Catalogue Professionnel



DÉGLON

® DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

Déglon,

LA PASSION COUTELIÈRE





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, pâtissiers, fromagers…) et des écoles hôtelières, à la recherche d'accessoires culinaires et de couteaux de qualité.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Depuis la création de l'entreprise en 1921, les héritiers de Jean Déglon se succèdent à la tête et au sein de l'entreprise, afin de perpétuer le savoir-faire et la créativité familiale.
Dès 1960, René Déglon rejoint son père et développe la société en distribuant ses produits – des couteaux de table et de cuisine- en France et à l'étranger.
A partir de 1976, l'entreprise prend le tournant de l'industrialisation. Le site de production s'étend et s'installe alors dans la zone industrielle de Felet, à Thiers.
En 1980, c'est au tour de Thierry, petit-fils de Jean et fils de René, de prendre les rênes de la société. Il mène l'entreprise vers sa spécialisation dans la coutellerie professionnelle. Pour se démarquer de la concurrence, la société mise sur l'innovation et la recherche.
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.

DÉGLON, A PASSION FOR KNIFE MAKING

Native from the small village of Curtilles near Lausanne in Switzerland, Jean Déglon arrived in France at the beginning of the 20th century. He quickly discovered the universe of the cutlery in the village of Sarraix, close to Thiers, in Auvergne. In a few months, he was fascinated by this secular art and set up his own workshop in 1921 in Thiers, the French capital of cutlery.
Four generations later, the family company has grown, evolved, and become a reference brand among food trade professionals (butchers, fishmongers, pastry cooks, cheese mongers, etc.) and hotel schools, in search of kitchenware accessories and quality knives.

A family history
Since the firm was founded in 1921, Jean Déglon'heirs have followed one another to manage the company, in order to perpetuate the family know-how and creativity.
In 1960, René Déglon joined his father and they developed the company by distributing their products - kitchen and table knifes - in France and in many countries.
By 1976, the company took the turning point of industrialization. The manufacturing site extended and moved to the Felet industrial zone, in Thiers.
In 1980, it was Thierry, grandson of Jean and son of René, who took over the reins of the company. He developed the company by specializing into professional cutlery. To stand out from the competition, the company counted on innovation and research.
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 plusieurs décennies, 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, depuis près de 100 ans, de proposer des produits :**

- ***Utiles***
- ***Innovants***
- ***Garantis à vie***

Dans le but de répondre avec justesse à leurs attentes, nous leur offrons un **assortiment** de produits l**arge** et **cohérent**, disponibles sur stock, pour tous nos revendeurs spécialisés, en France et dans le monde entier.

En vue de dynamiser cette distribution, nous mettons au service de nos partenaires distributeurs une politique commerciale forte et active, **à travers une force de vente exclusive**, une présence sur les principaux salons internationaux et une communication continue auprès des médias

MOÏSE DÉGLON

DÉGLON, GOURMAND FEELING

***For several decades**, 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 creates tools that are:***

- ***Useful***
- ***Innovative***
- ***Guaranteed for life***

*In order to accurately meet their expectations, we offer them a **wide and consistent assortment** of products, which we constantly maintain in stock in order to make them available to our specialized dealers in France and around the world.*

*In order to boost this distribution, we provide our partners with a strong and active sales policy, **through an exclusive sales force**, a significant presence at several international trade fairs and continuous communication with various media.*

SOMMAIRE

TOUS EN CUISINE P.12

POISSON & VIANDE P.28

FROMAGE & DESSERTS..... P.38

RANGEMENT & SERVICE P.44

AFFÛTAGE..... P.60

PRÉPARATION, DÉCORATION, OFFICES, STEAK, CISEAUX P.66

ÉCOLES HÔTELIÈRES.....P.76

CONCEPT MEETING & CADEAUX.... P.90

DÉSIGNATIONS ET RÉFÉRENCES.... P.100



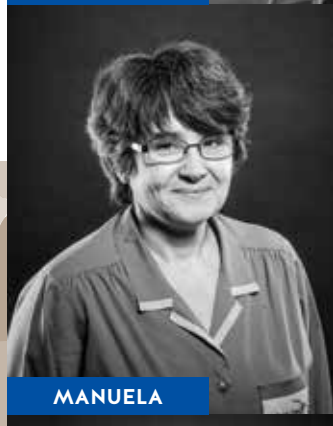
CÉLINE



SÉBASTIEN



MARIE-CLAIRE



MANUELA



ANTOINE

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





Déglon, DES OUTILS UTILES

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

Apporter aux cuisiniers, aux pâtissiers, bouchers, boulangers, poissonniers, charcutiers, fromagers... les meilleurs outils est notre raison d'être depuis presque 100 ans.
Les adapter, les faire évoluer, en créer de nouveaux… mobilise quotidiennement toute l'énergie de l'ensemble de notre personnel.

Definition: a useful product is a product which facilitates the everyday life, which is efficient, beneficial, practical, profitable, and functional.Bringing to cooks, pastry chefs, butchers, bakers, fishmongers,, cheese makers ... the best tools has been our raison d'être for almost 100 years. Adapting them, making them evolve, creating new ones ... daily mobilizes the energy of all our personnel.

ÉCOUTER, OBSERVER, CRÉER,

Une démarche originale, un partenariat familial.

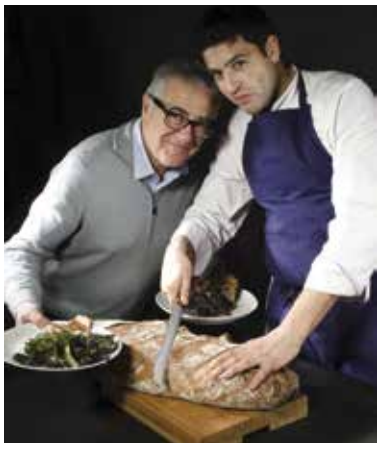
Véritable laboratoire permanent, ce partenariat permet d'analyser et de comprendre les besoins et attentes des utilisateurs professionnels. Pour cela, la coutellerie Déglon peut compter notamment sur un partenaire de première qualité, sensibilisé depuis son tout jeune âge à la coutellerie : Ugo Déglon, restaurateur à Vichy, fils de Thierry Déglon.
Ses conseils, ses critiques sans concession, l'observation de leurs gestes sont autant d'atouts permettant de faire germer de nouvelles idées de développement et de faire évoluer nos assortiments.

LISTEN, OBSERVE, CREATE

An original approach, a family partnership. Like a permanent laboratory, we analyze and understand the user's needs and expectations of users.

In order to do this, the Déglon cutlery can count on one first quality partner, who has known cutlery since his very young age: Ugo Déglon, restaurant owner in Vichy , Thierry Déglon's son.

His advice, his criticisms, the observation of his know-how are all assets which can provide for new ideas and develop our collections.



RESTAURANT EMPIRE CAFÉ

Ugo Déglon

3 rue Source de l'Hôpital
03200 Vichy

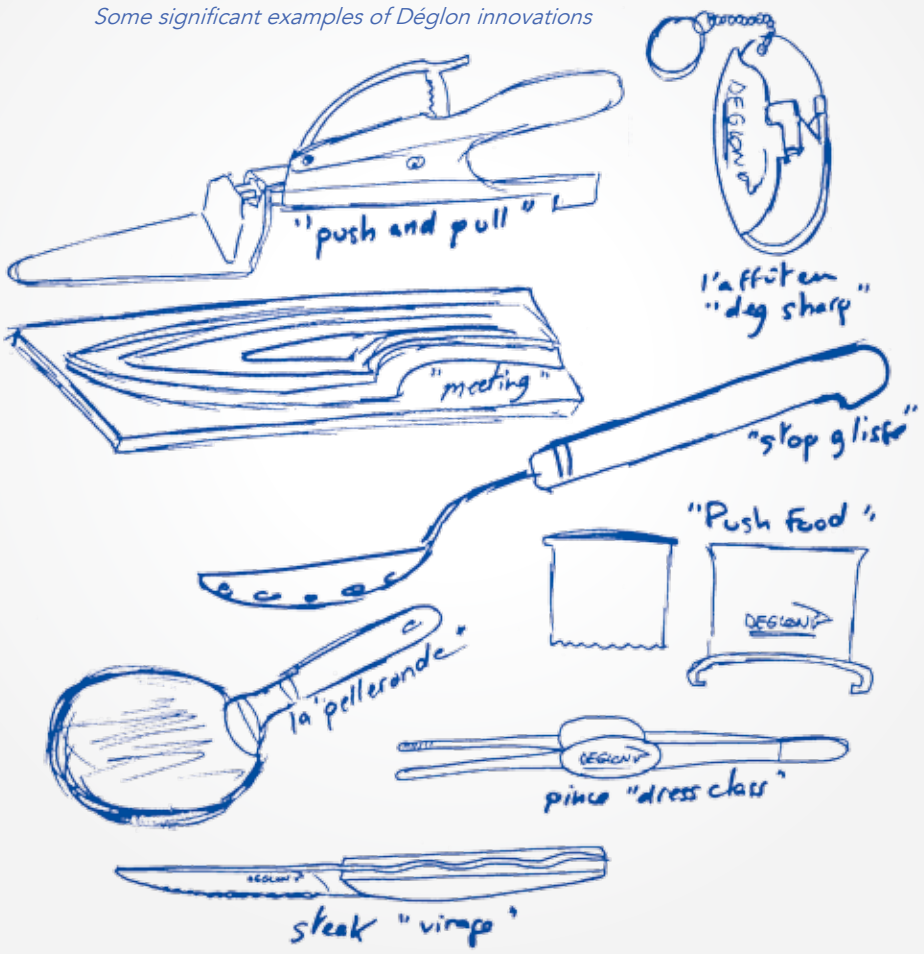
T : 04 70 59 88 73



Déglon, DES OUTILS INNOVANTS

Quelques exemples significatifs d'innovations Déglon

Some significant examples of Déglon innovations



UNE ÉCOUTE ACTIVE, SOURCE DE PISTES INNOVANTES

Grâce aux suggestions de nos clients, aux observations d'utilisateurs professionnels et aux savoir-faire techniques de nos équipes, nous avons déposé au cours des dernières années plus de 60 brevets, marques et modèles auprès de l'INPI.

Par cette démarche, la coutellerie Déglon a significativement marqué le paysage des couteaux et accessoires de cuisine et de pâtisserie. C'est dans cette direction que nous souhaitons poursuivre notre engagement à satisfaire **les professionnels de la gastronomie.**

ACTIVE LISTENING, SOURCE OF INNOVATION

Thanks to our customers' suggestions, the observations from professional users and technical know-how of our teams, we have filed more than 60 patents, trademarks and models with the INPI in recent years.

Using this approach, Déglon cutlery has significantly left its mark on the landscape of knives and kitchen accessories. We wish to pursue our commitment in order to satisfy the gastronomy professionals.


MARIA


MOÏSE


AUDREY


CHRISTINE


DAVID


CHRISTIANE

Déglon, L'EXPÉRIENCE DE LA COUPE

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 :

According to our vision, a knife is totally accomplished and relevant only if it lasts in time.
To meet this requirement, our technical teams give priority to the following 4 bases:

1- SÉLECTIONNER LES MEILLEURS ACIERS.
Select the best steels

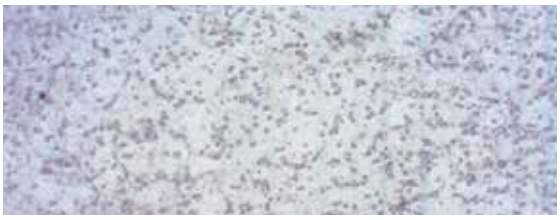
2- RÉALISER LE MEILLEUR TRAITEMENT THERMIQUE.
Achieve the best heat treatment

3- ADAPTER LE PROFIL ET L'ÉPAISSEUR DE LA LAME À CHAQUE UTILISATION.
Adapt the blade profile and thickness to each use

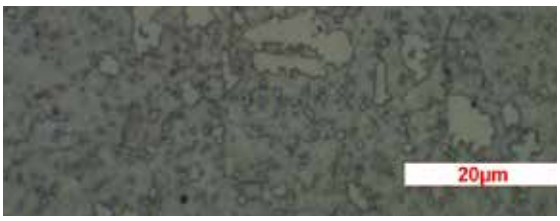
4- CHOISIR ET METTRE EN ŒUVRE LE MEILLEUR ANGLE D'AFFILAGE, lequel donnera la meilleure coupe dès sa 1ère utilisation, avec une longévité au-dessus de la moyenne de la plupart des plus grandes marques internationales.

Choose and implement the best sharpening angle, which will give the best cutting power when first used, with a longevity whiche is above the average of most major international brands

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.

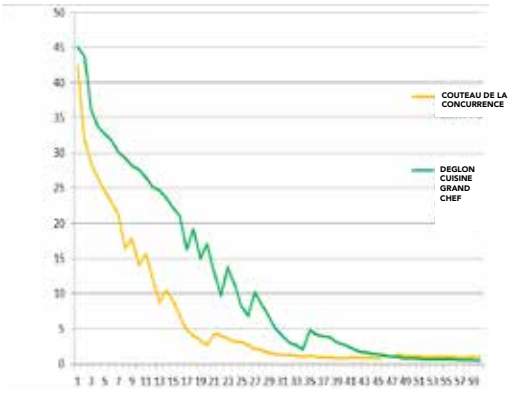


- SI CARBURES GROS = structure hétérogène (ci-dessus) : risques de corrosion et de micro-fissures.

POUR UNE DURÉE DE COUPE PERFORMANTE ET CONTRÔLÉE



TEST DE COUPE



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 .

Déglon is one of the few knife manufacturers in the world to be equipped with a standardized machine for controlling the cutting power. We use this approach to improve our performance.



Déglon, LA GARANTIE À VIE

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.

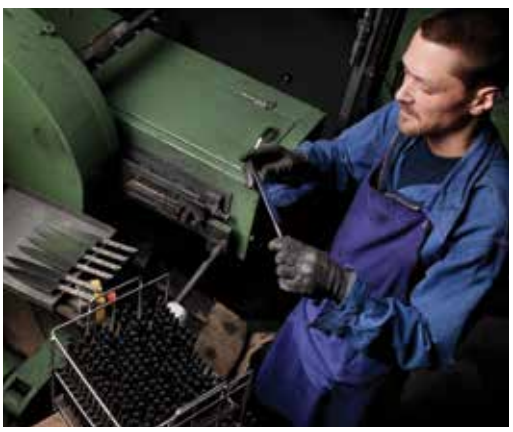
Certains produits complémentaires ont des durées de garantie spécifiques :

- les mallettes, 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







GUILLAUME



MARIANA



MARIE-FRANÇOISE



DAMIEN



CONCEPTION



Déglon,

UN SOUTIEN QUOTIDIEN

UNE OFFRE LARGE ET COHÉRENTE

- Un assortiment large pour satisfaire les attentes de chacun, en termes de fonctionnalités, d'esthétique et de prix.
- Une profondeur de gammes: des déclinaisons de gammes étoffées.
- Des solutions techniques optimisées pour répondre aux besoins de chaque utilisateur.

A CONSISTENT OFFER WHICH IS TAILORED TO THE MARKET

- *A wide assortment to satisfy the expectations of everyone, in terms of functionalities, aesthetics, price.*
- *Depth of range: extensive variety within the ranges*
- *Optimized technical solutions to meet the needs of each user.…*

DES DÉLAIS DE LIVRAISON RAPIDES ET RESPECTÉS

- Excellent taux de service: + de 98% des commandes réceptionnées sont expédiées dans leur intégralité et dans le respect des délais demandés.
- + de 750 références actives.
- + de 450 000 produits en stock

CUSTOMER SERVICE: A PROACTIVE LOGISTICS APPROACH

- *Excellent service rate: more than 98% of our orders are delivered in full within the deadline requested by the customer*
- *+ 750 references*
- *+ 450 000 units in stock*



Réf. PV10031



Déglon,

DES AIDES À LA VENTE

UN ACCOMPAGNEMENT COMMERCIAL DE PROXIMITÉ

- Une équipe commerciale dédiée au conseil, à la prescription et à la formation de vos forces de vente.
- La mise en place d'actions promotionnelles et un soutien à l'animation commerciale.
- Des services complémentaires : ré-affûtage, personnalisation, développement d'outils d'aide à la vente

SALES SUPPORT
- *Sales team dedicated to advising, prescribing and training your sales force.*
- *They can set up promotional actions and support for commercial animation.*
- *Complementary services: re-sharpening, customization, development of sales tools.*



PRÉSENTATION CLAIRE ET ATTRACTIVE

AROUND THE PRODUCT, A CLEAR AND ATTRACTIVE PRESENTATION

Une carte permettant de valoriser et de sécuriser le produit, dans des dimensions étudiées permettant d'optimiser la mise en rayon

An attractive and very safe packaging

Des informations produits lisibles et complètes: pour chaque référence, un conditionnement pédagogique comprenant désignations, gencod, code article ainsi que les informations techniques et commerciales nécessaires

All the valuable information for technical and commercial use appears on each item

Des solutions flexibles et adaptées de mise en avant

Merchandising solutions



Réf. PV10000



Réf. PV10019



FRÉDÉRIC



VIVIANE



MÉLISSA



EDUARD



MARIE-LAURE



Déglon, UNE MARQUE PRÉSENTE

UNE COMMUNICATION ACTIVE

Etre régulièrement présent dans la presse, ainsi que sur les salons nationaux et internationaux est essentiel pour soutenir et accompagner le développement de Déglon.

Being regularly present in the media and attending trade fairs is essential for us



WORKSHOP DÉGLON

Une sensibilisation unique et très appréciée sur la fabrication de nos couteaux sur les différents salons, grâce à notre atelier pédagogique de montage et d'affûtage.



Déglon dans la presse

+ de 100 insertions chaque année dans la presse grand public et professionnelle





Déglon,

UNE MARQUE RECONNUE

UN ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES PROFESSIONNELS TOUT AU LONG DE LEUR FORMATION

- Conscients que le 1er outil d'un chef revêt une véritable importance, une attention toute particulière est consacrée, depuis des années, à l'accompagnement de ces futurs professionnels : outils plus simples et plus astucieux, recherche du meilleur rapport qualité-prix, étude de solutions de rangement et de transport optimisées, etc.
- Près de 150 établissements de formation nous font confiance.
- Mise en œuvre de partenariats et d'actions pédagogiques.



Support for young professionals throughout their training courses

- *Aware that the first tool of a chef is essential, a special attention has been devoted, for many years, to a continuous support for these future professionals: simpler and cleverer tools, search for the best value, optimized storage and transport solutions proposed, etc.*
- *Nearly 150 training institutions trust us.*
- *Implementation of partnerships and educational actions.*

UNE MARQUE RECONNUE AUPRÈS DES PROFESSIONNELS



- Une présence conséquente dans l'offre des principaux distributeurs spécialisés auprès du CHR, de la boulangerie-pâtisserie et des autres métiers de bouche.
- Une fidélité bien établie de nos clients, et ce depuis plus de 50 ans.
- Une renommée internationale depuis les années 1930, avec une présence dans plus de 30 pays.

A brand recognized by professionals

- *A significant presence among the main distributors specialized in catering, bakeries and other food trade.*
- *A customer loyalty established for more than 50 years*
- *An international reputation since the 1930's, with a presence in more than 30 countries*



FABRICE



NICOLAS



MARY



CYRIL



MATHILDE



Tous en

CUISINE

DÉGLON

COUTELIER DEPUIS 1921


DEGLON
Damas 67



PREMIUM®, une ligne élégante et épurée

Des lames de haute qualité

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.*



OFFICE 9 CM
Paring knife 3.5"
Réf. 5914009-C



STEAK LAME UNIE 12 CM
Steak knife 4.5"
Réf. 5914012-C



TOMATE 13 CM
Tomato knife 5"
Réf. 5914013-C



FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 5914017-C



CUISINE-DÉSOSSER 15 CM
Utility-boning knife 6"
Réf. 5914015-C



CUISINE LARGE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 5914115-C



ÉMINCEUR 19 CM
Chefs knife 7.5"
Réf. 5914019-C



ÉMINCEUR 24 CM
Chefs knife 9.5"
Réf. 5914024-C



DÉCOUPER 21 CM
Carving knife 8.5"
Réf. 5914021-C



SANTOKU LAME ALVÉOLÉE 18 CM
Scalloped Santoku knife 7"
Réf. 5914918-C



COUPERET COUTEAU 2.5 MM 18 CM (350G)
Chopper 7" / blade : 2.5 mm
réf 5914718-C



COUPERET HACHOIR 4 MM 16 CM (530 G)
Chopper 6.5" / blade : 4 mm
Réf 5914816-C



DAMAS 67,
exception, performance et tradition

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

- Lame composée en son coeur du fameux acier VG10, 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 VG10 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.*



OFFICE 9 CM
Paring knife 3.5''
Réf. 5807209-C



TABLE & OFFICE 11 CM
Paring and Table knife 4.5''
Réf. 5807211-C

EN COFFRET 6 PIÈCES
Giftbox
Réf. 8673006-V



SANTOKU 18 CM
Santoku knife 7''
Réf. 5807218-C

EN COFFRET
Giftbox
Réf. 8693018-V



DÉCOUPER 23 CM
Carving knife 9''
Réf 5807223-C

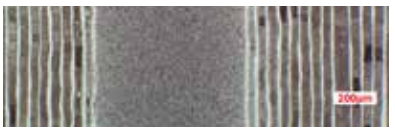


CHEF 20 CM
Chefs knife 8''
Réf 5807220-C

EN COFFRET
Giftbox
Réf. 8693020-V



CHEF 25 CM
Chefs knife 10''
Réf. 5807225-C



COUPE D'UNE PARTIE DE LAME DAMASSÉE:
en son cœur, l'acier VG10, de part et d'autre représentation des couches d'acier 420 et 431.
(Grossissement x75)









GRAND CHEF®, un savoir faire reconnu

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.*



OFFICE 10 CM
Paring knife 4"
Réf. 6008010-C



CUISINE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 6008015-C



ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 6008020-C



ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 6008025-C



CHEF 30 CM
Chefs knife 12"
Réf. 6008030-C



CHEF 35 CM
Chefs knife 14"
Réf. 6008035-C



DÉCOUPER 22 CM
Carving knife 9"
Réf. 6128022-C



FOURCHETTE DIAPASON 17 CM
Chefs Fork 7"
Réf. 6048017-C



FILET DE SOLE - FOIE GRAS 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 6388017-C



PAIN 20 CM
Bread knife 8"
Réf. 6118020-C



TRANCHELARD POINTU 30 CM
Slicing knife 12"
Réf. 6148030-C



JAMBON ALVÉOLÉ 30 CM
Scalloped ham knife 12"
Réf. 6848030-C



FUSIL BOIS, MÈCHE RONDE 30 CM
Round sharpening Steel 12"
Réf. 3408530-V



FUSIL BOIS, MÈCHE OVALE 30 CM
Oval sharpening steel 12'
Réf. 3468530-V



CUISINE IDÉALE

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.*



OFFICE 10 CM
Paring knife 4"
Réf. 6004010-C



CUISINE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 6004015-C



ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 6004020-C



ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 6004025-C



CHEF 30 CM
Chefs knife 12"
Réf. 6004030-C



CHEF 35 CM
Chefs knife 14"
Réf. 6004035-C



SANTOKU ALVÉOLÉ 18 CM
Scalloped Santoku 7"
Réf. 6004018-C



STEAK OU DÉSOSSER 13 CM
Steak or boning knife 5"
Réf. 6104013-C



FILET DE SOLE 15 CM
Filleting knife 6"
Réf. 6084015-C



FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 6084017-C



DÉCOUPER YATAGAN 22 CM
Carving knife 9"
Réf. 6124022-C



FOURCHETTE DIAPASON 17 CM
Chefs Fork 7"
Réf. 6044117-C



PAIN 20 CM
Bread knife 8"
Réf. 6114020-C



TRANCHELARD POINTU 20 CM
Slicing knife 8"
Réf. 6144020-C



TRANCHELARD POINTU 25 CM
Slicing knife 10"
Réf. 6144025-C



TRANCHELARD POINTU 30 CM
Slicing knife 12"
Réf. 6144030-C



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.*



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



SANTOKU HIGH WOODS
Santoku knife
Réf. 5985018-C



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



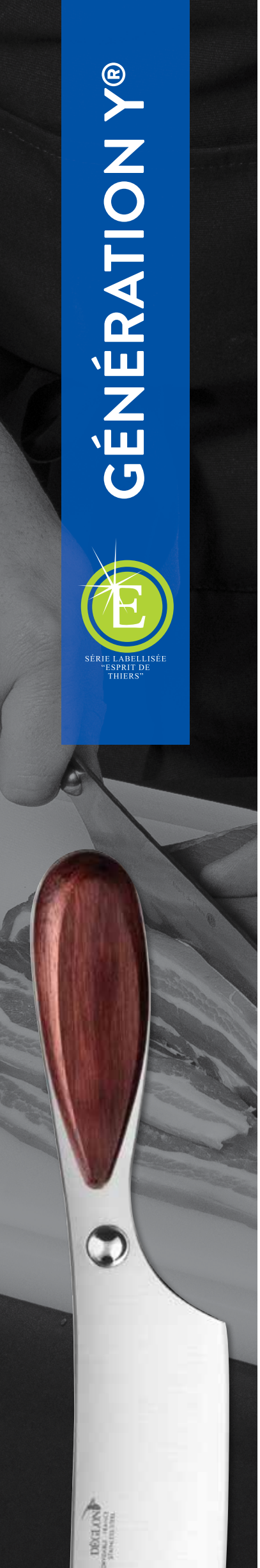
CHEF 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 5985025-C



DÉCOUPER HIGH WOODS
Carving knife
Réf. 5985022-C



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



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.*



OFFICE 10 CM
Paring knife 4"
Réf. 5970010-C

CUISINE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 5970015-C

FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 5970017-C

ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 5970020-C

ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 5970025-C

DÉCOUPER 19 CM
Carving knife 8"
Réf. 5970019-C

PAIN 19 CM
Bread knife 8"
Réf. 5971019-C

COUPERET COUTEAU 2.5 MM 18 CM (330G)
Chopper 7" / blade : 2.5 mm
réf 5970718-C

COUPERET HACHOIR 4 MM 16 CM (470 G)
Chopper 6.5" / blade : 4 mm
Réf 5970816-C





CUISINE MASSIVE

TRADITION

Série historique de la coutellerie DEGLON, 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.
Dix couteaux indispensables pour la cuisine de tous les jours.

DEGLON has revisited and modernized its traditional series of massive knives, while preserving its professional look. The knife' sturdiness has been improved thanks to its massive bolster and a solid polypropylene handle.
Ten essential knives in the everyday kitchen.

CUISINE MASSIVE,
les traditionnels couteaux à mitre massive

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

THE CULINARY TRADITION BY EXCELLENCE
- *Stainless steel blade.*
- *A massive bolster.*
- *A polypro handle.*



OFFICE 7 CM
Paring knife 3"
Réf. 6304007-V - Réf. 6304007-C



OFFICE 9 CM
Paring knife 3.5"
Réf. 6304009-V - Réf. 6304009-C



OFFICE 11 CM
Paring knife 4.5"
Réf. 6304011-V - Réf. 6304011-C



STEAK 11 CM
Steak knife 4"
Réf. 6304111-C



TOMATE, AGRUMES 12 CM
Tomatoe knife 5"
Réf. 6304112-C



FROMAGE 13 CM
Cheese knife 5"
Réf. 6304013-C



FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 6"
Réf 6304017-C



ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 6304020-C



ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 6304025-C



TROUSSE 7 PETITS COUTEAUX CUISINE MASSIVE
(composée de : office 7 cm, office 9 cm, office 11 cm, fromage 13 cm, tomate 12 cm, steak 11 cm, éplucheur PP)

Cuisine Massive Soft Case, composed by 7 knives : black peeler, paring knife 3", paring knife 3.5", paring knife 4.5", cheese knife 5", tomatoe knife 5", steak knife 4"

Réf. 8704007-V



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.*



OFFICE 9 CM
Paring knife 3.5"
Réf. 6099009-C



STEAK CRANTÉ 11 CM
Serrated Steak knife 4.5"
Réf. 6099211-C



STEAK UNI 11 CM
Steak knife 4.5"
Réf. 6099011-C



FILET DE SOLE - FOIE GRAS 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 6099317-C



CUISINE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 6099015-C



SANTOKU 18 CM
Santoku knife 8"
Réf. 6099518 -C



PAIN 20 CM
Bread Knife 8"
Réf. 6099720 -C



DÉCOUPER 22 CM
Carving knife 9"
Réf. 6099122-C



ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 6099020-C



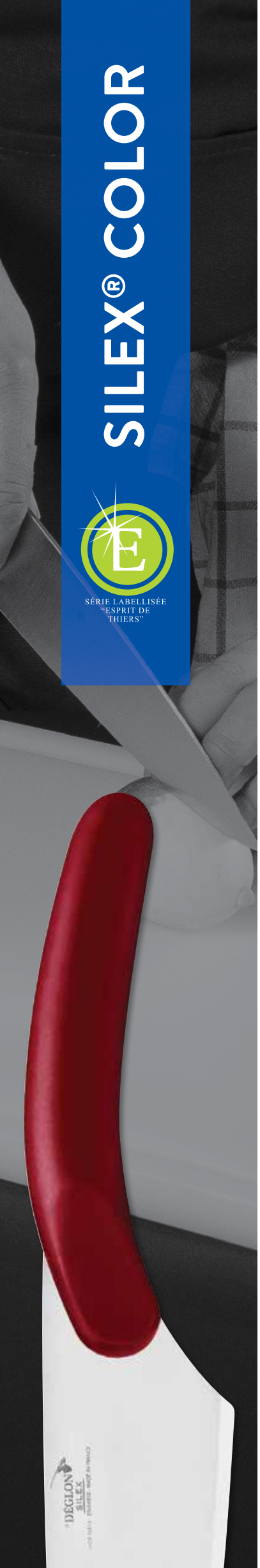
ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 6099025-C



FOURCHETTE DIAPASON 17 CM
Chefs Fork 7"
Réf. 6099521-C







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.*



OFFICE 9 CM
Paring knife 3.5"
Réf. 5954509-C



STEAK 12 CM
Steak knife 4.5"
Réf. 5954512-C



FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 5954517-C



CUISINE-DÉSOSSER 15 CM
Boning knife 6"
Réf. 5954515-C



SANTOKU LAME ALVÉOLÉE 18 CM
Scalloped Santoku knife 7"
Réf. 5954518-C



DÉCOUPER 21 CM
Carving knife 8.5"
Réf. 5954521-C



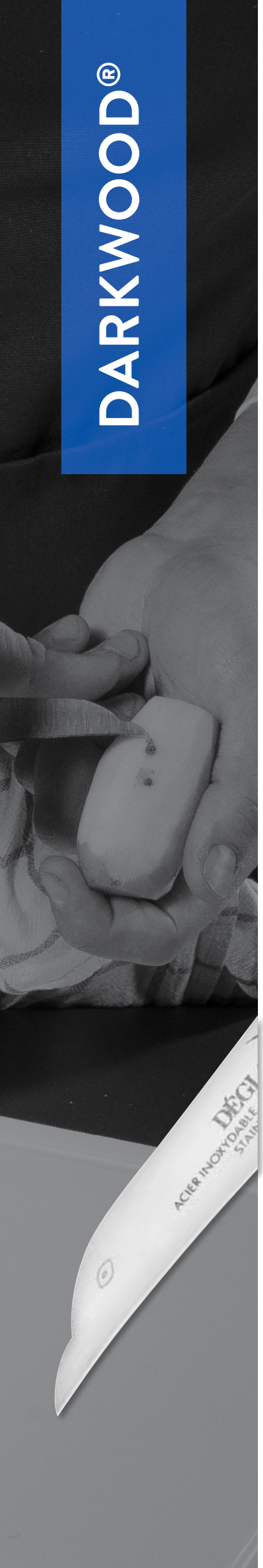
ÉMINCEUR 19 CM
Chefs knife 7.5"
Réf. 5954519-C



ÉMINCEUR 24 CM
Chefs knife 9.5"
Réf. 5954524-C







DARKWOOD,
un charme rustique et chaleureux

Conçue pour une utilisation domestique, cette gamme offre une grande qualité de coupe alliée 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.*



OFFICE BEC D'OISEAU 7 CM
Curved Paring knife
Réf 3298007-C



OFFICE 10 CM
Paring knife 4''
Réf. 3298010-C



TOMATE - AGRUMES 11 CM
Serrated tomatoe knife 4.5''
Réf. 3298111-C



CUISINE 14 CM
Utility knife 5.5''
Réf. 3298014-C



ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8''
Réf. 3298020-C



DÉCOUPER 17 CM
Carving knife 7''
Réf. 3298617-C



PAIN 19 CM
Bread knife 7.5''
Réf. 3298619-C



FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7''
Réf. 3298017-C



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ 22 CM
Scalloped ham knife 9''
Réf.3298922-C



COUPERET COUTEAU 2.5 MM 18 CM (320 G)
Chopper 7'' / blade : 2.5 mm
Réf. 3298718-C



COUPERET HACHOIR 4 MM 16 CM (440G)
Chopper 6.5'' / blade : 4 mm
Réf. 3298816-C





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.*





OFFICE 10 CM
Paring knife 4"
Réf. 6204010-C



STEAK 12 CM
Steak knife 5"
Réf. 6204012-C



CUISINE 15 CM
Utility knife 6"
Réf. 6204015-C



ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 6204020-C



ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 6204025-C



DÉCOUPER 22 CM
Carving knife 9"
Réf. 6224022-C



FILET DE SOLE - FOIE GRAS 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 6284017-C



FILET DE SOLE -FOIE GRAS 20 CM
Filleting knife 8"
Réf. 6284020-C



PAIN 19 CM
Bread knife 8"
Réf. 6264019-C



COUPE TOMATE PROF. 17 CM
Professional tomato knife 7"
Réf. 3014017-C



JAMBON, SAUMON 28 CM & 33 CM
Scalloped ham knife 11" & 13"
Réf. 6844028-C - Réf. 6844633 –C



JAMBON, SAUMON, ÉTROIT 35 CM – BUBINGA
Narrow ham knife bubinga 14 "
Réf. 6820035-C



TRANCHELARD POINTU 33 CM
Slicing knife 13"
Réf. 6864033-C



COUPERET 16 CM 450 G
Cleaver 450 g
Réf. 3544016-C

COUPERET 18 CM 600 G
Cleaver 600 g
Réf. 3564018-C



ABATTRE 30 CM - 670 G
Chopping knife 12" - 670 g
Réf. 6720130-C

SURCLASS



HACCP MANCHES COULEUR
Les couteaux de la gamme Surclass sont également proposés en couleurs, selon leurs usages dédiés.

HACCP – COLORED HANDLES
Surclass knives are also proposed with different colors, according to dedicated uses.

SURCLASS,
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.*



OFFICE 10 CM
Paring knife 4''
Réf. 6370010-V / Réf. 6370010-C

FILET DE SOLE 17 CM
Fileting knife 7''
Réf. 6371017-V / Réf. 6371017-C

ÉMINCEUR LAME 20 CM
Chefs knife 8''
Réf. 6370020-V / Réf. 6370020-C

ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10''
Réf. 6370025-V / Réf. 6370025-C

CHEF 30 CM
Chefs knife 12''
Réf. 6370030-C

GÉNOISE 28 CM
Pastry knife 11''
Réf. 6378028-V / Réf. 6378028-C

DÉSOSSER ÉTROIT 13 CM
Narrow boning knife 5''
Réf. 6373013-V / Réf. 6373013-C

DÉSOSSER LARGE 11 CM
Boning knife 4.5''
Réf. 6372011-V / Réf. 6372011-C

DÉSOSSER LARGE 14 CM
Boning knife 5.5''
Réf. 6372014-V / Réf. 6372014-C

ÉPLUCHEUR VERT
Green peeler
Réf. 0480355-V

OFFICE 10 CM VERT
Green paring knife 4'
Réf. 6370510-C

ÉMINCEUR 20 CM VERT
Green Chefs knife 8''
Réf. 6370520-C

ÉMINCEUR 25 CM VERT
Green chefs knife 10''
Réf. 6370525-C

ÉPLUCHEUR ROUGE
Red peeler
Réf. 0480356-V

DÉSOSSER 13 CM ROUGE
Red Narrow boning knife 5''
Réf. 6373413-C

DÉSOSSER LARGE 14 CM ROUGE
Red boning knife 5.5''
Réf. 6372414-C

TRANCHEUR 30 CM ROUGE
Red butchers knife 12''
Réf. 7604030-C

FILET DE SOLE 17 CM BLEU
Blue filleting knife 6.5''
Réf. 6071317-C

COUTEAU À POISSON 33 CM BLEU
Blue fish knife 13''
Réf. 6713933-C



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.*



OFFICE 10 CM
Paring knife 4"
Réf. 6033010-V
Réf. 6033010-C

FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 6033017-V
Réf. 6033017-C

DÉCOUPER 22 CM
Carving knife 9"
Réf. 6033022-V
Réf. 6033022-C





ESSENTIEL,
simplicité, authenticité, naturalité

Conçue pour une utilisation domestique.

- 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.*



COUTEAU À BEURRE 8 CM
Butter knife
Réf. 3242006-C



OFFICE 10 CM
Paring knife 4.5"
Réf. 3242010-C



CUISINE 14 CM
Cooks knife 5.5"
Réf. 3242014-C



EMINCEUR 20 CM
Chef knife 8"
Réf. 3242020-C



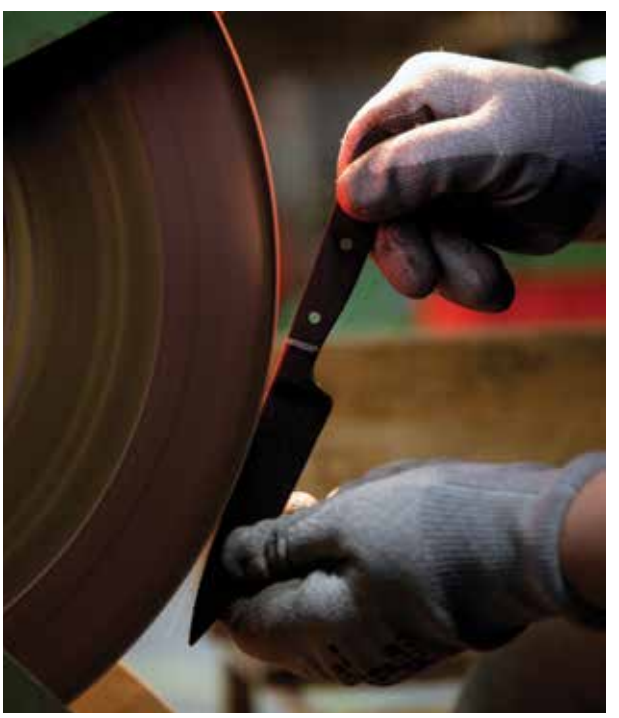
TOMATE 11 CM
Tomato knife 4.5"
Réf. 3242111-C



PAIN 19 CM
Bread knife 7"
Réf. 3242119-C



FROMAGE 2 PICS 11 CM
Cheese knife 4.5"
Réf. 3242611-C

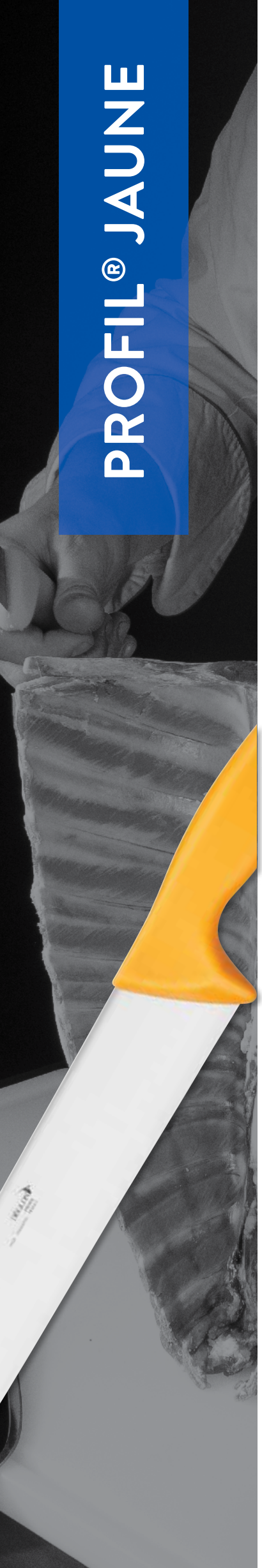




POISSON *et* VIANDE

® DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921


dick



PROFIL® JAUNE

PROFIL®, hygiène et haute résistance

PROFIL 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.*



TRANCHEUR 20 CM
Butchers knife 8''
Réf. 7304320-C



TRANCHEUR 25 CM
Butchers knife 10''
Réf. 7304325-C



TRANCHEUR 30 CM
Butchers knife 12''
Réf. 7304330-C



TRANCHEUR 35 CM
Butchers knife 14''
Réf. 7304335-C



DÉSOSSER LARGE 14 CM
Boning knife 5.6''
Réf. 7324314-C



DÉSOSSER LARGE 17 CM
Boning knife 7''
Réf. 7324317-C



CHEVALIN-DÉNERVER FLEXIBLE 20 CM
Flexible skinning knife 8''
Réf. 7384320-C



PROFIL® ROUGE





TRANCHEUR ALVÉOLÉ 22 CM
Scalloped butchers knife 9"
Réf. 7604922-C



TRANCHEUR 20 CM
Butchers knife 8'
Réf. 7604020-C



TRANCHEUR 25 CM
Butchers knife 10"
Réf. 7604025-C



TRANCHEUR 30 CM
Butchers knife 12"
Réf. 7604030-C



TRANCHEUR 35 CM
Butchers knife 14"
Réf. 7604035-C



DÉSOSSER LARGE 14 CM
Boning knife 5.6"
Réf. 7604014-C



DÉSOSSER LARGE 17 CM
Boning knife 7"
Réf. 7604017-C



CHEVALIN-DÉNERVER FLEXIBLE 20 CM
Flexible skinning knife 8"
Réf. 7684020-C

DEGSCHARF



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.*
- *Hight quality stainless steel.*
- *Presswood handle.*
- *Brass rivets.*



TRANCHEUR 20 CM
Butchers knife 8"
Réf. 7008320-C



TRANCHEUR 25 CM
Butchers knife 10'
Réf. 7008325-C



TRANCHEUR 30 CM
Butchers knife 12"
Réf. 7008330-C



DÉSOSSER LARGE 14 CM
Boning knife 5.5"
Réf. 7028314-C



DÉSOSSER LARGE 17 CM
Boning knife 7"
Réf. 7028317-C



DÉSOSSER USÉ 14 CM
Narrow boning knife 5.5"
Réf. 7048314-C



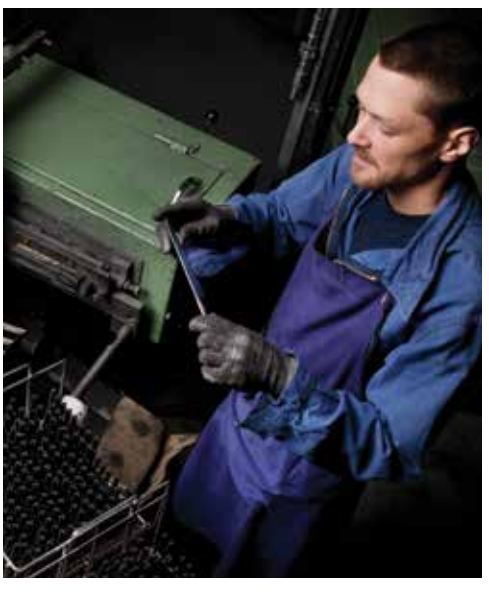
CHEVALIN -DÉNERVER FLEXIBLE 20 CM
Flexible skinning knife 8"
Réf. 7088320-C



FUSIL MÈCHE RONDE 30 CM
Round sharpening steel 12"
Réf. 3408530-V



FUSIL MÈCHE OVALE 30 CM
Oval sharpening steel 12"
Réf. 3468530-V







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.*



TRANCHEUR 17 CM
Butchers knife 7''
Réf. 7804017-C



TRANCHEUR 20 CM
Butchers knife 8''
Réf. 7804020-C



TRANCHEUR 25 CM
Butchers knife 10''
Réf. 7804025-C



TRANCHEUR 30 CM
Butchers knife 12''
Réf. 7804030-C



DÉSOSSER 11 CM
Boning knife 4.4''
Réf. 7824011-C



DÉSOSSER 14 CM
Boning knife 5.6''
Réf. 7824014-C



DÉSOSSER 17 CM
Boning knife 7''
Réf. 7824017-C



SAIGNER 20 CM
Sticking knife 8''
Réf. 7824020-C



DÉSOSSER USÉ 13 CM
Narrow boning knife 5''
Réf. 7844013-C



DÉSOSSER USÉ 15 CM
Narrow boning knife 6''
Réf. 7844015-C



CHEVALIN -DÉNERVER 20 CM
Flexible skinning knife 8''
Réf. 7884020-C



CHEVALIN -DÉNERVER 22 CM
Flexible skinning knife 8.8''
Réf. 7884022-C



JAMBON ALVÉOLÉ 28 CM & 33 CM
Scalloped ham knife 11'' & 13''
Réf. 6844028-C / Réf. 6844633-C



TRANCHELARD POINTU 33 CM
Slicing knife 13''
Réf. 6864033-C



TAILLANDERIE
LES INDISPENSABLES

FEUILLES DE BOUCHER

Feuilles de boucher, avec renfort, lame inox, manche thermoplastique, épaisseur lame 2,25 mm.

Butcher choppers
Blades made of stainless steel with reinforcement. Thermoplastic handle
Blade thickness: 2.25 mm.





COUPERET DE BOUCHER ACIER INOX 1,5 KG
Heavy cleaver
Réf. 3594115-V



FEUILLE DE BOUCHER 24 CM - 725 G
Chopper s/s 9,5"
Réf. 3581124-C

FEUILLE DE BOUCHER 26 CM - 840 G
Chopper s/s 10,3"
Réf. 3581126-C

FEUILLE DE BOUCHER 28 CM - 910 G
Chopper s/s 11"
Réf. 3581128-C



COUTEAU ABATTRE LAME 30 CM ÉPAISSEUR 5 MM, POIDS 670 G
Chopping knife 12"
Réf. 6720130-C



BATTE COTELETTE INOX 1,1 KG
Steak beater
Réf. 3563101-V



CROCHETS INOX
Meat hooks - s/s
ø 4 mm, Réf. 7903108-V
ø 5 mm, Réf. 7903112-V
ø 5 mm, Réf. 7903114-V
ø 6 mm, Réf. 7903116-V
ø 6 mm, Réf. 7903118-V
ø 9 mm, Réf. 7903120-V



ATTENDRISSEUR INOX 2 KG
Meat tenderizer
Réf. 3553120-V



Spécial légumes



COUPE POTIRON ET PASTÈQUE
Pumpkin and watermelon knife 13" - 17"
33cm - Réf. 6904033-C
42cm - Réf. 6904042-C



CHOUX-FLEUR INOX MANCHE ABS
Cauliflower knife 14''- 17''
35 cm-Réf. 6741235-C
42 cm - Réf. 6741242-V



BERCEUSE INOX 23 CM, MANCHE BOIS VERNI
Hachoir one blade S/S 23 cm varnished wooden handle
Réf. 7992025-C



BERCEUSE 2 LAMES 22 CM, MANCHE THERMOPLASTIQUE
Hachoir 2 blades S/S 22 cm thermoplastic handle
Réf. 7900022-V



BERCEUSE 3 LAMES 30 CM, MANCHE THERMOPLASTIQUE
Hachoir 3 blades S/S 30 cm thermoplastic handle
Réf. 7900030-V



SCIE DE MÉNAGE INOX 35 CM, MANCHE THERMOPLASTIQUE NOIR
Household saw 14"
Réf. 7864135-V



SCIE INOX À MONTAGE RAPIDE 45 CM - 50 CM, MANCHE THERMOPLASTIQUE NOIR
Butchers saw with tightener 18" / 20"
45 cm - Réf. 7864145-V
50 cm - Réf. 7864150-V



SCIE ACIER CARBONE MANCHE POLYPRO, LAME ACIER AU CARBONE DE 45 CM
Saw, carbon steel, wood handle
Réf. 7864245-V



LAME DE RECHANGE INOX
Spare blade 14" - 18" - 20"
35 cm - Réf. IP 78135-V
45 cm - Réf. IP 78145-V
50 cm - Réf. IP 78150-V



LAME DE RECHANGE CARBONE 45 CM
Carbon steel spare blade 18"
Réf. IP 78245-V



AIGUILLES À BRIDER INOX 20 ET 25 CM
Trussing needle
20 cm - Réf. 7953020-V
25 cm - Réf. 7953025-V



FEUILLE À PÂTÉ 17 CM
Pâte knife 7"
Réf. 6894017-C





RACLOIR DE PLOT INOX, ERGONOMIQUE, MANCHE THERMOPLASTIQUE NOIR
Ergonomic board scraper
Réf. 7982217-V

KIT MOËLLE ÉPINIÈRE

Pour un travail soigné, un kit complet composé de :
- 3 tiges en plastique de diamètres différents pour extraire proprement la moelle épinière du canal rachidien de chaque morceau (filet, collier, carré). La souplesse de la tige s'adapte à tout défaut de rectitude des morceaux de carcasse à nettoyer.
- 1 couteau racleur à lame arrondie pour gratter le canal rachidien après fente et enlever les restants de moelle.
- 1 récipient pour vous permettre le nettoyage, la désinfection et la décontamination des outils.

SPINAL CORD KIT
For specialized work, a complete kit including:
- *3 plastic rods of different diameter for taking the spinal cord cleanly out of spinal canal of each piece (fillets, neck, rack). Flexibility of rod adapts to any straightness defect of carcass pieces.*
- *1 scraper knife with rounded blade to scrape spinal canal after splitting and remove remaining marrow.*
- *1 container for cleaning, disinfecting and decontaminating tools.*



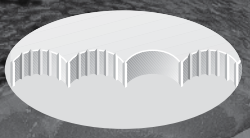


KIT 5 PIÈCES MOËLLE ÉPINIÈRE
Spinal cord kit
Réf. 3500000-V

POISSON & HUÎTRES

POISSON





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

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».

Notch
All our fish knives are available with: micro mixte blade, sharp and precise cutting edge, or with the traditional «1/2 moon» teeth.



COUTEAU POISSON INOX 33 CM
Fish knife stainless steel 33 cm
MICRO MIXTE : Réf. 6713933-C
GRANDES DENTS : Réf. 6714033-C



COUTEAU POISSON INOX 42 CM
Fish knife stainless steel 42 cm
MICRO MIXTE : Réf. 6713942-C
GRANDE S DENTS : Réf. 6714042-C



COUTEAU A FILET RIGIDE CRANTE 21 CM BLEU
Serrated fish knife 8"
Réf. 7604121-C



FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 6.5"
Réf. 6071317-C



Cette paire de ciseaux n'est pas garantie inoxydable. Laver à la main et parfaitement sécher après usage.



CISEAUX À POISSON FORGÉS NICKELÉS 24 CM , CUISINE + POISSON, CRANTÉS - 280 G
Forged fish scissors nickel serrated 9.5'
Réf. 5194324-C



CISEAUX À POISSON FORGÉS INOX 24 CM CUISINE + POISSON - 270 G
Forged fish scissors s/s 9.5"
Réf. 5183024-C



ÉCAILLEUR PROF. INOX
Professional fish descaler s/s
Réf. 6704018-V



6 CURETTES À HOMARD INOX
6 lobster scrapers s/s
Réf. 2743051-C



12 PICS BIGORNEAUX
12 winkle skewers
Réf. 9008912-C



6 FOURCHETTES À HUÎTRES
6 oysters forks
Réf . 0880514-C



PINCE À DÉSARÊTER
Fish bones tweezers
Réf. 6709011-C



COUTEAU À MATURE, CARBONE
Cordage knife
Réf. 3120214-V

GAINE
Sheath
Réf. CV20012

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.

EASY OPENING
This robust, user-friendly patented knife has been specially designed to open oysters simply and smoothly.





LANCETTE «OCÉAN»
Ocean oysters knife
Réf. 2300505-C



PRÉSENTOIR FRUITS DE MER
Garni de : 12 huîtres lancettes, 12 huîtres à garde vernis, 12 casses-noix/pattes, 12 casses-pattes/pinces à homard, 12 sachets de 6 curettes à homard, 12 sachets de 12 pics-bigorneaux

Réf. PP 10004

PRÉSENTOIR VIDE
Réf. PV 10000



KIT DE L'ÉCAILLER
Garni de : 6 fourchettes huîtres, 6 curettes à homard, 12 pics-bigorneaux, 1 casse-pattes, 1 pince à homard, 1 lancette à huîtres

FISHERMANS KIT
Including : 6 oyster forks, 6 lobster scrapers , 12 winkle skewers, 1 lobster craker, 1 nuts craker, 1 oyster knife

Réf. 8702701-V



COFFRET DÉGUSTATION HUITRES
Oyster tasting box
Réf. 8702704-V



LANCETTE SURMOULÉE
Overmolded oyster knife
Réf. 2300105-V / Réf. 2300105-C



HUÎTRE À GARDE, VERNI
Oyster knife with bolster, varnished
Réf. 2202105-V
Réf. 2202105-C



CRAPAUD , PALISSANDRE
Oyster knife, rosewood
Réf. 2260006-V / Réf. 2260006-C



LANCETTE À MITRE SPÉCIALE BOIS
Oyster knife with special bolster,wood
Réf. 2290907-V



LANCETTE À MITRE, PALISSANDRE
Oyster knife with bolster, rosewood
Réf. 2290007-V / Réf. 2290007-C



LANCETTE À MITRE, POM, BLEU
Oyster knife with bolster, blue Pom handle
Réf. 2294907-V



LANCETTE «DUNE »
Dune oyster knife
Réf. 2300405-C



LANCETTE «GALET »
Galet oyster knife
Réf. 2300305-C



HUÎTRE LANCETTE GARDE SURFIL SURMOULÉE
Surfil Molded Oyster knife with bolster
Réf 0460928-V



COUTEAU «ESTRAN» GARDE INOX
Estran oyster knife
Réf. 2300205-C



CASSE-PATTES ET CASSE-NOIX INOX
Stainless steel nuts craker
Réf. 2883015-C



PINCE À HOMARD ALU
Lobster cracker alu
Réf. 2889014-V / Réf. 2889014-C



COFFRET DÉGUSTATION FRUITS DE MER
Seafood tasting box
Réf. 8702720-V



FROMAGE *et* PÂTISSERIE

DÉGLON





LA FRANCE,
un beau plateau de fromages

- Lame inox.
- Manche plastique.
- Entretien aisé : lave-vaisselle.

Cheese knives,
- *Stainless steel blades.*
- *Plastic handle stainless.*
- *Easy to clean: dishwasher safe.*



COUTEAU FROMAGE 1 MAIN 25 CM, ABS
Cheese cutter ABS 10"
Réf. 6924025-C



COUTEAU FROMAGE 2 MAINS 33 CM, ABS
Cheese cutter ABS 13"
Réf. 6904033-C



COUTEAU FROMAGE 2 MAINS 42 CM, ABS
Cheese cutter ABS 16.5"
Réf. 6904042-V



FIL À COUPER LE BEURRE
Cheese wire
Réf. 6999030-V



FROMAGE À MITRE MASSIVE 13 CM
Cheese knife 5" – massive bolster
Réf. 6304013-V / Réf. 6304013-C



FROMAGE AJOURÉ, SURMOULÉ
Slotted cheese knife
Réf. 6934015-C



FROMAGE 2 PICS À VIROLE
Cheese knife with ferrule
Réf. 2674014-V



SONDE À FROMAGE
Cheese corer
Réf. 2934011-V



RACLETTE À FROMAGE
Cheese Slicer
Réf. 2924010-V



RACLETTE À FROMAGE
Cheese Slicer
Réf. 2924010-V



LYRE À FROMAGE INOX, 22 CM
Wire bow cheese cutter, S/S 22 cm
Réf. 6999022-V



COUTEAU À FROMAGE MANCHE DÉCALÉ 22 CM
Soft cheese knife offset handle 22 cm
Réf. 6934022-V



COUTEAU À PARMESAN 11 CM
Parmesan cheese knife
Réf. 6934011-V

PAIN / TOURTE / GENOISE

Mis au point par Jean DEGLON au début des années 30, le crantage « demi-lune » protége le tranchant du contact direct avec le plan de découpe (marbre, inox, etc.) tout en permettant d'inciser nettement l'aliment grâce aux pointes très acérées de ses dents.

Invented in the 30's by Jean DEGLON, «halfmoon» serration helps to protect cutting edge from touching directly cutting board (marble, stainless steel, etc.) while frankly incising aliment with its sharp tips.

LES COUTEAUX À 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 thiner blades allows to slice delicately more fragile aliments, such as sponge cake, genoese cake, brioche, etc.

GÉNOISE PETITES DENTS



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



GÉNOISE ABS
28 cm - Réf. 6534028-C
30 cm - Réf. 6534030-C
35 cm - Réf. 6534035-C
40 cm - Réf. 6534040-C

GÉNOISE PALISSANDRE
Réf. 6530035-C

GÉNOISE SURCLASS
Réf. 6378028-V / Réf. 6378028-C

SCIES À 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.

SCIE À TOURTE GRANDES DENTS



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



SCIE À TOURTE PALISSANDRE
Réf. 6510025-C / Réf. 6510035-C

SCIE À TOURTE ABS
Réf. 6514025-C / Réf. 6514030-C

LES COUTEAUX À PAIN

VOIR ÉGALEMENT LES COUTEAUX À PAIN DES GAMMES PREMIUM, GRAND CHEF, IDÉALE, SILEX COLOR, ORYX,HIGH-WOODS, DARKWOOD, ESSENTIEL PAGES 12 À 27.



PAIN SURMOULÉ
Réf. 3634618-V

PAIN «ÉBÈNE» - MANCHE DÉCALÉ
Réf. 3611720-C

PAIN PROFESSIONNEL PALISSANDRE
Réf. 3670025-C

PAIN «ÉBÈNE» - MANCHE DROIT
Réf. 3611019-C

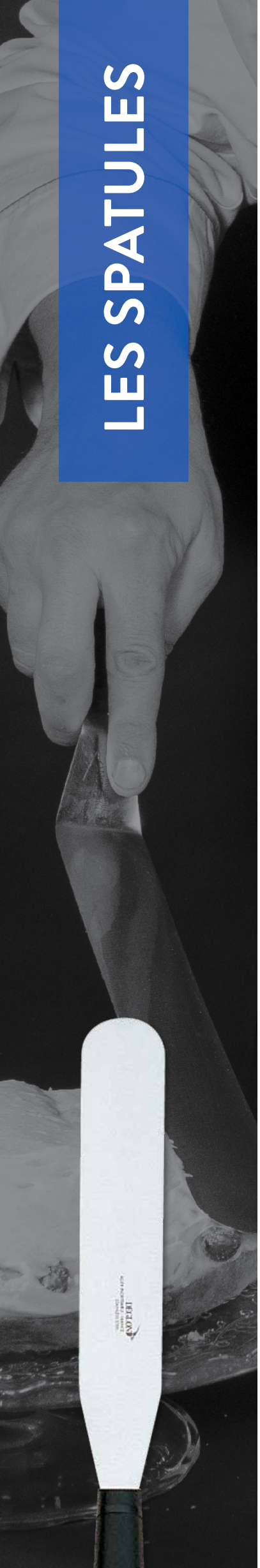
LES COUPE-PAINS



COUPE PAIN SUR SOCLE PROFESSIONNEL - 24 CM
Réf. 6591124-V



COUPE PAIN AVEC RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES DIMENSIONS : 36 X 23 X 5CM
Réf. 8170736-V



LES SPATULES

SPATULES DROITES

- Spatules avec manche surmoulé en polypropylène pour une hygiène garantie.
- Lames en inox meulées (épaisseur de la lame dégressive pour une meilleure flexibilité).

STRAIGHT PALETTE KNIVES
Spatulas with moulded polypropylene handle for guaranteed hygiene.
Ground stainless steel blades: decreasing thickness for a better flexibility.



DROITE 12 CM
largeur 2,5 cm
Réf. 6414012-V

DROITE 15 CM
largeur 2,5 cm
Réf. 6414015-V

DROITE 18 CM
largeur 3,5 cm
Réf. 6414018-V

DROITE 21 CM
largeur 3,5 cm
Réf. 6414021-V

DROITE 23 CM
largeur 4 cm
Réf. 6414023-V

DROITE 25 CM
largeur 4 cm
Réf. 6414025-V

DROITE 30 CM
largeur 4 cm
Réf. 6414030-V

DROITE 35 CM
largeur 4 cm
Réf. 6414035-V

DROITE 40 CM
largeur 4,5 cm
Réf. 6414040-V

SPATULES COUDÉES

Utiles pour un dressage de précision, pour glacer des préparations, lisser des gâteaux, monter en pointe, exécuter des décors sur chocolat, etc.

BENT PALETTE KNIVES
Useful for precision dressing, to glaze preparations, to smooth cakes, to execute decorations on chocolate....



COUDÉE 12 CM
long . utile 9,5 cm - larg. 2 cm
Réf. 6414512-V

COUDÉE 18 CM
long . utile 12 cm - larg. 3,5 cm
Réf. 6414518-V

COUDÉE 21 CM
long . utile 15 cm - larg. 3,5 cm
Réf. 6414521-V

COUDÉE 25 CM
long . utile 19 cm - larg. 4 cm
Réf. 6414525-V

COUDÉE 30 CM
long . utile 24 cm - larg. 4 cm
Réf. 6414530-V

COUDÉE 35 CM
long . utile 29 cm - larg. 4 cm
Réf. 6414535-V

SPATULE SPÉCIALE

SPECIAL PALETTE KNIFE



SPATULE CRANTÉE (1 CÔTÉ) 30 CM
Serrated Palette Knife
Réf. 6414730-V

DIVERS





PALETTE «TRIANGLE » 10 CM INOX
Triangular Spatula S/S
Réf. 6451010-V



PELLE À CHOCOLAT 18 X 10 CM INOX
Chocolate Coating Spatula S/S
Réf. 6474018-V





PINCE À PÂTE INOX
Pastry Tongs
Réf. 9916100-V



COUPE -PÂTE, INOX ROND SOUPLE
Dough Scraper S/S - Flexible Round
Réf. 6602011-V

COUPE -PÂTE, INOX CARRÉ SOUPLE
Dough Scraper S/S - Flexible Square
Réf. 6642011-V

COUPE -PÂTE, INOX CARRÉ RIGIDE
Dough Scraper S/S - Rigid Square
Réf. 6662011-V

SPATULES À VIROLE EN LAITON, MANCHE BOIS

MASSIVE BRASS BOLSTER PALETTE KNIVES, WOOD HANDLE



SPATULE MASSIVE 15 CM
Réf. 6401015-V

SPATULE MASSIVE 18 CM
Réf. 6401018-V

SPATULE MASSIVE 21 CM
Réf. 6401021-V

SPATULE MASSIVE 23 CM
Réf. 6401023-V

SPATULES SURCLASS

SURCLASS PALETTE KNIVES



SPATULE SURCLASS 15 CM
Réf. 6434015-V

SPATULE SURCLASS 21 CM
Réf. 6434021-V

SPATULE SURCLASS 23 CM
Réf. 6434023-V

SPATULE SURCLASS 25 CM
Réf. 6434025-V

SPATULE SURCLASS 30 CM
Réf. 6434030-V

SPATULE SURCLASS 35 CM
Réf. 6434035-V

PELLES À TARTE

PIE SERVER



PELLE À TARTE UNIE
Lg. Utile 13 cm - Larg. 7,5 cm Pie Server
Réf. 3885017-V

PELLE À TARTE CRANTÉE
Lg. Utile 13 cm - Larg. 7,5 cm Serrated Pie Server
Réf. 3895017-V



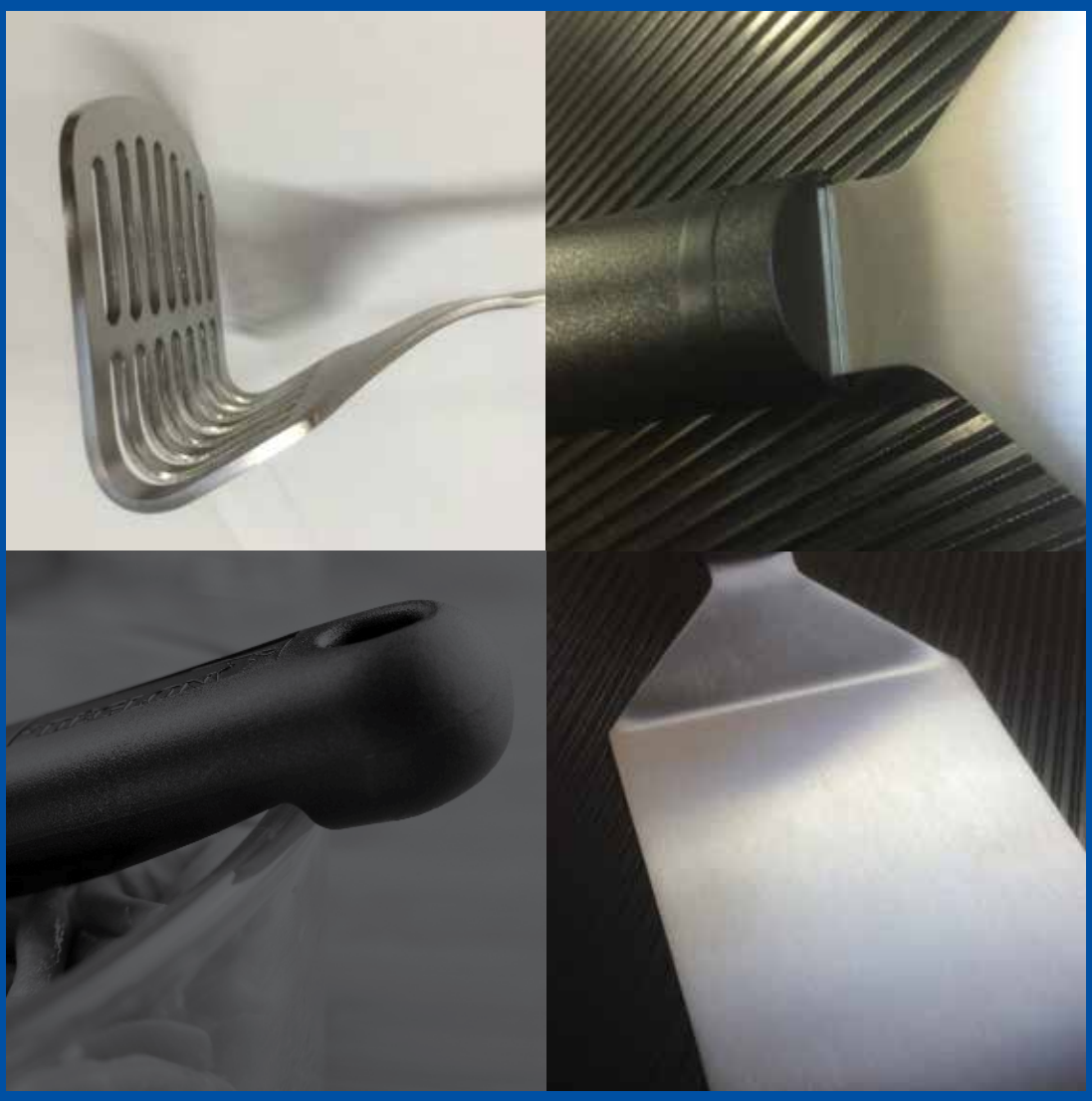
PELLE RONDE ®
Cake Lifter
Ø 25 cm Réf. 3904025-V
Ø 30 cm Réf. 3904030-V



SERVICE

® DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

STOP GLISSE®,
les clés du succès



Le manche « intelligent » qui retient l'outil sur le bord des plats

DES CHOIX D'ACIER OPTIMISÉS

Des épaisseurs de lames généreuses

UNE FINITION DE LAMES SOIGNÉE

Un assemblage lame-manche étanche et indémanchable

ET DES NOUVEAUTÉS, DES NOUVEAUTÉS !

Clever handle that holds tool on dish edge
Optimized steel
Generous blades' thickness
A neat blade finishing
Waterproof and unbreakable "blade-handle" assembly
and new products !

STOP GLISSE®



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

Clever handle that holds tool on dish edge.

STOP GLISSE®, des innovations



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.



LES « JOUES » DE LA PELLE À PLANCHA,

pour permettre de récupérer une plus grande quantité d'aliments, ainsi que le jus de cuisson, et servir à l'assiette en toute propreté.

Curved edges of griddle spatula, for easily and neatly cleaning plate surfaces, without pouring out the sauce.

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...).

- Chaque pastille se glisse dans le trou du manche de l'outil et permet d'identifier au 1er coup d'oeil son rayon ou son propriétaire.
- En silicone compatible alimentaire, cette pastille peut être enlevée ou changée en cas de besoin.
- Disponible en sachet de 5 couleurs (jaune, bleu, vert, rouge et blanc), panachées ou identiques.

In order to meet the HACCP standards, Déglon offers a system that enables utensils to be differenciated by user or by use (meat, fish, vegetables, etc.)
- *Each insert is placed in the hole of the tool handle and enables identification at a glance of the tool's aisle or owner.*
- *Made of food-grade silicone, the insert can be removed or changed as required.*
- *Available in a packet of 5 colors (yellow, blue, green, red and white), in either mixed-color or single-color packets.*





SACHET DE 5 PASTILLES PANACHÉES
Réf. 3740000-V
SACHET DE 5 PASTILLES JAUNES
Réf. 3740501-V
SACHET DE 5 PASTILLES BLEUES
Réf. 3740502-V
SACHET DE 5 PASTILLES VERTES
Réf. 3740503-V
SACHET DE 5 PASTILLES ROUGES
Réf. 3740504-V
SACHET DE 5 PASTILLES BLANCHES
Réf. 3740505-V





PRESSÉE DE POMME DE TERRE
Potato Masher
Réf. 3845015-V

- Un « pressée de pomme de terre » très apprécié des chefs, adeptes du «fait maison».
- Lame épaisse et renforcée pour plus d'efficacité.
- *A potato masher that is a success with chefs who prepare «homecooking» dishes.*
- *A thick, reinforced blade for greater effectivness.*



CUILLÈRE TRAITEUR
Caterer Spoon
Réf. 3845013-V

- Une large cuillère facile à manier, pour servir des parts dans de justes proportions.
- Le rapprochement du cuilleron avec le manche donne plus de force pour remplir la cuillère.
- Sa forme harmonieuse, plus ronde et moins profonde donne force et précision dans le service.
- *A large spoon that is easy to handle, to serve in good-sized portions.*
- *Rounded angles to fill.*



CUILLÈRE À SPAGHETTI
Spaghetti spoon
Réf. 3845018-V

Longueur et espacement des dents adaptés pour un service efficace des spaghetti.
Adapted tines of sufficient length and spacing to serve spaghetti efficiently.

LES PLANCHAS



PELLE PLANCHA GRAND MODÈLE
LG. LAME 16 X 12 CM
Gridlle spatula
Réf. 6444216-V



PELLE POISSON AJOURÉE,
LG. LAME 20 X 22 CM
Slotted fish spatula
Réf. 6434621-V



PELLE PLANCHA ,
LG. LAME 14 X 10 CM
Griddle spatula
Réf. 6444114-V



PRESSE ALIMENT
Griddle Press
Réf. 6444121-V



KIT PLANCHA
- Se compose de 2 pelles plancha, une pelle à poisson et un presse aliment.
- Vendu dans un coffret.

Including: 2 plancha shovels, a fish shovel and a griddle press (in a gift box).
Réf. 6444104-V



LES PELLES COUDÉES



PELLE LARGE COUDÉE
15 X 8 CM
LG . UTILE : 12 CM
Bent turner
Réf. 6434515-V



PELLE LASAGNE
15 X 8 CM
LG . UTILE : 12 CM
Serrated lasagne lifter
Réf. 6434116-V



PELLE LARGE COUDÉE,
28 X 8 CM,
LG . UTILE : 24 CM
Large Bent Spatula 28 X 8 Cm
Réf. 6434528-V



PELLE LARGE COUDÉE,
35 X 9 CM,
LG . UTILE : 31 CM
Large Bent Spatula 35 X 9 Cm
Réf. 6434535-V



PELLE SOUPLE COUDÉE 15 X 9 CM,
LG. UTILE : 12 CM
Griddle spatula
Réf. 6434915-V

PELLES À TARTE



PELLE À TARTE UNIE ,
LARG. MAX : 7,5 CM
LG . UTILE : 13 CM
Pie server
Réf. 3885017-V



PELLE À TARTE CRANTÉE,
LARG. MAX : 7,5 CM
LG. UTILE : 13 CM
Serrated pie server
Réf. 3895017-V

PELLE SOUPLE



PELLE SOUPLE AJOURÉE,
LG. LAME : 17 CM
Sloted flexible turner
Réf. 3785017-V

PELLES PLATES



PELLE PLEINE ,
LG. LAME : 15 CM
Plain Serving Shovel
Réf. 3815015-V



PELLE À GRILLE ,
LG. LAME : 15 CM
Sloted Serving Shovel
Réf. 3825015-V



PELLE À TROUS,
LG. LAME : 15 CM
Perfored Serving Shovel
Réf. 3835015-V

LES CUILLÈRES, LOUCHES, ÉCUMOIRES



CUILLÈRE SERVICE PLEINE COURTE,
LG. LAME : 16 CM
Plain Servingspoon - Small
Réf. 3855016-V



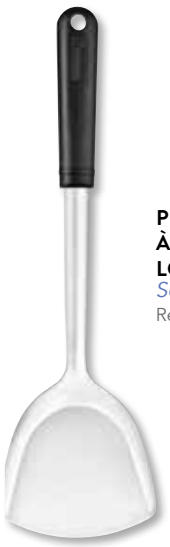
CUILLÈRE SERVICE AJOURÉE COURTE,
LG. LAME : 16 CM
Perfored Serving Spoon - Small
Réf. 3865016-V



CUILLÈRE SERVICE PLEINE LONGUE ,
LG. LAME : 20 CM
Plain Serving Spoon - Large
Réf. 3855021-V



CUILLÈRE SERVICE AJOURÉE LONGUE ,
LG. LAME : 20 CM
Perfored Serving Spoon - Large
Réf. 3865021-V



PELLE CUILLÈRE À SERVIR
LG. LAME : 22 CM
Serving and Wok Spatula
Réf. 3874023-V



POCHON,
LG. LAME : 19 CM
Ø 6,5 CM
Dressing Ladle
Réf. 3825022-V



LOUCHE ,
LG. LAME : 20 CM
Ø 8,5 CM
Ladle
Réf. 3825024-V

LES FOURCHETTES



FOURCHETTE
2 DENTS COURBE,
LG. LAME : 15 CM
PETIT MODÈLE
Curved Fork - Small
Réf. 3745015-V



FOURCHETTE
2 DENTS COURBE,
LG. LAME : 20 CM
GRAND MODÈLE
Curved Fork - Large
Réf. 3745020-V



FOURCHETTE
3 DENTS COURBE , LG. LAME : 16 CM
Curved Fork 3 Prongs
Réf. 3765016-V



FOURCHETTE
2 DENTS DROITE,
LG. LAME : 21 CM
Carving Fork
Réf. 3775021-V



PELLE SERVICE
4 DENTS,
LG. LAME : 15 CM
Serving Fork - 4 Prongs
Réf. 3805015-V

STOP GLISSE®

RÂPES STOP GLISSE®,
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 FINE 39 X 3,9 CM
Fine grater
Réf. 3945139-V



RÂPE GRAIN MOYEN 39 X 3,9 CM
Medium grater
Réf. 3945339-V



RÂPE GROS MOYEN 39 X 3,9 CM
Coarse grater
Réf. 3945539-V



RÂPE FINE 31 X 6,5 CM
Fine grater
Réf. 3945131-V



RÂPE ULTRA GROS GRAIN 31 X 6,5 CM
Extra coarse grater
Réf. 3945731-V



RÂPE COUPE LARGE 31 X 6,5 CM
Wide coarse grater
Réf. 3945937-V



Trou de suspension.
Hole for hanging.

Procédé **Stop Glisse®** : maintien de la râpe au bord du plat.
Stop Glisse® process: Secures the grater to the edge of the dish.

Manche en TPR : confort et ergonomie.
TPR handle: comfort and easy grip.

Injection directe du manche sur les 2 tiges : sans aucun interstice = hygiène renforcée.
Direct injection of handle on the 2 arms: no gaps = reinforced hygiene.

2 tiges en acier inoxydable, Ø 3 mm : robustesse et fiabilité.
2 stainless steel arms Ø 3 mm: sturdiness and reliability.

Lames ultra-tranchantes en acier inoxydable 18/8 : longévité et précision.
Ultra sharp 18/8 stainless steel blade: longevity and precision.

10 points de soudure maintiennent solidement la lame sur son support : grande robustesse.
10 weld points firmly secure the blade to its support: highly robust.

Embout anti-dérapant pour un meilleur maintien vertical pendant le travail.
Non-slip foot for a secure vertical holdduring use.



Robustesse et hygiène de l'assemblage lame / manche.

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

Sturdy and hygienic blade/handle assembly. No gaps between the arms and the handle: hygiene guaranteed .

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 safety and evenly thanks to Push Food.
Universal, it adaptes to wide or narrow graters.



PUSH FOOD
LE POUSSOIR UNIVERSEL
Universal Push Food
Réf. 3944007-C

Outil polyvalent :
Le même outil s'adapte aux râpes Stop Glisse larges ou étroites.
En effet, les accroches glissières se fixent sur les râpes larges et les râpes étroites.

Multipurpose:
The same tool can take the Stop Glisse or narrow graters thanks to the slide hooks fixing to wide and narrow graters.





Optimisation de la coupe :
- Belle contenance du poussoir et découpe de l'aliment dans son intégralité.
- Sa hauteur (6 cm) et sa largeur (4,5 cm) permettent de râper des morceaux d'aliment conséquents.

Optimised cut:
• Great capacity of pusher and integral cut of food.
• Its height (6 cm) and width (4.5 cm) means big chunks of food can be grated.



Confort & Précision :
Les accroches glissières permettent de réaliser en toute simplicité une coupe régulière :
- Maintien assuré sur les râpes.
- Le poussoir coulisse, assurant une coupe régulière sans effort.

Comfort & Precision:
The slide hooks allow for an easy, even cut:
• Guaranteed hold of graters.
• The food holder slides ensuring an even, effortless cut.

Sécurité :
Protection des doigts assurée.

Safety:
Guaranteed protection of fingers.



KIT 2 RÂPES
+ 1 PUSH FOOD
Set 2 graters
+ push food
3944003-C



STOP GLISSE®

PASSOIRES STOP GLISSE®,
Verser, filter, passer

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

Filter, shed, pass… A selection of 3 fine, tight mesh strainers for extra precision straining.



PASSOIRE Ø 8CM
Strainer Ø 8cm
Réf. 3934108-V

PASSOIRE Ø 14CM
Strainer Ø 14cm
Réf. 3934114-V

PASSOIRE Ø 20CM
Strainer Ø 20cm
Réf. 3934120-V





Base en Y prolongée et renforcée par 4 points de soudure.
Y-shaped base extended and reinforced by 4 welding points.



Tamis : maillage serré pour une plus grande précision de filtrage : 106 trous par cm²
Fine mesh for greater straining precision : 106 holes par cm²



2 crochets cintrés pour une meilleure tenue sur le bord des récipients.
2 bent hook for a secure hold.

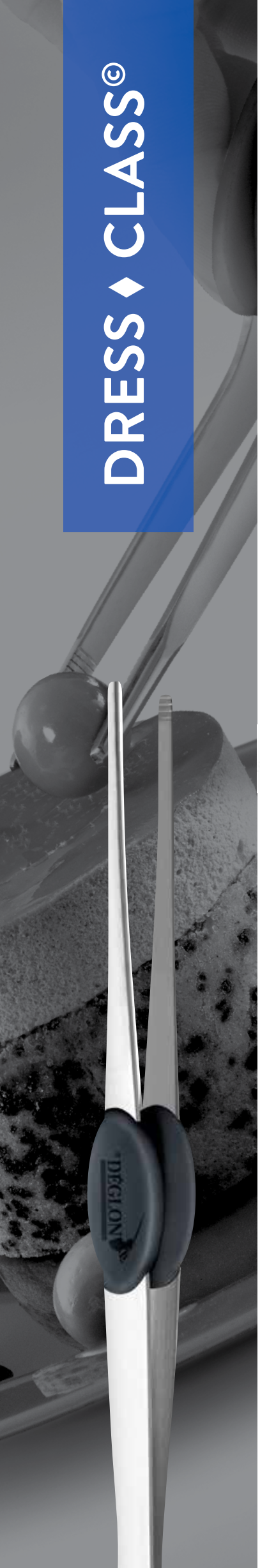
Finitions :
Face : poli miroir
Dos : satiné
Finishes :
Front : mirror
Back : satin

Manche ergonomique
en polypropylène, surmoulé
=
étanchéité parfaite.
Hygiène garantie.
Easy -grip moulded polypropylene handle - fully water proof. Guaranteed hygiene.

Base en Y :
robustesse augmentée de 25%.
Y-shaped base : sturdiness increased.

Trou de suspension.
Hole for hanging.

Procédé Stop Glisse® :
maintien de la passoire au bord du plat.
Stop glisse® system : secures the strainer to the edge of dish.



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.
- Eviter un contact « froid » du métal sur les doigts.
- Visualiser immédiatement l'emplacement optimal des doigts sur la pince afin de limiter l'effort à fournir pour utiliser les pinces.

Les coussinets sont injectés directement sur chaque tige de la pince afin de garantir leur bonne tenue, et une hygiène optimale (pas d'interstice).

- Coussinets surmoulés pour assurer étanchéité et robustesse.
- Acier inoxydable haut de gamme 18/8 (18% de chrome et 8% de nickel).
- Finition satinée.
- Epaisseur: 1,5 mm, offrant un ressort optimal (ni trop faible, ni trop résistant) assurant confort et limitant la fatigue des doigts.
- Conditionnement : sur carte kraft individuelle.

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.*
- *Immediately visualises the optimum position of the fingers on the tweezers to limit the effort required to use them.*

The pads are injected directly onto each arm of the tweezers to ensure they are held correctly in place and for optimum hygiene (no gaps) .
- *Moulded pads to ensure waterproofing and strength.*
- *Made of polypropylene.*
- *18/8 high-quality stainless steel (18% chromium 8% nickel) .*
- *Satin finish.*
- *Thickness: 1.5 mm, offering an optimal spring (neither too weak nor too strong) for comfort to fingers limiting fatigue.*
- *Packaging individual kraft card.*



PINCE DROITE 30 CM
Straight dressing tweezers 30 cm
Réf. 3708030-C



PRINCE DROITE 22 CM
Straight dressing tweezers 22 cm
Réf. 3708022-C



PINCE DROITE 16 CM
Straight dressing tweezers 16 cm
Réf. 3708016-C



PINCE COUDÉE 22 CM
Bent dressing tweezers 22 cm
Réf. 3709122-C



PINCE COUDÉE 16 CM
Bent dressing tweezers 16 cm
Réf. 3709162-C



PINCE EXTRÉMITÉS COURBÉES 16 CM
Curved ends dressing tweezers 16 cm
Réf. 3710116-C







PUSH & PULL® BY DÉGLON

BREVET & MODÈLE DÉPOSÉS
Patent pending
Patent design

le service plaisir

Rapidité, hygiène et efficacité.

GAIN DE TEMPS ET D'EFFICIENCE

Service réalisé avec une seule main : précision et rapidité.
La seconde main est libérée et peut se destiner à d'autres tâches : pour servir une sauce, un coulis, des légumes…

ERGONOMIE GARANTIE:

Les outils Push&Pull sont dotés d'un poussoir rétractable automatiquement.
Grâce au système de gâchette verticale, on réalise un mouvement naturel du pouce de haut en bas.

HYGIÈNE RENFORCÉE

Système de démultiplication (mise au point Déglon): un simple appui du pouce génère une avancée du mets de 7cm = dégagement facilité de l'aliment dans l'assiette, évitant tout contact intempestif sur l'aliment.

SAISIE DES PARTS FACILITÉE:

Extrémités de lames très fines, permettant de se glisser sous le mets sans l'abîmer.
La fourchette dispose de 2 dents avec des extrémités pointues pour un maintien parfait de l'aliment saisi.

TIME SAVING & EFFICIENCY

Single-handed plate serving. The second hand is availbale for other tasks : to pour sauce, coulis, vegetables…

ENHANCED ERGONOMICS:

As you slightly squeeze the trigger using your thumb, the pusher advances gradually and slides off the food in the plate.

ENHANCED HYGIENE

A simple thumb pressure generates an advance of the dish of 7cm = release of the food in the plate, avoiding any contact on the food.

EASY FOOD GRASPING

Thin blade tips, allowing to slip under the food to grasp without damaging it.

The fork has 2 teeth with pointed ends for a perfect hold of the food grasped.







Saisir l'aliment :
Glisser la lame sous la part à servir pour saisir l'aliment.
1 -Grasp the food : slide the blade under the part to serve, to grab the food.

Déposer :
Une simple pression du pouce fait avancer le poussoir qui va déposer délicatement le mets dans l'assiette.
2 -Drop : squeeze the trigger with you thumb, and the pusher will gently put food on the plate.

Retour poussoir :
Une fois la part servie, le poussoir revient automatiquement à sa position initiale, prêt pour servir la part suivante.
3 -Release the trigger: the pusher will come back to its initial position. You are ready for the next service.

MANCHE EN ABS,

surmoulé, garantissant une grande robustesse et équipé d'un trou de suspension.

ABS handle, moulded, which ensures great sturdiness, and equipped with a hanging hole.

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.

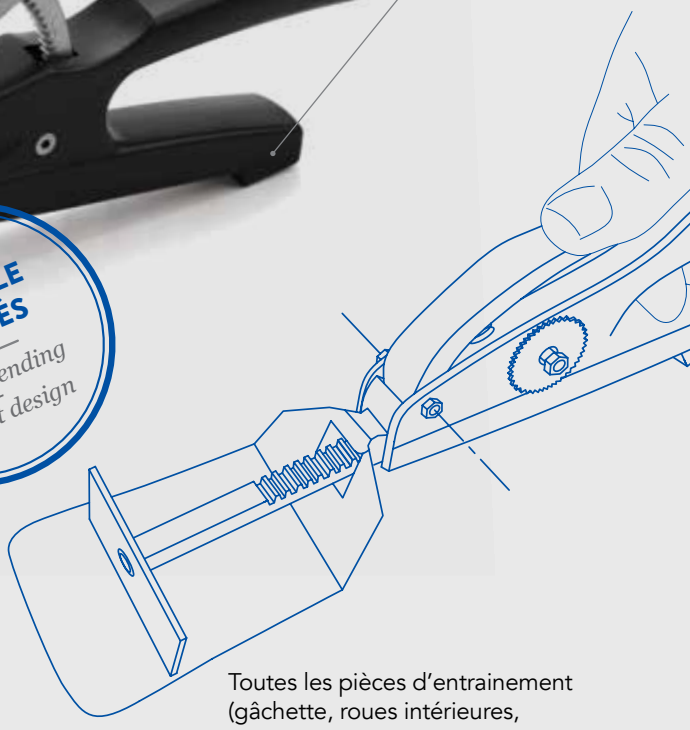
LAME EN ACIER INOXYDABLE, TREMPÉE.

Stainless steel tempered blade.



BREVET & MODÈLE DÉPOSÉS

Patent pending
Patent design



ENTRETIEN & GARANTIE

Chaque **Push&Pull** peut être lavé, soit en machine, soit à la main. Le Push&Pull est garanti 3 ans, dans le cadre d'une utilisation normale.

Each Push&Pull can be cleaned using either machine or hand washing. Push&Pull has a 3-year guarantee, under normal use.

Toutes les pièces d'entrainement (gâchette, roues intérieures, crémaillère et poussoir) : **sont en ABS de 1ère qualité.**

All the drive parts (trigger, inner wheels, ratchet and pusher) are made of the first grade ABS.





PELLE LARGE PUSH&PULL
Dimensions utiles de la lame: 12 x 9 cm
Longueur totale: 34 cm
LARGE SERVER
Dimensions of useful part: 12 x 9 cm
Total length: 34 cm
Réf. 3793016-C



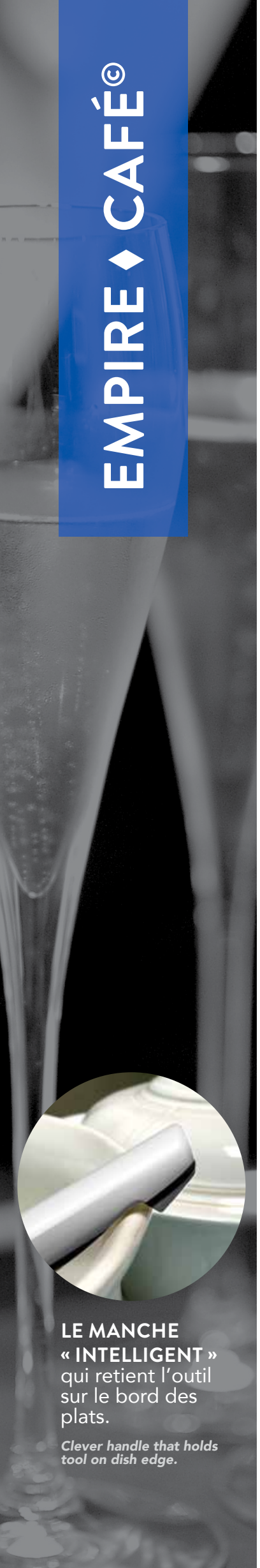


PELLE À TARTE ET À PIZZA,
Triangulaire, avec biseaux
Dimensions utiles de la lame: 14,5 x 7 cm
Longueur totale: 35,5 cm
PIE &PIZZA SERVER
triangular shape, with bevelled edges
Dimensions of useful part : 14,5 x 7 cm
Total length: 35,5 cm
Réf. 3794018-C





FOURCHETTE COURBE 2 DENTS
Dimensions utiles de la lame: 12 cm
Longueur totale: 31 cm
CURVED FORK
Dimensions of useful part : 12 cm
Total length: 31 cm
Réf. 3792012-C



EMPIRE ♦ CAFÉ©

EMPIRE ♦ CAFÉ©, le luxe quotidien !

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

Cette sélection de 7 articles de service, conçus et fabriqués dans une ambiance d'orfèvrerie, allie un design aux lignes modernes et élégantes, une haute qualité (savoir-faire Déglon, acier inoxydable) et une finition soignée.

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

Every day luxury!
For prestigious receptions, buffets in hotels and fine dining restaurant.
This selection of 7 service articles designed and manufactured in a silversmith's atmosphere, blends modern and elegant lines, high quality (Deglon expertise, stainless steel) and meticulous finishes.

- *18/8 stainless steel.*
- *Stop glisse handle.*
- *Mirror finish.*
- *Packed in individual box.*



Bague « orfèvrerie ».
Silversmith ring.



Epaisseur de la soie : 2.3mm.
Thickness of tang 2.3 mm.

Finition poli miroir.
Mirror finish.

Le manche intelligent Stop Glisse retient l'outil sur le bord des plats.
Stop Glisse smart handle holds the utensil on the side of dishes.

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

Clever handle that holds tool on dish edge.



CUILLÈRE DE SERVICE
Serving spoon
Réf. 3959219-C
Longueur totale : 315 mm
Dimensions du cuilleron : 100 x 67 mm
Total length : 315 mm - Dimensions of spoon part : 100 x 67 mm



CUILLÈRE À HORS D'ŒUVRE ET À SALADE
Hors d'œuvre and salad spoon
Réf. 3959213-C
Longueur totale : 257 mm
Dimensions du cuilleron : 80 x 58 mm
Total length : 257 mm - Dimensions of spoon : 80 x 58 mm



FOURCHETTE À HORS D'ŒUVRE ET SALADE
Hors d'œuvre and salad fork
Réf. 3959114-C
Longueur totale : 257 mm
Dimensions de la partie utile : 75 x 43 mm
Total length : 257 mm - Dimensions of useful part : 75 x 43 mm



PINCES DE SERVICE,
manche confort
Serving tongs
Réf. 3959821-C
Longueur totale : 230 mm
Dimensions de la partie utile : 40 x 73 mm
Total length 230 mm - Dimensions of useful part : 40 x 73 mm



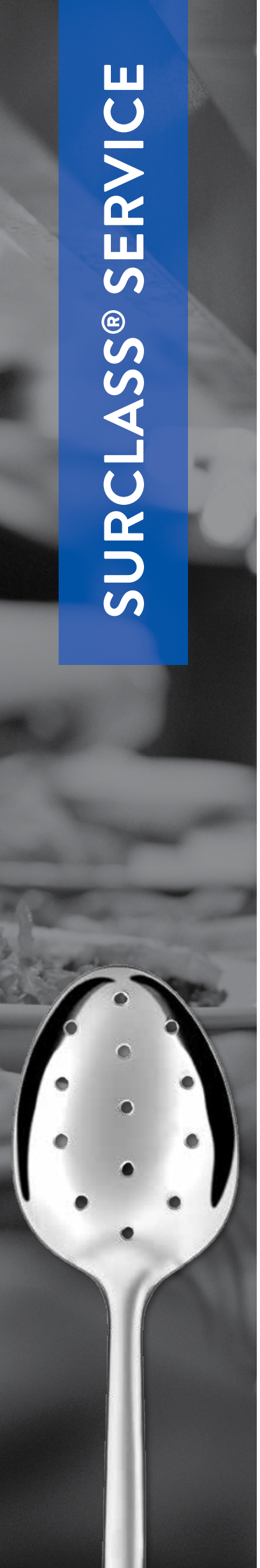
PELLE À TARTE,
contour biseauté pour une meilleure prise des parts
Pie server, bevelled edge for better handling of pieces
Réf. 3959017-C
Longueur totale : 290 mm
Dimensions de la partie utile :
135 X 63 MM
Total length : 290 mm - Dimensions of the useful part : 135 x 63 mm



LOUCHE DIAMÈTRE 7 CM
Ladle diameter 7 cm
Réf. 3959616-C
Longueur totale : 280 mm
Total length : 280 mm



POCHON À SAUCE 2 BECS
Sauce ladle with 2 spouts
Réf. 3959508-C
Longueur totale 200 mm / Largeur du pochon 75 mm
Total length : 200 mm - width of ladle : 75 mm



SURCLASS®, SERVICE

Lames en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé.



PELLE SOUPLE AJOURÉE SURCLASS
Réf. 6435417-V



PELLE 16 X 7 SURCLASS
Réf. 6435415-V



PELLE 21 X 7 SURCLASS
Réf. 6435421-V



POCHON SURCLASS
Réf. 6435016-V



FOURCHETTE SURCLASS
Réf. 6435320-V



CUILLÈRE PLEINE SURCLASS
Réf. 6435120-V



CUILLÈRE AJOURÉE SURCLASS
Réf. 6435220-V



LOUCHE SURCLASS
Réf. 6435017-V

LES COMPLÉMENTAIRES TOUT INOX



POCHON Ø 6 CM INOX MONOBLOC
Réf. 9916002-V



ÉCUMOIRE Ø 8 CM INOX MONOBLOC
Réf. 9916016-V



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 vous 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.

Magnetic holders allow to hang on walls all knives and kitchen tools:

- *Practical solution to tidy up knives in complete safety way, without damaging them and always having them at hands.*
- *Display all your knives conveniently for easy eye selection.*
- *Saving space in drawers and cupboards of kitchen.*
- *Work plan always orderly.*



BARRE AIMANTÉE, PETIT MODÈLE
32 CM LONG. X 3 CM LARG.
Réf. 9909932-C



BARRE AIMANTÉE
38 CM LONG. X 5 CM LARG.
Réf. 9909938-C



BARRE AIMANTÉE
45 CM LONG. X 4 CM LARG. X 2,5 ÉP.
Réf. 9909945-V / Réf. 9909945-C



BARRE AIMANTÉE, EXTRA FORTE
60 CM LONG. X 4 CM LARG. X 2,5 ÉP.
Réf. 9929960-V

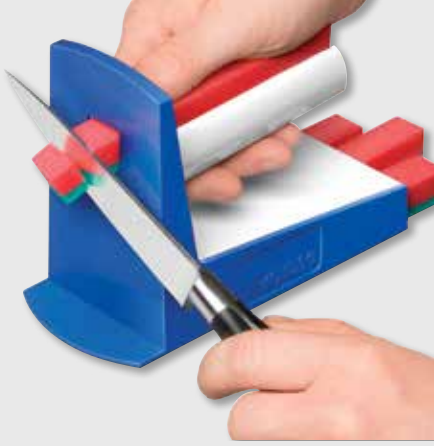


BARRE AIMANTÉE BAMBOU 45 CM
45 X 6 X 2 CM
Réf. 9908745-C

AFFÛTAGE



® DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921



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 ?

CUT OR NOT

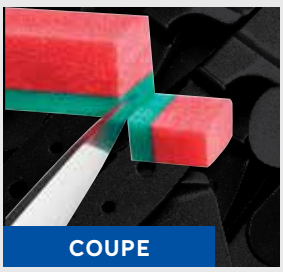
Ce sont ces questions que se posent chaque jour des centaines de cuisiniers, bouchers, poissonniers…Pour les aider à vérifier le niveau de coupe de leurs couteaux, Déglon a créé l'outil « Cut or Not »

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.

THE PRINCIPLE
Based on scientific studies, we have designed test strips of a synthetic foam which has a very similar texture to meat fibres. The way the strips are cut during the test accurately shows the quality of blade.
If the test strip has been cut as far as the green area (and the green area has been entered) your knife cuts properly.
If the green area has not been reached the knife being tested does not cut well enough and should be resharpened.



Not cut !



Cut !



CUT OR NOT
Réf. 9976000-C

JEU DE 4 MOUSSES
4 spare foams
Réf. 9976004-C

DEG ♦ SHARP©

L'affûteur de poche utile, partout, tous les jours !

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

Useful, everyday pocket sharpener!
Deg-Sharp© restores the desired cutting edge to knives: on-the-go, clever sharpener, easy to take with you everywhere and use efficiently and safely.



Il permet un affûtage précis en 1 étape : 2 barrettes croisées en carbure de tungstène, pour affiner le tranchant directement au bon angle et avec régularité.

Pour un affûtage en toute sécurité.

For one-step sharpening : 2 cross bars made of tungsten carbide, to refine the cutting edge directly at the right angle.
For safe sharpening.







Ouverture du volet
de protection des doigts.
Opening safety finguer guard

DEG SHARP AFFÛTEUR PORTE-CLEF
Degsharp pocket sharpener
Réf. 9975506-C

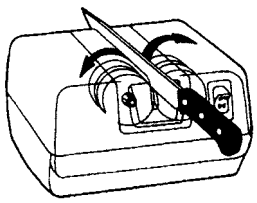
AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE

Affûtage en une seule étape, efficace et facile d'utilisation.

- 2 à 3 passages successifs suffisent pour obtenir un tranchant très acéré et sans bavure à tous couteaux régulièrement entretenus.
- Un affûtage précis et régulier : l'angle d'affûtage est donné par le croisement de 4 meules et par le guide de positionnement de la lame (voir croquis ci-contre).
- Convient à toutes sortes de couteaux, lisses ou crantés, lames courtes (offices, couteaux de table, à steak,...) ou lames longues (couteaux éminceurs, de boucher, jambon...).
  Faible encombrement - 155 mm x 145 mm x 95 mm de haut - CE
- Poids 950 g - 230V / 50 HZ / 0,65 A - Garantie 1 an, pièces et main d'oeuvre.

- *A well maintained knife needs only 2 or 3 strokes for a keen edge without burrs. (No adjustments, no special skills).*
- *Precise even sharpening is achieved with four grinding wheels and a blade position guide.*
- *Universal: takes all types of knives, short blade (paring, boning, table, steak, penknife, etc.) or long blade (carving,butcher's, ham, etc.).*
  Small size: 155 mm x 145 mm x 95 mm high. CE - Weight 950 g - 230V / 50 Hz / 0.65 A. One year warranty, parts and labour.





AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE 4 ROUES PM
Electrical sharpener - small
Réf. 9974300-V

MEULE 4 ROUES POUR AFFÛTEUSE PM
Grinding wheels for electrical sharpener
Réf. 9974004-V

PIGNON POUR AFFÛTEUSE PM
Sprocket for sharpener
Réf. 9974005-V

AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE À EAU

Pour une utilisation plus intensive, nous proposons l'affûteuse électrique à eau.

Elle permet de rectifier toutes sortes d'outils tranchants : couteaux, ciseaux à bois, haches, machettes...
Tranchants protégés par la présence de l'eau, entretien facile, pratique et sûre (garantie 1 an).
Caractéristiques techniques :
Tension 220 V - Mono 85W.
Encombrement : 29 x 23 x 25 cm,
9 kg, meule ø 200 x 40 mm
Vitesse : 120tr/mn.
Fiche technique sur demande.

For a more intensive use, we offer the electric water sharpener. This grinds all sorts of cutting implements: knives, wood scissors, axes, machetes, etc. Easy servicing.



AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE À EAU GM
Electrical sharpener - large
Réf. 9975000-V

MEULE Ø 20 X 4,5 (SEULE)
Grinding wheel
Réf. 9975320-V

FEUTRE ÉBAVURAGE SEUL
Deburring felt part
Réf. 9975505-V

AFFÛTEUR MANUEL



Cet affûteur permet un affûtage en 2 étapes :
- 2 mèches croisées en carbure pour affiner le tranchant avec un angle régulier
- 2 petites mèches en céramique pour affiner le tranchant préalablement affûté.

Avantage utilisateur :
- Affûtage simple et rapide
- Pièces d'affûtage remplaçables
- Poignée ergonomique et pieds en caoutchouc de stabilisation.

Manual sharpening in 2 steps:
- *The coarse carbide sharpener provides a pre-set angle for a perfect edge and fast speed, and the crossed ceramics are designed for the final edge honing.*
- *Ergonomic handle and non-skid rubber feet for a good steadiness.*

Product Features:
- *Easy and quick sharpen.*
- *Replaceable sharpening parts.*



AFFÛTEUR MANUEL
Manual sharpener
Réf. 9975600-C

RECHARGE POUR AFFÛTEUR MANUEL
Refill for manual sharpener
Réf. 9975700-V

PIERRE À AFFÛTER DIAMANT
Diamond sharpening stone
Réf. 3320000-C



PIERRE À AFFÛTER DIAMANT

Extrêmement efficace, cette pierre comprend 2 faces diamantées, l'une à gros grain pour rectifier un tranchant émoussé, l'autre à grain fin pour avoir le tranchant d'un rasoir. La surface est alvéolée pour un affûtage rapide.

Extremely efficient, this Double Sided Diamond whetstone offers a two-grit combination: coarse to transform a dull edge and fine for a razor sharp edge. The stone features a unique sharpening surface with an overlapping oval hole design that speeds sharpening.

AFFÛTEUR À VENTOUSE

Se fixe sur une surface plane et lisse.

La ventouse adhère au plan de travail et permet d'affûter en toute sécurité.
Exclusif : barrettes en carbures de tungstène+ barrettes en céramique pour une lame encore plus tranchante. Les barrettes en céramique affinent le tranchant de la lame.

To be settled on a smooth surface.
The suction cup adheres to work surface and allows sharpening in complete safety.
Exclusive: tungsten carbide strips + ceramic strips for an even sharper blade. The ceramic strips refines cutting of blade.



AFFÛTEUR MANUEL À VENTOUSE
Manual sharpener with suction pad
Réf. 9975610-C

FUSIL DIAMANT OVALE 28 CM

Réaffûte également les couteaux céramiques.

Revêtement 100 % abrasif diamant. Permet d'affûter et de réaligner aisément le tranchant du couteau.

This diamond sharpening steel, coated with the highly acclaimed ultra-fine 100% diamond abrasives, simultaneously lightly hones as it realigns the knife-edge.Re-sharpen as well ceramic knives.



FUSIL DIAMANT OVALE 28 CM
Diamond sharpener steel 11"
Réf. 3331028-C

FUSILS

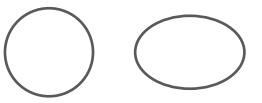


MÈCHE RONDE OU MÈCHE OVALE ?

L'efficacité du fusil est en partie liée à la surface du fusil en contact avec la lame. Plus le profil du fusil est ovale, voir plat, plus grande est cette surface et donc plus efficace sera l'affûtage.

Round or oval wick ?

The efficiency of the sharpener is partly related to the surface of the tool in contact with blade. The more oval it is, see flat, larger is this surface and therefore more effective will be sharpening.



MÈCHE RONDE ø12mm

MÈCHE OVALE largeur 20mm

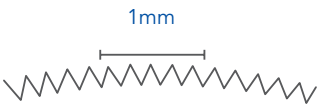
QUELLE QUALITÉ DE MÈCHE CHOISIR ?

Nous proposons deux catégories de fusils :

- les fusils SURFIL à 4 rainures par mm.
- les autres fusils à 5 rainures par mm. Un grand nombre de rainures permet à la fois un enlèvement plus efficace et un travail de finition du tranchant plus doux.

We offer two categories

- *SURFIL sharpeners with 4 grooves per mm.*
- *Other sharpeners with 5 grooves per mm*
- *A large number of grooves gives a more efficient removal and a soft finishing.*



MÈCHE DE FUSIL ROND GROSSIE 20 FOIS, AVEC 5 RAINURES PAR MILLIMÈTRE.



PIERRE À AIGUISER
Whetstone
Réf. 3319925-C

FUSIL SURFIL - 4 RAINURES PAR MM



FUSIL SURFIL 25 CM MANCHE THERMOPLASTIQUE
Réf. 3322925-V



FUSIL SURFIL ROND 30 CM MANCHE THERMOPLASTIQUE
Réf. 0230600-V

FUSIL DÉGLON - 5 RAINURES PAR MM



MÈCHE RONDE 25 CM MANCHE THERMOPLASTIQUE
Réf. 3322525-V



MÈCHE RONDE 30 CM MANCHE THERMOPLASTIQUE
Réf. 3344530-V



MÈCHE OVALE 30 CM MANCHE THERMOPLASTIQUE
Réf. 3364530-V



MÈCHE RONDE 30 CM MANCHE BOIS PRESSÉ
Réf. 3408530-V



MÈCHE OVALE 30 CM MANCHE BOIS PRESSÉ
Réf. 3468530-V



Affil service,

CONFIEZ-NOUS LE RÉAFFÛTAGE DE VOS COUTEAUX

Proposez à vos clients cuisiniers, bouchers, pâtissiers, poissonniers… d'externaliser l'entretien de leurs 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.

Offer to your customers: cookers, butchers, fishmongers ... to outsource the maintenance of their knives in our workshops. A minimum of 6 knives per shipment / Guarantee of a controlled sharpening: no blades burned, or worn prematurely / Re-shipment within 10 days after receipt.

PLUSIEURS OPTIONS PROPOSÉES:

LAMES À TRANCHANT LISSE
Smooth cutting blades

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

LAME < 17 CM.	Réf TI580020
LAME 17 À 25 CM	Réf TI580022
LAME DE 26 À 35 CM	Réf TI580023

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

LAME < 17 CM.	Réf TI580024
LAME 17 À 25 CM	Réf TI580025
LAME DE 26 À 35 CM	Réf TI580026

AVANT



APRÈS



LAMES À TRANCHANT CRANTÉ
Serrated cutting blades

1- Grandes dents en demi-lune, pour couteaux à pain, à poisson…
Dimensions des dents :
7,3 MM X H. 2,8 MM



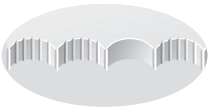
Grandes dents «1/2 lune»

2- Moyennes dents en quart de lune, pour couteaux à entremets et génoises
Dimensions des dents:
5,6 MM X H. 1,2 MM



Moyennes dents «1/4 lune»

3- Dents micro-mixte, pour couteaux à poisson, steak, tomates…
Dimensions :
Petite dent : 3,6MM X H.0,3 MM
Micro dent : 0,4 MM X H.0,3 MM



Crantage micro-mixte

Références des opération de crantage :

LAME < 17 CM	Réf TI580015
LAME DE 17 À 25 CM	Réf TI580017
LAME DE 26 À 35 CM	Réf TI580033
LAME DE 36 À 42 CM	Réf TI580042

AVANT



APRÈS





Offices, Steak, Ciseaux

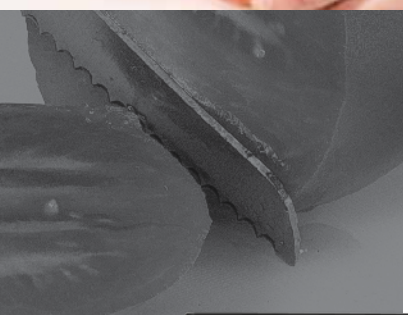
PRÉPARATION, DÉCORATION

DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921



PRÉPARATION







TROUSSE «LES ESSENTIELS»
Essential soft case
Composée de 7 outils : limonadier, huître lancette bubinga, éplucheur professionnel, spatule 12 cm, Office Massif 7 cm, Office Massif 9 cm, Tomate Massif.

Réf. 8704009-V

PRÉPARATION

La plus large gamme d'outils culinaires

Fruits & légumes
fruits / vegetable.



ÉPLUCHEUR SURMOULÉ
Molded peeler
Réf. 0480352-V



ÉPLUCHEUR PROFESSIONNEL
Professional peeler
Réf. 2044007-V



OFFICE POINTU
Paring knife
RÉF. 2704010-V



COUTEAU PAMPLEMOUSSE CAMBRÉ
Grape fruit knife
Réf. 5624111-V



COUTEAU SCIE À TOMATE AGRUME MANCHE POLYPRO
Tomato knife pp
Réf. 1514011-V



COUTEAU SCIE À TOMATE AGRUME MANCHE BOIS
Tomato knife
Réf. 1511011-C



COUTEAU SCIE À TOMATE AGRUME MANCHE BOIS DÉCALÉ
Tomato knife, offset
Réf. 1511711-C



COUTEAU À TOMATE MICRODENTE
Tomato knife serrated
Réf 0150052-V



VIDE COURGETTE
Zucchini corer
Réf. 2934011-V



COQUILLEUR À BEURRE & VIDE TOMATE
Butter curler
Réf. 2584007-V



HACHE PERSIL
Mincing knife
Réf. 2904010-V



JULIENNE ÉTRIER
julienne speed peeler
Réf. 2045007-V
étrier robuste en acier inoxydable (épaisseur 1,8mm).



ÉPLUCHEUR ÉTRIER À LAME PIVOTANTE
serrated speed peeler
Réf. 2045005-V
Étrier robuste en acier inoxydable (Épaisseur 1,8mm).



Pâtisserie
pastry



ROULETTE À PIZZA PROFESSIONNELLE
Pizza roller
Réf. 2564010-V
Réf. 2564010-C



VIDE POMME Ø 15 MM
Apple corer - small
Réf. 2544107-V



VIDE POMME Ø 20 MM
Apple corer - large
Réf. 2542111-V



EMPORTE-COEUR PETIT MODÈLE
Heart -shaped corer - small
Réf. 2554102-V



EMPORTE-COEUR GRAND MODÈLE
Heart-shaped corer - large
Réf. 2554104-V



ROULETTE À PÂTE CANNELÉE Ø 37 MM
Pastry wheel - serrated
Réf. 2564107-V



ROULETTE UNIE Ø 37 MM
Pastry wheel
Réf. 2564607-V

Fromage
cheese



FROMAGE 2 PICS À VIROLE
Cheese knife with ferrule
Réf. 2674014-V



ROULETTE PIZZA Ø 65 MM
Pizza roller
Réf. 2564807-V



SONDE À FROMAGE
Cheese corer
Réf. 2934011-V



PINCEAU À PÂTISSERIE
Pastry brush
Réf. 2764011-V



RACLETTE À FROMAGE
Cheese Slicer
Réf. 2924010-V



FOUET AU BOL INOX
Small whisk
Réf. 2714013-V



SPATULETTE COUDÉE
Bent spatula
Réf. 2784016-V



SANDWICH CRANTÉ
Serrated spreader
Réf. 2914008-V









TROUSSE 7 MOULES À POMME

SOFT CASE with 7 melons ballers
Composée de 7 outils avec manche PP: Ø10 mm, Ø13 mm, Ø22 mm, Ø28 mm, ovale unie, ovale cannelée, cuillère d'amour

Réf. 8700701-V

DÉCORATION

Cuillère à pommes ou melons
Melon ballers

Lames et boules en inox - lames affûtées
S/S Ball and blade - Sharpened blades

MANCHE PALISSANDRE
Rosewood handle



Ø10 MM
Réf. 2400410-V

Ø13 MM
Réf. 2400413-V

Ø19 MM
Réf. 2400419-V

Ø22 MM
Réf. 2400422V

Ø25 MM
Réf. 2400425-V

Ø28 MM
Réf. 2400428-V

MANCHE POLYPROPYLÈNE
PP handle



Ø10 MM
Réf. 2404410-V

Ø13 MM
Réf. 2404413-V

Ø19 MM
Réf. 2404419-V

Ø22 MM
Réf. 2404422-V

Ø25 MM
Réf. 2404425-V

Ø28 MM
Réf. 2404428-V

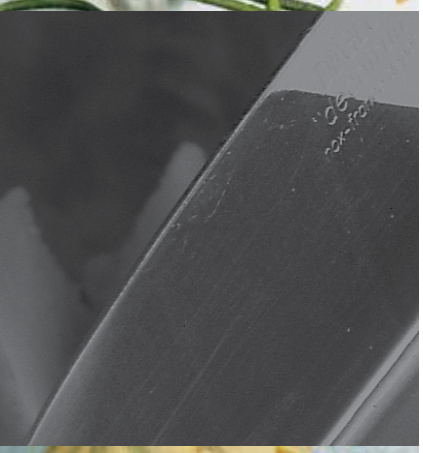
CUILLÈRE DOUBLE Ø 22 + Ø28 MM
Double ballers
Réf. 2420419-V

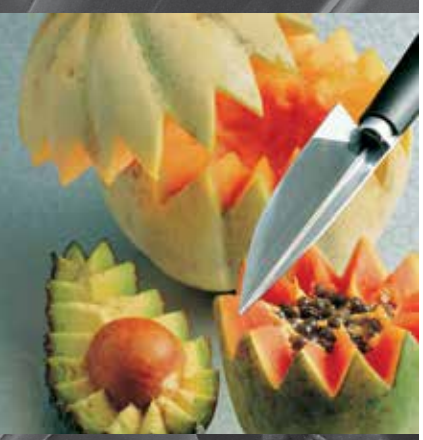
OVALE UNIE
Plain oval baller
Réf. 2400522-V

OVALE CANNELÉE
Fluted oval baller
Réf. 2400600-V

CUILLÈRE D'AMOUR
Heart shaped baller
Réf. 2408503-V











TROUSSE 7 OUTILS CULINAIRES

SOFT CASE with 7 decoration tools
Composée de 7 outils avec manche PP:décozest droitier, julienne étrier, moule à pomme PP 22mm, cuillère d'amour, emporte cœur PM, vide pomme 15mm PM, décofruit 8cm pm
Réf. 8700703-V

TROUSSE VIDE
Réf. CV20008



CANNELEUR DROITIER
Lemon décorator right handed
Réf. 2504105-V



CANNELEUR GAUCHER
Lemon décorator left handed
Réf. 2504605-V



CANNELEUR VERTICAL
Universal lemon decorator
Réf. 2504705-V



DOUBLE CANNELEUR
Double lemon decorator
Réf. 2505301-V



DÉCOZEST DROITIER
Décozest right handed
Réf. 2514105-V



DÉCOZEST GAUCHER
Décozest left handed
Réf. 2514705-V



ZESTEUR
Zester
Réf. 2524104-V



DÉCOFRUIT «V» N°8
Small «V» cut
Réf. 2604108-V



DÉCOFRUIT «V» N°9
Giant «V» cut
Réf. 2604109-V



DÉCOROND
«U» cut
Réf. 2604709-V



EMPORTE-COEUR PETIT MODÈLE
Heart -shaped corer - small
Réf. 2554102-V



EMPORTE-COEUR - GRAND MODÈLE
Heart -shaped corer - large
Réf. 2554104-V



KIT DÉCO
Decoration kit
Réf. 8702703-V

Garni de : 1 cuil. d'amour, 1 cuil. à pomme, 1 Décofruit, 1 Décozest, 1 vide pomme, 1 éplucheur.

1 heart-shaped baller, 1 melon baller, 1 «v» cut, 1 décozest, 1 apple corer, 1 prof. peeler.



OFFICES

OFFICES MASSIFS



OFFICE À MITRE MASSIVE 7 CM
Paring knife - Massive bolster 3"
Réf. 6304007-V / Réf. 6304007-C

OFFICE À MITRE MASSIVE 9 CM
Paring knife - Massive bolster 3.5"
Réf. 6304009-V / Réf. 6304009-C

OFFICE À MITRE MASSIVE 11 CM
Paring knife - Massive bolster 4"
Réf. 6304011-V / Réf. 6304011-C

VOIR ÉGALEMENT LES COUTEAUX D'OFFICE DES GAMMES PREMIUM, DAMAS 67, GRAND CHEF, CUISINE IDÉALE, HIGH-WOODS, GÉNÉRATION Y, CUISINE MASSIVE, ORYX, SILEX COLOR, DARKWOOD, BONNE CUISINE, SURCLASS, RICHELIEU, ESSENTIEL.

LES MANCHES « BOIS »
Wood handles



OFFICE BEC D'OISEAU DARKWOOD 7 CM
Darkwood Curved Paring knife
Réf 3298007-C

OFFICE DARKWOOD 10 CM
Darkwood Paring knife 4"
Réf. 3298010-C



OFFICE POINTU INOX 8 CM
Paring knife full tang 3.5"
Réf 1000008-V
Carte de 2 offices *2 carded* : Réf 1000091-C

OFFICE À MITRE POINTU 10 CM
Paring knife full tang & bolster 4"
Réf 1080010-V / Réf 1080010-C



OFFICE TRADITION 9 CM
Tradition Paring knife 3.5"
Réf 1172609-V / 1172609-C

OFFICE ½ SOIE BOIS VERNI 10 CM
Paring knife-varnished wood 4"
Réf : 1202310-V
Carte de 2 offices / *2 carded* : 1202390-C

LES MANCHES PLASTIQUES
Plastic handles



OFFICE STUDIO 9 CM
Studio Paring Knife 3.5"
Réf 1164609-V
Carte de 2 Offices /*2 carded:* 1164691-C

OFFICE "PRÉCIS" INCURVÉ 7 CM
Curved paring knife molded 3"
Réf. 1194006-V
Carte de 2 offices / *2 carded* : 1194091-C

OFFICE ABS GRANITÉ 8 CM
Paring knife « Granite ABS » 3.5"
Réf : 1204608-V
Carte de 2 offices / *2 carded* : 1204691-C

OFFICE ABS GRANITÉ 10 CM
Paring knife « Granite ABS » 4"
Réf 1204610-V
Carte de 2 offices / *2 carded* : 1204692-C

OFFICE SURCLASS NOIR 10 CM
Surclass black paring knife 4"
Réf 6370010-V / Réf 6370010-C

OFFICE SURCLASS VERT 10 CM
Surclass green paring knife 4"
Réf 6370510-V / Réf 6370510-C

TABLE / STEAK

LES MANCHES « BOIS »
Wood handles



TABLE GENERATION Y 10 CM
Generation Y paring knife 4"
Réf. 5970010-C



STEAK TRADITION 11 CM
Tradition steak knife 4.5 "
Réf. 1222911-V
Carte de 2 couteaux / *2 carded*: 1222991-C



STEAK PREMIUM LAME UNIE 12 CM
Premium steak knife 4.5"
Réf. 5914012-C



GRANDE TABLE, MANCHE BOIS PRESSÉ, 12 CM
Grande Table steak knife 5"
Réf. 1230012-V



GRANDE TABLE, MANCHE BOIS PRESSÉ, 12 CM
Grande Table steak knife 5"
Réf. 1230012-V



CANYON, PALISSANDRE 14 CM
Canyon steak knife- rosewood
Réf. 1320014-V



CANYON, BOIS D'ÉRABLE, 14 CM
Canyon steak knife- maple
Réf. 1320114-V



CANYON, BOIS NOIR ROUGE, 14 CM
Canyon steak knife- stamina
Réf. 1320214-V

LES MANCHES PLASTIQUES
Plastic handles



STEAK –TOMATE SURMOULÉ MICRODENTÉ
Steak & tomato knife-molded
Réf. 0150052-V
Carte de 2 couteaux / *2 carded :* Réf. 0150252-C



COUTEAU DE TABLE BOUT ROND, SURMOULÉ MICRODENTÉ
Table knife- molded
Réf. 0150048-V
Carte de 2 couteaux / *2 carded:* Réf. 0150248-C



STEAK ABS GRANITÉ 2 RIVETS, 1/2 SOIE
Steak knife- ABS Granite- 2 rivets
Réf. 1214612-V



STEAK 12 CM
Steak knife 4.5"
Réf. 5954512-C



ELITE, ANNEAU NOIR
Elite steak knife
Réf. 3214012-V / Réf. 3214012-C



COUNTRY , MANCHE ABS, 2 RIVETS
Country steak knife, ABS handle with 2 rivets
Réf. 1314013-V



BRASSERIE
Brasserie steak knife
Réf. 1240012-V



STEAK À MITRE MASSIVE 11 CM
Steak knife - Massive bolster 4.5"
Réf. 6304111-V / Réf. 6304111-C

LES MANCHES INOX
Inox handles



STEAK CRANTÉ ORYX 11 CM
Oryx serrated Steak knife 4.5"
Réf. 6099211-C



STEAK UNI ORYX 11 CM
Oryx steak knife 4.5"
Réf. 6099011-C



SERVICE BARBECUE 4 PIÈCES
Réf. 8031603-V
Un set d'outils robustes à l'épreuve du temps.
• Trousse nylon renforcé.
• Lame inox de qualité.
• Manche bois riveté.

A set of sturdy barbecue tools that will last.
• Reinforced nylon wallet.
• Quality s/s blades.
• Riveted wood handle.



DOLCE ♦ VITA©, 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 micro-mixte) 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.

SET DE 6 STEAKS STABLE
Steak Stable, Red Set of 6
Réf 1398106-C - Rouge
Steak Stable, Black Set of 6
Réf 1394106-C - Noir



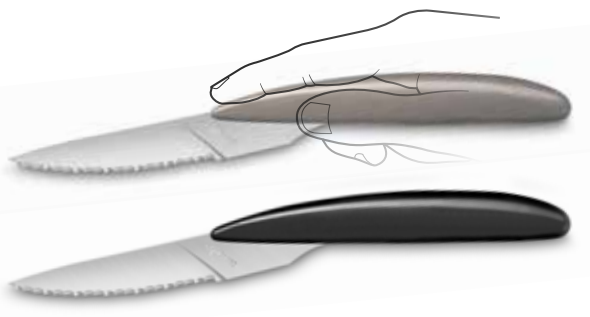
VIRAGES
La soie dévoile ses courbes sur le dos du manche : un design unique, ainsi qu'une excellente tenue sur table.
Existe en noir et en ivoire.
Virages: The tang reveals its curves on back of handle: a unique design, as well as an excellent hold on table - exists in black and ivory.

SET DE 6 STEAKS VIRAGES
Steak Virages, Black Set of 6
Réf 1364106-C - Noir
Steak Virages, Ivory Set of 6
Réf 1365106-C - Ivoire



MALICE
Une originalité de par la soie de la lame qui 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.

SET DE 6 STEAKS MALICE
Steak Malice, Petrol blue Set of 6
Réf 1376106-C - Bleu pétrole
Steak Malice, Black Set of 6
Réf 1374106-C - Noir



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.

SET DE 6 STEAKS INDEX
Steak Index, Slate grey Set of 6
Réf 1387106-C - Gris
Steak Index, Black Set of 6
Réf 1384106-C - Noir

COUPE-VOLAILLE

LES DIMENSIONS INDIQUÉES CONCERNENT LA DIMENSION TOTALE DU PRODUIT.
LE COUPE-VOLAILLE PERMET ÉGALEMENT DE COUPER LES PIZZAS.



COUPE VOLAILLE FORGÉ LG TOTALE 25 CM, INOX
Forged poultry shears s/s 10"
Réf. 5263025-C



COUPE VOLAILLE INOX, LG TOTALE 24 CM BOIS PRESSÉ 3 RIVETS
Poultry shears s/s 9,6", wood 3 rivets handle
Réf. 5258024-C



COUPE VOLAILLE ERGONOMIQUE, MANCHE POLYPRO
Ergonomic poultry shears with PP handle
Réf. 5283024-C

CISEAUX

LES DIMENSIONS INDIQUÉES CONCERNENT LA DIMENSION TOTALE DU PRODUIT.

Boulangerie



BOULANGER, BOUTS POINTUS ÉFFILÉS 17 CM
Bakers scissors 5.6 "
Réf. 0513065-V

Poisson



CISEAUX À POISSON ET CUISINE FORGÉS INOX POIDS 270 GR - 24 CM
Forged fish scissors s/s 9.5"
Réf. 5183024-C

Cuisine



CISEAUX DE CUISINE FORGÉS NICKELÉS CRANTÉS POIDS 280 GR - 24 CM
Forged scissors nickeled serrated 9.5"
Réf. 5194324-C

Cette paire de ciseaux n'est pas garantie inoxydable. Laver à la main et parfaitement sécher après usage.



CISEAUX INOX 21 CM SUPPORT AIMANTÉ MANCHE BI-MATIÈRE
Scissors with magnetic holder
Réf. 5214021-C

CISEAUX (SANS SUPPORT)
Scissors
Réf. 5214020-V



INOX CRANTÉS 22 CM
Serrated kitchen scissors 8.5 "
Réf. 5004822-V

Maison



LINGÈRE, GRAND ANNEAU NICKELÉ LG. 18 CM NON INOXYDABLE
Seamstress scis. - 7" - nickel-plated
Réf. 5013518-V
Réf. 5013518-C



CONFECTIONNEUSE, NICKELÉ LG. 21 CM NON INOXYDABLE
Seamstress scis. - 8.5" - nickel-plated
Réf. 5033521-V
Réf. 5033521-C



CISEAUX FORGÉS NOIR 21 CM MANCHE EN BAMBOU
Black forged scissors with bambou handle
Réf. 5150921-C



CISEAUX DE CUISINE 21 CM, LAME INOX MANCHE POLYPRO
Kitchen scissors
Réf. 5204021-V
Réf. 5204021-C



Écoles

HÔTELIÈRES

DÉGLON

COUTELIER DEPUIS 1921





URBAN CASE

URBAN CASE

Spécialement conçue pour les étudiants en hôtellerie et les cuisiniers en déplacement.

L'Urban Case est la solution idéale pour transporter facilement et en toute discrétion ses ustensiles de cuisine.
Se compose d'une sacoche et d'un coffret rigide et pratique pour ranger ses couteaux.

Specifically conceived for students and caterers, the Urban Case is the ideal solution for easily and discreetly carrying kitchen knives: a trendy bag and a rigid case, very convenient for storing its knives.



DIMENSIONS SACOCHE : 46,5 X 34 X 14,5 CM
DIMENSIONS DU COFFRET : 44 X 31 X 7 CM
Coffret vide + sacoche bleue
Urban case – blue bag + empty case – Réf. 8320246-V
Coffret vide + sacoche noire
Urban case – black bag + empy case – Réf. 8320346-V

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.
Deux finitions sont disponibles pour la sacoche :

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

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.
Two finishes are available for the bag:

- *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.*

... EN TOUTE SÉCURITÉ

Les couteaux sont des outils de valeur dont les pointes et les tranchants doivent être protégés.

Grâce au système de peignes en polypropylène (réglables en fonction de la longueur des lames), les couteaux sont parfaitement immobilisés dans le coffret. Non seulement leur tranchant est préservé contre les chocs, mais ils ne présentent aucun danger lors de l'ouverture du coffret.
Par ailleurs, la sacoche et le coffret sont personnalisables au nom du propriétaire et peuvent être tous deux cadenassés.

...AND SECURED
Thanks to its system of clips (adjustable), knives are perfectly held in the case. Their cutting edges are preserved from shocks, and are not of any danger when opening the case.
Furthermore, the bag and the case can be locked and identified with the name of their owner.



PLUS DE RÉSISTANCE

Le polypropylène dont est fait le coffret est un matériau très résistant, léger, conforme aux normes HACCP et lavable. En nylon ultrarésistant, la sacoche présente une solidité à toute épreuve : fond doublé, renforts latéraux, doubles coutures sur les anses, bandoulière amovible.
L'Urban Case est garantie 3 ans.

MORE RESISTANT
The case is made of polypropylene: resistant, light and hygienic. The bag is made of ultra-resistant nylon with special reinforcement.
The Urban Case has a 3 year guarantee.



2 COMPOSITIONS VOUS SONT PROPOSÉES :

CUISINE 30 PIÈCES :
Avec sacoche bleue
Urban case – blue- kitchen 30 pieces – Réf. 8320220-V
Avec sacoche noire
Urban case – black – kitchen 30 pieces – Réf. 8320320-V

Composition : office Surclass noir 10 cm, désosseur large Surclass noir 11 cm, filet de sole Surclass noir 17 cm, éminceur Surclass noir 20 cm, fusil 25 cm rond , spatule 21 cm surmoulée, fourchette courbe 15 cm Stop Glisse, aiguille à brider inox 20 cm, éplucheur PP, canneleur droitier, moule à pomme Ø 22 mm , vide pomme Ø 15 mm, poche nylon 35 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, lot de 12 douilles, ciseaux crantés 22 cm, limonadier, spatule exoglass 30 cm.

PÂTISSERIE 33 PIECES :
Avec sacoche bleue
Urban case – blue- pastry 33 pieces – Réf. 8320223-V
Avec sacoche noire
Urban case – black – pastry 33 pieces – Réf. 8320323-V

Composition : office 10 cm Granite 2 rivets, éplucheur PP, décozest droitier, vide pomme Ø 15 mm, roulette à pâte cannelée Ø 3.5 mm, fusil 25 cm rond, ciseaux crantés 22 cm, éminceur Surclass noir 25 cm, spatule 18 cm surmoulée, spatule 25 cm surmoulée, triangle inox 10 cm, génoise ABS 28 cm, coupe pâte carré souple, lot de 12 douilles, poche nylon 30 cm, rouleau à pâtisserie bois 43 cm, pince à pâte, pinceau ivoire 30 mm, spatule exoglass 30 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, raclette maryse 25 cm.



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.

SAFETY
Each case is fitted with a lock with an individually modifiable code.

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

CARE
The ABS lining of the cases as well as the different knives storage solutions are fully washable.

DÉVELOPPEMENT DURABLE
L'aluminium utilisé est recyclable à 100%.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT
The aluminum used is 100% recyclable.



CAMPUS SERVICE
Livrée vide avec 1 plateau Fix◊class
DIMENSIONS : 425 X 80 X 64 MM
Campus - pm - 1 fix-class tray empty
Réf. 8300006-V

CAMPUS SERVICE 6 PIÈCES
Livrée complète avec 1 plateau Fix◊class
Campus - pm - service 6 pieces - 1 fix-class tray
Réf. 8370603-V

Contenu : ramasse miettes alu - bloc papier 80 x 150 - porte-bloc acrylique - limonadier - découper 19 cm - office 10 cm.



CAMPUS CUISINE GRAND MODÈLE
DIMENSIONS : 465 X 325 X 107 MM
Livrée vide avec 2 plateaux fix◊class cuisine
Campus - gm - 2 fix-class trays empty
Réf. 8300004-V

Livrée vide avec 2 plateaux thermoformés
Campus - gm - 2 thermo. trays empty
Réf. 8300003-V

CAMPUS CUISINE 33 PIÈCES
Livrée complète avec 2 plateaux Fix◊Class
Campus - gm - chef 33 pieces
Réf. 8372503-V

Composition : fusil 25 cm rond, aiguille à brider inox 20 cm, éminceur Bonne Cuisine 25 cm, filet de sole Bonne Cuisine 17 cm, office 10 cm Granite 2 rivets, fourchette courbe 15 cm Stop Glisse, spatule 23 cm surmoulée, moule à pomme Ø 22 mm, éplucheur PP, pince à pâte, vide pomme Ø 15 mm, spatule exoglass 30 cm, décozest droitier, fouet inox 25 cm, pinceau ivoire 30 mm, raclette maryse 25 cm, saigner Maxifil 11 cm, limonadier, ciseaux crantés 22 cm, poche nylon 30 cm, lot de 12 douilles, corne à ramasser rigide rectangulaire.



CAMPUS CUISINE MOYEN MODÈLE
DIMENSIONS : 445 X 210 X 87 MM
Livrée vide avec 2 plateaux Fix◊class
Campus - mm - 2 fix-class trays empty
Réf. 8300005-V

CAMPUS CUISINE 29 PIÈCES
Livrée complète avec 2 plateaux Fix◊class
Campus - mm - apprentice 29 pieces - 2 fix-class trays
Réf. 8371903-V

Composition : éminceur Surclass noir 20 cm, office Surclass noir 10 cm, désosser large Surclass noir 11 cm, filet de sole Surclass noir 17 cm, fusil spécial ABS 25 cm, spatule 21 cm surmoulée, fourchette courbe 15 cm Stop Glisse, ciseaux crantés 22 cm, aiguille à brider inox 20 cm, éplucheur PP, canneleur droitier, moule à pomme 22 mm, vide pomme 15 mm, poche nylon 35 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, limonadier double-détente, lot de 12 douilles.

CAMPUS PÂTISSERIE GRAND MODÈLE
DIMENSIONS : 465 X 325 X 107 MM
Livrée vide avec 2 plateau x Fix◊class pâtisserie
Campus - gm - 2 fix-class trays empty
Réf. 8300007-V

CAMPUS PÂTISSERIE 34 PIÈCES
Livrée complète avec 2 plateaux Fix◊class
Campus - gm - pastry 34 pieces - 2 fix-class trays
Réf. 8372603-V

Composition : génoise ABS 28 cm, couteau de tour Bonne Cuisine 25 cm, fusil rond 25 cm, spatule 15 cm surmoulée, spatule 21 cm surmoulée, spatule 25 cm surmoulée, office 10 cm Granité 2 rivets, éplucheur PP, vide pomme Ø 15 mm, triangle inox 10 cm, coupe pâte carré souple, rouleau pâtisserie bois 50 cm, pinceau ivoire 30 mm, ciseaux lingères 18 cm, raclette maryse 25 cm, spatule exoglass 30 cm, fouet inox 25 cm, roulette à pâte cannelée Ø 3.5 cm, décozest droitier, pince à pâte, poche nylon 30 cm, lot de 12 douilles, corne à ramasser rigide rectangulaire.





CAMPUS COCKTAIL
Campus - gm - cocktail
Réf. 8381001-V

Composition : couteau à steak Elite 12 cm noir, décozest droitier, limonadier téflon, chope à mélange 0.9l, shaker inox, passoire à cocktail, pince à glaçons, doseur inox 2 et 4 cl, cuillère à cocktail torsadée, bouchon à champagne, couteau à pamplemousse 11 cm.

COMPOSITION À LA DEMANDE :
Pour un minimum de commande de 10 mallettes par modèle garnies de 8 pièces minimum de coutellerie Déglon.

TÉL. 04 73 80 44 99
MAIL : info@deglon.fr

Composition on demand: For at least ten units with a minimum of eight Déglon items.



CLASS◊4®

Pratique & compacte

Le procédé Class◊4 contient dans la même mallette, 4 faces de rangement pouvant accueillir couteaux, spatules, douilles... au lieu de 2 seulement !

SÉCURITÉ
À chaque produit son emplacement. Les clips adaptés permettent de maintenir chaque produit immobilisé à sa place, préservant ainsi pointes et tranchants des couteaux.

HYGIÈNE
La configuration des empreintes (très accessibles) permet un lavage précis de la mallette.

ROBUSTESSE
Réalisée directement en une seule pièce en polyéthylène haute densité (recyclable). Des tests réalisés sur les fermoirs et charnières lui confèrent une grande robustesse.

HANDY & COMPACT
The Class4 system has not just two but four separate compartments for storing knives, spatulas, pastry tubes etc. all in the same carry case!
SAFETY
A place for everything. Special fasteners hold each item securely in place, keeping knife tips and blade edges safely stored and protecting against minor injuries.
CLEANLINESS
The layout of the recessed placeholders (which are easily accessible) allows for careful cleaning of the carry case.
RUGGED
Created from a single piece of high density polyethylene (recyclable).

MALLETTE FERMÉE :
45 X 13 X 31 CM
MALLETTE OUVERTE :
45 X 62 CM



CLASS◊4 VIDE
Class 4 case empty
Réf. 8400445-V

CLASS◊4 VIDE + BARRES AIMANTÉES
Class 4 case + magnetic racks empty
Réf. 8400545-V

CLASS◊4 PRO 41 PIÈCES
Class 4 case - pro 41 pieces
Réf. 8403145-V

Composition : éminceur Surclass noir 20 cm, office Surclass noir 10 cm, désosseur large Surclass noir 11 cm, filet de sole Surclass noir 17 cm, fusil rond 25 cm, spatule 25 cm surmoulée, spatule 21 cm surmoulée, génoise Surclass 28 cm, fourchette droite 21 cm Stop Glisse, ciseaux crantés 22 cm, aiguille à brider inox 20 cm, éplucheur PP, décozest droitier, moule à pomme Ø 22 mm, vide pomme Ø 15 mm, roulette à pâte cannelée Ø 3.5 mm, décofruit 8 cm, limonadier, triangle inox 10 cm, poche nylon 35 cm, fouet inox 30 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, lot de 12 douilles, spatule exoglass 30 cm, pinceau ivoire 30 mm, pince à pâte, rouleau à pâtisserie bois 43 cm, raclette maryse 25 cm, cadenas laiton, porte téléphone.

CLASS◊4 PRO JUNIOR 30 PIÈCES
Class 4 case - junior 30 pieces
Réf. 8401845-V

Composition : éminceur Surclass noir 20 cm, office Surclass noir 10 cm, désosseur large Surclass noir 11 cm, filet de sole Surclass noir 17 cm, fusil rond 25 cm, spatule 21 cm surmoulée, fourchette courbe 15 cm Stop Glisse, ciseaux crantés 22 cm, aiguille à brider inox 20 cm, éplucheur PP, canneleur droitier, moule à pomme Ø 22 mm, vide pomme Ø 15 mm, poche nylon 35 cm, fouet inox 30 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, lot de 12 douilles, cadenas laiton, porte téléphone.



DIGI◊CLASS®

Sécurité assurée!

Réalisé en acier inoxydable.
Ce petit bouclier métallique protège l'extrémité des doigts pendant les travaux d'émincage 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 !

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
Finguer guard
Réf. 9920001-C

FIX◇CLASS®

La référence pour l'hygiène et la sécurité

Hygiène à 100 % : entièrement démontable et stérilisable. Tranchants protégés.
Sécurité accrue : parfaite immobilisation des couteaux.
Robuste. Evolutive.

The reference for hygiene and safety
100% hygiene: fully removable and sterilizable.
Cutting edges protection
Increased safety: perfect immobilization of the knives. Robust. Evolutive.



CUISINE PETIT MODÈLE VIDE
DIMENSIONS 38 X 27 X 8 CM
Black case + 2 fix-class trays empty
Réf. 8300538-V

CUISINE PETIT MODÈLE 33 PIÈCES
DIMENSIONS 38 X 27 X 8 CM
Réf. 8382303-V

Composition : fusil rond 25 cm, aiguille à brider inox 20 cm, éminceur Bonne Cuisine 25 cm, filet de sole Bonne Cuisine 17 cm, office 10 cm Granite 2 rivets, fourchette courbe 15 cm Stop Glisse, spatule 23 cm surmoulée, moule à pomme Ø 22 mm, éplucheur PP, pince à pâte, vide pomme Ø 15 mm, spatule exoglass 30 cm, décozest droitier, fouet inox 25 cm pinceau ivoire 30 mm, raclette maryse 25 cm, saigner Maxifil 11 cm, limonadier, ciseaux crantés 22 cm, poche nylon 30 cm, lot de 12 douilles, corne à ramasser rigide rectangulaire.



CUISINE GRAND MODÈLE VIDE
DIMENSIONS 44 X 31 X 9 CM
Black case + 2 fix-class trays empty
Réf. 8300844-V

CUISINE GRAND MODÈLE 36 PIÈCES
DIMEN SIONS 44 X 31 X 9 CM
Black case - Chef 36 pieces
Réf. 8382603-V

Composition : fourchette Cuisine Idéale 17 cm, boucher Maxifil 25 cm, fusil rond 25 cm, aiguille à brider inox 25 cm, éminceur Cuisine Idéale 25 cm, filet de sole Bonne Cuisine 17 cm, office Massif 9 cm, éplucheur PP, moule à pomme Ø 22 mm, pince à pâte, spatule 23 cm surmoulée, découper Bonne Cuisine 22 cm, rouleau à pâtisserie bois 43 cm, vide pomme Ø 15 mm, spatule exoglass 30 cm, décozest droitier, fouet inox 25 cm, pinceau ivoire 30 mm, raclette maryse 25 cm, saigner Maxifil 11 cm, ciseaux crantés 22 cm, poche nylon 30 cm, lot de 12 douilles, corne à ramasser rigide rectangulaire.



PÂTISSERIE GRAND MODÈLE VIDE
DIMEN SIONS 44 X 31 X 9 CM
Black case + 2 pastry trays empty
Réf. 8300944-V

PÂTISSERIE GRAND MODÈLE 34 PIÈCES
DIMEN SIONS 44 X 31 X 9 CM
Black case - Pastry 34 pieces
Réf. 8382403-V

Composition : couteau de tour Bonne Cuisine 25 cm, génoise ABS 28 cm, fusil 25 cm rond, spatule 15 cm surmoulée, spatule 21 cm surmoulée, spatule 25 cm surmoulée, office 10 cm Granite 2 rivets, éplucheur PP, vide pomme Ø 15 mm, triangle inox 10 cm, coupe pâte carré souple, rouleau à pâtisserie bois 50 cm, pinceau ivoire 30 mm, ciseaux lingères 18 cm, raclette maryse 25 cm, spatule exoglass 30 cm, fouet inox 25 cm, roulette à pâte cannelée Ø 3.5 mm, décozest droitier, pince à pâte, poche nylon 30 cm, lot de 12 douilles, corne à ramasser demi-ronde souple.



CADENAS À CLÉ
Réf. 8384900-V



CADENAS À CODE
RÉF. 9984000-V

COMPOSITION À LA DEMANDE :
Pour un minimum de commande de 10 mallettes par modèle garnies de 8 pièces minimum de coutellerie Déglon.

TÉL. 04 73 80 44 99
MAIL : info@deglon.fr

Composition on demand: For at least ten units with a minimum of eight Déglon items.

MALLETTES BOUCHERIE

2 formules de mallettes adaptées au travail de la viande

2 types of suitcases adapted to work of meat.



MALLETTE BOUCHERIE POLYPRO NOIRE
Cette mallette est réalisée en polypropylène très résistant.
Grande taille : 82 x 29 x 8cm
Robuste : 4 charnières, 4 fermoirs, poignée intégrée.Les couteaux, la scie, la feuille… sont immobilisés entre deux blocs de mousse.
Big compact case empty large model (33» x 12» x 3»)
Réf. 8300082-V (livrée vide)



MALLETTE BOUCHERIE ALUMINIUM, 9 PIÈCES
Mallette en aluminium (71 x 26 x 8cm), composée de 9 pièces : fusil 30cm rond, scie inox 50 cm, lame de rechange, désosser usé 13cm, feuille droite de 28cm, trancheur Profil 30cm, désosser long Profil 14 et 17cm, chevalin 20 cm.
Aluminium butcher case 9 pces
Réf. 8390971-V - livrée pleine

TROUSSES ET COFFRETS



COFFRET «ESPACE» VIDE
49 X 26 X 23 CM
Réf. CV11050

Avec tablette intégrée.
Matière plastique très résistante.
Fermoirs robustes pouvant être verrouillés par cadenas.



MALLETTE COMPACTE VIDE
44,5 X 19,5 X 8 CM
Avec 1 plateau Fix◊class
Compact case + 1 fix-class trays
Réf. 8300051-V
Avec 2 plateaux Fix◊class
Compact case + 2 fix-class trays
Réf. 8300050-V



PLUMIER COMPACT VIDE
35,5 X 15,5 X 6,5 CM
Small servicing case+1 fixclass tray
Réf. 8300052-V



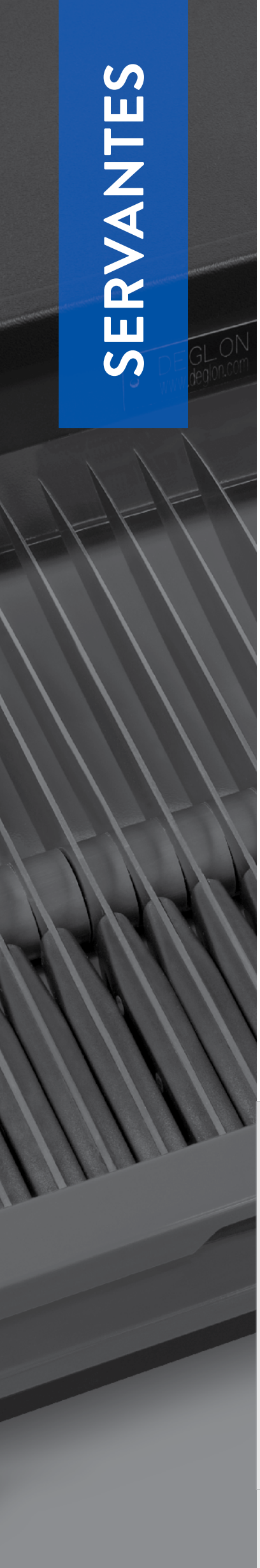
TROUSSE SOUPLE VIDE
8 POCHES SOFT KIT
FERMÉE : 50 X 23 CM
OUVERTE : 50 X 46 CM
Black soft kit wrap
Réf. CV20016



TROUSSEAU SERVICE RESTAURANT VIDE
FERMÉ : 38 X 14,5 CM
OUVERT : 67 X 14,5 CM
PU leather servicing quiver
Réf. 8300037-V
Pouvant accueillir 6 pièces.



TROUSSE RIGIDE PLIABLE 10 PIÈCES
EN NYLON : 51 X 28 X 38CM
No -Piece rigid roll-bag
Réf. 8310067-V (Vide)



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
Réf. CV 40004



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
Réf. CV40007



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

Drawer dividers, adjustable lenghtwise for a flexibale storage.



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

Storage boxes, to find your tools in a flash.



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

Knife holder, to ensure that knife blades are protected and users are safe.



COMPLÉMENTAIRES

COMPLÉMENTAIRES



BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CANNELÉS RONDS POLY
Box 9 round fluted dough scrapers
Réf. 9930000-V

BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS POLY
Box 9 round dough scrapers
Réf. 9930017-V



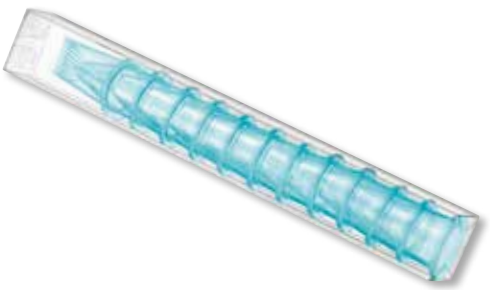
POCHE NYLON 30 CM
Nylon piping bag 12"
Réf. 9910030-V
POCHE NYLON 35 CM
Nylon piping bag 14"
Réf. 9910035-V
POCHE NYLON 40 CM
Nylon piping bag 16"
Réf. 9910040-V

POCHE JETABLE 55 CM
Disposable piping bag
Réf. 9910155-V



DOUILLE INOX UNIE
Plain pastry tube S/S
U4 - Réf. 9920204-V
U8 - Réf. 9920208-V
U10 - Réf. 9920210-V
U14 - Réf. 9920214-V

DOUILLE INOX CANNELÉE
Fluted pastry tube S/S
C8 - Réf. 9920102-V
E8 - Réf. 9920103-V
PF10 - C10 - Réf. 9920110-V
A8 - Réf. 9920108-V



LOT DE 12 DOUILLES EN PCTG
(matière copolymère répondant aux exigences HACCP) – Sans BPA – Garantie lave-vaisselle
Tubo of 12 PCTG icing tubes BPA free – Dishwasher safe
Réf. 9910012-V
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 - Réf. 9910203-V
B8 - Ø 4 mm - Réf. 9910206-V
C6 - Ø 5 mm - Réf. 9910211-V
C8 - Ø 8 mm - Réf. 9910208-V
F6 - Ø 10 mm - Réf. 9910210-V
F7 - Ø 12 mm - Réf. 9910212-V
C6 - Ø 5 mm - Réf. 9910211-V
E8 - Ø 10 mm - Réf. 9910218-V

DOUILLE PLASTIQUE UNIE
Plain pastry tube plastic
U4 - Ø 5 mm - Réf. 9910104-V
U5 - Ø 7 mm - Réf. 9910107-V
U6 - Ø 8.5 mm - Réf. 9910185-V
U7 - Ø 10 mm - Réf. 9910110-V
U8 - Ø 11 mm - Réf. 9910108-V
U10 - Ø 13 mm - Réf. 9910114-V
U13 - Ø 17 mm - Réf. 9910113-V





PINCE À PÂTE
Pie crimper
Réf. 9916100-V



TOILE DE CUISSON,
EN FIBRE DE VERRE + SILICONE
Baking mat
DIMENSIONS 600 X 400 MM
Réf 9970000-V
DIMENSIONS 520 X 315 MM
Réf 9970005-V



GRIGNETTE
Baker's blade
Réf. 9940000-V



DOSEUR SOUPLE 1/4 L
Soft measuring jug 1/4 l
Réf. 9915800 –V



BALANCE ÉLECTRONIQUE 5 KG
plateau inox, livrée avec sa housse
Electronic scales stainless steel platform 11lb
Réf. 9950000-V



MINUTEUR
Timer
Réf. 9960002-V



PINCEAU MANCHE
POLYPRO LARGEUR 30 MM
Pastry brush - «ivory» - 12"
Réf. 9916530-V



PINCEAU MANCHE
POLYPRO LARGEUR 40 MM
Pastry brush - «ivory» - 16"
Réf. 9916540-V



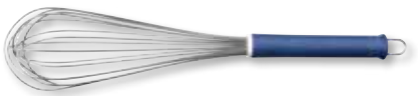
PINCEAU SILICONE
Silicone brush
Réf. 9916600-V



FOUET SPÉCIAL INOX 25 CM
Whisk s/s - 10"
Réf. 9916725-V



FOUET SPÉCIAL INOX 30 CM
Whisk s/s - 12'
Réf. 9916730-V



FOUET INOX MANCHE
POLYAMIDE 38 CM
Whisk s/s polyamide handle
30 CM - Réf 9917030-V
38 CM - Réf 9916733-V



MARYSE CAOUTCHOUC 25 CM
Rubber ended «maryse» spatula - 10"
Réf. 9918125-V



MARYSE CAOUTCHOUC 30 CM
Rubber ended «maryse» spatula - 12"
Réf. 9918130-V



SPATULE HÊTRE 30 CM
Beechwood spatula - 12"
Réf. 9916030-V



SPATULE PLASTIQUE 30 CM
Exoglass spatula - 12"
Réf. 9916230-V



FOURCHETTE À TREMPER
3 DENTS
Réf. 9916105-V



BROSSE À FARINE
Baker's brush
Réf. 9916150-V



ROULEAU HÊTRE
Rolling pin - beechwood - 17"
43 cm - Réf. 9915943-V
Rolling pin - beechwood - 20"
50 cm - Réf. 9915950-V



ROULEAU POLYÉTHYLÉNE
Rolling pin - polyethylene - 17"
42 cm - Réf. 9915842 -V
Rolling pin - polyethylene - 20"
49 cm - Réf. 9915849 –V

COMPLÉMENTAIRES



THERMOMÈTRE FOIE GRAS
+30°C / +100°C
Foie-gras thermometer +30°c / 100°c
Réf. 9916051-V



THERMOMÈTRE SONDE DIGITAL
-50°C / +200°C
Digital thermometer -50°c / +150°c
Réf. 9916050-V



THERMOMÈTRE SONDE ÉTANCHE
50°C / +300°C
Thermo. waterproof probe -50° +300°c
Réf. 9916057-V



THERMOMÈTRE CONFISEUR GAINE INOX + CROCHET +80°C / +200°C
Chocolate thermometer 80°-200°
Réf. 9916059-V



THERMOMÈTRE FILAIRE CUISSON
-25° /+250°C
Wired thermometer
Réf. 9916052-V



CUILLÈRE SERVICE INOX
Table soup spoon
Réf. 9916102-V



CUILLÈRE À CAFÉ INOX
Table coffee spoon
Réf. 9916103-V



FOURCHETTE SERVICE INOX
Table fork
Réf. 9916101-V



RAMASSE MIETTE
Table crumber - aluminium
Réf. 9916019-V



ÉPLUCHEUR
Surfil - black peeler
Réf. 0480352-V



VIDE POMME
Surfil - apple corer
Réf. 0330020-V



CUILLÈRE À POMME
Surfil - melon baller - 22mm
Réf. 0330005-V



CISEAUX INOX CRANTÉS 22 CM
Special sc - 9'' - serrated
Réf. 5004822-V

LIMONADIERS



LIMONADIER, MÈCHE TÉFLONÉE MANCHE ABS
Waiters corkscrew 5 p. - teflon
Réf. 4534106-V
Réf. 4534106-C



LIMONADIER, MANCHE ABS, MÈCHE CHROMÉE, AVEC SYSTÈME DE DÉBRAYAGE
Waiters cork. abs - chrome spiral
Réf. 4538103-V



LIMONADIER, DOUBLE DÉTENTE TOUT INOX, MÈCHE NOIRE
Barman's corkscrew
Réf. 4503106-V



PORTE CARNET SIMILI CUIR
Paper block holder (upside opening)
Réf. 9916007-V



PORTE BLOC ACRYLIQUE
Acrylique paper-block holder
Réf. 9916021 –V

BLOC PAPIER TRIPLE
Block of tripli ordering paper
Réf. 9916008-V



BADGE MAGNÉTIQUE PERSONNALISABLE
Magnetic badge
Réf. 9918200-V



CORNE À RAMASSER RIGIDE
Plain plastic scraper - stiff straight
Réf. 9918000-V

CORNE À RAMASSER SOUPLE
Plain plastic scraper - flexible round
Réf. 9918100-V



BROSSE À ONGLES
Nail brush
Réf. 9916023-V



GANTS ANTI-COUPURE
Anti cutting gloves
Réf. 9007001-V



BOUCHON À CHAMPAGNE
Champagne stopper
Réf.9915907-V
Réf.9915907-C


Concept
MEETING®
DÉGLON



MEETING®

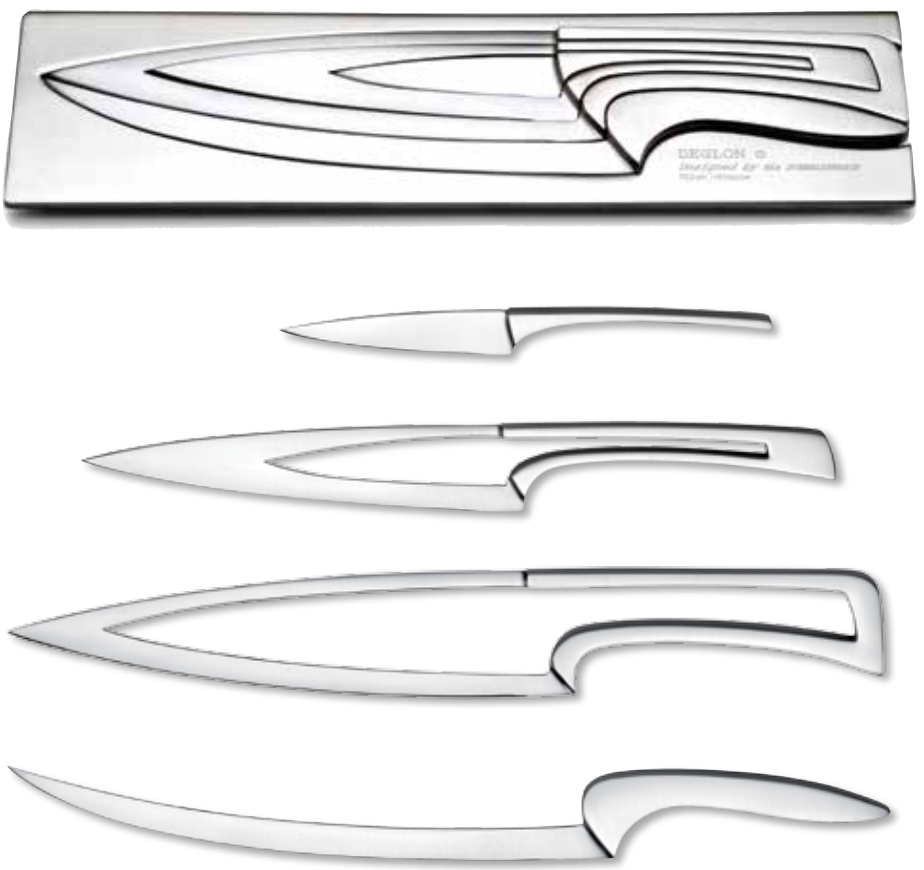
MEETING®

Sur l'idée originelle 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 emboitables ?». 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 esthétisme 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 highquality 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 1ER PRIX DE LA 5E BOURSE EUROPÉENNE DE LA CRÉATION COUTELIÈRE.



MEETING® 4 COUTEAUX, SUPPORT INOX
35 X 8,5 X 2 CM
1,3 KG
Réf. 82500 00-V
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.

VOIR PAGE 92 LES AUTRES VERSIONS AVEC SUPPORT EN CHÊNE DE BOURGOGNE





MEETING® 4 COUTEAUX,
Support chêne de Bourgogne
35 X 8,5 X 2 CM
0,75 KG
Réf. 8240000-V
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 kitchenknife, one chef's knife, one carving knife.



MEETING® 3 COUTEAUX,
Support chêne de Bourgogne
30 X 7,5 X 2 CM
0,5 KG
Réf. 8280000-V
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
Réf. 8270000-V
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
Réf. 8290000-V
Ce coffret comprend :
quatre couteaux à steak.

This boxed set comprises: four steak knives.

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 REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT
35 X 8,5 X 2 CM
1,3 KG
Réf. 8260000-V
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.

BLOCS BAMBOU

BLOCS BAMBOU



PACKAGING DES BLOCS
Packaging for blocks



BLOC UNIVERSEL À FILS + 5 PIÈCES CUISINE IDÉALE
Composition : office 10 cm, cuisine 15 cm, tranchelard yatagan 22cm, pain 22 cm, éminceur 20 cm.
Universal Block – Cuisine Idéale 5 pieces
Composition : paring knife, kitchen knife, yatagan carving knife, bread knife, chef knife.
Réf. 8204765-V

BLOC UNIVERSEL À FILS VIDE
Universal block with rods – Empty
DIMENSIONS : 18 X 13 X 25 CM
Réf. 8200760-V





BLOC UNIVERSEL À FILS + 5 PIÈCES ORYX
Composition : office 9 cm, filet de sole 17 cm, cuisine 15 cm, découper 22 cm, éminceur 20 cm.
Universal Block – Oryx 5 pieces
Composition : paring knife, fillet knife, kitchen knife, carving knife, chef knife.
Réf. 8209765-V



BLOC COMPACT + 6 PIÈCES GRAND CHEF
Composition : office 9 cm, filet de sole 17 cm, steak cranté 11 cm, découper 22 cm, fourchette 21 cm, éminceur 20 cm.
Compact Block – Grand Chef 6 pieces
Composition : paring knife, fillet knife, kitchen knife, carving knife, chef knife, bread knife.
Réf. 8208716-V



BLOC COMPACT + 6 PIÈCES CUISINE IDÉALE
Composition : office 10 cm, cuisine 15 cm, tranchelard yatagan 22cm, éminceur 20 cm, fourchette 17 cm, fusil 25 cm.
Compact Block – Cuisine Idéale 6 pieces
Composition : paring knife, kitchen knife, yatagan carving knife, chef knife, fork, sharpener.
Réf. 8204716-V



BLOC «COMPACT» VIDE AVEC 6 EMPLACEMENTS
compact block with 6 slots - empty
DIMENSIONS : 35 X 9 X 24 CM
Réf. 8200710-V



BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES CUISINE IDÉALE
Composition : office 10 cm, cuisine 15 cm, éminceur 20 cm, tranchelard yatagan 22 cm, pain 19 cm.
Magnetic Block – Cuisine Idéale 5 pieces
Composition : paring knife, kitchen knife, chef knife, bread knife, yatagan carving knife.
Réf. 8204785-V



BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES ORYX
Composition : office 9 cm, filet de sole 17 cm, éminceur 20 cm, découper 22 cm, pain 20 cm.
Magnetic Block – Oryx 5 pieces.
Composition : paring knife, fillet knife, chef knife, bread knife, carving knife.
Réf. 8209785-V



BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES GÉNÉRATION Y
Composition : office 10 cm, cuisine 15 cm, éminceur 20 cm, filet de sole 17 cm, pain 19 cm.
Magnetic Block – Génération Y 5 pieces
Composition : paring knife, fillet knife, kitchen knife, chef knife, bread knife.
Réf. 8200785-V



BLOC MAGNÉTIQUE VIDE
Magnetic block empty
DIMENSIONS : 26 X 15 X 21 CM
Réf. 8200780-V



BLOC VIDE GRAND MODÈLE
DIMENSIONS :
Ø11 CM - HAUTEUR 23 CM

Bloc rouge grand modèle vide
Red block with rods - large empty
Réf. 8230130-V

Bloc noir grand modèle vide
Black block with rods - large empty
Réf. 8230230-V

BLOC VIDE PETIT MODÈLE
DIMENSIONS :
Ø9 CM - HAUTEUR 14 CM

Bloc rouge petit modèle vide
Red block with rods - small empty
Réf. 8230110-V

Bloc noir petit modèle vide
Black block with rods - small empty
Réf. 8230210-V

BLOCS COULEURS

Ce bloc de couteaux en polypropylène permet de ranger facilement en toute sécurité tous vos couteaux. L'intérieur du bloc, composé d'une multitude de fils en polypropylène, permet de disposer les couteaux comme vous le souhaitez, tout en protégeant le tranchant.

With this universal knife block, it becomes easy and safe to store all your knives, whatever be their shape. Filled with compacted plastic wires (polypropylene), this block allows you to place your knives at your ease, without damaging the blades.



BLOC GARNI DE 5 PIÈCES
CUISINE IDEALE
Office, pain, cuisine 15cm, chef 20cm, découper.
Red block - Cuisine Ideale 5p
Réf. 8234135-V - bloc rouge
Black block - Cuisine Ideale 5p
Réf. 8234235-V - bloc noir



BLOC GARNI DE 5 PIÈCES
SILEX COLOR
Office, filet de sole, cuisine 15cm, chef 19cm, découper.
Red block - Silex color 5p
Réf. 8235135-V - bloc rouge
Black block - Silex color 5p
Réf. 8235235-V - bloc noir



BLOC GARNI DE 5
PIÈCES ORYX
Office, cuisine 15cm, filet, chef 20cm, découper.
Black block - Oryx 5p
Réf. 8239235-V - bloc noir



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
Réf. 829335-V - bloc noir



BLOC GARNI DE 6 STEAKS
BRASSERIE
Red block - Brasserie 6 pces
Réf. 8232116-V - bloc rouge
Black block - Brasserie 6 pces
Réf. 8232216-V - bloc noir



BLOC GARNI DE 6 STEAKS
ORYX
Red block - Oryx 6 pces
Réf. 8239116-V - bloc rouge



BLOC GARNI
DE 6 COUTEAUX DE
TABLE GÉNÉRATION Y
Black block- Génération Y 6 pces
Réf. 8237216-V Bloc noir

COFFRETS

COFFRET 6 STEAKS VIDE
Giftbox - for 6 steak knives empty
Réf. CV10004

Coffret en carton blanc épais rigide et fermoir par aimantation.
Fenêtre en PVC transparent.
Marquage par dorure à chaud.



COFFRET 6 STEAKS BRASSERIE
Giftbox - Brasserie - 6 steak knives
Réf. 8670601-V



COFFRET 6 STEAKS ORYX
Giftbox - Oryx - 6 steak knives
Réf. 8679006-V



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



COFFRET 6 STEAKS GRANDE TABLE
Giftbox-Grande Table-6 steak knives
Réf. 8670602-V

COFFRET 1 PIÈCE VIDE
Giftbox - for 1p empty
Réf. CV10005-V



COFFRET 1 PIÈCE EMINCEUR GRAND CHEF 25 CM
Giftbox - Grand Chef - chefs knife
Réf. 8690001-V

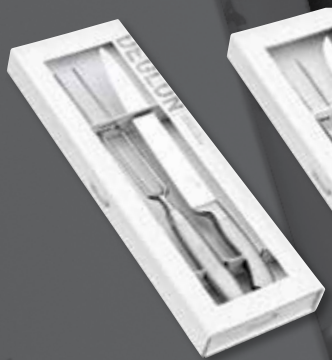


COFFRET 1 PIÈCE CHEF 20 CM DAMAS 67
Giftbox - Damas 67 chefs knife
Réf. 8693020-V



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

COFFRET 2 PIÈCES VIDE
Giftbox - for 2p empty
Réf. CV10006



COFFRET 2 PIÈCES DÉCOUPER ORYX
(Découper & Fourchette)
Giftbox - Oryx - carving set 2p
Réf. 8680001-V



COFFRET 2 PIÈCES DÉCOUPER CUISINE IDÉALE
(Découper & Fourchette)
Giftbox - Ideal - carving set 2p
Réf. 8680002-V



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



COFFRET 2 PIÈCES FOIE GRAS GRAND CHEF®
(Filet & Pain)
Giftbox - Grand Chef - chefs knife
Réf. 8690003-V



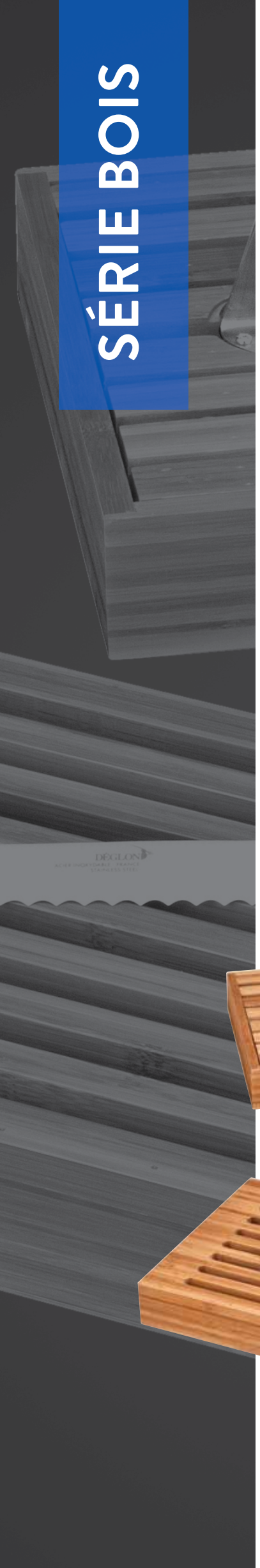
COFFRET 2 PIÈCES ORYX SANTOKU PAIN
Giftbox - Oryx - bread & Santoku set 2p
Réf. 8680004-V



LIVRE COFFRET «GÉNÉRATION Y»

Le cadeau idéal pour les gourmets passionnés.
Tel un écrin, 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.

The perfect gift for passionate gourmets.
Like a jewel case, this book welcomes three knives 100% made in France: paring knife, 15 cm chef and bread knife.
To accompany the culinary preparations, the book specifies on each page the functionality of knife as well as valuable tips for use.
Réf. 8667003-V



SÉRIE BOIS



PLANCHE À DÉCOUPER POLYVALENTE
DIMENSIONS : 35 X 25 X 2,5 CM
Découpes de légumes, viande et poissons.
Cutting boards - Large model
Réf. 8160735-V

PLANCHES AVEC PIEDS - ACACIA

Pratiques et esthétiques, ces planches à découper se révèlent idéales pour toutes vos découpes, 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
Réf. 8161721-V



DIMENSIONS 31 X 22 X 6 CM
Réf. 8161731-V

COUPE PAIN AVEC RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES
DIMENSIONS : 36 X 23 X 5 CM
Pratiques et esthétiques, les rainures amovibles du plan de découpe permettent de récupérer facilement les miettes dans un réservoir situé en dessous.
Lame de 23 cm.
Baguette / bread cutter
With shelf and drawer to recover breadcrumbs.
Réf. 8170736-V



PLANCHE À PAIN AVEC RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES
DIMENSIONS : 41 X 23 X 5 CM
Elle dispose de rainures par lesquelles les miettes sont évacuées vers un tiroir coulissant situé juste en-dessous.
Bread cutting board with shelf and drawer to recover breadcrumbs.
Réf. 8170741-V (sans couteau)



PLANCHE + COUTEAU À PAIN FAÇON ÉBÈNE MANCHE DÉCALÉ
Bread cutting board with knife
Réf. 8170728-V







SERRE JAMBON
DIMENSIONS : 48 X 20 X 32 CM
Immobiliser et découper facilement de savoureux jambons entiers avec cet outil signé Déglon. La molette ajustable et les pics en inox maintiennent fermement le jambon, permettant de réaliser de fines tranches régulières.
Sa large base lui confère une grande stabilité pour une découpe en toute sécurité.
Ham-holder
Ideal to hold and slice ham. Stable, adjustable and easy to use.
Réf. 8170748-V (sans couteau)

SERRE JAMBON + COUTEAU JAMBON ALVÉOLÉ ABS 28 CM
Ham-support + scalloped ham knife
Réf. 8170751-V



MORTIER + PILON
Cet ensemble mortier et pilon permet de réaliser des préparations culinaires en broyant les ingrédients (ail, persil, menthe, épices, céréales…).
Mortar and pestle
This set is ideal to make culinary preparations by grinding the ingredients (garlic, parsley, mint, spices, cereals ...).
MORTIER : 11.5 X 12.5 CM DE DIAMÈTRE
PILON : LONGUEUR : 12.5 CM
Réf. 8171713-V



BALANCE BAMBOU
Légère et peu encombrante, la balance électronique bambou offre une précision optimale : portée de 5kg, graduation 1g.
Lightweight and space-saving, the bamboo electronic scale offers optimum precision: 5kg range, graduation 1g.

DIMENSIONS: 23 X 16 X 1.8 CM
Réf. 8173723-C



BARRE AIMANTÉE BAMBOU 45 CM
DIMENSIONS 45 X 6 X 2 CM *(système de fixation inclus)*
Réf. 9908745-C

INDEX FRANÇAIS

FRANÇAIS	PAGE
ABATTRE	24, 34
AFFIL SERVICE	65
AFFUTAGE ELECTRIQUE	62
AFFUTEUR MANUEL	63
AIGUILLE A BRIDER	35
ATTENDRISSEUR	34
BADGE	89
BALANCE	87, 99
BARBECUE	73
BARRE AIMANTEE	59, 99
BATTE COTELETTE	34
BEC D'OISEAU	23, 72
BERCEUSE	34
BLOC	94-96
BLOC PAPIER	89
BONNE CUISINE	24
BOUCHON A CHAMPAGNE	89
BRASSERIE	73
BROSSE A FARINE	88
BROSSE A ONGLE	89
BUFFET	56-58
CADENAS	78, 83
CAMPUS	80-81
CANNELEUR	71
CANYON	73
CARQUOIS	84
CASSE NOIX / PATTES	37
CHEF	15-25
CHEVALIN	33
CHOUX FLEUR	34
CISEAUX	36, 75
CLASS 4	82
COFFRET	51, 84, 97
COFFRET DEGUSTATION	37
COMPLEMENTAIRE	86-89
COQUILLEUR A BEURRE	68
CORNE A RAMASSER	89
COUNTRY	73
COUPE PAIN	41, 98
COUPE PATE	43
COUPE POTIRON	34
COUPE VOLAILLE	75
COUPERET	14-24, 34
COUTEAU A BEURRE	27
COUTEAU POISSON	25, 36
CUILLERE A HORS D'ŒUVRE	57
CUILLERE A SERVIR	49, 57-58
CUILLÈRE À SPAGHETTI	47
CUILLERE D'AMOUR	70
CUILLERE DE TABLE	88
CUILLERE TRAITEUR	47
CUISINE	14-27
CUISINE IDEALE SABATIER DEG	17
CUISINE MASSIVE	20
CURETTES A HOMARD	36
CUT OR NOT	61
DAMAS 67	15
DARKWOOD	23
DECOFRUIT	71
DECORATION	70-71
DECOUPER	14-24
DECOUPOIRS	86
DECOZEST	71
DEGSHARF	32
DEGSHARP	61
DENERVER	30-32
DESOSSER	17, 25, 30-33
DIGICLASS	82
DOLCE VITA	74
DOUILLE	86
DRESS CLASS	53
ECAILLEUR	36
ECUMOIRE	56
EMINCEUR	14-27
EMPIRE CAFE	56-57
EMPORTE CŒUR	69, 71
EPLUCHEUR	25, 68, 88
ESSE	35
ESSENTIEL	27
FEUILLE A PATE	34
FEUILLE DE BOUCHER	34
FIL A BEURRE	40
FILET DE SOLE	14-25, 36
FIX CLASS	83
FOUET	69, 87
FOURCHETTE	16, 17, 21, 49, 58
FOURCHETTE A HORS D'ŒUVRE	57
FOURCHETTE A TREMPER	88
FOURCHETTE DE TABLE	88
FOURCHETTES A HUITRES	36
FROMAGE	20, 27, 40, 69
FRUITS DE MER	36-37
FUSIL	16, 32, 63, 64
GAINE	36
GANTS ANTI COUPURE	88
GENERATION Y	19
GENOISE	25, 41
GRAND CHEF	16
GRANDE TABLE	73
GRIGNETTE	87
HACCP	25, 45, 50
HACHE PERSIL	68
HIGH WOODS	18
HUITRE	37
INDEX	74
JAMBON	14, 16, 23, 24, 33, 99
JULIENNE	68
KIT DE L'ÉCAILLER	37
KIT DÉCORATION CULINAIRE	71
KIT PLANCHA	47
LANCETTE	37
LIMONADIER	89
LOUCHE	49, 57, 58
MALICE	74
MALLETTE	80-84
MARYSE	87
MAXIFIL	33
MEETING	90-93
MINUTEUR	88
MOELLE EPINIERE	35
MOULE A POMME	70, 88
OFFICE	14-27, 68, 72
ORYX	21
PAIN	14-27, 41
PALETTE A CHOCOLAT	43
PAMPLEMOUSSE	68
PASSOIRE	52
PASTILLES HACCP	45
PATISSERIE -BOULANGERIE	43
PELLE A TARTE	43, 48, 57
PELLE A SERVIR	48, 58
PELLE CUILLÈRE	48
PELLE POISSON	47
PELLE SOUPLE	48
PELLERONDE	43
PICS BIGORNEAUX	36
PIERRE A AIGUISER	63-64
PILON ET MORTIER	99
PINCE A DESARETER	36
PINCE A HOMARD	37
PINCE A PATE	43, 87
PINCEAU	69, 87
PINCES A DRESSER	53
PINCES DE SERVICE	57,88
PLANCHA	47
PLANCHE A DECOUPER	98
PLANCHE A PAIN	98
PLUMIER	84
POCHE	86
POCHON	49, 56-58
POISSON	36
PORTE BLOC	89
PORTE CARNET	89
PREPARATION	68-69
PRESENTOIR	9, 37
PRESSE ALIMENTS	47
PRESSEE DE POMME DE TERRE	47
PROFIL	30
PUSH FOOD	51
PUSH&PULL	54-55
RACLETTE A FROMAGE	40, 69
RACLOIR DE PLOT	35
RAMASSE MIETTES	89
RAPE	50
RICHELIEU	26
ROULEAU A PATISSERIE	87-88
ROULETTE A PIZZA	69
SAIGNER	32-33
SANDWICH	69
SANTOKU	14-22
SAUMON	14, 16, 23, 24, 33
SCIE	35, 41
SCIE A PAIN	16, 19, 41
SCIE A TOMATE	20-24, 27, 68, 73
SERIE BOIS	98-99
SERRE JAMBON	99
SERVANTE	85
SERVICE	54-55
SILEX COLOR	22
SILEX PREMIUM	14
SONDE À FROMAGE	40
SPATULE	42-43, 87
SPATULE BOIS, EXO	88
SPATULETTE	69
STABLE	74
STEAK	14-22, 73-74
STOP GLISSE	45-52
SURCLASS	25, 58
SURFIL	37, 88
TABLE	19, 73
TAILLANDERIE	34-35
THERMOMETRE	88
TOILE DE CUISSON	87
TOMATE	20-24, 27, 68, 73
TOURTE	41
TRADITION	73
TRANCHELARD	16, 17, 24, 33
TRANCHEUR	25, 30-33
TRIANGLE	43
TROUSSE	20, 68, 70, 71, 84
URBAN CASE	78-79
VERRE DOSEUR	87
VIDE COURGE	68
VIDE POMME	69, 88
VIRAGES	74
ZESTEUR	71

INDEX ENGLISH

ENGLISH	PAGE
AFFIL SERVICE	65
ANTI CUTTING GLOVES	88
APPETIZER FORK	57
APPETIZER SPOON	57
APPLE CORER	69, 88
BADGE	89
BAKER'S BLADE	87
BAKER'S BRUSH	88
BAKING MAT	87
BARBECUE	73
BENT SPATULA	69
BIRD BEAK KNIFE	23, 72
BLOCK	94-96
BOARD SCRAPER	35
BONING KNIFE	17, 25, 30-33
BONNE CUISINE	24
BRASSERIE	73
BREAD BOARD	98
BREAD CUTTER	41, 98
BREAD KNIFE	14-27, 41
BREAD SAW	16, 19, 41
BRUSH	69, 87
BUFFET	56-58
BUTCHER KNIFE	25, 30-33
BUTTER CURLER	68
BUTTER KNIFE	27
CAMPUS CASE	80-81
CANYON	73
CARVING KNIFE	14-24
CASE	80-84
CATERER SPOON	47
CAULIFLOWER KNIFE	34
CHAMPAGNE STOPPER	89
CHEES SLICER	40, 69
CHEESE	20, 27, 40, 69
CHEESE CORER	40
CHEESE WIRE	40
CHEF KNIFE	14-27
CHOCOLATE COATING SPATULA	43
CHOCOLATE FORK	88
CHOPPER	34
CHOPPING KNIFE	24, 34
CLASS 4	82
CLEAVER	14-24, 34
CORKSCREW	89
COUNTRY	73
CUISINE IDEALE SABATIER DEG	17
CUISINE MASSIVE	20
CUT OR NOT	61
CUTTING BOARD	98
DAMAS 67	15
DARKWOOD	23
DECO KIT	71
DECOFRUIT	71
DECORATION	70-71
DECOZEST	71
DEGSHARF	32
DEGSHARP	61
DIGICLASS	82
DISPLAY	9, 37
DOLCE VITA	74
DOUGH SCRAPER	43-86
DRESS CLASS	53
DRESSING LADLE	49, 56-58
DRESSING TONGS	57, 88
DRESSING TWEEZERS	53
ELECTRICAL SHARPENERS	62
EMPIRE CAFE	56-57
ESSENTIEL	27
FILLETING KNIFE	14-25, 36
FISH	36
FISH BONES TWEEZERS	36
FISH DESCALER	36
FISH KNIFE	25, 36
FISH SPATULA	47
FISHERMAN'S KIT	37
FIX CLASS	83
FLEXIBLE TURNER	48
FORK	16, 17, 21, 49, 58
GENERATION Y	19
GIFT BOX	51, 84, 97
GRAND CHEF	16
GRANDE TABLE	73
GRAPE FRUIT KNIFE	68
GRATER	50
GRIDDLE PRESS	47
HACCP	25, 45, 50
HACCP COLORED STICKS	45
HACHOIR	34
HAM	14, 16, 23, 24, 33, 99
HAM HOLDER	99
HEART SHAPED BALLER	70
HEART SHAPED CORER	69, 71
HIGH WOODS	18
ICING TUBES	86
INDEX	74
JULIENNE SPEED PEELER	68
LADLE	49, 57, 58
LEMON DECORATOR	71
LOAF KNIFE	41
LOBSTER CRACKER	37
LOBSTER SCRAPERS	36

ENGLISH	PAGE
MAGNETIC HOLDER	59, 99
MALICE	74
MANUAL SHARPENERS	63
MARYSE SPATULA	87
MAXIFIL	33
MEASURING JUG	87
MEAT HOOL	35
MEAT ITEMS	34-35
MEAT TENDERIZER	34
MEETING	90-93
MELON BALLER	70, 88
MINCING KNIFE	68
MORTAR AND PESTLE	99
NAIL BRUSH	89
NUTS CRAKER	37
ORYX	21
OYSTER KNIFE	37
OYSTERS	37
OYSTERS FORK	36
PADLOCK	78, 83
PAPER BLOCK	89
PAPER BLOCK HOLDER	89
PARING KNIFE	14-27, 68, 72
PASTRY ITEMS	43
PASTRY KNIFE	25, 41
PASTRY TONGS	43, 87
PATE KNIFE	34
PEELER	25, 68, 88
PELLERONDE	43
PENCIL BOX	84
PIE SERVER	43, 48, 57
PIPING BAG	86
PIZZA CUTTER	69
PLANCHA	47
POTATO MASHER	47
POULTRY SHEARS	75
PREPARATION	68-69
PROFIL	30
PUMPKIN KNIFE	34
PUSH FOOD	51
PUSH&PULL	54-55
QUIVER	84
RICHELIEU	26
ROLLING PIN	87-88
SALMON KNIFE	14, 16, 23, 24, 33
SANDWICH KNIFE	69
SANTOKU KNIFE	14-22
SAW	35, 41
SCALE	87, 99
SCHOOL ITEMS	86-89
SCISSORS	36, 75
SCRAPER	89
SEAFOOD	36-37
SERVICE SPOON	49, 57-58
SERVICING	54-55
SHARPENINH STEEL	16, 32, 63, 64
SHEATH	36
SILEX COLOR	22
SILEX PREMIUM	14
SKIMMER	56
SKINNING KNIFE	30-33
SLICING KNIFE	16, 17, 24, 33
SOFT CASE	20, 68, 70, 71, 84
SPAGHETTI SPOON	47
SPATULA	42-43, 87
SPATULA (wood, exoglass)	88
SPINAL CORD KIT	35
SPOON SPATULA	48
STABLE	74
STEAK BEATER	34
STEAK KNIFE	14-22, 73-74
STICKING KNIFE	32-33
STOP GLISSE	45-52
STRAINER	52
SURCLASS	25, 58
SURFIL	37, 88
TABLE	19, 73
TABLE CRUMBER	89
TABLE FORK	88
TABLE SPOON	88
TASTING BOX	37
THERMOMETER	88
TIMER	87
TOMATO KNIFE	20-24, 27, 68, 73
TOMATOE SAW	20-24, 27, 68, 73
TRADITION	73
TRIANGULAR SPATULA	43
TROLLEY	85
TRUSSING NEEDLE	35
TURNER	48, 58
U CUT	71
URBAN CASE	78-79
UTILITY KNIFE	14-27
V CUT	71
VIRAGES	74
WHETSTONE	63-64
WHISK	69, 87
WINKLE SKEWERS	36
WOODEN ITEMS	98-99
ZESTER	71
ZUCCHINI CORER	68

RÉFÉRENCES

RÉFÉRENCES	PAGE
0150048-V	73
0150052-V	68-73
0230140-C	24
0230600-V	64
0330005-V	88
0330020-V	88
0460928-V	37
0480352-V	88
0480355-V	25
0480356-V	25
0513065-V	75
0880514-C	36
1000008-V	72
1000091-C	72
1080010-C	72
1080010-V	72
1164609-V	72
1164691-C	72
1172609-C	72
1172609-V	72
1194006-V	72
1194091-C	72
1202310-V	72
1202390-C	72
1204608-V	72
1204610-V	72
1204691-C	72
1204692-C	72
1222911-V	73
1222991-C	73
1230012-V	73
1231012-V	73
1240012-V	73
1314013-V	73
1320014-V	73
1320114-V	73
1320214-V	73
1364106-C	74
1365106-C	74
1374106-C	74
1376106-C	74
1384106-C	74
1387106-C	74
1394106-C	74
1398106-C	74
1511011-C	68
1511711-C	68
1514011-V	68
2044007-V	68
2045005-V	68
2045007-V	68
2202105-C	37
2202105-V	37
2260006-C	37
2260006-V	37
2290007-C	37
2290007-V	37
2290907-V	37
2294907-V	37
2300105-C	37
2300105-V	37
2300205-C	37
2300305-C	37
2300405-C	37
2300505-C	37
2400410-V	70
2400413-V	70
2400419-V	70
2400422-V	70
2400425-V	70
2400428-V	70
2400522-V	70
2400600-V	70
2404410-V	70
2404413-V	70
2404419-V	70
2404422-V	70
2404425-V	70
2404428-V	70
2408503-V	70
2420419-V	70
2504105-V	71
2504605-V	71
2504705-V	71
2505301-V	71
2514105-V	71
2514705-V	71
2524104-V	71
2542111-V	69
2544107-V	69
2554102-V	69-71
2554104-V	69-71
2564010-C	69
2564107-V	69
2564607-V	69
2564807-V	69
2584007-V	68
2604108-V	71
2604109-V	71
2604709-V	71
2674014-V	40-69
2694006-V	
2704010-V	68
2714013-V	69
2743051-C	36
2764011-V	69
2784016-V	69
2883015-C	37
2889014-C	37
2889014-V	37
2904010-V	68
2914008-V	69
2924010-V	40-69
2934011-V	40-68
3014017-C	24
3120214-V	36
3214012-C	73
3214012-V	73
3242006-C	27
3242010-C	27
3242014-C	27
3242020-C	27
3242111-C	27
3242119-C	27
3242611-C	27
3298007-C	23-72
3298010-C	23-72
3298014-C	23
3298017-C	23
3298020-C	23
3298111-C	23
3298617-C	23
3298619-C	23
3298718-C	23
3298816-C	23
3298922-C	23
3319925-C	64
3320000-C	63
3322525-V	64
3322925-V	64
3331028-C	63
3344530-V	64
3364530-V	64
3408530-V	16-32-64
3468530-V	16-32-64
3500000-V	35
3544016-C	24
3553120-V	34
3563101-V	34
3564018-C	24
3581124-C	34
3581126-C	34
3581128-C	34
3594115-V	34
3611019-C	41
3611720-C	41
3634618-V	41
3670025-C	41
3708016-C	53
3708022-C	53
3708030-C	53
3709116-C	53
3709122-C	53
3710116-C	53
3733030-V	88
3734023-V	88
3740000-V	45
3740501-V	45
3740502-V	45
3740503-V	45
3740504-V	45
3740505-V	45
3745015-V	49
3745020-V	49
3765016-V	49
3775021-V	49
3785017-V	48
3792012-C	54-55
3793016-C	54-55
3794018-C	54-55
3805015-V	48
3815015-V	48
3825015-V	48
3825022-V	49
3825024-V	49
3835015-V	48
3845013-V	47
3845015-V	47
3845018-V	47
3855016-V	49
3855021-V	49
3865016-V	49
3865021-V	49
3874023-V	48
3885017-V	43-48
3895017-V	43-48
3904025-V	43
3904030-V	43
3934108-V	52
3934114-V	52
3934120-V	52
3944003-C	51
3944007-C	51
3945131-V	50
3945139-V	50
3945339-V	50
3945731-V	50
3945937-V	50
3959017-C	57
3959114-C	57
3959213-C	57
3959219-C	57
3959508-C	57
3959616-C	57
3959821-C	57
4503106-V	89
4534106-C	89
4534106-V	89
4538103-V	89
5004822-C	75
5004822-V	75-88
5013518-C	75
5013518-V	75
5033521-C	75
5033521-V	75
5150921-C	75
5150921-V	75
5183024-C	36-75
5194324-C	36-75
5194324-V	36
5204021-C	75
5204021-V	75
5214020-V	75
5214021-C	75
5258024-C	75
5263025-C	75
5283024-C	75
5283024-V	75
5624111-V	68
5807209-C	15
5807211-C	15
5807218-C	15
5807220-C	15
5807223-C	15
5807225-C	15
5914009-C	14
5914012-C	14-73
5914013-C	14
5914015-C	14
5914017-C	14
5914019-C	14
5914021-C	14
5914024-C	14
5914030-C	14
5914115-C	14
5914718-C	14
5914816-C	14
5914918-C	14
5914930-C	14
5954509-C	22
5954512-C	22-73
5954513-C	22
5954515-C	22
5954517-C	22
5954518-C	22
5954519-C	22
5954521-C	22
5954524-C	22
5970010-C	19-73
5970015-C	19
5970017-C	19
5970019-C	19
5970020-C	19
5970025-C	19
5970718-C	19
5970816-C	19
5971019-C	19
5984017-C	18
5985009-C	18
5985015-C	18
5985018-C	18
5985020-C	18
5985022-C	18
5985025-C	18
5985120-C	18
6004010-C	17
6004015-C	17
6004018-C	17
6004020-C	17
6004025-C	17
6004030-C	17
6004035-C	17
6008010-C	16
6008015-C	16
6008020-C	16
6008025-C	16
6008030-C	16
6008035-C	16
6033010-C	26
6033010-V	26
6033017-C	26
6033017-V	26
6033022-C	26
6033022-V	26
6044117-C	17
6048017-C	16
6071317-C	25-36
6084015-C	17
6084017-C	17
6099009-C	21
6099011-C	21-73
6099015-C	21
6099020-C	21
6099025-C	21
6099122-C	21
6099211-C	21
6099211-C	73
6099317-C	21
6099518-C	21
6099521-C	21
6099720-C	21
6104013-C	17
6114020-C	17
6118020-C	16
6124022-C	17
6128022-C	16
6144020-C	17
6144025-C	17
6144030-C	17
6148030-C	16
6204010-C	24
6204015-C	24
6204020-C	24
6204025-C	24
6224022-C	24
6264019-C	24
6284017-C	24
6284020-C	24
6304007-C	20-72
6304007-V	20-72
6304009-C	20-72
6304009-V	20-72
6304011-C	20-72
6304011-V	20-72
6304013-C	20-40
6304013-V	20-40
6304017-C	20
6304020-C	20
6304025-C	20
6304111-C	20-73
6304111-V	20-73
6304112-C	20
6304112-V	20
6370010-C	25-72
6370010-V	25-72
6370020-C	25
6370020-V	25
6370025-C	25
6370025-V	25
6370030-C	25
6370510-C	25
6370510-C	72
6370510-V	72
6370520-C	25
6370525-C	25
6371017-C	25
6371017-V	25
6372011-C	25
6372011-V	25
6372014-C	25
6372014-V	25
6372414-C	25

RÉFÉRENCES	PAGE
6373013-C	25
6373013-V	25
6373413-C	25
6378028-C	25-41
6378028-V	25-41
6388017-C	16
6401015-V	43
6401018-V	43
6401021-V	43
6401023-V	43
6414012-V	42
6414015-V	42
6414018-V	42
6414021-V	42
6414023-V	42
6414025-V	42
6414030-V	42
6414035-V	42
6414040-V	42
6414512-V	42
6414518-V	42
6414521-V	42
6414525-V	42
6414530-V	42
6414535-V	42
6414730-V	42
6434015-V	43
6434021-V	43
6434023-V	43
6434025-V	43
6434030-V	43
6434035-V	43
6434116-V	48
6434515-V	48
6434528-V	48
6434535-V	48
6434621-V	47
6434915-V	48
6435016-V	58
6435017-V	58
6435120-V	58
6435220-V	58
6435320-V	58
6435415-V	58
6435417-V	58
6435421-V	58
6444104-V	47
6444114-V	47
6444121-V	47
6444216-V	47
6451010-V	43
6474018-V	43
6474218-V	43
6510025-C	41
6510035-C	41
6514025-C	41
6514030-C	41
6530035-C	41
6534028-C	41
6534030-C	41
6534035-C	41
6534040-C	41
6591124-V	41
6602011-V	43
6642011-V	43
6662011-V	43
6704018-V	36
6709011-C	36
6713933-C	25-36
6713942-C	25-36
6714033-C	36
6714042-C	36
6720130-C	24-34
6741235-C	34
6741242-V	34
6820035-C	24
6844028-C	24-33
6844633-C	24-33
6848030-C	16
6864033-C	24
6864033-C	33
6894017-C	34
6904033-C	34-40
6904042-V	40
6924025-C	40
6934015-C	40
6999030-V	40
7008320-C	32
7008325-C	32
7008330-C	32
7028314-C	32
7028317-C	32
7048314-C	32

RÉFÉRENCES	PAGE
7048317-C	32
7088320-C	32
7304320-C	30
7304325-C	30
7304330-C	30
7304335-C	30
7324314-C	30
7324317-C	30
7384320-C	30
7604014-C	31
7604017-C	31
7604020-C	31
7604025-C	31
7604030-C	25-31
7604035-C	31
7604121-C	36
7604922-C	31
7684020-C	31
7804017-C	33
7804020-C	33
7804025-C	33
7804030-C	33
7824011-C	33
7824014-C	33
7824017-C	33
7824020-C	33
7844013-C	33
7844015-C	33
7864135-V	35
7864145-V	35
7864150-V	35
7864245-V	35
7884020-C	33
7884022-C	33
7900022-V	34
7900030-V	34
7903108-V	35
7903112-V	35
7903114-V	35
7903116-V	35
7903118-V	35
7903120-V	35
7953020-V	35
7953025-V	35
7982217-V	35
7992025-C	34
8031603-V	73
8160735-V	98
8161721-V	98
8161731-V	98
8170728-V	98
8170736-V	41-98
8170741-V	98
8170748-V	99
8170751-V	99
8171713-V	99
8173723-C	99
8200710-V	95
8200760-V	94
8200780-V	95
8200785-V	95
8204716-V	95
8204765-V	94
8204785-V	95
8208716-V	95
8209765-V	94
8209785-V	95
8230110-V	96
8230130-V	96
8230210-V	96
8230230-V	96
8232116-V	96
8232216-V	96
8234135-V	96
8234235-V	96
8235135-V	96
8235235-V	96
8237216-V	96
8239116-V	96
8239235-V	96
8239335-V	96
8240000-V	92
8250000-V	91
8260000-V	93
8270000-V	92
8280000-V	92
8290000-V	92
8300003-V	80-81
8300004-V	80-81
8300005-V	80-81
8300006-V	80-81
8300007-V	80-81
8300037-V	84

RÉFÉRENCES	PAGE
8300050-V	84
8300051-V	84
8300052-V	84
8300082-V	83
8300538-V	83
8300844-V	83
8300944-V	83
8310067-V	84
8320220-V	78-79
8320223-V	78-79
8320246-V	78-79
8320320-V	78-79
8320323-V	78-79
8320346-V	78-79
8370603-V	80-81
8371903-V	80-81
8372503-V	80-81
8372603-V	80-81
8381001-V	80-81
8382303-V	83
8382403-V	83
8382603-V	83
8384900-V	83
8390971-V	83
8400445-V	82
8400545-V	82
8401845-V	82
8403145-V	82
8667003-V	19-97
8670601-V	97
8670602-V	97
8671306-V	97
8679006-V	97
8680001-V	97
8680002-V	97
8680003-V	97
8680004-V	97
8690001-V	97
8690002-V	97
8690003-V	97
8693020-V	97
8700701-V	70
8700703-V	71
8702701-V	37
8702703-V	71
8702704-V	37
8702720-V	37
8704007-V	20
8704009-V	68
9007001-V	88
9008912-C	36
9908745-C	59-99
9909932-C	59
9909938-C	59
9909945-C	59
9909945-V	59
9910012-V	86
9910030-V	86
9910035-V	86
9910040-V	86
9910104-V	86
9910107-V	86
9910108-V	86
9910110-V	86
9910113-V	86
9910114-V	86
9910155-V	86
9910185-V	86
9910203-V	86
9910206-V	86
9910208-V	86
9910210-V	86
9910211-V	86
9910212-V	86
9910218-V	86
9915800-V	87
9915842-V	88
9915849-V	88
9915907-C	89
9915907-V	89
9915943-V	87
9915950-V	87
9916002-V	56
9916007-V	89
9916008-V	89
9916016-V	56
9916019-V	89
9916021-V	89
9916023-V	89
9916030-V	87
9916050-V	88
9916051-V	88
9916052-V	88

RÉFÉRENCES	PAGE
9916057-V	88
9916059-V	88
9916100-V	43-87
9916101-V	88
9916102-V	88
9916103-V	88
9916105-V	88
9916150-V	88
9916230-V	88
9916530-V	87
9916540-V	87
9916600-V	87
9916725-V	87
9916730-V	87
9916733-V	87
9917030-V	87
9918000-V	89
9918100-V	89
9918125-V	87
9918130-V	87
9918200-V	89
9920001-C	82
9920102-V	86
9920103-V	86
9920108-V	86
9920110-V	86
9920204-V	86
9920208-V	86
9920210-V	86
9920214-V	86
9929960-V	59
9930000-V	86
9930017-V	86
9940000-V	87
9950000-V	87
9960002-V	87
9970000-V	87
9970005-V	87
9974004-V	62
9974005-V	62
9974300-V	62
9975000-V	62
9975320-V	62
9975505-V	62
9975506-C	61
9975600-C	63
9975610-C	63
9975700-V	63
9976000-C	61
9976004-V	61
9984000-V	83
CALE SPB	85
CALE SPH	85
CV10004	97
CV10005	97
CV10006	97
CV11050	84
CV20008	71
CV20010	
CV20012	36
CV20016	84
CV40004	85
CV40007	85
CV50001	85
CV50002	85
CV50003	85
CV50004	85
IP78135-V	35
IP78145-V	35
IP78150-V	35
IP78245-V	35
PP10004	37
PV10000	37
PV10008	
PV10017	9
PV10018	9
PV10019	9
PV10021	9
PV10031	9
TI580015	65
TI580017	65
TI580020	65
TI580022	65
TI580023	65
TI580024	65
TI580025	65
TI580026	65
TI580033	65
TI580042	65



DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

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

Création graphique, photographies couverture & intercalaires : **agree - studio** / Photographies : Ludovic Combe / Studio Gibert / Patrick André - Impression : DECOMBAT - Décembre 2019