesse : se glisse sous les aliments sans les abîmer.

Flexible slotted spatula: ideal for flipping fish fillets, fried eggs, steaks, or any other delicate dishes. Slotted: allows fats and sauces to drain. Thin and flexible: glides under food without damaging it.



**CUILLÈRE DU CHEF 20 CM
230°C**
Chef spoon - 8"
Réf. 3922820-V



**CUILLÈRE DE SERVICE
PLEINE 28 CM 230°C**
Serving spoon - 11"
Réf. 3922828-V



**SPATULE SOUPLE
AJOURÉE 230°C**
Flexible slotted spatula 11"
Réf. 3925428-V



- **Résistance aux hautes températures: +230°C**
- **En polyamide et fibre de verre**
- **Spécialement conçus pour préserver le fond des récipients anti-adhésifs (ne raye pas les contenants)**
- **Monoblocs : robustesse et hygiènes garanties (recommandations HACCP)**
- **Lavables en machine et stérilisables**
- **Munis du procédé Stop'Glisse : maintien sur le bord du plat ou de la casserole**
- Resistance to high temperatures: +230°C
- Made of polyamide and fiberglass
- Specifically designed to protect the bottom of non-stick containers (does not scratch the containers)
- Monoblocs: robustness and hygiene guaranteed (HACCP recommendations)
- Dishwasher safe and sterilizable
- Equipped with the Stop'Glisse process: stays on the edge of the dish or pot



STOP'GLISSE®
- HAUTE TEMPÉRATURE -

**ROBUSTESSE, HYGIÈNE ET
RÉSISTANCE AUX HAUTES
TEMPÉRATURES**

PINCE DE CUISINE STOP'GLISSE®

Dédiée à la préparation et au service

Dedicated for preparation and serving

La pince de cuisine Stop'Glisse est un outil indispensable pour les chefs professionnels, alliant performance et praticité : idéale pour saisir, tourner, et servir avec précision.

Résistante à des températures très élevées, elle garantit robustesse et ergonomie tout en assurant une manipulation confortable même lors d'un usage intensif.

Son système d'ouverture et de fermeture à une seule main facilite les gestes rapides en cuisine. La tête souple en silicone protège les surfaces délicates, tandis que le manche en polyamide renforcé de fibre de verre et les soies en acier inoxydable assurent durabilité et solidité.

Robustesse et hygiène garanties :

- Lames en silicone, surmoulées
- Âme et soie en acier inoxydable
- Passe au lave-vaisselle
- Manche en polyamide et fibre de verre

The Stop'Glisse kitchen tongs are an essential tool for professional chefs, combining performance and practicality. Ideal for grasping, turning, and serving with precision.

Resistant to very high temperatures, they ensure durability and ergonomics while providing comfortable handling, even during intensive use.

The one-handed opening and closing system makes quick actions in the kitchen easier. The soft silicone head protects delicate surfaces, while the polyamide handle reinforced with fiberglass and the stainless steel core ensure long-lasting durability and strength.

Robustness and hygiene guaranteed:

- Silicone blades, overmolded
- Core and tang in stainless steel
- Dishwasher safe
- Handle made of polyamide and fiberglass



• **Résistance aux hautes températures +230°C**

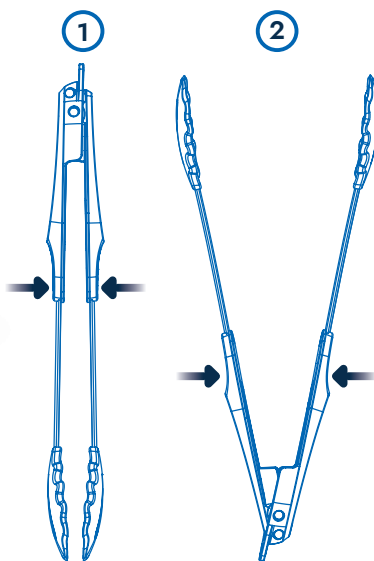
• **Équipé du procédé Stop'Glisse : maintien sur le bord du plat**

• **Équipé d'un crochet de suspension : rangement facilité**

• **Astuce d'utilisation : Système d'ouverture / fermeture avec une seule main**

- Resistance to high temperatures: +230°C
- Equipped with the Stop'Glisse process: stays on the edge of the dish
- Equipped with a hanging hook: easy storage
- Usage tip: One-handed opening/closing system

PINCE DE CUISINE
LONGUEUR 32 CM
Kitchen tong
length 32 cm
Réf. 3928032-V



PRESSER "TÊTE" EN BAS POUR OUVRIR

Press down to open

PRESSER "TÊTE" EN HAUT POUR FERMER

Press up to close



PINCE DE CUISINE
- STOP'GLISSE® -

**SYSTÈME
D'OUVERTURE/FERMETURE
D'UNE SEULE MAIN**

MALLETTES & RANGEMENT

Déglon propose une gamme innovante de mallettes et de systèmes de rangement développés pour les élèves des établissements de formation aux métiers de bouche. Ces solutions - pratiques et fonctionnelles - facilitent le transport et l'organisation des outils de cuisine, permettant aux étudiants de se concentrer sur l'apprentissage et la maîtrise de leur savoir-faire. Les systèmes de rangement proposés sont polyvalents : ils garantissent flexibilité, sécurité et une protection optimale des couteaux et ustensiles de cuisine. Que ce soit pour des cours pratiques ou des stages en entreprise, les mallettes et systèmes de rangement proposés par Déglon assurent une gestion efficace des équipements, contribuant à former des professionnels compétents et bien préparés.

Déglon offers an innovative range of cases and storage systems developed for students in culinary training institutions.

These practical and functional solutions facilitate the transport and organization of kitchen tools, allowing students to focus on learning and mastering their craft. The proposed storage systems are versatile, ensuring flexibility, safety, and optimal protection for knives and kitchen utensils.

Whether for practical classes or internships, the cases and storage systems offered by Déglon ensure effective equipment management, helping to train competent and well-prepared professionals.

PLATEAUX THERMOFORMÉS URBAN

Urban Thermoformed Tray

Plateau thermoformé modèle « Urban » pour assurer un rangement précis et facilité à l'intérieur des mallettes.

Un plateau sécurisé, optimisé et adapté aux mallettes Déglon

Chaque plateau est pourvu de 2 compartiments :

- compartiment « outils et accessoires » (125 x 425 mm)
- compartiment spécifique « couteaux » (133 x 425 mm) équipé de 5 glissières pour venir positionner des peignes amovibles en polypropylène (2 peignes fournis – réglables en fonction de la longueur des lames) pour ranger, maintenir et sécuriser les couteaux tout en protégeant leur tranchant.

Grâce au système de peignes, les couteaux sont parfaitement immobilisés dans le plateau.

Designed to ensure precise and easy organization inside the cases, this secured, optimized tray is tailored for Déglon cases.

Each tray features 2 compartments:

- « Tools and Accessories » compartments (125 x 425 mm)
- Specific « Knives » compartment (133 x 425 mm) equipped with 5 slides for positioning removable polypropylene combs (2 combs provided, adjustable according to blade length) to store, hold, and secure the knives while protecting their sharp edges.

Thanks to the comb system, the knives are perfectly immobilized in the tray.



PLATEAU URBAN
Urban tray
Réf. CV20034

PEIGNE URBAN
Urban comb
Réf. CV20062

• **Dimensions :**
extérieures (mm)
447 x 306 x 62

• **Poids : 420 g**
(avec 2 peignes)

• **Matières : PS et**
PE 2mm

• **Couleur : noir mat**

• **Adapté aux**
mallettes Déglon :
mallettes Pro
Case, format L
ou XL, mallettes
Campus format L
ou XL*

- External dimensions of the tray (mm): 447 x 306 x 62
- Weight: 420 g (with 2 combs)
- Materials: PS and PE 2mm
- Color: Matte black
- Compatible with Déglon cases: Pro Cases, size L or XL; Campus cases, size L or XL*

* Ces mallettes peuvent accueillir 1 ou 2 plateaux selon les besoins et compositions définies

* These cases can accommodate 1 or 2 trays based on defined needs and configurations

SÉRIE CAMPUS

Grandes mallettes de rangement en aluminium et ABS, avec fermetures à code intégrées

Large storage cases made from aluminum and ABS, featuring built-in combination locks

- Grande capacité : dotée d'un grand compartiment permettant d'accueillir et ranger couteaux et outils culinaires
 - Sécurité et protection : Deux serrures à combinaison numérique: code de verrouillage personnel
 - Robustesse : 8 coins en acier chromé et structure rebordée en aluminium, permettant d'augmenter la résistance aux chocs
 - Poignée antidérapante, pour une prise en main confortable
 - Pieds antidérapants pour une meilleure tenue de la mallette en position verticale
 - Personnalisation possible : devis sur demande
 - Disponible en 2 tailles « grandes capacités »
 - Disponible également en format compact : moyen modèle et plumier
- *Large storage cases made from aluminum and ABS, featuring built-in combination locks. High capacity: Equipped with a large compartment for storing knives and culinary tools.*
 - *Security and protection: Two digital combination locks for personal locking codes.*
 - *Durability: Eight chrome-plated corners and an aluminum edge-rolled structure enhance shock resistance.*
 - *Non-slip handle for a comfortable grip.*
 - *Non-slip feet for better stability when the case is in a vertical position.*
 - *Customization available: Quote upon request.*
 - *Available in 2 «large capacity» sizes.*
 - *Also available in a compact format: medium model and pencil case.*



Aménagements intérieurs possibles : plateaux Fix Class, Mini Urban, carquois Stand' Up, plateaux thermoformés Urban

Possible interior fittings: Fix Class trays, Mini Urban Case, Stand' Up quiver, Urban thermoformed trays



MALLETTE CAMPUS L
Storage case **CAMPUS L**
Réf. CV10033

MALLETTE CAMPUS XL
Storage case **CAMPUS XL**
Réf. CV10038

• **Matières :**
Aluminium et ABS

DIMENSIONS CAMPUS L

- **Extérieures (mm) :**
465 x 325 x 107
- **Intérieures :** **447 x 310 x 89 mm**
- **Poids :** **2,23 kg**

DIMENSIONS CAMPUS XL

- **Extérieures (mm) :**
470 x 355 x 150
- **Intérieures (mm) :**
452 x 337 x 132
- **Poids :** **2,58 kg**

• Materials: Aluminum and ABS

Dimensions of Campus L

• External (mm): 465 x 325 x 107

• Internal (mm): 447 x 310 x 89

• Weight: 2.23 kg

Dimensions of Campus XL

• External (mm): 470 x 355 x 150

• Internal (mm): 452 x 337 x 132

• Weight: 2.58 kg

SÉRIE PRO CASE

Grandes malles de rangement en polypropylène, ultra légère et résistante, offrant une très grande capacité de rangement

Large storage cases made from polypropylene, ultra-lightweight and durable, offering a very high storage capacity

- Couleur : noir avec poignées et fermetures noirs.
 - Corps en polypropylène très résistant.
 - Charnière en métal sur toute la longueur (permettant l'ouverture de la mallette à 180°).
 - Double poignée rabattable pour optimiser le stockage.
 - Possibilité d'apposer un cadenas (2 emplacements prévus à cet effet à proximité des poignées).
 - Disponible en 2 formats L et XL.
- Color: Black with black handles and closures.
 - Very sturdy polypropylene body.
 - Full-length metal hinge (allowing the case to open to 180°).
 - Double foldable handle for optimized storage.
 - The option to attach a padlock . (2 designated locations near the handles)
 - Available in 2 sizes: L and XL.



Aménagements intérieurs possibles : plateaux Fix Class, mini Urban, carquois Stand' Up, plateaux thermoformés Urban

Possible interior fittings: Fix Class trays, mini Urban case, Stand' Up quiver, Urban thermoformed trays



MALLETTE PRO CASE L
Storage case PRO CASE L
Réf. CV10027

MALLETTE PRO CASE XL
Storage case PRO CASE XL
Réf. CV10029



• Matière :
Polypropylène

**DIMENSIONS
PRO CASE L**

• Extérieures (mm) :
482 x 375 x 130

• Intérieures (mm) :
460 x 325 x 120

• Poids : **1,5 kg**

**DIMENSIONS
PRO CASE XL**

• Extérieures (mm) :
482 x 375 x 184

• Intérieures (mm) :
460 x 325 x 170

• Poids : **1,7 kg**

• Material: Polypropylene
Dimensions of PRO CASE L

• External (mm):
482 x 375 x 130

• Internal (mm):
460 x 325 x 120

• Weight: 1.5 kg

Dimensions of PRO CASE XL

• External (mm):
482 x 375 x 184

• Internal (mm):
460 x 325 x 170

• Weight: 1.7 kg

COFFRET MINI URBAN

Découvrez le mini Urban Case, un plumier rigide et pratique pour transporter vos couteaux et outils culinaires en toute sécurité.

Grâce au système de peignes en PP réglables (2 peignes fournis), vos couteaux sont parfaitement immobilisés, préservant ainsi leur tranchant des chocs, et garantissant une ouverture sans danger du coffret.

Ce modèle permet de contenir de 6 à 7 couteaux ainsi que quelques outils culinaires supplémentaires.

Discover the Mini Urban Case, a rigid and practical case designed to safely transport your knives and culinary tools.

Thanks to the adjustable PP comb system (2 combs included), your knives are perfectly immobilized, preserving their sharpness from impacts and ensuring safe opening of the case.

This model can hold 6 to 7 knives along with a few additional tools.



MINI URBAN
Réf. CV10040

- Fourni avec 2 peignes pour immobiliser les couteaux
- Compatible avec les malles et coffrets Déglon : Campus L / XL, Coffret Espace, mallette Pro Case XL, Trousse Urban Case

- Includes: 2 combs for knife storage
- Compatible with: Déglon cases and kits: Campus L / XL, Espace Case, Pro Case XL, Urban Case bag

• **Dimensions (mm) :**
440 x 140 x 72

• **Fermeture par clip, cadennassable pour une sécurité renforcée**

• **Couvercle amovible**

• **Répond aux exigences HACPP : passe au lave-vaisselle et stérilisable**

• **Matière : Polypropylène – gris anthracite**

• Dimensions (mm):
440 x 140 x 72

• Closure: Clip closure, lockable for enhanced security

• Removable lid

• Meets HACCP requirements:

Dishwasher safe and sterilizable

• Material: Polypropylene – anthracite gray

TROUSSE À DOUILLES

Découvrez notre trousse astucieuse, conçue pour ranger toutes vos douilles pâtisseries (environ 12 pièces) et quelques petits outils de préparation comme un zesteur, un moule à pomme ou un éplucheur. Avec ce rangement pratique, retrouvez facilement vos accessoires de pâtisserie, simplifiant ainsi vos sessions de cuisine. Optez pour une organisation efficace et élégante.

Discover our clever case designed to store all your pastry nozzles (approximately 12 pieces) and a few small preparation tools like a zester, an apple corer, or a peeler. With this practical storage solution, you can easily find your pastry accessories, simplifying your cooking sessions. Choose an efficient and stylish organization for your kitchen.



TROUSSE À DOUILLES
Icing tubes case
Réf. CV20024

• **Dimensions (mm) :**
210 x 35 x 35

• **Fermeture par zip métallique**

• **Nettoyage aisé : eau + savon**

• **Matière : 600D / PU – bleu marine**

• Dimensions (mm):
210 x 35 x 35

• Closure: Metal zip

• Easy to clean: Water + soap

• Material: 600D / PU – dark blue

CARQUOIS STAND'UP

Facilitez-vous la vie en gardant vos outils de cuisine préférés bien organisés et accessibles.

For quick storage and disposal of your favorite knives and kitchen tools

Découvrez le Carquois Stand'up, le support idéal pour ranger vos couteaux et outils de cuisine. Son design pratique et compact permet un rangement sécurisé tout en gardant vos outils à portée de main. Fabriqué en matériaux de qualité, il offre durabilité et résistance, parfait pour un usage « nomade ».

Léger et facilement transportable, il s'adresse aux chefs en déplacement et aux amateurs de cours de cuisine. Sa polyvalence est remarquable : il se transforme en bloc, vous permettant d'avoir vos outils de cuisine sous la main, que ce soit en trousse de rangement ou en support pratique sur le plan de travail.

Avec une sécurité optimale, les lames sont protégées pour éviter les accidents, tandis que son entretien simple garantit une hygiène impeccable.

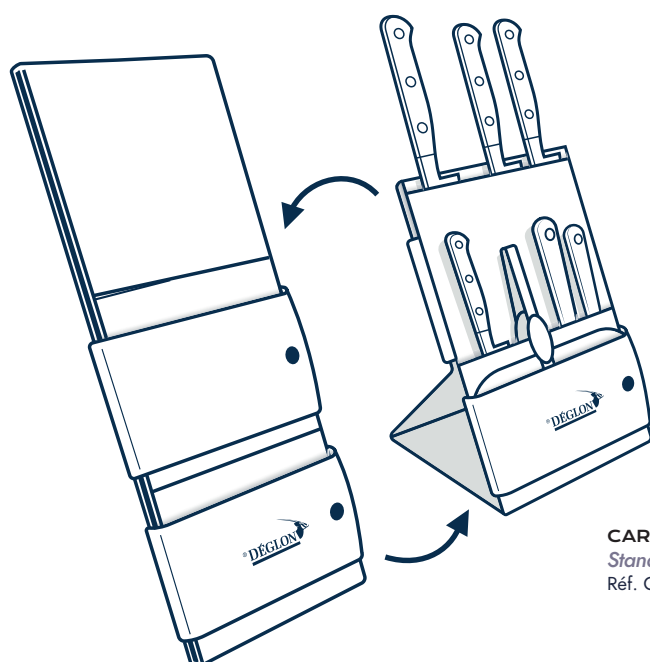
Optez pour le Carquois Stand'up et alliez style, sécurité et praticité en cuisine !

Discover the Stand'up quiver, the ideal support for storing your knives and kitchen tools. Its practical and compact design allows for secure storage while keeping your tools within easy reach. Made from high-quality materials, it offers durability and resistance, perfect for «on-the-go» use.

Lightweight and easily portable, it is designed for chefs on the move and cooking enthusiasts attending classes. Its versatility is remarkable: it transforms into a block, allowing you to have your kitchen tools at hand, whether as a storage case or a practical support on your countertop.

With optimal safety, the blades are protected to prevent accidents, while its easy maintenance ensures impeccable hygiene.

Choose the Stand'up quiver and combine style, safety, and practicality in your kitchen!



CARQUOIS STAND'UP
Stand'Up quiver
Réf. CV20023

DIMENSIONS (MM)

- **Fermé :**
440x160x20
- **Bloc :**
160x160x270

MATIÈRES

- **PVC 600D, fermetures par rabats de maintien et boutons pressions**
- **Armature rigide : plaques en PE 3mm**
- **2 poches de rangement rembourrées en tissu «anti-coupure» :**
 - **1 poche spéciale grandes lames : pouvant accueillir des lames jusqu'à 28cm**
 - **1 poche pour les plus petites lames : pouvant accueillir des lames jusqu'à 15 cm**

Dimensions (mm):

- Closed: 440 x 160 x 20 /
- Block: 160 x 160 x 270
- Weight: 420 g

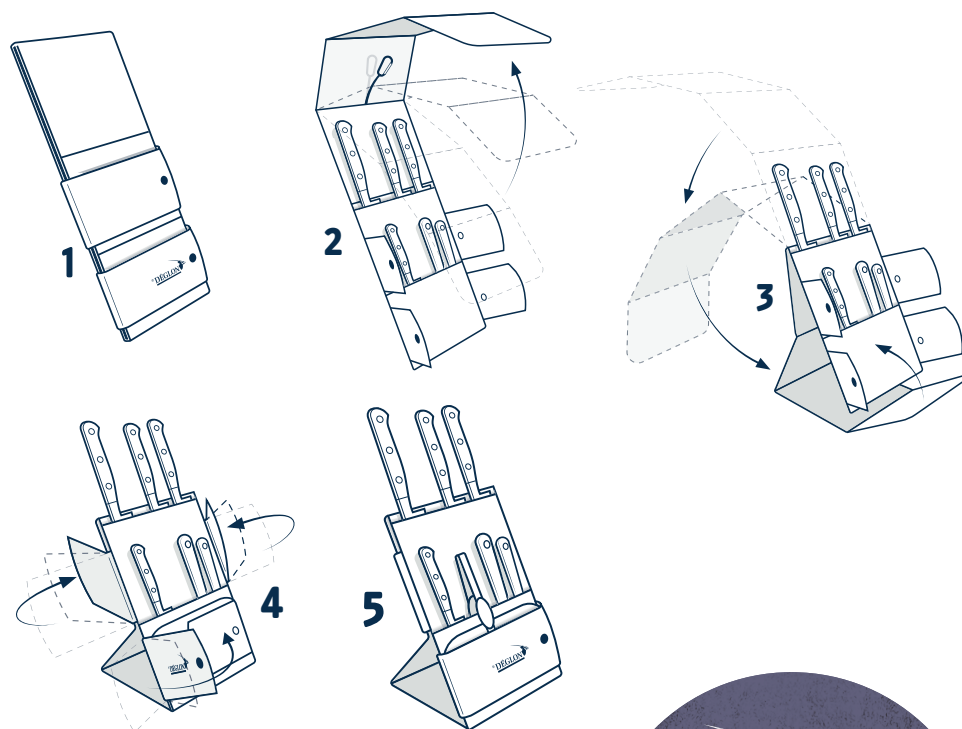
Materials:

- 600D PVC, flap and snap fasteners
- Rigid frame: 3 mm PE sheets
- 2 padded storage pockets in cut-resistant fabric:
 - 1 special pocket for large blades: accommodates blades up to 28 cm in length
 - 1 pocket for smaller blades: accommodates blades up to 15 cm

SE TRANSFORME EN BLOC !

Idéal pour le transport de ses couteaux et outils, assurant sécurité (lames et pointes protégées) et confort (facile à utiliser, très compact, se glisse dans nos malles et coffrets), il se transforme en bloc permettant d'avoir ses couteaux de prédilection à portée de main sur le plan de travail !

Quiver for storing and displaying knives and culinary tools. Ideal for transporting knives and tools, ensuring safety (protected blades and tips) and comfort (easy to use, very compact, fits into our cases and boxes), it transforms into a block so you can keep your favorite knives close at hand on the worktop!



- **Lavable en machine à 30°C**
- **Permet de contenir 7 à 8 pièces**
- **Crochet de suspension intégré**
- **Compatible avec la plupart des malles et coffrets Dégлон : Campus M / L / XL, Coffret Espace, Malles plastiques D1/D2 / compact / Pro Cases L et XL, Trousse Urban Case**

- Care: water + soap. Machine washable at 30°C.
- Holds 7 to 8 pieces
- Integrated hanging hook
- Compatible with most Dégлон Cases: Campus cases M / L / XL, plastic cases D1/D2 / compact / Espace / Pro Cases L & XL, Urban Case



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@degлон.fr

WWW.DEGLON.FR

