

DÉGLON

WWW.DEGLON.COM

DEGLON



® DÉGLON 
COUTELIER DEPUIS 1921

Déglon, LA PASSION COUTELIÈRE



Originaire de Curtilles, petit village près de Lausanne en Suisse, Jean Déglon créa en 1921 son atelier de coutellerie à Thiers, capitale française de cette industrie depuis des siècles.

Rejoint en 1960 par son fils René, ils développèrent la société en distribuant ses produits – couteaux de table et de cuisine – en France et à l’export.

C’est en emménageant dans une usine moderne en 1976 que l’activité prend définitivement le tournant de l’industrialisation.

Dès 1980, Thierry Déglon (fils de René) développe alors la société familiale en la spécialisant vers la coutellerie professionnelle.

En 2008, la quatrième génération rejoint l’entreprise avec l’arrivée de Moïse Déglon (fils de Thierry), en charge de la direction commerciale.

Native from the small village of Curtilles near Lausanne in Switzerland, Jean Déglon created his own workshop in 1921 in Thiers, the French capital of cutlery.

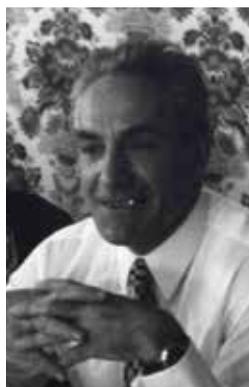
Joined in 1960 by his son, René, they developed together their activity in household cutlery, in France as well as in many countries.

It is by moving into its present premises in 1976 that the activity definitely took the turning point of industrialization. In 1980, Thierry Déglon (René’s son) developed the family company by specializing into professional cutlery.

In 2008, the fourth generation joined the company with the arrival of Moïse Déglon (Thierry’s son), in charge of the sales department.



JEAN DÉGLON



RENÉ DÉGLON



THIERRY ET MOÏSE DÉGLON

Déglon, LA PASSION GOURMANDE

Depuis plusieurs décennies, notre entreprise est devenue l'une des marques référentes auprès des métiers de bouche sans cesse en quête de solutions pertinentes.

Pour les accompagner dans leur quotidien et faciliter leurs gestes, **nos 3 engagements prioritaires sont de leur proposer :**

- **Des produits utiles**
- **Des produits innovants**
- **Des produits garantis à vie**

Nous leur offrons un vaste assortiment de produits, tenu en permanence en stock pour notre large réseau de distributeurs spécialisés.

Notre force de vente exclusive Déglon, notre participation assidue aux plus grands salons internationaux et notre présence soutenue dans la presse sont autant d'arguments pour faciliter vos ventes.

DEGLON, 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 create 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.

THIERRY ET MOÏSE DÉGLON

SOMMAIRE

TOUS EN CUISINE	P.12
POISSON & VIANDE	P.26
FROMAGE & DESSERTS.....	P.36
RANGEMENT & SERVICE	P.42
AFFÛTAGE.....	P.50

PRÉPARATION, DÉCORATION, OFFICES, STEAK, CISEAUX	P.56
ÉCOLES HÔTELIÈRES.....	P.66
CONCEPT MEETING & CADEAUX....	P.80
DÉSIGNATIONS ET RÉFÉRENCES....	P.92

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



CÉLINE

SÉBASTIEN

MARIE-CLAIRE

MANUELA

MATHILDE

ANTOINE

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 pâtisseries, 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 deux partenaires de première qualité, sensibilisés depuis leur tout jeune âge à la coutellerie: Anne-Rose Déglon et Ugo Déglon, restaurateurs respectivement à Paris et à Vichy, fille et fils de Thierry Déglon.

Leurs conseils, leurs 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 two first quality partners, who have known cutlery since their very young age: Anne-Rose Déglon and Ugo Déglon, restaurant owners in Paris and Vichy respectively, Thierry Déglon's daughter and son.

Their advice, their criticisms, the observation of their 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

RESTAURANT TOMBOY



Anne-Rose Déglon

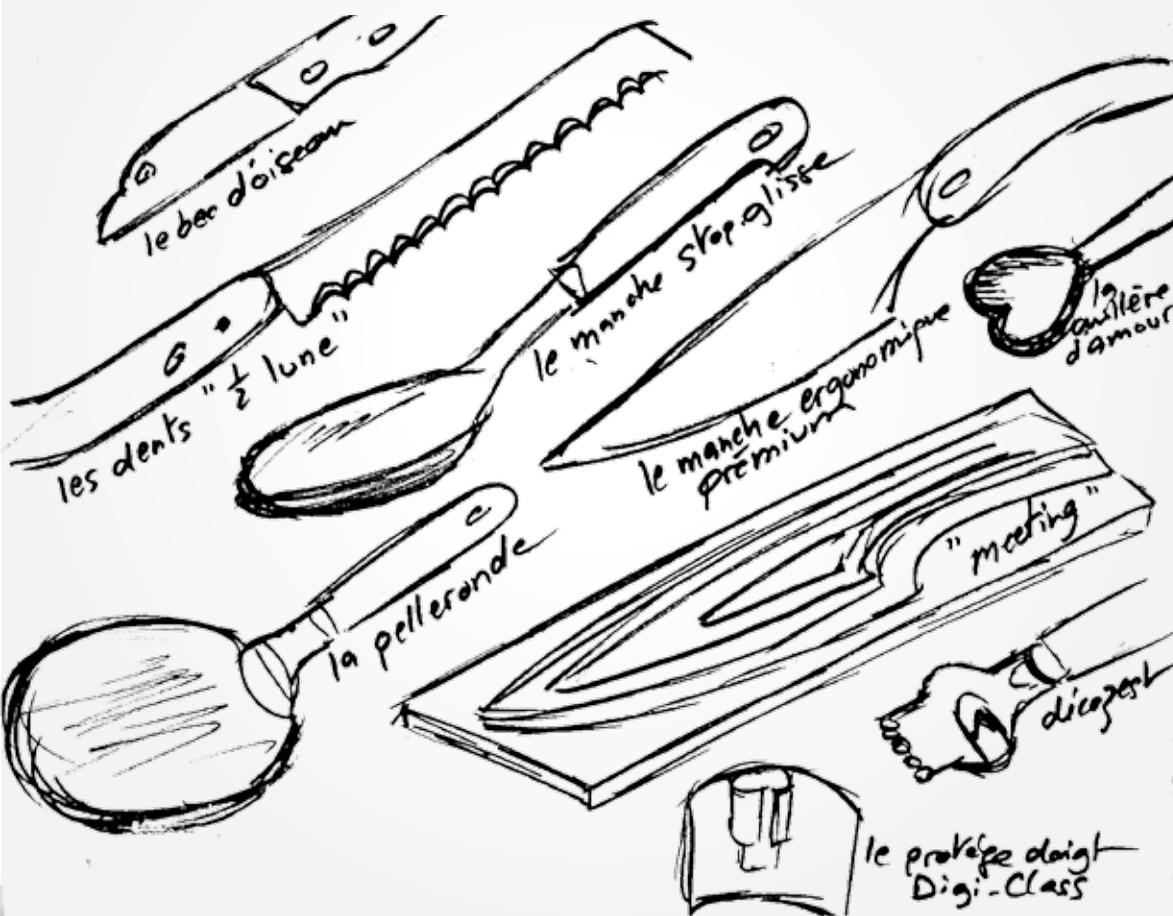
37 rue Notre Dame
de Lorette
75009 Paris

T : 09 53 89 38 34

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



LAURENCE



MOÏSE



AUDREY



CHRISTINE



DAVID

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

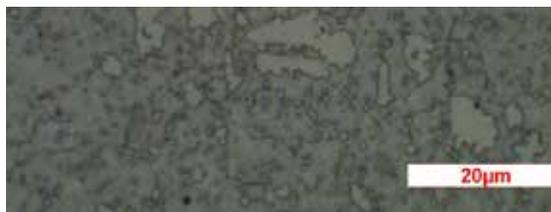
4- CHOISIR ET METTRE EN ŒUVRE LE MEILLEUR ANGLE D'AFFILAGE, lequel donnera la meilleure coupe dès sa 1^{ère} utilisation, avec une longévité au-dessus de la moyenne de la plupart des plus grandes marques internationales.

Choose and implement the best sharpening angle, which will give the best cutting power when first used, with a longevity which 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 :

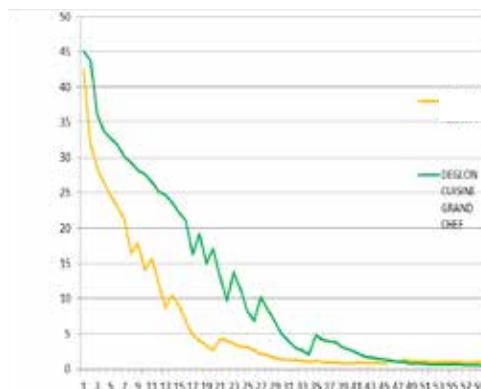


- **SI CARBURES FINS** = structure homogène (ci-dessus) : coupe optimale, excellente tenue, finesse et précision.



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

POUR UNE DURÉE DE COUPE PERFORMANTE ET CONTRÔLÉE



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



CHRISTIANE

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



TONIO

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)

Once the optimum cutting power is assured, other qualitative criteria are targeted according to the usages, not only for the knives but also for other culinary tools (spatulas, décozest ...), in particular:

Blade quality: perfect polishing finish, resistance to corrosion, resistance to torsion

Handles quality: ergonomics, choice of materials, dishwasher safe, resistance to sterilization, UV, impact, quality of the fitting stability

By defining and meeting these criteria, we can offer a **LIFETIME WARRANTY*** on Déglon products, a warranty that we have been assuming for almost 100 years.

* Against manufacturing defects and under normal use



MARIANA



MARIE-FRANÇOISE



DOMINIQUE



DAMIEN



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 630 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
- + 630 references
- + 450 000 units in stock



Déglon, DES AIDES À LA VENTE



CONCEPTION

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.



MARY



FRÉDÉRIC



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



CHRISTIANE

Des solutions flexibles et adaptées de mise en avant

Merchandising solutions



Réf. PV10000



Réf. PV10019



MANUELA



EDUARD

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



MARIE-LAURE

UN ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES PROFESSIONNELS TOUT AU LONG DE LEUR FORMATION

- Conscients que le 1^{er} 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.*



JOSÉ



SABINE



ELISABETH

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*



CYRIL



THIERRY



BRIGITTE

Tous en
CUISINE

Esprit de Thiers®



PREMIUM®



SÉRIE LABELLISÉE
"ESPRIT DE
THIERS"

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-DÉSOSSEUR 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



SANTOKU LAME UNIE 18 CM
Santoku knife 7"
Réf. 5914018-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, esthétique et confort d'utilisation

- Lame composée en son cœur 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



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



EN COFFRET
Giftbox
Réf. 8673006-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)





SÉRIE LABELLISÉE
"ESPRIT DE
THIERS"

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, 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



STEAK OU DÉOSSER 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

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





SÉRIE LABELLISÉE
"ESPRIT DE
THIERS"

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



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



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



ÉMINCEUR 25 CM
Chefs knife 10"
Réf. 5970025-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



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's 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 INCURVÉ

Curved paring knife 3"

Réf. 6304107-V - Réf. 6304107-C



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 incurvé 7 cm, office 7 cm, office 9 cm, office 11 cm, fromage 13 cm, tomate 12 cm, steak 11 cm)

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

Réf. 8704007-V



SÉRIE LABELISÉE
"ESPRIT DE
THIERS"

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-DÉSOSSEUR 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





SÉRIE LABELLISÉE
"ESPRIT DE
THIERS"

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 19 CM

Carving knife 8"
Réf. 0230140-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

SURGELÉ 23 CM

Frozen food knife 9"
Réf. 3154023-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

TRACHELARD 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®, L'OUTIL 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 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 Filleting 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
	DÉOSSER ÉTROIT 13 CM Narrow boning knife 5" Réf. 6373013-V / Réf. 6373013-C
	DÉOSSER LARGE 11 CM Boning knife 4.5" Réf. 6372011-V / Réf. 6372011-C
	DÉOSSER 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
	DÉOSSER 13 CM ROUGE Red Narrow boning knife 5" Réf. 6373413-C
	DÉOSSER 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
	COUPEAU À POISSON 33 CM BLEU Blue fish knife 13" Réf. 6713933-C

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.

SHERWOOD® & DARKWOOD®

SHERWOOD® ET DARKWOOD®, UN CHARME RUSTIQUE ET CHALEUREUX

Conçues pour une utilisation domestique, ces gammes offrent 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.

Sherwood



OFFICE 10 CM
Paring knife 4"
Réf. 3280010-C



CUISINE 14 CM
Utility knife 5.5"
Réf. 3280014-C



ÉMINCEUR 20 CM
Chefs knife 8"
Réf. 3280020-C



DÉCOUPER 19 CM
Carving knife 7.5"
Réf. 3282019-C



FUSIL MÈCHE RONDE 20 CM
Round sharpening steel 8"
Réf. 3301520-C



PAIN 19 CM
Bread knife 7.5"
Réf. 3284019-C



FILET DE SOLE 17 CM
Filleting knife 7"
Réf. 3281017-C



**COUPERET COUTEAU 2.5 MM
18 CM (320G)**
Chopper 7" / blade : 2.5 mm
Réf 3280718-C



**COUPERET HACHOIR 4 MM
16 CM (440 G)**
Chopper 6.5" / blade : 4 mm
Réf 3280816-C

NOUVEAU Darkwood



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



**BLOC DARKWOOD
AVEC AFFÛTEUR
INTÉGRÉ**
Darkwood block 5 pcs
with sharpener
Réf. 8191405-V

RICHELIEU & KYARI

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



KYARI, GAMME EN CÉRAMIQUE

KYARI est né d'une «fusion» entre le savoir-faire de Déglon, et le tour de main ancestral des artisans de la céramique et des façonneurs de bambou. Ce couteau vous donnera toutes les garanties de performance pour vos travaux de découpe en cuisine.

- Lame en céramique : qualité et durabilité de coupe exceptionnelle grâce à sa teneur de plus de 95% d'oxyde de zirconium.
- Manche en bambou naturel, souligné par deux mitres en inox : douceur et confort au toucher.

KYARI stems from the «merger» of the Déglon cutlery tradition and the ancestral craftsmanship of ceramic and bamboo workers.

This knife will assure you the best performances in your cooking work.

- *Its ceramic blade is of second-to-none cutting quality and durability thanks to its zirconium oxide content of over 95%.*
- *Bamboo handle, highlighted by two stainless steel bolsters brings softness and comfort.*



OFFICE CÉRAMIQUE 8 CM

Ceramic paring knife 3"
Réf. 5709008-C



SANTOKU CÉRAMIQUE 13 CM

Ceramic santoku knife 5"
Réf. 5709013-C



CUISINE CÉRAMIQUE 15 CM

Ceramic utility knife 6"
Réf. 5709015-C

Poisson et
VIANDE



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 ALVÉOLÉ 22 CM
Scalloped butchers knife 9"
Réf. 7204922-C



TRANCHEUR ALVÉOLÉ 28 CM
Scalloped butchers knife 11"
Réf. 7204928-C



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



DÉOSSER LARGE 14 CM
Boning knife 5.6"
Réf. 7324314-C



DÉOSSER 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



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



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



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



COUTEAU À PARER RIGIDE 21 CM
Rigid skinning knife 8"
Réf. 7604021-C



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.
- High 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



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



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



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



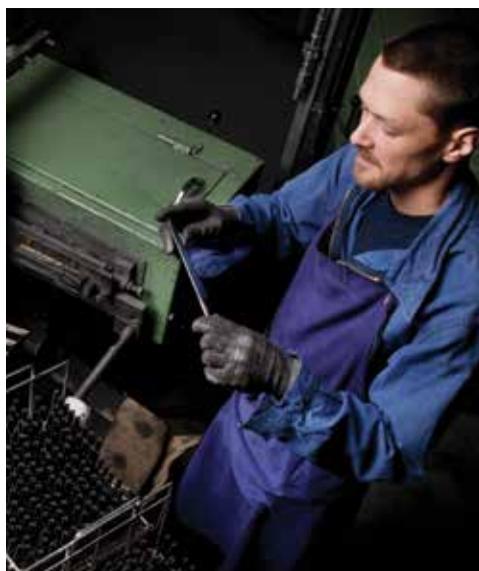
**CHEVALIN - DÉNERVER
FLEXIBLE 20 CM**
Flexible skinning knife 8"
Réf. 7088320-C



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



TRANCHEUR 33 CM
Butchers knife 13"
Réf. 7804033-C



DÉOSSER 11 CM
Boning knife 4.4"
Réf. 7824011-C



DÉOSSER 14 CM
Boning knife 5.6"
Réf. 7824014-C



DÉOSSER 17 CM
Boning knife 7"
Réf. 7824017-C



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



DÉOSSER USÉ 13 CM
Narrow boning knife 5"
Réf. 7844013-C



DÉOSSER 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



**COUPEAU 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



ATTENDRISEUR 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



**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



CHOUX-FLEUR INOX 35 CM MANCHE ABS
Cauliflower knife 14"
Réf. 6741235-C



**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



LARDOIR INOX 30 CM
Larding needle s/s
Réf. 7962030-V



**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 moëlle 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 moëlle.
- 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.



DÉMÉDULEUR
Spinal cord kit
Réf. 3500000-V

POISSON & HUITRES

POISSON



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

COUPEAU POISSON INOX 42 CM
Fish knife stainless steel 42 cm
MICRO MIXTE : Réf. 6713942-C
GRANDES DENTS : Réf. 6714042-C



COUPEAU À POISSON RIGIDE GRANDES DENTS INOX 24 CM
Fish knife stainless steel 9,5" 7604124-C



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



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



CISEAUX À POISSON FORGÉS INOX 22 CM - 311 G
Forged fish scissors s/s 8.5" Réf. 5193022-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 HUITRES
6 oysters forks Réf. 0880514-C

NOUVEAU



PINCE À DÉSARÊTER
Fish bones tweezers Réf. 6709011-C



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

GAINÉ
Sheath Réf. CV20012



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.



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

HUÎTRES & CRUSTACÉS

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



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

Fromage &
DESSERTS



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.*



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



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



**COUPEAU 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



Mis au point par Jean DEGLON au début des années 30, le crantage « demi-lune » protège 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 thinner 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. 65100 25-C / Réf. 65100 35-C

SCIE À TOURTE ABS

Réf. 65140 25-C / Réf. 65140 30-C

LES COUTEAUX À PAIN

VOIR ÉGALEMENT LES COUTEAUX À PAIN DES GAMMES PREMIUM, GRAND CHEF, IDÉALE, SILEX COLOR, ORYX, CUISINE ET SHERWOOD PAGES 14 À 24.



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

(VOIR LES PLANCHES À PAIN PAGE 86)



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



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

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



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

SPATULES SPÉCIALES

SPECIAL PALETTE KNIVES



SPATULE CRANTÉE (1 CÔTÉ) 30 CM

Serrated Palette Knife
Réf. 6414730-V

SPATULE DE LISSAGE 30 CM

Coating Palette Knife
Réf. 6415030-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

MANCHE BUBINGA :
Ø 25 cm Réf. 3916025-V

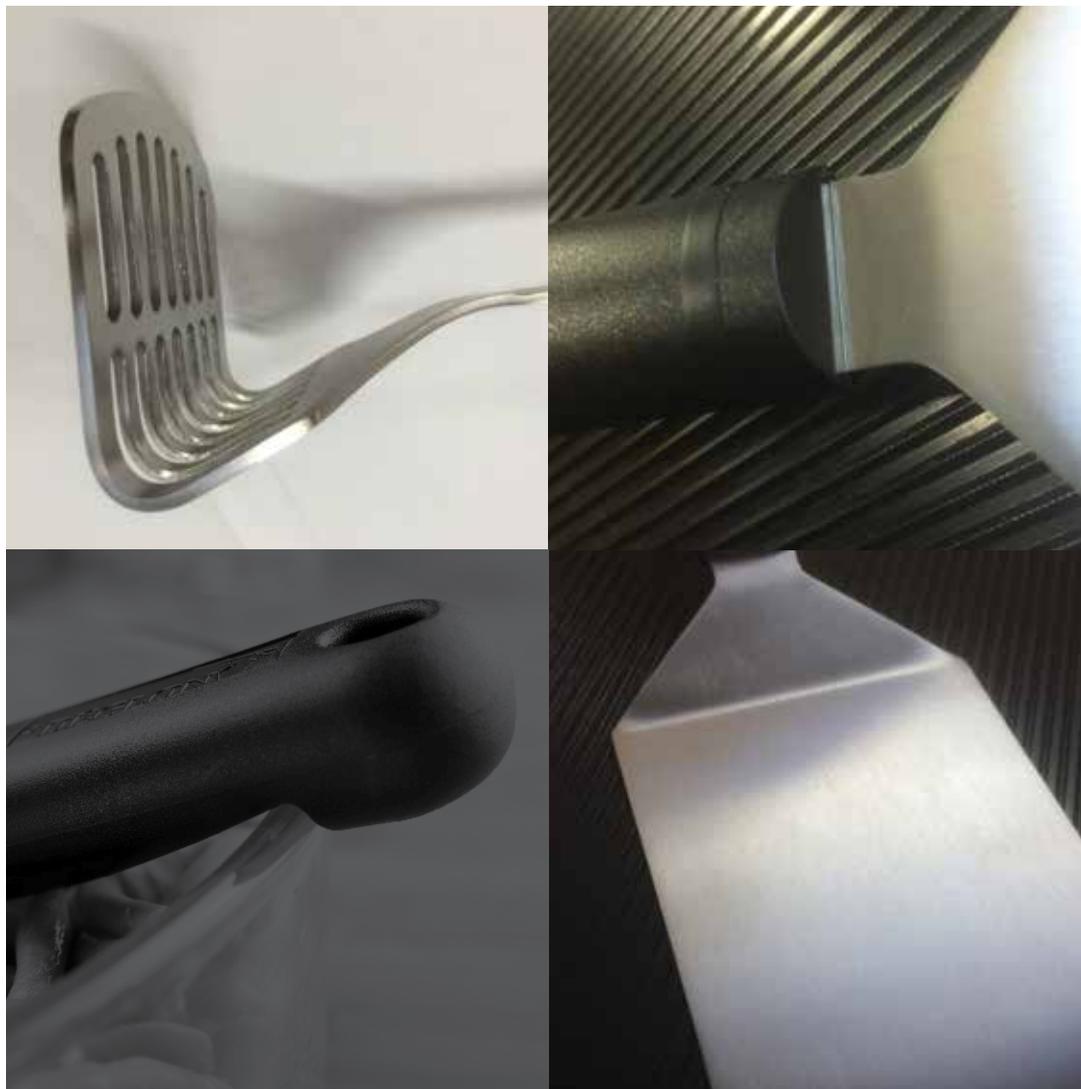


Rangement &
SERVICE

® 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®, 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



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

Clever handle that holds tool on dish edge.

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 differentiated 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. 3740500-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





LES DERNIERS-NÉS



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 effectiveness.*



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

Griddle 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



PELLE PLANCHA AJOURÉE

17 X 8 CM LG. UTILE 13 CM

Slotted griddle spatula
Réf. 6430217-C



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 PELLE S 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



NOUVEAU

**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
AJOURÉE,**
LG. LAME : 17 CM
*Slotted 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
*Slotted Serving
Shovel*
Réf. 3825015-V



PELLE À TROUS,
LG. LAME : 15 CM
*Perforated 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
Perfomed 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
Perfomed Serving Spoon - Large
Réf. 3865021-V



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



ECUMOIRE, LG. LAME : 24 CM, Ø 11 CM
Skimmer
Réf. 3835026-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

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



**LOUCHE Ø 10 CM INOX
MONOBLOC**
Réf. 9915970-V



**ÉCUMOIRE Ø 8 CM
INOX MONOBLOC**
Réf. 9916016-V

BARRES AIMANTÉES

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 vos 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, CUT OR NOT

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 ?

.....
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.



NE COUPE PAS

Not cut !



COUPE

Cut !



CUT OR NOT
Réf. 9976000-C

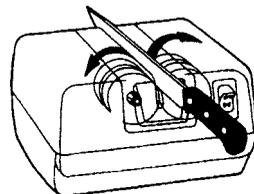
JEU DE 4 MOUSSES
4 spare foams
Réf. 9976004-C

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 \varnothing 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 \varnothing 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 :

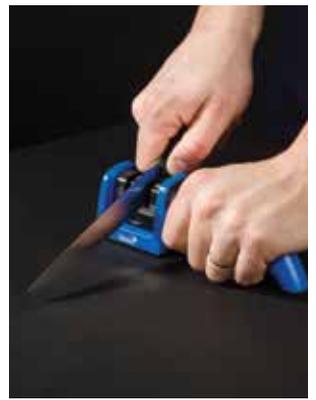
- Affûtage simple et rapide
- Pièces d'affûtage remplaçables
- Poignée ergonomique et pieds en caoutchouc de stabilisation

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

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

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.

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

FUSIL CERAMIQUE 26 CM

Permet de restaurer la vivacité du tranchant de vos couteaux. La mèche très dure n'enlève pas le métal mais repousse et affine l'extrémité du tranchant.

Conseil : Evitez tout choc qui risquerait de briser la mèche (hors garantie).

The super fine grit slightly «pushes» the metal into shape. This process either restores sharpness after some use or finishes a new sharpening effort.

Precaution : Avoid any impact which could break the blade (not guaranteed).



FUSIL CÉRAMIQUE 26 CM

Ceramic sharpener steel 10.5"
Réf. 3330026-C

MÈCHE RONDE OU MÈCHE OVALE ?

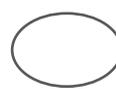
L'efficacité du fusil est en partie liée à la surface du fusil en contact avec la lame. Plus le profil du fusil est ovale, voir plat, plus grande est cette surface et donc plus efficace sera l'affûtage.

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

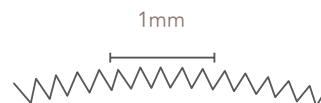
QUELLE QUALITÉ DE MÈCHE CHOISIR ?

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
20 CM MANCHE
THERMOPLASTIQUE
Réf. 3322520-V



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, pâtisseries, 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: cooks, 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 T1580020

LAME 17 À 25 CM Réf T1580022

LAME DE 26 À 35 CM Réf T1580023

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

Complete sharpening

LAME < 17 CM. Réf T1580024

LAME 17 À 25 CM Réf T1580025

LAME DE 26 À 35 CM Réf T1580026



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 T1580015

LAME DE 17 À 25 CM Réf T1580017

LAME DE 26 À 35 CM Réf T1580033

LAME DE 36 À 42 CM Réf T1580042



Offices, Steak, Ciseaux

PRÉPARATION, DÉCORATION





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).

PRÉPARATION

La plus large gamme d'outils culinaires

Fruits & légumes

FRUITS / VEGETABLE.



ÉPLUCHEUR SURMOULÉ
Molded peeler
 Réf. 2034106-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



CUILLÈRE À OLIVES
Olive spoon
 Réf. 2734009-V



HACHE PERSIL
Mincing knife
 Réf. 2904010-V



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

Réf. 8704009-V



Pâtisserie

PASTRY



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

Fromage

CHEESE



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



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



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



ROLLER PÂTE®
Réf. 2574010-V



PINCEAU À PÂTISSERIE
Pastry brush
Réf. 2764011-V



FOUET AU BOL INOX
Small whisk
Réf. 2714013-V



SPATULETTE COUDÉE
Bent spatula
Réf. 2784016-V



SANDWICH CRANTÉ
Serrated spreader
Réf. 2914008-V

DÉCORATION

Cuillère à pommes ou melons

Melon ballers

Lames et boules en inox

MANCHE PALISSANDRE

Rosewood handle



Ø10 MM

Réf. 2400410-V



Ø13 MM

Réf. 2400413-V



Ø19 MM

Réf. 2400419-V



Ø22 MM

Réf. 2400422-V



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 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



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 decorator right handed
Réf. 2504105-V



CANNELEUR GAUCHER
Lemon decorator 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 épiluteur.

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

OFFICES MASSIFS



OFFICE À MITRE MASSIVE INCURVÉ 7 CM
Curved Paring knife – Massive bolster 3"
Réf. 6304107-V / Réf. 6304107-C

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

AUTRES OFFICES VOIR ÉGALEMENT LES COUTEAUX D'OFFICE DES GAMMES PREMIUM, DAMAS, GRAND CHEF, IDÉALE, SILEX COLOR, ORYX, GÉNÉRATION Y, BONNE CUISINE ET RICHELIEU PAGES 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 25

LES MANCHES « BOIS » Wood handles

NOUVEAU



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

NOUVEAU



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



OFFICE SHERWOOD 10 CM
Sherwood Paring knife 4"
Réf. 3280010-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

NOUVEAU



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

VOIR ÉGALEMENT LES COUTEAUX À STEAK DES GAMMES PREMIUM, SILEX COLOR, ORYX, GÉNÉRATION Y, BONNE CUISINE PAGES 14, 18, 19, 21, 22

LES MANCHES « BOIS » Wood handles

NOUVEAU



STEAK TRADITION 11 CM *Tradition steak knife 4.5"*

Réf. 1222911-V
Carte de 2 couteaux / 2 carded: 1222991-C



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 STUDIO MICRO DENTS, SURMOULÉ *Studio steak knife molded*

Réf. 1214911-V
Carte de 2 couteaux / 2 carded : Réf. 1214991-C

NOUVEAU



STEAK -TOMATE SURMOULÉ MICRODENTÉ *Steak & tomato knife-molded*

Réf. 0150052-V
Carte de 2 couteaux / 2 carded : Réf. 0150252-C

NOUVEAU



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



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

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.



COUPE VOLAILLE & CISEAUX



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



CISEAUX À POISSON FORGÉS EXTRA-FORTS, INOX
POIDS 311 GR - 22 CM
Forged fish scissors s/s 8.5"
Réf. 5193022-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



CISEAUX CUISINE INOX 22 CM- MANCHE BI-MATIÈRE
Kitchen scissors 8,5"
Réf. 5004922-V
Réf. 5004922-C

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



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 X 33 X 15 CM
DIMENSIONS DU COFFRET : 44 X 31 X 7 CM

Coffret vide + sacoche unie

Urban case - grey bag + empty case - Réf. 8320246-V

Coffret vide + sacoche «graff»

Urban case - bag «graff» + empty 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 :

- un coloris uni en gris anthracite, classique, sobre et élégant ;
- un graphisme « street art ».

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: a solid grey and a «street art» version.*





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 cadenasés.

...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 20 PIÈCES :

Avec sacoche unie

Urban case - grey - kitchen 20p - Réf. 8320220-V

Avec sacoche «graff»

Urban case - «graff» - kitchen 20p - Réf. 8320320-V

Eminceur chef SURCLASS 20 cm, office SURCLASS 10 cm, désosseur large SURCLASS 11 cm, filet de sole SURCLASS 17 cm, fusil 25 cm, spatule inox 21 cm, fourchette courbe Stop Glisse, ciseaux inox 22 cm, aiguille à brider inox 20 cm, éplucheur, cannelé, cuillère à pomme diam 22 mm, vide pomme diam 15 mm, poche nylon 35 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser, douille polyc. uni (U13) Diam. 17 mm, 2 douilles poly, limonadier ABS, spatule exoglass 30 cm.

PÂTISSERIE 23 PIÈCES :

Avec sacoche unie

Urban case - grey - pastry 23p - Réf. 8320223-V

Avec sacoche «graff»

Urban case - «graff» - pastry 23p - Réf. 8320323-V

Office 10 cm abs, éplucheur, décozest droitier, vide pomme 15 mm PM, roulette à pâte cannelée, fusil 25 cm rond ABS noir, ciseaux 22 cm, couteau de tour Surclass 25cm, spatule 18 cm surmoulé, spatule 25 cm surmoulé, triangle inox 10 cm, génoise ABS 28 cm, coupe pâte carré souple, 2 douilles poly, poche nylon imperméable 30 cm, rouleau pâtisserie bois 43 cm, pince à pâte, spatule exoglass 30cm, pinceau pp 30 ivoire, fouet inox spécial 25 cm, corne à ramasser, raclette maryse 25 cm.

MALLETES ALUMINIUM CAMPUS



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 Fixclass

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

Fixclass

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 fixés 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 25 PIÈCES

Livrée complète avec 2 plateaux Fixés Class
Campus - gm - chef 25 pieces
Réf. 8372503-V

Contenu : fusil 25 cm rond abs noir - aiguille à brider inox 20 cm - éminceur bonne cuisine 25 cm - filet sole Bonne cuisine 17 cm - office 10 cm ABS - fourchette courbe 15 cm Stop Glisse - spatule 23 cm - moule à pomme 22 mm - éplucheur - pince à pâte - vide pomme 15 mm pm - spatule exoglass 30 cm - décozet droitier - fouet inox 25 cm - pinceau - raclette maryse 25 cm - desosser Maxifil 11 cm - limonadier - ciseaux inox 22 cm - poche nylon imper 30 cm - 4 douilles poly - corne à ramasser rigide rectangulaire



CAMPUS CUISINE MOYEN MODÈLE

DIMENSIONS : 445 X 210 X 87 MM

Livrée vide avec 2 plateaux Fixés class
Campus - mm - 2 fix-class trays empty
Réf. 8300005-V

CAMPUS CUISINE 19 PIÈCES

Livrée complète avec 2 plateaux Fixés class
Campus - mm - apprentice 19 pieces - 2 fix-class trays
Réf. 8371903-V

Contenu : éminceur Surclass noir 20 cm - office Surclass noir 10 cm - désosseur large Surclass noir 11 cm - filet de sole Surclass noir 17 cm - fusil ABS 25 cm - spatule 21 cm - fourchette courbe 15 cm Stop Glisse - ciseaux inox 22 cm - aiguille à brider inox 20 cm - éplucheur - cannelure droitier - moule à pomme 22 mm - vide pomme 15 mm pm - limonadier - poche nylon imper 35 cm - fouet inox 25 cm - corne à ramasser rigide rectangulaire - 2 douilles poly.

CAMPUS PÂTISSERIE GRAND MODÈLE

DIMENSIONS : 465 X 325 X 107 MM

Livrée vide avec 2 plateaux x Fixés class pâtisserie
Campus - gm - 2 fix-class trays empty
Réf. 8300007-V

CAMPUS PÂTISSERIE 24 PIÈCES

Livrée complète avec 2 plateaux Fixés class
Campus - gm - pastry 24 pieces - 2 fix-class trays
Réf. 8372603-V

Contenu : office ABS 10 cm, génoise ABS 28 cm, Couteau de tour Bonne Cuisine 25 cm, fusil rond ABS noir 25 cm, spatule surmoulée 15 cm, spatule surmoulée 21 cm, spatule surmoulée 25 cm, éplucheur, vide pomme 15 mm pm, triangle inox 10 cm, coupe pâte carré souple, rouleau à pâtisserie bois 50 cm, pinceau, ciseau inox, maryse 25 cm, spatule exoglass 30 cm, fouet inox 25 cm, roulette à pâte cannelée, décozet droitier, pince à pâte, poche nylon 30 cm, 4 douilles poly, corne à ramasser rigide rectangulaire.



CAMPUS COCKTAIL

Campus - gm - cocktail
Réf. 8381001-V

Contenu : couteau agrumes - décozet droitier - limonadier téflon - chope à mélange - shaker inox 2 pièces 1l - passoire à cocktail - pince à glaçons- doseur inox 2 et 4 cl - cuillère à cocktail torsadée - bouchon à champagne.

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.

CLASSO4®

Pratique & compacte

Le procédé ClassO4 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. Garantie 5 ans contre tout vice de fabrication, dans le cadre d'une utilisation normale.

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). Five-year warranty against manufactured defects under normal use.



MALLETTE FERMÉE :

45 X 13 X 31 CM

MALLETTE OUVERTE :

45 X 62 CM

CLASSO4 VIDE

Class 4 case empty

Réf. 8400445-V

CLASSO4 VIDE + BARRES AIMANTÉES

Class 4 case + magnetic racks empty

Réf. 8400545-V

CLASSO4 PRO 31 PIÈCES

Class 4 case - pro 31 pieces

Réf. 8403145-V

Éminceur Surclass 20 cm, office Surclass 10 cm, désosser large Surclass 11 cm, filet de sole Surclass 17 cm, fusil 25 cm, spatule inox 21 cm, spatule inox 25 cm, génoise Surclass 28 cm, fourchette diapason Stop'Glisse, ciseaux inox 22 cm, aiguille à brider inox 20 cm, éplucheur, écozest, cuillère à pomme diam. 22 mm, vide-pomme diam. 15 mm, roulette à pâte, décofruit n° 9, limonadier ABS, triangle inox 10 cm, pince à pâte, pinceau 30 cm, spatule exo-glass 30 cm, maryse 25 cm, rouleau à pâtisserie bois 43 cm, poche nylon 35 cm, fouet inox 30 cm, corne à ramasser, 2 douilles plastiques unies, 2 douilles plastiques cannelées, cadenas, porte téléphone

CLASSO4 PRO JUNIOR 18 PIÈCES

Class 4 case - junior 18 pieces

Réf. 8401845-V

Éminceur Surclass 20 cm, office Surclass 10 cm, désosser large Surclass 11 cm, filet de sole Surclass 17 cm, fusil 25 cm, spatule inox 21 cm, fourchette courbe Stop'Glisse, ciseaux inox 22 cm, aiguille à brider inox 20 cm, éplucheur, cannelé, cuillère à pomme diam. 22 mm, vide-pomme diam. 15 mm, poche nylon 35 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser, douille plastique unie, douille plastique cannelée, cadenas, porte téléphone.

DIGICLASS®

Sécurité assurée!

Réalisé en acier inoxydable.

Ce petit bouclier métallique protège l'extrémité des doigts pendant les travaux d'éminçage 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

Finger guard

Réf. 9920001-C



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@degлон.fr

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

MALLETES 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 pcs
Réf. 8390971-V - livrée pleine

FIXCLASS®

La référence pour l'hygiène et la sécurité

Hygiène à 100 % : entièrement démontable et stérilisable.
Tranchants protégés.
Sécurité accrue : parfaite immobilisation des couteaux.
Robuste : garantie 5 ans.
Evolutive.

*The reference for hygiene and safety
100% hygiene: fully removable and sterilizable.
Cutting edges protection
Increased safety: perfect immobilization of the knives.
Robust: 5 years warranty.
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 23 PIÈCES

DIMENSIONS 38 X 27 X 8 CM
Réf. 8382303-V
Fusil 20 cm, aiguille inox 20 cm, éminceur «Bonne cuisine» 25 cm, filet de sole 17 cm, office 10 cm, fourchette courbe P. M., spatule inox 23 cm, cuillère à pomme, éplucheur, pince à pâte, vide pomme, spatule exoglass 30 cm, décozest, fouet inox 25 cm, pinceau 30 cm, maryse 25 cm, désosser large 11 cm, limonadier, ciseaux inox 22 cm, poche 30 cm, 1 douille unie, 1 douille cannelée, 1 corne plastique.

CUISINE GRAND MODÈLE VIDE

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



CUISINE GRAND MODÈLE 26 PIÈCES

DIMENSIONS 44 X 31 X 9 CM
Black case - Chef 26 pieces
Réf. 8382603-V
Fourchette diapason forgée, trancheur 25 cm (boucher), fusil 25 cm, aiguille inox 25 cm, éminceur forgé idéal 25 cm, filet sole 17 cm, office massif inox forgé 9 cm, éplucheur, cuillère à pomme, pince à pâte inox, spatule 23 cm inox, couteau découpe en salle 22 cm, rouleau pâtisserie 43 cm, vide-pomme, spatule exoglass 30 cm, décozest, fouet inox 25 cm, pinceau 25 cm, maryse 25 cm, désosser large 11 cm, limonadier, ciseaux inox 22 cm, poche 30 cm, 1 douille unie, 1 douille cannelée, 1 corne plastique.



PÂTISSERIE GRAND MODÈLE VIDE

DIMENSIONS 44 X 31 X 9 CM
Black case + 2 pastry trays empty
Réf. 8300944-V

PÂTISSERIE GRAND MODÈLE 24 PIÈCES

DIMENSIONS 44 X 31 X 9 CM
Black case - Pastry 24 pieces
Réf. 8382403-V
Entremet (génoise) 28 cm, couteau tour B. C. 25 cm, fusil 25 cm, spatule inox 15 cm, spatule inox 21 cm, spatule inox 25 cm, office inox 10 cm, éplucheur, vide-pomme, triangle inox 10 cm, coupe-pâte, rouleau pâtisserie 50 cm, pinceau 30 cm, ciseaux chromés, maryse 25 cm, spatule exoglass 30 cm, fouet inox 25 cm, roulette à pâte, décozest, pince à pâte, poche 30 cm, 1 douille unie, 1 douille cannelée, 1 corne plastique.

TROUSSES & COFFRETS

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.



MALLETTTE MAXIMUM 46 X 20 X 39 CM

Maximum case

Réf. CV10036

Grande capacité : Livrée avec valisette intégrée
2 boîtiers de rangement externes amovibles et 3 compartiments internes.



COFFRET MÉTALLIQUE VIDE 52 X 23 X 8 CM

Steel box - 20"x9"x3.5"

Réf. CV10022

Revêtement époxy avec poignée, verrouillage possible avec cadenas, Livré avec mousse de protection.



MALLETTTE COMPACTE VIDE 44,5 X 19,5 X 8 CM

Avec 1 plateau Fixclass

Compact case + 1 fix-class trays

Réf. 8300051-V

Avec 2 plateaux Fixclass

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

CARQVOIS THERMOPLASTIQUE VIDE 52 X 14 CM

*White thermoplastic
quiver*

Réf. 8300152-V

Démontable, stérilisable.
pour 2 ou 3 couteaux

TROUSSEAU SERVICE RESTAURANT VIDE FERMÉ : 38 X 14,5 CM OUVERT : 67 X 14,5 CM

Leather servicing quiver

Réf. 8300037-V

Pouvant accueillir 6
pièces.

DOUILLES ET POCHE



BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CANNELÉS ROUNDS POLY

Box 9 round fluted dough scrapers

Réf. 9930000-V

BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS ROUNDS 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

Tube of 12 icing tubes

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



COMPLÉMENTAIRES



**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



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



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



NOUVEAU

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



NOUVEAU

**FOUET INOX MANCHE
POLYAMIDE 38 CM**
Whisk s/s polyamide handle
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 POLYÉTHYLÈNE
Rolling pin - polyethylene - 17"
42 cm - Réf. 9915842 -V
Rolling pin - polyethylene - 20"
49 cm - Réf. 9915849 -V



PINCE À PÂTE

Pie crimper
Réf. 9916100-V

NOUVEAU



**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

NOUVEAU



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
Kitchen scale (5kg)
Réf. 9950000-V

NOUVEAU



MINUTEUR

Timer
Réf. 9960002-V



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 GAINÉ

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



FOURCHETTE SERVICE INOX

Table fork
Réf. 9916101-V



CUILLÈRE À CAFÉ INOX

Table coffee spoon
Réf. 9916103-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 CUISINE INOX 22 CM

Special sc - 9"
Réf. 5004922-V

INOX CRANTÉS 22 CM

Special sc - 9" - serrated
Réf. 5004822-V

COMPLÉMENTAIRES



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



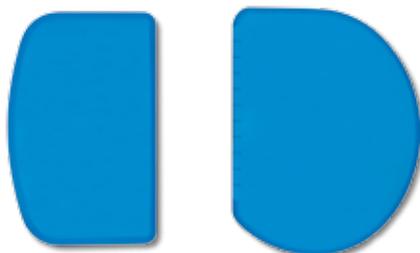
PORTE BLOC ACRYLIQUE
Acrylic paper-block holder
Réf. 9916021 -V



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

RIGIDE

SOUPLE



BROSSE À ONGLES
Nail brush
Réf. 9916023-V



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

LIMONADIERS



LIMONADIER CONFORT
MANCHE POLYPRO, MÈCHE INOX
Walters workscrew abs black
Réf. 4534105-V



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



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



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

NOUVEAU



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

Concept
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 emboîtables ?». 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 esthétique 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 1^{ER} PRIX DE LA 5^E 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 82 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 kitchen knife,
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 VIDE
Universal block with rods - Empty
DIMENSIONS :
18 X 13 X 25 CM
Réf. 8200760-V



BLOC UNIVERSEL À FILS + 5P. IDÉALE
Office, Cuisine 15 cm, Découper, Pain, Chef 20 cm.
Universal block - Idéale 5p
Réf. 8204765-V



BLOC UNIVERSEL À FILS + 5P. GOURMANDISE
Office 9 cm, Découper 20 cm, Steak 12 cm, Chef 20 cm, Pain 20 cm
Universal block - Gourmandise 5p
Réf. 8206365-V



BLOC UNIVERSEL À FILS + 5P. ORYX
Office, Filet De Sole, Cuisine 15 cm, Découper, Chef 20 cm.
Universal block - Oryx 5p
Réf. 8209765-V



BLOC COMPACT + 6P. GRAND CHEF
Office, Filet de Sole, Cuisine 15 cm, Découper, Pain, Chef 20 cm.
Bamb. compact block - Grand Chef 6p
Réf. 8208716-V

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



BLOC COMPACT + 6P. SHERWOOD
Office, Filet de Sole, Découper, Chef 20 cm, Pain, Fusil.
Bamboo compact block - Sherwood 6p
Réf. 8201716-V



BLOC COMPACT + 6P. IDÉALE
Office, Cuisine 15 cm, Chef 20 cm, Découper Yatagan, Fourchette, Fusil 20 cm.
Bamboo compact block - Idéale 6p
Réf. 8204716-V



BLOC MAGNÉTIQUE + 5P. IDÉALE
Office, Cuisine 15 cm, Découper, Pain, Chef 20cm.
Bamboo magnetic block - Idéale 5p
Réf. 8204785-V

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



BLOC MAGNÉTIQUE + 5P. ORYX
Office, Steak cranté, Découper, Pain, Chef 20 Cm.
Bamboo magnetic block - Oryx 5p
Réf. 8209785-V



BLOC MAGNÉTIQUE + 5P. BONNE CUISINE
Office, Steak, Découper, Pain, Chef 20 cm.
Bamb. magn. block - Bonne Cuisine 5p
Réf. 8206785-V



BLOC MAGNÉTIQUE + 5P. GÉNÉRATION Y
Office, Filet de Sole, Cuisine 15cm, Découper 19 cm, Chef 20 cm
bamboo magnetic block Génération Y 5 p
Réf. 8200785-V



BLOC MAGNÉTIQUE + 5P. GOURMANDISE
Office 9cm, Découper 20 cm, Steak 12 cm, Chef 20 cm, Pain 20 cm
Bamboo magnetic block-Gourmandise 5 p
Réf. 8206385-V

BLOC DARKWOOD

BLOC DARKWOOD

COUPEZ-AFFUTEZ-RANGEZ

Découvrez le nouveau concept DEGLON :

BLOC DARKWOOD AVEC AFFÛTEUR INTÉGRÉ

Une sélection judicieuse de 5 outils de cuisine indispensables et offrant une grande qualité de coupe

- Un système d'affûtage efficace et facile à utiliser, intégré au bloc
- Bloc Darkwood, en hêvéa, design moderne et chaleureux, comprenant:
- 4 couteaux de cuisine « Made in France », garantis à vie (manche poli en bois pressé, 2 rivets aluminium, lame demi-soie en acier inoxydable Z40C14), dont 2 références authentiques de la maison Deglon (la scie à tomates avec crantage demi-lune et le couteau office incurvé « Bec d'oiseau »)
- 1 paire de ciseaux forgés, robustes et confortables (branches en bambou riveté), idéale pour la cuisine et la maison
- 1 affûteur manuel intégré au bloc : accès rapide, pratique et sans encombrement à l'affûtage

CUT-SHIFT-RANGE

Discover the new DEGLON concept:

BLOCK DARKWOOD WITH INTEGRATED SHARPENER

A judicious selection of 5 indispensable kitchen tools

And offering a high cutting quality

- *An efficient and easy-to-use sharpening system built into the block*
- *Darkwood block, in hevea, modern and warm design, including:*
- *4 «Made in France» kitchen knives, guaranteed for life (polished wooden handle pressed, 2 aluminum rivets, semi-tong blade in stainless steel Z40C14), including 2 authentic references of the house Deglon (the tomato saw with Half-moon notches and the curved office knife «Bird Beak»)*
- *1 pair of forged, robust and comfortable scissors (riveted bamboo branches), ideal for kitchen and home*
- *1 manual sharpener incorporated in the quick access block, practical and without bulk when sharpening*



BLOC DARKWOOD AVEC AFFÛTEUR INTÉGRÉ

Darkwood block 5 pcs with sharpener

Réf. 8191405-V



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



DÉCOUPER 17 CM

Carving knife 7"

Réf. 3298617-C



CISEAUX FORGÉS NOIR MANCHE EN BAMBOU

*Black forged scissors with
bamboo handle*

Réf. 5150921-C

SÉRIE BAMBOU

Le saviez-vous ?

Le bambou est une plante végétale de la famille des graminacées. Néanmoins sa densité est supérieure à celle du bois : plus dur que le chêne, il est plus léger ! A l'inverse du bois, il n'est pas poreux et ne retient donc aucune bactérie. Sa résistance n'a d'égal que sa douceur au toucher et son élégance. Le bambou a la propriété de se régénérer tout seul après la coupe, ce qui en fait un des végétaux les plus écologiques à utiliser.

Les produits Déglon en bambou sont donc 100% écologiques et contribuent à préserver notre planète.

Did you know?

Bamboo is a plant and doesn't belong to the wood's family.

More dense, harder, lighter, less porous, self-regenerating, it's perfectly adapted to the kitchen.



A

PLANCHETTE À DÉCOUPER DIMENSIONS : 20 X 15 X 2 CM

Pratique, cette planche à découper de petite taille, elle se transforme aussi en jolie planche de présentation pour charcuteries, tapas ou encore fromages pour des apéritifs.

Cutting boards - Small model
Réf. 8160720-V

B

PLANCHE À DÉCOUPER POLYVALENTE DIMENSIONS : 35 X 25 X 2,5 CM

Découpe de légumes, viande et poissons.

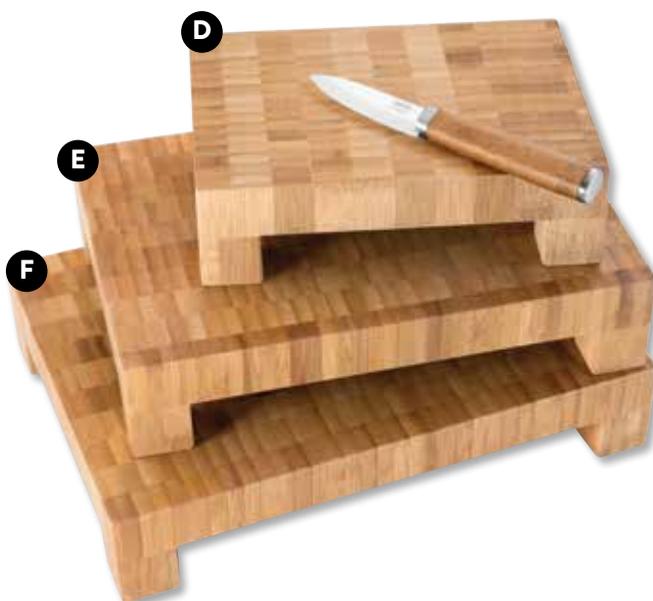
Cutting boards - Large model
Réf. 8160735-V

C

BILLOT DE CUISINE DIMENSIONS : 40 X 30 X 5 CM POIDS : 4,5 KG

Compact et robuste, ce billot de cuisine convient aussi bien à la découpe et au taillage de légumes qu'au désossage des volailles et gibiers.

Chopping block
Compact and robust. Ideal for cutting, slicing, chopping, boning, etc.
Réf. 8160740-V



D

DIMENSIONS 21 X 15 X 6 CM

Réf. 8161721-V

E

DIMENSIONS 28 X 20 X 6 CM

Réf. 8161728-V

F

DIMENSIONS 31 X 22 X 6 CM

Réf. 8161731-V

PLANCHES AVEC PIEDS

Pratiques et esthétiques, ces planches à découper se révèlent idéales pour toutes vos coupes, 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 ...

SÉRIE BAMBOU



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RÉCUPÉRATEUR DE JUS

DIMENSIONS : 40 X 30 X 3,5 CM

Cette planche vous offre un large espace pour vos coupes de légumes, viandes ou poissons. Ses pieds antidérapants en silicone assurent la stabilité.

Son plan incliné permet de récupérer les jus dans le fond de la planche.

*Inclined cutting board
Wide, with slip-resistant corners,
the inclined cutting board helps to
recover juices.*

Réf. 8160741-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 RÉCUPÉ- RATEUR 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 + COUPEAU 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 ce nouvel 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 + COUPEAU JAMBON ALVÉOLÉ ABS 28 CM

*Ham-support + scalloped ham
knife*

Réf. 8170751-V





LYRE À FOIE GRAS ET À FROMAGE
DIMENSIONS : 23,5 X 15,5 X 2 CM

La lame très fine de cette lyre assure une découpe précise des mets les plus délicats. Foie gras mais aussi fromages à pâtes molles seront ainsi détaillés en tranches fines et régulières, pour une présentation des plus soignées.

Foie-gras and cheese lyre

The thin blade allows to precisely slice delicate aliments.

Réf. 8170724-V



RÂPE DE CUISINE
DIMENSIONS : 11,8 X 27 CM

Cette râpe polyvalente conique possède trois grilles de coupes différentes pour râper fin, réaliser des copeaux ou des lamelles. Son réservoir intégré permet de récupérer en un tour de main les aliments râpés. Idéale pour les fromages, les légumes, chocolat ou noix de muscade.

Conical grater

With 3 cutting positions (rasps, shavings, slices) and a recuperating bowl.

Ideal for cheeses, vegetables, chocolate, nutmeg.

Réf. 8170712-V



MORTIER + PILON

Cet ensemble mortier et pilon permet de réaliser des préparations culinaires en broyant les ingrédients (ail, persil, menthe, épices, céréales...)

Le bambou, naturellement écologique et antibactérien, permet de conserver intacte la saveur des aromates, herbes et condiments.

Mortar and pestle

This set is ideal to make culinary preparations by grinding the ingredients (garlic, parsley, mint, spices, cereals ...). Bamboo, naturally ecological and antibacterial, keeps intact the flavor of herbs and condiments.

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

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 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 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, 15cm, filet, chef 20cm, découper
Red block - Oryx 5p
Réf. 8239135-V - bloc rouge
Black block - Oryx 5p
Réf. 8239235-V - bloc noir

BLOC 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



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
Black block - Oryx 6 pces
Réf. 8239216-V - bloc noir

BLOC GARNI DE 6 STEAKS MASSIF

Red block - Massif 6 pces
Réf. 8231116-V - bloc rouge
Black block - Massif 6 pces
Réf. 8231216-V - bloc noir

BLOC GARNI DE 6 STEAKS GRANDE TABLE

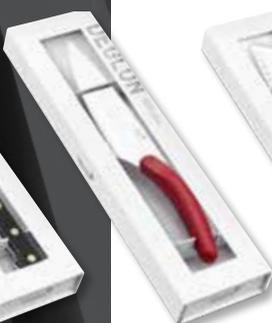
Red block - Grande Table - 6 pces
Réf. 8233166-V - bloc rouge
Black block - Grande Table - 6 pces
Réf. 8233266-V - bloc noir

COFFRETS

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



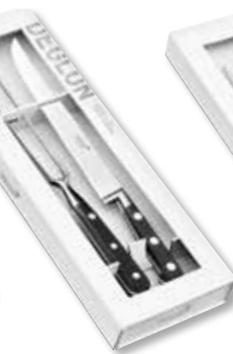
COFFRET 1 PIÈCE EMINCEUR GRAND CHEF 25 CM
Giftbox - Grand Chef - chefs knife
 Réf. 8690001-V



COFFRET 1 PIÈCE EMINCEUR SILEX COLOR 19 CM
Giftbox - Silex Color- chefs knife
 Réf. 8695001-V



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



COFFRET 2 PIÈCES VIDE
Giftbox - for 2p empt
 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 en carton blanc épais rigide et fermetoir 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 VIDE
Giftbox - for 6 steak knives empty
 Réf. CV10004



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 6 STEAKS SILEX COLOR
Giftbox - Silex Color - 6 steak knives
 Réf. 8675006-V

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

INDEX FRANÇAIS



FRANÇAIS	PAGE
ABATRE	22, 32
AFFUTAGE	52, 55
AFFUTEUR MANUEL	53
AFFUTEUSE ELECTRIQUE	52
AIGUILLE A BRIDER	33
ATTENDRISEUR	32
BADGE MAGNETIQUE	78
BALANCE	77, 89
BAMBOU	87 à 89
BARBECUE	63
BARRE AIMANTEE	49, 89
BATTE COTELETTE	32
BERCEUSE	32
BILLOT	87
BLOC	84, 85, 86, 90
BLOC PAPIER	78
BONNE CUISINE	22
BOUCHON A CHAMPAGNE	79
BRASSERIE	63,90,91
BROSSE A FARINE	76
BROSSE A ONGLE	78
CADENAS	73
CAMPUS	68 à 71
CANNELEUR	60, 61
CANYON	63, 91
CARQUOIS	74
CASSE NOIX / PATTES	35
CERAMIQUE	25, 53
CHEF	14 à 24
CHEVALIN	28 à 31
CHOUX FLEUR	32
CISEAUX	34, 65
CLASS 4	72
COFFRETS	74, 91
COMPLEMENTAIRES	76 à 78
COQUILLEUR A BEURRE	58
CORNE A RAMASSER	78
COUNTRY	63
COUPE PAIN	39, 88
COUPE PATE	41
COUPE VOLAILLE	64
COUPERET	14,19,21,22, 32,
COUTEAU A MATURE	34
COUTEAU A PARER	29
CUILLERE A SERVIR	45,47, 48, 77
CUILLERE A OLIVE	58
CUILLIERE A POMME	60, 77
CUILLERE A SPAGHETTI	45
CUILLERE TRAITEUR	45
CUISINE	14 à 24
CUISINE IDEALE	17, 85, 90
CUISINE MASSIVE	20, 90
CURETTE A HOMARD	35
CUT OR NOT	51
DAMAS 67	15,91
DARKWOOD	24, 62, 86
DECOFRUIT	61
DECORATION	60, 61
DECOROND	61
DECOUPER	14 à 25
DECOUPER YATAGAN	17
DECOUPOIRS	75
DECOZEST	61
DEGSCHARF	30
DENERVER	28 à 31
DESOSSEUR	17,23,28,29,30,31
DIGICLASS	72
DOUILLES	75
ECAILLEUR	34
ECUMOIRE	47
ELITE	63
EMINCEUR	14 à 23
EMPORTE CŒUR	59, 61
EPLUCHEUR	23, 58, 77
ESSE	32
FEUILLE A PATE	33
FEUILLE DE BOUCHER	33
FIL A BEURRE	38
FILET DE SOLE	14 à 25, 34
FIX CLASS	70 à 74
FOIE GRAS	14 à 24, 89
FOUET	59, 76
FOURCHETTE	16, 17, 18, 24, 47,48,77
FOURCHETTE A HUITRE	35
FOURCHETTES A TREMPER	77
FROMAGE	14, 20, 38, 59
FRUITS DE MER	34-35
FUSIL	16, 24, 30, 53, 54
GAINÉ CUIR	34
GANTS ANTI COUPURE	78
GENERATION Y	19,90,91
GENOISE	23, 39
GOURMANDISE	84, 85
GRAND CHEF	16, 91
GRANDE TABLE	63, 90, 91
GRIGNETTE	77

FRANÇAIS	PAGE
HACCP	28, 29, 44
HACHE PERSIL	58
HUITRE	35
IDEALE	91, 84, 85
JAMBON	14, 16,22,24,31,88
JULIENNE	58
KIT DECORATION	61
KIT ECAILLER	35
KIT PLANCHA	44
KYARI	25, 84, 85
LANCETTE	35
LARDOIR	32
LIMONADIER	79
LOUCHE	47,48
MALLETES	68 à 74
MAXIFIL	31
MARYSE	76
MEETING	81 à 83
MINUTEUR	77
MOELLE EPINIÈRE	33
MOULE A POMME	60, 77
OFFICE	14 à 25, 58, 62
ORYX	18, 84, 85, 91
PAIN	14, 17, 18, 22, 24, 39
PALETTE A CHOCOLAT	41
PAMPLEMOUSSE	58
PASTILLES HACCP	44
PATISSERIE (articles de)	41, 65, 75, 76, 77, 78
PELLE A SERVIR	44 à 48
PELLE A CHOCOLAT	41
PELLE A PLANCHA	45
PELLE A TARTE	41, 46
PELLE POISSON	45
PELLERONDE	41
PICS BIGORNAUX	34
PIERRE A AFFUTER	53-54
PILON et MORTIER	89
PINCE A DESARETER	34
PINCE A HOMARD	35
PINCE A PATE	41
PINCEAU	59, 76
PLANCHA	44
PLANCHE A DECOUER	87,88
PLANCHE A PAIN	39, 88
PLUMIER	74
POCHE	75
POCHON	46, 48
POISSON	23, 34
PORTE CARNET	78
POTIRON	32
PREMIUM	19, 91
PREPARATION	58, 59
PRESSE ALIMENTS	44
PRESSEE DE POMME DE TERRE	45
PROFIL	28, 29
RACLETTE A FROMAGE	38
RACLOIR DE PLOT	33
RAMASSE MIETTE	77
RAPE	89
RICHELIEU	25
ROLLER PATE	59
ROULEAU PATISSERIE	76
ROULETTE A PATE	59
ROULETTE A PIZZA	59
SAIGNER	30, 31
SAUMON	22
SANDWICH	58
SANTOKU	14, 15, 18, 21
SCIE	33
SCIE A PAIN / TOURTE	16, 19, 39
SCIE A TOMATE	14, 20, 21, 22, 24, 62,63,58
SERRE JAMBON	88
SERVICE	44 à 48, 77
SHERWOOD	24, 62
SILEX COLOR	21, 84, 85, 91
SONDE A FROMAGE	38, 59
SPATULE INOX	40, 41, 59
SPATULE BOIS, EXO	77
STEAK	14 à 25, 63, 91
STOP GLISSE	44-47
SURCLASS	23, 48, 62
SURFIL	54
SURGELE	22
TABLE	63
TAILLANDERIE	32-33
THERMOMETRE	77
TOILE DE CUISSON	77
TOMATE (couteau à)	14, 20, 21, 22, 24, 62,63, 58
TRANCHELARD	16, 17, 22, 31
TRANCHEUR	23, 28, 29, 30, 31
TRIANGLE	41
TROUSSE	20,58,59,60, 61, 74
URBAN CASE	68-69
VERRE DOSEUR	77
VIDE POMME	59, 77
ZESTEUR	61

INDEX ENGLISH



ENGLISH	PAGE
ANTI CUTTING GLOVES	78
APPLE CORER	59
BADGE	78
BAKER'S BLADE	77
BAKER'S BRUSH	76
BAKING MAT	77
BAMBOO	87 à 89
BARBECUE	63
BENT PALETTE KNIVES	40, 41, 59, 77
BLOCK	84, 85, 86, 90
BOARD SCRAPER	33
BONING KNIFE	17,23,28,29,30,31
BONNE CUISINE	22
BRASSERIE	63,90,91
BREAD BOARD	39, 88
BREAD CUTTER	39, 88
BREAD KNIFE	14, 17, 18, 22, 24, 39
BRUSH	59, 76
BUTCHER KNIFE	32-33
BUTCHER KNIFE	23, 28, 29, 30, 31
BUTTER CURLER	58
CAKE LIFER	41
CAMPUS	68 à 71
CANYON	63, 91
CARVING KNIFE	14 à 25
CASES	68 à 74
CATERER SPOON	45
CAULIFLOWER KNIFE	32
CERAMIC	25, 53
CHAMPAGNE STOPPER	79
CHEESE KNIFE	14, 20, 38, 62
CHEESE SLICER	38
CHEESE WIRE	38
CHEF KNIFE	14 à 24
CHEFS KNIFE	14 à 23
CHOCOLATE COATING SPATULA	41
CHOCOLATE COATING SPATULA	41
CHOPPER	32, 33
CHOPPING BLOCK	87
CHOPPING KNIFE	22, 32
CLASS 4	72
CLEAVER	14,19,21,22, 32,
COMPLEMENTARY TOOLS	76 à 78
CORDAGE KNIFE	34
CORKSCREW	79
COUNTRY	63
CUISINE IDEALE	17, 85, 90
CUISINE MASSIVE	20, 90
CUT OR NOT	51
CUTTING BOARD	87,88
DAMAS 67	15,91
DARKWOOD	24, 62, 86
DECO KNIFE	61
DECORATION	60, 61
DECORATION KIT	61
DECOZEST	61
DEGSCHARF	30
DIGICLASS	72
DIPPING FORK	77
DOUGH SCRAPER	41
DOUGH SCRAPER	75
DRESSING LADLE	46, 48
ELECTRICAL SHARPENER	52
ELITE	63
FILLETING KNIFE	14 à 25, 34
FISH BONES TWEEZERS	34
FISH DESCALER	34
FISH KNIFE	23, 34
FISHERMANS KIT	35
FIX CLASS	70 à 74
FOIE GRAS	14 à 24, 89
FORK	16, 17, 18, 24, 47,48,77
FROZEN FOOD KNIFE	22
GENERATION Y	19,90,91
GIFT BOX	74, 91
GOURMANDISE	84, 85
GRAND CHEF	16, 91
GRANDE TABLE	63, 90, 91
GRAPEFRUIT KNIFE	58
GRATER	89
GRIDDLE PRESS	44
GRIDDLE SPATULA	45
HACCP	28, 29, 44
HACCP INSERTS	44
HACHOIR	32
HAM HOLDER	88
HAM KNIFE	14, 16,22,24,31,88
HEART-SHAPED CORER	59, 61
IDEALE	91, 84, 85
JULIENNE SPEED PEELER	58
KYARI	25, 84, 85
LADLE	47,48
LARDING NEEDLE	32
LEMON DECORATOR	60, 61
LOAF KNIFE	16, 19, 39

ENGLISH	PAGE
LOBSTER CRAKER	35
LOBSTER SCRAPER	35
MAGNETIC HOLDER	49, 89
MANUAL SHARPENER	53
MAXIFIL	31
MEAT HOOKS	32
MEAT TENDERISER	32
MEETING	81 à 83
MELON BALLER	60
MINCING KNIFE	58
MORTAR AND PESTLE	89
NAILS BRUSH	78
NUTS CRAKER	35
OLIVA SPOON	58
ORYX	18, 84, 85, 91
OYSTER	35
OYSTER FORK	35
OYSTER KNIFE	35
PADLOCK	73
PAPER BLOCK HOLDER	78
PAPER BOOK	78
PARING KNIFE	14 à 25, 58, 62
PASTRY KNIFE	23, 39
PASTRY TONGS	41
PASTRY TOOLS	41, 65, 75, 76, 77, 78
PASTRY TUBES	75
PASTRY WHEEL	59
PATE KNIFE	33
PEELER	23, 58, 77
PIE SERVER	41, 46
PIPING BAG	75
PIZZA ROLLER	59
PLANCHA	44
PLANCHA KIT	44
PLASTIC SCRAPER	78
POTATO MASHER	45
POUTRY SHEARS	64
PREMIUM	19, 91
PREPARATION	58, 59
PROFIL	28, 29
PUMPKIN KNIFE	32
QUIVER	74
RICHELIEU	25
RIGID SKINNING KNIFE	29
ROLLER PATE	59
ROLLING PIN	76
SALMON KNIFE	22
SANTOKU KNIFE	14, 15, 18, 21
SAW	33
SCALE	77, 89
SCISSORS	34, 65
SEAFOOD	34-35
SERRATED SPREADER	58
SERVICING CASE	74
SERVICING TOOLS	44 à 48, 77
SERVING SPOON	45,47, 48, 77
SHARPENING	52, 55
SHARPENING STEEL	16, 24, 30, 53, 54
SHEATH	34
SHERWOOD	24, 62
SHOVEL	44 à 49
SILEX COLOR	21, 84, 85, 91
SKIMMER	47
SKINNING KNIFE	28 à 31
SKINNING KNIFE	28 à 31
SLICING KNIFE	16, 17, 22, 31
SLOTTED FISH SPATULA	45
SOFT KIT	20,58,59,60, 61, 74
SOFT MEASURING JUG	77
SPAGHETTI SPOON	45
SPATULA	76
SPINAL CORDE KIT	33
STEAK BEATER	32
STEAK KNIFE	14 à 25, 63, 91
STICKING KNIFE	30, 31
STOP GLISSE	44-47
SURCLASS	23, 48, 62
SURFIL	54
TABLE	63
TABLE CRUMBER	77
THERMOMETER	77
TIMER	77
TOMATOE KNIFE	14, 20, 21, 22, 24, 62-63, 58
TRIANGULAR SPATULA	41
TRUSSING NEEDLE	33
U CUT	61
URBAN CASE	68-69
UTILITY KNIFE	14 à 24
V CUT	61
WHETSTONR	53-54
WHISK	59, 76
WINKLE SKEWERS	34
YATAGAN KNIFE	17
ZESTER	61

RÉFÉRENCES

RÉFÉRENCES	PAGE	RÉFÉRENCES	PAGE	RÉFÉRENCES	PAGE	RÉFÉRENCES	PAGE	RÉFÉRENCES	PAGE
0150048-V	63	2408503-V	60	3553120-V	32	5807209-C	15	6124022-C	17
0150052-V	58-63	2420419-V	60	3563101-V	32	5807211-C	15	6128022-C	16
0150248-C	63	2504105-V	61	3564018-C	22	5807218-C	15	6144020-C	17
0150252-C	63	2504605-V	61	3581124-C	32	5807220-C	15	6144025-C	17
0230140-C	22	2504705-V	61	3581126-C	32	5807223-C	15	6144030-C	17
0230600-V	54	2505301-V	61	3581128-C	32	5807225-C	15	6148030-C	16
0330005-V	77	2514105-V	61	3594115-V	32	5914009-C	14	6204010-C	22
0330020-V	77	2514705-V	61	3611019-C	39	5914012-C	14	6204012-C	22
0460928-V	35	2524104-V	61	3611720-C	39	5914013-C	14	6204015-C	22
0480352-V	77	2542111-V	59	3634618-V	39	5914015-C	14	6204020-C	22
0480355-V	23	2544107-V	59	3670025-C	39	5914017-C	14	6204025-C	22
0513065-V	65	2554102-V	59-61	3733022-V	77	5914018-C	14	6224022-C	22
0880514-C	35	2554104-V	59-61	3733030-V	77	5914019-C	14	6264019-C	22
1000008-V	62	2564010-C	59	3734023-V	77	5914021-C	14	6284017-C	22
1000091-C	62	2564010-V	59	3740000-V	44	5914024-C	14	6284020-C	22
1080010-C	62	2564107-V	59	3740501-V	44	5914115-C	14	6304007-C	20-62
1080010-V	62	2564607-V	59	3740502-V	44	5914718-C	14	6304007-V	20-62
1164609-V	62	2564807-V	59	3740503-V	44	5914816-C	14	6304009-C	20-62
1172609-C	62	2574010-V	59	3740504-V	44	5914918-C	14	6304009-V	20-62
1172609-V	62	2584007-V	58	3740505-V	44	5954509-C	21	6304011-C	20-62
1194006-V	62	2604108-V	61	3745015-V	47	5954512-C	21	6304011-V	20-62
1194091-C	62	2604109-V	61	3745020-V	47	5954513-C	21	6304013-C	20-38
1202310-V	62	2604709-V	61	3765016-V	47	5954515-C	21	6304013-V	38
1202390-C	62	2674014-V	36	3775021-V	47	5954517-C	21	6304017-C	20
1204608-V	62	2704010-V	58	3785017-V	46	5954518-C	21	6304020-C	20
1204610-V	62	2714013-V	59	3805015-V	46	5954519-C	21	6304025-C	20
1204691-C	62	2734009-V	58	3815015-V	46	5954521-C	21	6304107-C	20-62
1204692-C	62	2743051-C	34	3825015-V	46	5954524-C	21	6304107-V	20-62
1214612-V	63	2764011-V	59	3825022-V	47	5970010-C	19	6304111-C	20-63
1214911-V	63	2784016-V	59	3825024-V	47	5970015-C	19	6304111-V	20-63
1214991-C	63	2883015-C	35	3835015-V	46	5970017-C	19	6304112-C	20
1222911-V	63	2889014-C	35	3835026-V	47	5970019-C	19	6370010-C	23-62
1222991-C	63	2889014-V	35	3845013-V	45	5970020-C	19	6370010-V	23-62
1230012-V	63	2904010-V	58	3845015-V	45	5970025-C	19	6370020-C	23
1240012-V	63	2914008-V	59	3845018-V	45	5970718-C	19	6370020-V	23
1314013-V	63	2924010-V	38	3855016-V	47	5970816-C	19	6370025-C	23
1320014-V	63	2934011-V	38-58	3855021-V	47	5971019-C	19	6370025-V	23
1320114-V	63	3014017-C	22	3865016-V	47	6004010-C	17	6370030-C	23
1320214-V	63	3120214-V	34	3865021-V	47	6004015-C	17	6370510-C	23-62
1511011-C	58	3154023-C	22	3874023-V	47	6004020-C	17	6370510-V	62
1511711-C	58	3214012-C	63	3885017-V	41-46	6004025-C	17	6370520-C	23
1514011-V	58	3214012-V	63	3895017-V	41-46	6004030-C	17	6370525-C	23
2034106-V	58	3280010-C	24-62	3904025-V	41	6004035-C	17	6371017-C	23
2044007-V	58	3280014-C	24	3904030-V	41	6008010-C	16	6371017-V	23
2045005-V	58	3280020-C	24	3916025-V	41	6008015-C	16	6372011-C	23
2045007-V	58	3280718-C	24	4503106-V	79	6008020-C	16	6372011-V	23
2202105-C	35	3280816-C	24	4534105-V	79	6008025-C	16	6372014-C	23
2202105-V	35	3281017-C	24	4534106-C	79	6008030-C	16	6372014-V	23
2260006-C	35	3282019-C	24	4534106-V	79	6008035-C	16	6372414-C	23
2260006-V	35	3283015-C	24	4538103-V	79	6033010-C	25	6373013-C	23
2290007-C	35	3284019-C	24	5004822-V	65	6033010-V	25	6373013-V	23
2290007-V	35	3298007-C	24-62	5004922-V	65	6033017-C	25	6373413-C	23
2290907-V	35	3298010-C	24-62	5013518-C	65	6033017-V	25	6378028-C	23-39
2294907-V	35	3298014-C	24	5013518-V	65	6033022-C	25	6378028-V	23-39
2300105-C	35	3298017-C	24	5033521-C	65	6033022-V	25	6388017-C	16
2300105-V	35	3298020-C	24	5033521-V	65	6044117-C	17	6401015-V	41
2300205-C	35	3298111-C	24	5150921-C	65	6048017-C	16	6401018-V	41
2300305-C	35	3298617-C	24	5150921-V	65	6071317-C	23-34	6401021-V	41
2300405-C	35	3298619-C	24	5183024-C	34-65	6084015-C	17	6401023-V	41
2300505-C	35	3298922-C	24	5193022-C	34-65	6084017-C	17	6414012-V	40
2400410-V	60	3301520-C	24	5194324-C	34	6099009-C	18	6414015-V	40
2400413-V	60	3319925-C	54	5194324-C	34-65	6099011-C	18	6414018-V	40
2400419-V	60	3320000-C	53	5204021-C	65	6099015-C	18	6414021-V	40
2400422-V	60	3322520-V	54	5204021-V	65	6099020-C	18	6414023-V	40
2400425-V	60	3322525-V	54	5214020-V	65	6099025-C	18	6414025-V	40
2400428-V	60	3322925-V	54	5214021-C	65	6099122-C	18	6414030-V	40
2400522-V	60	3330026-C	53	5258024-C	64	6099211-C	18	6414035-V	40
2400600-V	60	3331028-C	53	5263025-C	64	6099317-C	18	6414040-V	40
2404410-V	60	3344530-V	54	5283024-C	64	6099518-C	18	6414512-V	40
2404413-V	60	3364530-V	54	5283024-V	64	6099521-C	18	6414518-V	40
2404419-V	60	3408530-V	16-30-54	5624111-V	58	6099720-C	18	6414521-V	40
2404422-V	60	3468530-V	16-30-54	5709008-C	25	6104013-C	17	6414525-V	40
2404425-V	60	3500000-V	33	5709013-C	25	6114020-C	17	6414530-V	40
2404428-V	60	3544016-C	22	5709015-C	25	6118020-C	16	6414535-V	40

RÉFÉRENCES	PAGE								
6414730-V	40	7304325-C	28	8206385-V	85	8673006-V	15	9916733-V	76
6415030-V	40	7304330-C	28	8206785-V	85	8675006-V	91	9917030-V	76
6430217-C	45	7304335-C	28	8207764-V	84	8679006-V	91	9918000-V	78
6434015-V	41	7324314-C	28	8208716-V	85	8680001-V	91	9918100-V	78
6434021-V	41	7324317-C	28	8209716-V	85	8680002-V	91	9918125-V	76
6434023-V	41	7384320-C	28	8209765-V	84	8680003-V	91	9918130-V	76
6434025-V	41	7604014-C	29	8209785-V	85	8690001-V	91	9918200-V	78
6434030-V	41	7604017-C	29	8230110-V	90	8690002-V	91	9920001-C	72
6434035-V	41	7604020-C	29	8230130-V	90	8690003-V	91	9920102-V	75
6434116-V	46	7604021-C	29	8230210-V	90	8693018-V	15	9920103-V	75
6434515-V	46	7604025-C	29	8230230-V	90	8693020-V	15	9920108-V	75
6434528-V	46	7604030-C	23-29	8231116-V	90	8695001-V	91	9920110-V	75
6434535-V	46	7604035-C	29	8231216-V	90	8697001-V	91	9920204-V	75
6434621-V	45	7604124-C	34	8232116-V	90	8700701-V	60	9920208-V	75
6434915-V	46	7604922-C	29	8232216-V	90	8700703-V	60	9920210-V	75
6435016-V	48	7684020-C	29	8233166-V	90	8702701-V	35	9920214-V	75
6435017-V	48	7804017-C	31	8233266-V	90	8702703-V	61	9929960-V	49
6435120-V	48	7804020-C	31	8234135-V	90	8704007-V	20	9930000-V	75
6435220-V	48	7804025-C	31	8234235-V	90	8704009-V	58	9930017-V	75
6435320-V	48	7804030-C	31	8235116-V	90	9007001-V	78	9940000-V	77
6435415-V	48	7804033-C	31	8235135-V	90	9008912-C	34	9950000-V	77
6435417-V	48	7824011-C	31	8235216-V	90	9908745-C	49-89	9960002-V	77
6435421-V	48	7824014-C	31	8235235-V	90	9909932-C	49	9970000-V	77
6444104-V	45	7824017-C	31	8237216-V	90	9909938-C	49	9970005-V	77
6444114-V	45	7824020-C	31	8237235-V	90	9909945-C	49	9974004-V	52
6444121-V	45	7844013-C	31	8239116-V	90	9909945-V	49	9974005-V	52
6444216-V	45	7844015-C	31	8239135-V	90	9910012-V	75	9974300-V	52
6451010-V	41	7864135-V	33	8239216-V	90	9910030-V	75	9975000-V	52
6474018-V	41	7864145-V	33	8239235-V	90	9910035-V	75	9975320-V	52
6474218-V	41	7864150-V	33	8240000-V	83	9910040-V	75	9975505-V	52
6510025-C	39	7864245-V	33	8250000-V	81	9910104-V	75	9975600-C	53
6510035-C	39	7884020-C	31	8260000-V	82	9910107-V	75	9975610-C	53
6514025-C	39	7884022-C	31	8270000-V	82	9910108-V	75	9975700-V	53
6514030-C	39	7900022-V	32	8280000-V	82	9910110-V	75	9976000-C	51
6530035-C	39	7900030-V	32	8290000-V	82	9910113-V	75	9976004-C	51
6534028-C	39	7903108-V	32	8300003-V	70-71	9910114-V	75	9984000-V	68-69-72
6534030-C	39	7903112-V	32	8300004-V	70-71	9910155-V	75	9984000-V	72
6534035-C	39	7903114-V	32	8300005-V	70-71	9910185-V	75	CV10004	91
6534040-C	39	7903116-V	32	8300006-V	70-71	9910203-V	75	CV10005	91
6591124-V	39	7903118-V	32	8300007-V	70-71	9910206-V	75	CV10006	91
6602011-V	41	7903120-V	32	8300037-V	74	9910208-V	75	CV10022	74
6642011-V	41	7953020-V	33	8300050-V	74	9910210-V	75	CV10036	74
6662011-V	41	7953025-V	33	8300051-V	74	9910211-V	75	CV11050	74
6704018-V	34	7962030-V	33	8300052-V	74	9910212-V	75	CV20008	60-61
6709011-C	34	7982217-V	33	8300082-V	73	9910218-V	75	CV20010	60-61
6713933-C	23-34	7992025-C	32	8300152-V	74	9915800-V	77	CV20012	34
6713942-C	23-34	8031603-V	63	8300538-V	73	9915842-V	76	CV20016	74
6714033-C	34	8160720-V	87	8300844-V	73	9915849-V	76	IP78135-V	33
6714042-C	34	8160735-V	87	8300944-V	73	9915907-C	79	IP78145-V	33
6720130-C	22-32	8160740-V	87	8320220-V	68-69	9915907-V	79	IP78150-V	33
6741235-C	32	8160741-V	87	8320223-V	68-69	9915943-V	76	IP78245-V	33
6820035-C	22	8161721-V	87	8320246-V	68-69	9915950-V	76	PP10004	35
6844028-C	22-31	8161728-V	87	8320320-V	68-69	9916007-V	78	PV10000	9
6844633-C	22	8161731-V	87	8320323-V	68-69	9916008-V	78	PV10019	9
6844633-C	31	8170712-V	87	8320346-V	68-69	9916019-V	77	PV10021	8
6848030-C	16	8170724-V	89	8370603-V	70-71	9916021-V	78	PV10031	8
6864033-C	22	8170728-V	88	8371903-V	70-71	9916023-V	78	TI580015	55
6864033-C	31	8170736-V	39-88	8372503-V	70-71	9916030-V	76	TI580017	55
6894017-C	33	8170741-V	88	8372603-V	70-71	9916050-V	77	TI580020	55
6904033-C	32-38	8170748-V	88	8381001-V	70-71	9916051-V	77	TI580022	55
6904042-V	38	8170751-V	88	8381503-V	73	9916052-V	77	TI580023	55
6924025-C	38	8171713-V	89	8382303-V	73	9916057-V	77	TI580024	55
6934015-C	38	8173723-C	89	8382403-V	73	9916059-V	77	TI580025	55
6999030-V	38	8191405-V	86	8382603-V	73	9916100-V	41-77	TI580026	55
7008320-C	30	8200710-V	85	8384900-V	73	9916101-V	77	TI580033	55
7008325-C	30	8200760-V	84	8390971-V	73	9916102-V	77	TI580042	55
7008330-C	30	8200780-V	85	8400445-V	72	9916103-V	77		
7028314-C	30	8200785-V	85	8400545-V	72	9916105-V	77		
7028317-C	30	8201716-V	85	8401845-V	72	9916150-V	76		
7048314-C	30	8204716-V	85	8403145-V	72	9916230-V	76		
7088320-C	30	8204765-V	84	8667003-V	19-91	9916530-V	76		
7204922-C	28	8204785-V	85	8670601-V	91	9916540-V	76		
7204928-C	28	8205765-V	84	8670602-V	91	9916725-V	76		
7304320-C	28	8206365-V	84	8671306-V	91	9916730-V	76		



Création graphique, photographies couverture & intercalaires : AGRÉESTUDIO / Photographies : Ludovic Combe / Studio Gilbert - Janvier 2017

® **DEGLON** 
COUTELIER DEPUIS 1921

DEGLON 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