

DÉGLON



CATALOGUE PROFESSIONNEL

Déglon,

# LA PASSION COUTELIÈRE



Originaire de Curtilles, petit village près de Lausanne en Suisse, Jean Déglon arrive en France au début du 20<sup>e</sup> siècle. Il découvre rapidement l'univers de la coutellerie dans le village des Sarraix, près de Thiers, en Auvergne. En quelques mois, il se passionne pour cet art séculaire et crée en 1921 son propre atelier à Thiers, capitale française de cette industrie.

Quatre générations plus tard, l'entreprise familiale a su grandir, évoluer, et devenir une marque de référence auprès des professionnels des métiers de bouche (bouchers, poissonniers, pâtisseries, fromagers... ) et des écoles hôtelières, à la recherche d'accessoires culinaires et de couteaux de qualité.

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Depuis la création de l'entreprise en 1921, les héritiers de Jean Déglon se succèdent à la tête et au sein de l'entreprise, afin de perpétuer le savoir-faire et la créativité familiale.

Dès 1960, René Déglon rejoint son père et développe la société en distribuant ses produits – des couteaux de table et de cuisine- en France et à l'étranger.

A partir de 1976, l'entreprise prend le tournant de l'industrialisation. Le site de production s'étend et s'installe alors dans la zone industrielle de Felet, à Thiers.

En 1980, c'est au tour de Thierry, petit-fils de Jean et fils de René, de prendre les rênes de la société. Il mène l'entreprise vers sa spécialisation dans la coutellerie professionnelle. Pour se démarquer de la concurrence, la société mise sur l'innovation et la recherche.

En 2008, la quatrième génération rejoint l'entreprise avec l'arrivée de Moïse Déglon (fils de Thierry), chargé de développer les ventes en France et à l'export.

C'est en 2023 qu'a lieu le passage de relais entre Thierry et Moïse.

Son ambition sera de faire perdurer ce goût pour la créativité et la qualité qui ont animé les équipes Déglon à travers les générations.

## DÉGLON, A PASSION FOR KNIFE MAKING

*Native from the small village of Curtilles near Lausanne in Switzerland, Jean Déglon arrived in France at the beginning of the 20th century. He quickly discovered the universe of the cutlery in the village of Sarraix, close to Thiers, in Auvergne. In a few months, he was fascinated by this secular art and set up his own workshop in 1921 in Thiers, the French capital of cutlery.*

*Four generations later, the family company has grown, evolved, and become a reference brand among food trade professionals (butchers, fishmongers, pastry cooks, cheese mongers, etc.) and hotel schools, in search of kitchenware accessories and quality knives.*

## A family history

*Since the firm was founded in 1921, Jean Déglon's heirs have followed one another to manage the company, in order to perpetuate the family know-how and creativity.*

*In 1960, René Déglon joined his father and they developed the company by distributing their products - kitchen and table knives - in France and in many countries.*

*By 1976, the company took the turning point of industrialization. The manufacturing site extended and moved to the Felet industrial zone, in Thiers.*

*In 1980, it was Thierry, grandson of Jean and son of René, who took over the reins of the company. He developed the company by specializing into professional cutlery. To stand out from the competition, the company counted on innovation and research.*

*In 2008, the fourth generation joined the company with the arrival of Moïse Déglon (Thierry's son), in charge of developing sales in France and abroad.*

*In 2023, the handover will take place between Thierry and Moïse.*

*His ambition will be to perpetuate the taste for creativity and quality that has driven the Déglon teams through the generations.*



JEAN DÉGLON



RENÉ DÉGLON



JULIETTE DÉGLON



Déglon,

# LA PASSION GOURMANDE

« 1976-2022,

Oui, j'ai bien recompté 3 fois ! 46 années passées au sein de la « **Maison Déglon** ».

46 années passées à une vitesse incroyable. Ceci grâce tout d'abord à la qualité de tous les collaborateurs de l'entreprise, grâce aussi à tous nos fournisseurs et partenaires. Mais aussi et surtout grâce à la fidélité de tous nos clients qui nous font confiance, certains depuis plus de 70 années !

Une pensée émue bien sûr pour mon Grand-Père, Jean, qui créa l'entreprise en 1921 puis pour mes Parents, René et Juliette. Et maintenant la 4<sup>ème</sup> génération, autour de Moïse, qui porte en lui toutes les valeurs qui ont été les nôtres depuis plus de 100 ans : **observer, écouter, analyser, créer et développer des produits utiles et de qualité, pour apporter à tous nos clients la plus grande satisfaction dans une vraie relation de confiance !**

Bon vent Moïse, bon vent à toute l'équipe qui l'entoure, et merci chers amis pour ces belles années.

**THIERRY DÉGLON**  
23 Décembre 2022 »



THIERRY ET MOÏSE DÉGLON

## SOMMAIRE

TOUS EN CUISINE.....	P.12
POISSON & VIANDE.....	P.26
FROMAGE & DESSERTS.....	P.38
RANGEMENT & SERVICE.....	P.46
AFFÛTAGE.....	P.62
PRÉPARATION, DÉCORATION, OFFICES, STEAK, CISEAUX.....	P.68

ÉCOLES HÔTELIÈRES.....	P.78
CONCEPT MEETING & CADEAUX.....	P.92
my,D LAB.....	P.101
DÉSIGNATIONS ET RÉFÉRENCES....	P.104

### 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.DÉGLON.FR](http://WWW.DÉGLON.FR)





# 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 un partenaire de première qualité, sensibilisé depuis son tout jeune âge à la coutellerie : Ugo Déglon, restaurateur à Vichy, fils de Thierry Déglon.

Ses conseils, ses critiques sans concession, l'observation de leurs gestes sont autant d'atouts permettant de faire germer de nouvelles idées de développement et de faire évoluer nos assortiments.

*LISTEN, OBSERVE, CREATE*

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

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

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



**RESTAURANT  
EMPIRE CAFÉ**

**Ugo Déglon**

3 rue Source de  
l'Hôpital  
03200 Vichy

T : 04 70 59 88 73



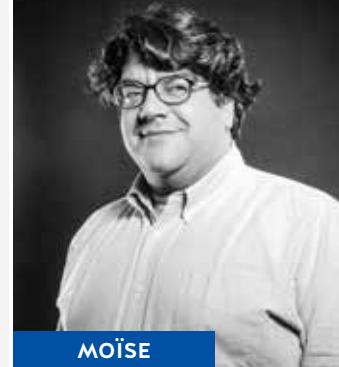
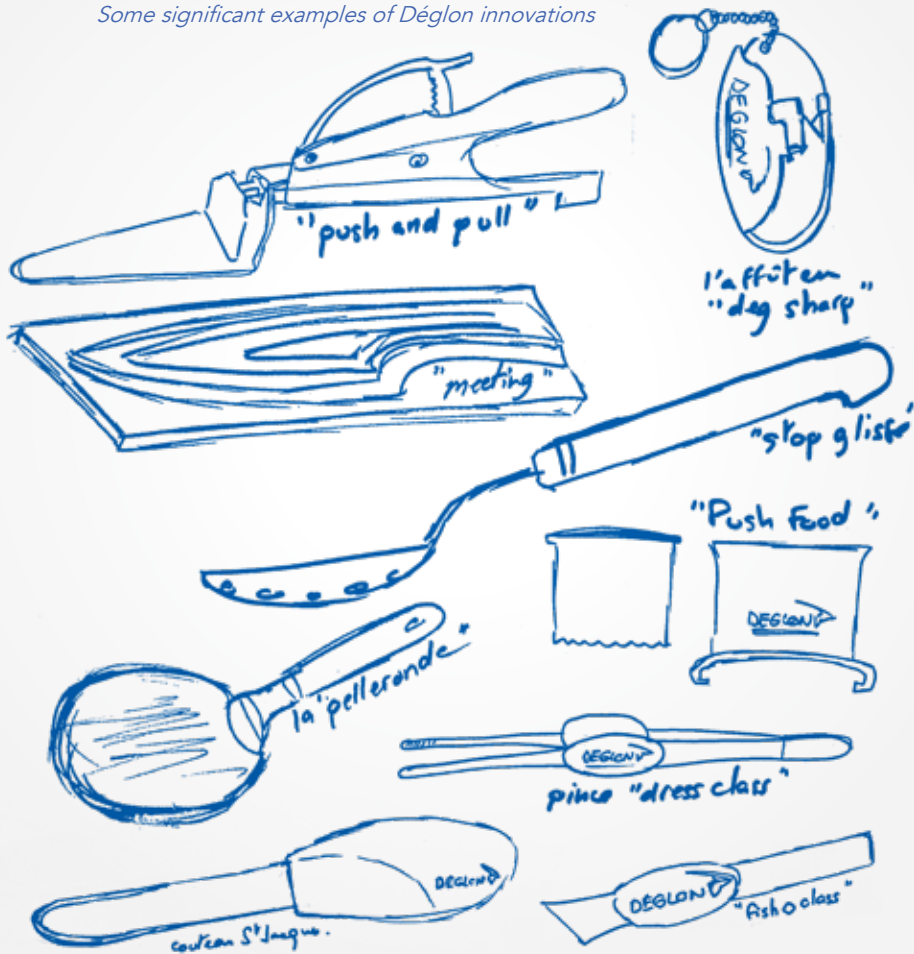
# Déglon, DES OUTILS INNOVANTS



MARIA

## Quelques exemples significatifs d'innovations Déglon

*Some significant examples of Déglon innovations*



MOÏSE



AUDREY



CHRISTINE

## 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.*



DAVID



GUILLAUME



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,

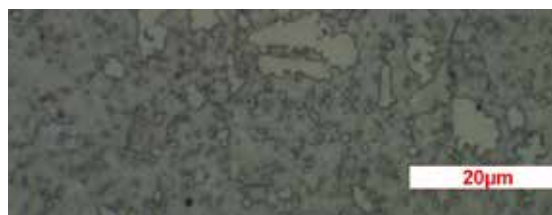
lequel donnera la meilleure coupe dès sa 1<sup>ère</sup> utilisation, avec une longévité au-dessus de la moyenne de la plupart des plus grandes marques internationales.

*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 :

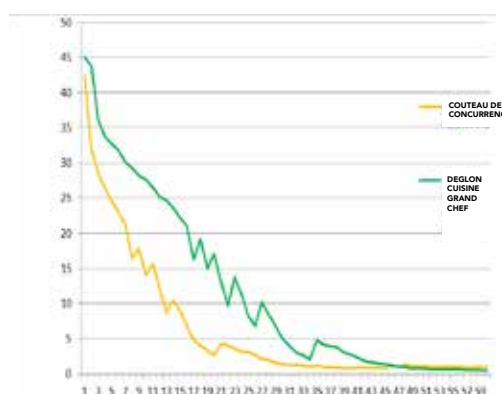


- **SI CARBURES FINS** = structure homogène (ci-dessus) : coupe optimale, excellente tenue, finesse et précision.



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

## 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

## LES AUTRES CRITÈRES QUALITÉ :

### Pour la lame :

un polissage fin et régulier, esthétique et anti-corrosion

### Pour les manches :

- une ergonomie adaptée
- des matériaux résistants aux UV, au lave-vaisselle, à la stérilisation, aux chocs
- qualité de la tenue manche-lame

## LE RESPECT DE CES CRITÈRES NOUS PERMET DE PROPOSER À NOS CLIENTS UNE GARANTIE A VIE\* SUR LES PRODUITS DÉGLON.

\*(dans le cadre d'une utilisation normale des produits)

Nos couteaux, ciseaux, spatules, outils de service, de préparation, de décoration... sont garantis à vie.

Certains produits complémentaires ont des durées de garantie spécifiques :

- les mallettes, le Degsharp et les Push&Pull sont garantis 3 ans
- la gamme « Accessoires Bois » et les outils électroniques sont garantis 1 an.

**ADHERENCE TO ALL THESE CRITERIA ALLOWS US TO OFFER OUR CUSTOMERS A LIFETIME\* GUARANTEE ON DÉGLON PRODUCTS.**

*\*(Under normal product use).*

*Our knives, scissors, spatulas, and service, preparation, and decoration tools... have a lifetime warranty.*

*Some additional products have specific warranty periods:*

- *the cases, Degsharp and Push&Pull range are guaranteed 3 years*
- *the ranges of wood presentation boards and the electronic tools are guaranteed 1 year*



MATHILDE



FRÉDÉRIC



VIVIANE



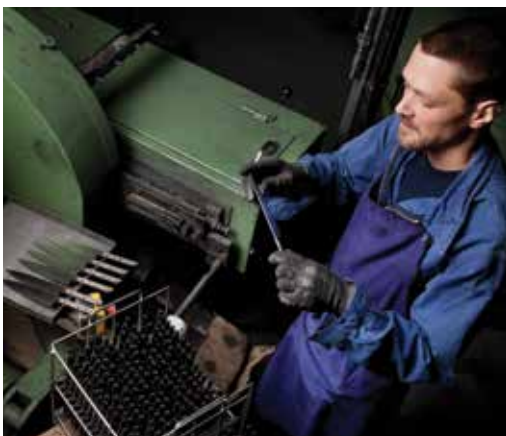
MARIE-FRANÇOISE



DAMIEN



CONCEPTION





Déglon,

# UN SOUTIEN QUOTIDIEN

## UNE OFFRE LARGE ET COHÉRENTE

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

*A CONSISTENT OFFER WHICH IS TAILORED TO THE MARKET*

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

## DES DÉLAIS DE LIVRAISON RAPIDES ET RESPECTÉS

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

*CUSTOMER SERVICE: A PROACTIVE LOGISTICS APPROACH*

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





Déglon,

# DES AIDES À LA VENTE



MARIE-LAURE

## 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

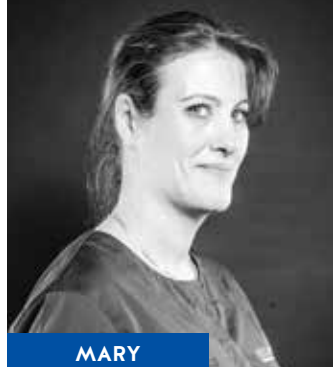
- Sales team dedicated to advising, prescribing and training your sales force.
- They can set up promotional actions and support for commercial animation.
- Complementary services: re-sharpening, customization, development of sales tools.



MÉLISSA



NICOLAS



MARY

## PRÉSENTATION CLAIRE ET ATTRACTIVE

*AROUND THE PRODUCT, A CLEAR AND ATTRACTIVE PRESENTATION*

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

*An attractive and very safe packaging*

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

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



Des solutions flexibles et adaptées de mise en avant

*Merchandising solutions*



Réf. PV10000



Réf. PV10019



CYRIL



CIGDEM



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



ISABELLE

## UN ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES PROFESSIONNELS TOUT AU LONG DE LEUR FORMATION

- Conscients que le 1<sup>er</sup> 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.*



SÉBASTIEN



NICOLAS



FLORENCE

## UNE MARQUE RECONNUE AUPRÈS DES PROFESSIONNELS

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

*A brand recognized by professionals*

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



FABRICE



**TOUS  
EN CUISINE**

**TOUS EN CUISINE**

—







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



**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



**GENOISE 30 CM**  
*Pastry knife 12"*  
Réf. 5914030-C



**JAMBON ALVEOLE 30 CM**  
*Scalloped ham knife 12"*  
Réf. 5914930-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

## DAMAS 67, exception, performance et tradition

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

- Lame composée en son cœur du fameux acier AUS10, 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 AUS10 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



NEW

**MINI SANTOKU 13 CM**  
Small santoku knife 5,1"  
Réf. 5807213-C



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



**DÉCOUPER 23 CM**  
Carving knife 9"  
Réf. 5807223-C



**CHEF 20 CM**  
Chefs knife 8"  
Réf. 5807220-C



**CHEF 25 CM**  
Chefs knife 10"  
Réf. 5807225-C



### COUPE D'UNE PARTIE DE LAME DAMASSÉE:

en son cœur, l'acier AUS10, de part et d'autre représentation des couches d'acier 420 et 431. (Grossissement x75)



## GRAND CHEF®, un savoir faire reconnu

Entièrement forgés d'un seul tenant, ces couteaux offrent un pouvoir de coupe et une robustesse sans égal.

- Lame forgée dans un acier d'exception, le X50CrMoV15 (0,50% de carbone, 14% de chrome, 0,5% de molybdène).
- Une mitre carrée qui assure solidité et équilibre au couteau.
- Un manche robuste et raffiné : en bois pressé et assemblé par 3 rivets traversant en laiton.

### A FAMOUS KNOW-HOW

Fully forged from one piece, they offer unrivaled cutting properties and sturdiness.

- Forged blades made of a premium steel: X50CrMoV15 (0,50% of carbon, 14% of chromium, 0,50% of molybdenum).
- A squared bolster for more sturdiness and optimum balance.
- A robust and refined handle made of pressed wood and assembled with 3 brass rivets.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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





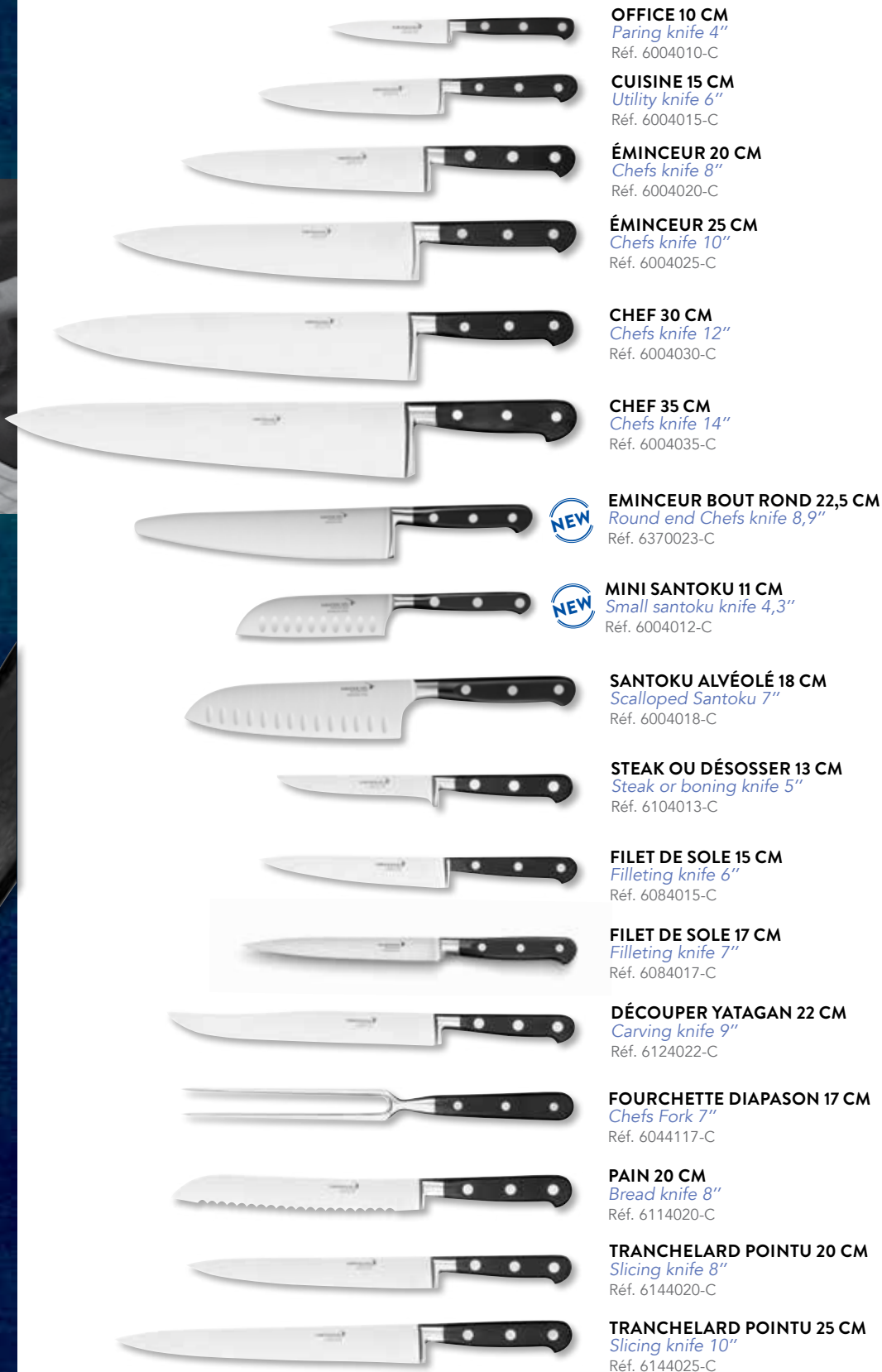
## CUISINE IDÉALE, la tradition culinaire par excellence

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

**EMINCEUR BOUT ROND 22,5 CM**  
Round end Chefs knife 8,9"  
Réf. 6370023-C

**MINI SANTOKU 11 CM**  
Small santoku knife 4,3"  
Réf. 6004012-C

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

## HIGH WOODS, l'alliance inédite de deux bois nobles et de l'acier

### Des lames de haute qualité

- Lames développées en acier inoxydable martensitique 5CrMov15, le choix de la performance.
- Avec une dureté élevée (55-57 Hrc), la durée de vie du tranchant est accrue. Le niveau élevé du chrome apporte une excellente résistance à la corrosion.
- Une mitre "sculptée", en acier inoxydable 430, tel un trait d'union entre la forme originale du manche et des lames professionnelles au profil traditionnel.
- Un manche atypique et ergonomique en forme de « losange », alliant bois et acier : confectionné avec 2 bois nobles : le chêne blanc et le noyer (de teinte plus foncée), mis en relief par une soie en acier inoxydable 430.

*The innovative combination of two noble woods with steel*

*High quality blades, an amazing design combining white oak and walnut tree*

- *Blades made of 5CrMov15 martensitic stainless steel: performance as a choice.*
- *High level of hardness (55-57 HRC) for an increased cutting edge lifetime. High chromium content for an excellent resistance to corrosion.*
- *A "carved" bolster made of 430 stainless steel, just like a bridge between the original handle shape and the professional blades with a traditional design.*
- *An unconventional and ergonomic handle design with a diamond shape that combines wood and steel: in this knife collection, the handle is made of two noble woods, white oak and walnut wood (darker tone) emphasised by a tang made of 430 stainless steel.*



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



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



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



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



**SANTOKU HIGH WOODS**  
Santoku knife  
Réf. 5985018-C



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



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



**DÉCOUPER HIGH WOODS**  
Carving knife  
Réf. 5985022-C



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



# GÉNÉRATION Y®



SÉRIE LABELLISÉE  
"ESPRIT DE  
THIERS"

## GÉNÉRATION Y®, design aux lignes sublimes

Avec sa série Génération Y, Déglon a remporté le Grand Prix Table et Cadeau Coutellerie ainsi que le trophée de l'innovation LSA catégorie 100% MADE IN FRANCE

- Manche en palissandre pour un toucher doux et chaleureux.
- Mitre sphérique pour une prise en main optimale.
- Acier inoxydable X46Cr13.
- Couteaux très légers, confort d'utilisation.

### ORIGINAL KNIVES

- Rosewood handle.
- Spherical bolster, made from stainless steel, providing balance and handling.
- French stainless steel X46Cr13.



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



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



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



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



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



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



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



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



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





SÉRIE LABELLISÉE  
"ESPRIT DE  
THIERS"

## 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.*

### TRADITION

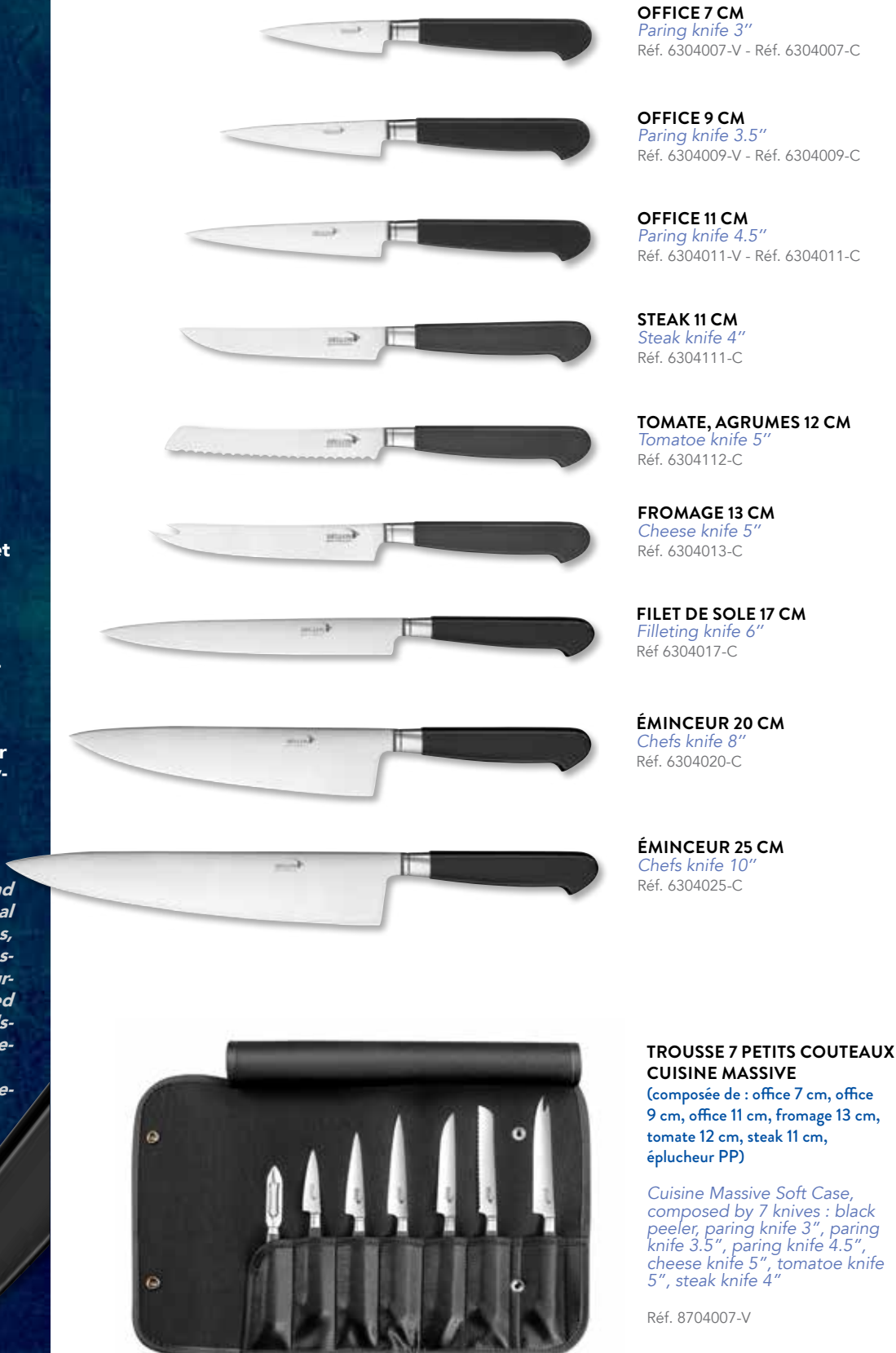
Série historique de la coutellerie DEGLON, la gamme des « massifs à virole » a été revisitée, tout en lui conservant son aspect traditionnel et professionnel.

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.

Des 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.*

*Essential knives in the everyday kitchen.*



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

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

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

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

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

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

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

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

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

### TROUSSE 7 PETITS COUTEAUX CUISINE MASSIVE

(composée de : office 7 cm, office 9 cm, office 11 cm, fromage 13 cm, tomate 12 cm, steak 11 cm, épiluteur PP)

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

Réf. 8704007-V



## ORYX®, un charme moderne et élégant

Robuste et précis.

- Des lames en acier inoxydable offrant un tranchant « rasoir ».
- Un manche en acier inox 18/10 à la finition et au toucher satinés.
- Une étanchéité parfaite entre la lame et le manche grâce à une soudure robuste et précise : garantie lave-vaisselle.

### A MODERN AND ELEGANT SHAPE

- *Stainless steel blades offering a razor cutting edge.*
- *Handle made of 18/10 stainless steel, finished with a satin feel.*
- *High resistance thanks to its massive bolster and to extension of tang inside the handle.*



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



## DARKWOOD, un charme rustique et chaleureux

Conçue pour une utilisation domestique, cette gamme offre une grande qualité de coupe alliée à un charme rustique et chaleureux.

- Lames en acier inoxydable X46Cr13.
- Une lame demi-soie assemblée par 2 rivets tubulaires en aluminium.
- Un manche poli en bois pressé.

### *A RUSTIQUE AND WARM CHARM*

*Conceived for household use, these series offer great cutting properties and combine a rustic and warm pleasantness.*

- *Made of X46Cr13 stainless steel.*
- *Half-tang blade assembled by 2 aluminum tubular rivets.*
- *Handle made of polished pressed wood.*



### **OFFICE BEC D'OISEAU 7 CM**

*Curved Paring knife*  
Réf. 3298007-C



### **OFFICE 10 CM**

*Paring knife 4"*  
Réf. 3298010-C



### **TOMATE - AGRUMES 11 CM**

*Serrated tomatoe knife 4.5"*  
Réf. 3298111-C



### **CUISINE 14 CM**

*Utility knife 5.5"*  
Réf. 3298014-C



### **ÉMINCEUR 20 CM**

*Chefs knife 8"*  
Réf. 3298020-C



### **DÉCOUPER 17 CM**

*Carving knife 7"*  
Réf. 3298617-C



### **PAIN 19 CM**

*Bread knife 7.5"*  
Réf. 3298619-C



### **FILET DE SOLE 17 CM**

*Filleting knife 7"*  
Réf. 3298017-C



### **COUPEAU À JAMBON ALVÉOLÉ 22 CM**

*Scalloped ham knife 9"*  
Réf. 3298922-C



### **COUPERET COUPEAU 2.5 MM**

**18 CM (320 G)**  
*Chopper 7" / blade : 2.5 mm*  
Réf. 3298718-C



### **COUPERET HACHOIR 4 MM**

**16 CM (440G)**  
*Chopper 6.5" / blade : 4 mm*  
Réf. 3298816-C





# ESSENTIEL

## ESSENTIEL, simplicité, authenticité, naturalité

Conçue pour une utilisation domestique.

- Lames en acier inoxydable X46Cr13.
- Une lame demi-soie assemblée par 2 rivets tubulaires en aluminium.
- Manche en hêtre naturel.

*SIMPLICITY - AUTHENTICITY  
- NATURAL BEAUTY*

*Designed for domestic use, this range affords top quality cutting and authenticity.*

- X46Cr13 stainless steel blade.
- A half-tang blade mounted with 2 tubular rivets made of aluminium.
- Natural beech handle.



### COUTEAU À BEURRE 8 CM

*Butter knife*

Réf. 3242006-C



### OFFICE 10 CM

*Paring knife 4.5"*

Réf. 3242010-C



### CUISINE 14 CM

*Cooks knife 5.5"*

Réf. 3242014-C



### EMINCEUR 20 CM

*Chef knife 8"*

Réf. 3242020-C



### TOMATE 11 CM

*Tomato knife 4.5"*

Réf. 3242111-C



### PAIN ESSENTIEL

*Essential bread knife 7"*

Réf. 3242119-C



### FROMAGE 2 PICS 11 CM

*Cheese knife 4.5"*

Réf. 3242611-C

## RICHELIEU, le chic s'invite à table

Une gamme pensée pour la découpe en salle et à table.

- Lames en acier inoxydable.
- Une mitre massive ronde pour une plus grande maniabilité et robustesse.
- Un manche élégant en bois pressé poli.
- Rivets inox.

*A series conceived for the table service in restaurant or at home.*

- Blades made of stainless steel.
- Massive and round bolster for better handling and sturdiness.
- An elegant handle made of grinded pressed wood.
- Stainless steel rivets.



### OFFICE 10 CM

*Paring knife 4"*

Réf. 6033010-V

Réf. 6033010-C



### FILET DE SOLE 17 CM

*Filleting knife 7"*

Réf. 6033017-V

Réf. 6033017-C



### DÉCOUPER 22 CM

*Carving knife 9"*

Réf. 6033022-V

Réf. 6033022-C

# RICHELIEU



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



# SURCLASS

## HACCP MANCHES COULEUR

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

## HACCP - COLORED HANDLES

Surclass knives are also proposed with different colors, according to dedicated uses.

## SURCLASS, adapté aux collectivités et aux écoles hôtelières

Conforme aux exigences HACCP, la série Surclass® est idéale pour un usage en école hôtelière ainsi qu'en collectivité.

- Lames en acier inoxydable.
- Un talon dégagé pour une découpe plus fluide.
- Un manche surmoulé, robuste et étanche  
Garantie lave-vaisselle.

*Tool adapted to catering and culinary schools. In accordance with HACCP requirements, Surclass® series is ideal for culinary schools and catering businesses.*

- *Blades made of stainless steel.*
- *A released blade heel for a smoother cutting capability.*
- *An over-molded handle, sturdy and waterproof => dishwasher safe.*



### OFFICE 10 CM

Paring knife 4"

Réf. 6370010-V / Réf. 6370010-C

### FILET DE SOLE 17 CM

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

### ÉMINCEUR BOUT ROND 22,5 CM

Round end Chefs knife 8,9"

Réf. 6370023-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



# POISSON VIANDE

VIANDE & POISSON

—





déglon  
COUTELIER DEPUIS 1921



## PROFIL®, hygiène et haute résistance

PROFIL est une gamme conçue tout spécialement pour les professionnels de la filière viande ; aussi bien pour le secteur de l'abattage, de la découpe que du commerce de viande.

- Manche HACCP, couteau stérilisable.
- Ergonomique.
- Lame en acier inox au molybdène à haute résistance.

*HYGIENE AND HIGH STRENGTH  
PROFIL has been specially conceived for the meat processing industry.*

- HACCP handle, conform for sterilization.
- Ergonomic handle.
- Molybdenum stainless steel for higher resistance.



**TRANCHEUR 20 CM**  
Butchers knife 8"  
Réf. 7304320-C



**TRANCHEUR 25 CM**  
Butchers knife 10"  
Réf. 7304325-C



**TRANCHEUR 30 CM**  
Butchers knife 12"  
Réf. 7304330-C



**TRANCHEUR 35 CM**  
Butchers knife 14"  
Réf. 7304335-C



**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 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

## 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 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



**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



# 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



**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



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



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



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



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



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





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



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



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



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



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



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



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



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

## KIT MOËLLE ÉPINIÈRE

Pour un travail soigné, un kit complet composé de :

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

### SPINAL CORD KIT

*For specialized work, a complete kit including:*

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



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

# POISSON ET HUITRES

## POISSON



Crantage micro-mixte  
DIMENSIONS :  
PETITE DENT : 3,6MM X 0,3 MM  
MICRO DENT : 0,4 MM X 0,3 MM



Grandes dents «1/2 lune»  
DIMENSIONS DES DENTS :  
7,3 MM X H. 2,8 MM

Tous nos couteaux à poissons sont proposés avec le crantage micro mixte, au tranchant net et précis, ou avec le crantage traditionnel à grandes dents «1/2 lune».

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



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



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



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



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



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



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



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



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





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



**PINCE À DÉSARÊTER**  
Fish bones tweezers  
Réf. 6709011-C



**12 PICS BIGORNEAUX**  
12 winkle skewers  
Réf. 9008912-C



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



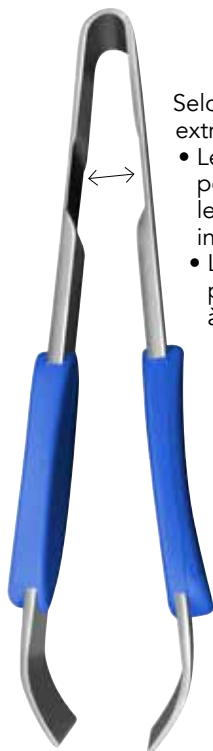
**6 FOURCHETTES À HUITRES**  
6 oysters forks  
Réf. 0880514-C

**GAINE**  
Sheath  
Réf. CV20012

## PINCES À DÉSARÊTER FISH ♦ CLASS



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



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

- Le biseau oblique est conseillé pour les gros poissons (arêtes davantage à l'horizontal sur le filet, et plus longues, nécessitant un axe plus incliné pour les retirer)
- Le biseau droit est très pratique sur les petits poissons, dont on retire les arêtes davantage à la verticale.
- **MOINS DE FATIGUE**: Pinces offrant un effet ressort et une souplesse optimisés grâce à leur technologie « REBUND » qui permet de limiter les efforts inutiles : moins de fatigue à l'utilisation
- **CONFORT ACCRU** : L'intégration de coussinets sur chaque tige de la pince permet d'accroître le confort de l'utilisateur.
- Extrémités biseautées pour une saisie plus précise des arêtes.
- 2 modèles disponibles : extrémités droites / extrémités obliques.
- Garantie lave-vaisselle.

### FISH ♦ CLASS

Catch and remove bones of any size - even tough ones - from fillets with ease and speed, while preserving the flesh of the fish.

Depending on your preference of use, you may choose a pair of tweezers with straight or oblique ends.

- The oblique bevel is recommended for large fish (bones more horizontal, and longer, requiring a more inclined axis to remove them)
- The straight bevel is very practical on small fish, whose bones are removed more vertically
- **LESS FATIGUE** : Tweezer offering an optimised spring effect and flexibility thanks to its «rebund» technology that allows to limit unnecessary efforts: less fatigue during use.
- **INCREASED COMFORT**: The integration of pads increases comfort by avoiding the cold and angular contact of steel.
- Bevelled ends for more precise edge gripping
- 2 models available: straight ends / oblique ends
- Dishwasher safe.



**PINCE À DÉSARÊTER DROITE**  
Fish class straight fishbone tweezers  
Réf. 6709501-C



**PINCE À DÉSARÊTER OBLIQUE**  
Fish class oblique fishbone tweezers  
Réf. 6709703-C

# 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



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



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



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



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



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



**HUÎTRE LANCETTE GARDE  
SURFIL SURMOULÉE**  
Surfil Molded Oyster knife  
with bolster  
Réf. 0460928-C



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



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



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



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



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



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





### PRÉSENTOIR FRUITS DE MER

Garni de : 12 huîtres lancettes, 12 huîtres à garde vernis, 12 casses-noix/pattes, 12 casses-pattes/pincés à homard, 12 sachets de 6 curettes à homard, 12 sachets de 12 pics-bigorneaux

Réf. PP 10004

### PRÉSENTOIR VIDE

Réf. PV 10000



### COFFRET DÉGUSTATION FRUITS DE MER

Seafood tasting box  
Réf. 8702720-V



### COFFRET DÉGUSTATION HUITRES

Oyster tasting box  
Réf. 8702704-V



### 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

## COUTEAU À SAINT JACQUES



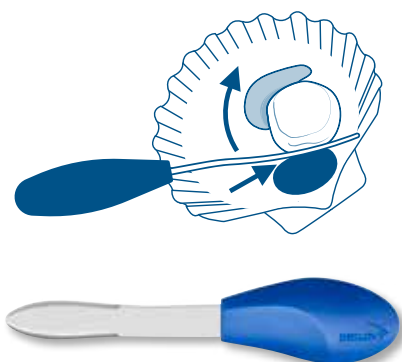
Destiné à l'ouverture des coquilles Saint-Jacques et à la récupération intégrale des noix (sans endommager l'aliment), grâce à sa lame galbée et biseautée.

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

### SAINT JACQUES SCALLOP KNIFE

Knife designed for opening scallops and recovering nuts, thanks to its curved and bevelled blade:

- Stainless steel blade, ground, curved and bevelled spoon
- Ergonomically designed handle with a palm shape, made of overmoulded polypropylene to guarantee robustness and watertightness
- Dishwasher safe



### COUTEAU A SAINT JACQUES

Saint Jacques scallop knife  
Réf. 2328809-C



# FROM MA C D E S S E R T

FROMAGE & DESSERT





G&



® DÉGLON   
COUTELIER DEPUIS 1921

## AUTOUR DU FROMAGE

Depuis sa création, Déglon fabrique et propose des couteaux professionnels pour le fromage: de l'atelier de l'affineur, à l'étal du fromager, jusqu'au plateau sur vos tables.

Les couteaux spécialisés

- Des manches surmoulés en polypropylène, pour une garantie d'hygiène totale
- Des lames robustes et de haute qualité en acier inoxydable AISI 420 Mov
- Des formes et caractéristiques propres selon le fromage sélectionné à travailler

*AROUND THE CHEESE*

*Since its creation, Déglon has been manufacturing and offering professional cheese knives: from the ripeners workshop, to the cheesemaker's stall, to the tray on your table.*

*Specialized knives:*

- *Moulded polypropylene handles for a total hygiene guarantee*
- *Ribust blades made of high-quality AISI 420 Mov stainless steel*
- *Different shapes and features specific to the cheese selected*



**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



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







**CUILLÈRE À FROMAGE**

*Cheese spoon*  
Réf. 3845013-V



**COUTEAU À FROMAGE  
MANCHE DÉCALÉ 22 CM**

*Soft cheese knife offset  
handle 22 cm*  
Réf. 6934022-V



**COUTEAU À PARMESAN  
11 CM**

*Parmesan cheese knife*  
Réf. 6934011-V



**COUTEAU À BLEU LAME  
ÉTROITE 20 CM**

*Cheese knife with offset handle  
22 cm*  
Réf. 69340022-C



**FROMAGE 1 MAIN 25 CM  
SURMOULÉ**

*One-handed cheese knife 25 cm  
molded handle*  
Réf. 6974025-C



**FROMAGE 2 MAINS MANCHES  
DÉCALÉS 30 CM**

*Two-handed cheese knife with offset  
handles 30 cm*  
Réf. 6964030-V



**FROMAGE 2 MAINS MANCHES  
DÉCALÉS 40 CM**

*Two-handed cheese knife with offset  
handles 40 cm*  
Réf. 6964040-V



**FROMAGE 2 MAINS LAME COURBE  
38 CM FAÇON HOLLANDAISE**

*Two-handed cheese knife with curved  
blade 38 cm Dutch way*  
Réf. 6944038-V



**FROMAGE 2 MAINS LAME COURBE 38 CM**

*Two-handed cheese knife with curved  
blade 38 cm*  
Réf. 6984238-V

## 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, genoise cake, brioche, etc.



### GÉNOISE PETITES DENTS



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

### GÉNOISE PLASTIQUE

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

### GÉNOISE BOIS

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 BOIS

Réf. 6510025-C / Réf. 6510035-C

### SCIE À TOURTE ABS

Réf. 6514025-C / Réf. 6514030-C

### SCIE A TOURTE DENTS FINES

*Loaf knife with fine tine*  
Réf. 6512035-C

## LES COUTEAUX À PAIN

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



### PAIN SURMOULÉ

Réf. 3634618-V

**PAIN PROFESSIONNEL  
PALISSANDRE**  
Réf. 3670025-C

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

## COUPE-PAINS



**COUPE PAIN SUR SOCLE  
PROFESSIONNEL - 24 CM**  
Réf. 6591124-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 SPATULES



## SPATULES DROITES

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

### STRAIGHT PALETTE KNIVES

*Spatulas with moulded polypropylene handle for guaranteed hygiene.*

*Ground stainless steel blades: decreasing thickness for a better flexibility.*



#### DROITE 12 CM

largeur 2,5 cm  
Réf. 6414012-V

#### DROITE 15 CM

largeur 2,5 cm  
Réf. 6414015-V

#### DROITE 18 CM

largeur 3,5 cm  
Réf. 6414018-V

#### DROITE 21 CM

largeur 3,5 cm  
Réf. 6414021-V

#### DROITE 23 CM

largeur 4 cm  
Réf. 6414023-V

#### DROITE 25 CM

largeur 4 cm  
Réf. 6414025-V

#### DROITE 30 CM

largeur 4 cm  
Réf. 6414030-V

#### DROITE 35 CM

largeur 4 cm  
Réf. 6414035-V

#### DROITE 40 CM

largeur 4,5 cm  
Réf. 6414040-V

## SPATULES COUDÉES

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

### BENT PALETTE KNIVES

*Useful for precision dressing, to glaze preparations, to smooth cakes, to execute decorations on chocolate....*



#### COUDÉE 12 CM

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

#### COUDÉE 18 CM

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

#### COUDÉE 21 CM

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

#### COUDÉE 25 CM

long . utile 19 cm - larg. 4 cm  
Réf. 6414525-V

#### COUDÉE 30 CM

long . utile 24 cm - larg. 4 cm  
Réf. 6414530-V

#### COUDÉE 35 CM

long . utile 29 cm - larg. 4 cm  
Réf. 6414535-V

## SPATULE SPÉCIALE

### SPECIAL PALETTE KNIFE



#### SPATULE CRANTÉE

##### (1 CÔTÉ) 30 CM

Serrated Palette Knife  
Réf. 6414730-V

## DIVERS



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



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



**PINCE À PÂTE INOX**  
*Pastry Tongs*  
Réf. 9916100-V



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

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

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

## SPATULES À VIROLE EN LAITON, manche bois

MASSIVE BRASS BOLSTER PALETTE KNIVES, WOOD HANDLE



**SPATULE MASSIVE 15 CM**  
Réf. 6401015-V



**SPATULE MASSIVE 18 CM**  
Réf. 6401018-V



**SPATULE MASSIVE 21 CM**  
Réf. 6401021-V



**SPATULE MASSIVE 23 CM**  
Réf. 6401023-V

## SPATULES SURCLASS

SURCLASS PALETTE KNIVES



**SPATULE SURCLASS 15 CM**  
Réf. 6434015-V



**SPATULE SURCLASS 21 CM**  
Réf. 6434021-V



**SPATULE SURCLASS 23 CM**  
Réf. 6434023-V



**SPATULE SURCLASS 25 CM**  
Réf. 6434025-V



**SPATULE SURCLASS 30 CM**  
Réf. 6434030-V



**SPATULE SURCLASS 35 CM**  
Réf. 6434035-V

## PELLES À TARTE

PIE SERVER



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



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



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



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



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

- **Résistance aux hautes températures** (partie utile et manche) : +220°
- **MONOBLOCS** : assurant **robustesse** et **hygiène à 100%** - répondent aux recommandations HACCP
- Des outils munis du **procédé Stop'Glisse**, permettant de les maintenir sur le bord du bol de préparation
- Maryses et pinceau : en silicone (souplesse) et âme en acier inoxydable.
- Spatule rigide : en polyamide et fibre de verre

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

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

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

## STOP'GLISSE® PASTRY TOOLS

*A new range that is a must for cooking and baking to your heart's content and in compliance with sanitary requirement.*

- *High temperature resistance (useful part and handle): +220°.*
- *MONOBLOCK: ensuring 100% robustness and hygiene - comply with HACCP recommendations*
- *Tools equipped with the Stop'Glisse process, allowing them to be held on the edge of the preparation bowl*
- *Maryse spatulas and brushes: made of silicone (softness) and stainless steel core*
- *Rigid spatula: in polyamide and fiberglass*

*"Maryse" spatulas are a must in the kitchen and in the pastry shop, they allow you to mix preparations, to scrape containers easily without generating losses, to mix a pastry cream, to dry a choux pastry...*

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

*The 30 cm rigid spatula is resistant to very high temperatures +230°. It is used to mix ingredients and scrape the edges of dishes or pans.*



### MARYSE HAUTE TEMPERATURE 25 CM STOP'GLISSE

*Stop'Glisse maryse spatula heat resistant 9,8"*

24,6 x 5 x 1,5 cm / 81 g

Réf. 3921225-V



### MARYSE HAUTE TEMPERATURE 35 CM STOP'GLISSE

*Stop'Glisse maryse spatula heat resistant 13,8"*

34,7 x 7 x 1,5 cm / 148 g

Réf. 3921235-V



### PINCEAU HAUTE TEMPERATURE 22 CM STOP'GLISSE

*Stop'Glisse brush heat resistant 8,6"*

22 x 4 x 1,3 cm / 65 g

Réf. 3921523-V



### SPATULE RIGIDE 230° 30 CM STOP'GLISSE

*Stop'Glisse rigid spatula 230° 12"*

29,7 x 4,8 x 1,5 cm / 65 g

Réf. 3921630-V



SERVICE

SERVICE





## STOP'GLISSE<sup>®</sup>, 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 !

*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.

*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.

*In order to meet the HACCP standards,*



**SACHET DE 5 PASTILLES PANACHÉES**  
Réf. 3740000-V

**SACHET DE 5 PASTILLES JAUNES**  
Réf. 3740501-V

**SACHET DE 5 PASTILLES BLEUES**  
Réf. 3740502-V

**SACHET DE 5 PASTILLES VERTES**  
Réf. 3740503-V

**SACHET DE 5 PASTILLES ROUGES**  
Réf. 3740504-V

**SACHET DE 5 PASTILLES BLANCHES**  
Réf. 3740505-V



# 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



**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



**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 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.*

**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.*



## LES PELLEES COUDÉES



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

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

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

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

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



## PELLES À TARTE



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



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



**PELLE SOUPLE 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**  
*Perforated 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**  
*Perforated Serving Spoon - Large*  
Réf. 3865021-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 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

## RÂPES STOP'GLISSE®, Pour râper, effiler, zester...

Déglon vous propose un assortiment de 6 râpes d'un niveau de coupe et de finition de premier choix.

*Grate, shred or zest... Déglon offers you a selection of 6 graters featuring a first-rate cut and finish.*



**RÂPE FINE 39 X 3,9 CM**  
Fine grater  
Réf. 3945139-V



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



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



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



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



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



**RÂPE ZESTEUR**  
Zester grater  
Réf. 3946035-V

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

*The zester grater is ideal for zesting citrus fruits, for grating ginger, parmesan, chocolate and spices extremely finely*  
Dimensions: 33 x 3,5 x 3,2 cm

Trou de suspension.  
Hole for hanging.

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



Manche en TPR : confort et ergonomie.

*TPR handle: comfort and easy grip.*

Injection directe du manche sur les 2 tiges : sans aucun interstice = hygiène renforcée.

*Direct injection of handle on the 2 arms: no gaps = reinforced hygiene.*

2 tiges en acier inoxydable, Ø 3 mm : robustesse et fiabilité.

*2 stainless steel arms Ø 3 mm: sturdiness and reliability.*

Lames ultra-tranchantes en acier inoxydable 18/8 : longévité et précision.

*Ultra sharp 18/8 stainless steel blade: longevity and precision.*

10 points de soudure maintiennent solidement la lame sur son support : grande robustesse.

*10 weld points firmly secure the blade to its support: highly robust.*

Embout anti-dérapant pour un meilleur maintien vertical pendant le travail.

*Non-slip foot for a secure vertical hold during use.*



Robustesse et hygiène de l'assemblage lame / manche.

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

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



# PUSH♦FOOD<sup>®</sup>,

## Râper, zester en toute sécurité et régularité grâce au poussoir polyvalent Push Food

Universel, il s'adapte aux râpes de forme large ou étroite.

*Grate, zest in complete safety and evenly thanks to Push Food.  
Universal, it adaptes to wide or narrow graters.*



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

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

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



### Optimisation de la coupe :

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

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

### Confort & Précision :

Les accroches glissières permettent de réaliser en toute simplicité une coupe régulière :

- Maintien assuré sur les râpes.
- Le poussoir coulisse, assurant une coupe régulière sans effort.

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



### Sécurité :

Protection des doigts assurée.

*Safety:  
Guaranteed protection of fingers.*



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



## PASSOIRES STOP'GLISSE®, Verser, filtrer, passer

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

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



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



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



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



**NEW** **PASSOIRE Ø 25CM**  
Strainer Ø 25cm  
Réf. 39434125-V



**Base en Y prolongée et renforcée par 4 points de soudure.**

*Y-shaped base extended and reinforced by 4 welding points.*



**Tamis : maillage serré pour une plus grande précision de filtrage : 106 trous par cm<sup>2</sup>**

*Fine mesh for greater straining precision : 106 holes per cm<sup>2</sup>*



**2 crochets cintrés** pour une meilleure tenue sur le bord des récipients.

*2 bent hook for a secure hold.*

**Finitions :**  
**Face :** poli miroir  
**Dos :** satiné

*Finishes :*  
*Front :* mirror  
*Back :* satin

**Manche ergonomique** en polypropylène, surmoulé = étanchéité parfaite. Hygiène garantie.

*Easy -grip moulded polypropylene handle - fully water proof. Guaranteed hygiene.*

**Base en Y :** robustesse augmentée de 25%.

*Y-shaped base : sturdiness increased.*

**Trou de suspension.**

*Hole for hanging.*

**Procédé Stop'Glisse® :** maintien de la passoire au bord du plat.

*Stop'Glisse® system : secures the strainer to the edge of dish.*



## DRESS ♦ CLASS®, la passion de la précision

Les pinces à dresser Déglon ont pour vocation de dresser et décorer plats et assiettes. Elles permettent une manipulation fine et précise des pièces, aliments et aromates.

Exclusif :

L'intégration de coussinets sur chaque tige de la pince à dresser permet d'accroître le confort de l'utilisateur :

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

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

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

*Déglon dressing tweezers to set and decorate dishes and plates.*

*For intricate, precision work with food and herbs.*

**EXCLUSIVE:**

*Pads incorporated into each arm of the tweezers for improved user comfort.*

- *Improved finger comfort.*
- *Avoids "cold" contact of metal on fingers.*
- *Immediately visualises the optimum position of the fingers on the tweezers to limit the effort required to use them.*

*The pads are injected directly onto each arm of the tweezers to ensure they are held correctly in place and for optimum hygiene (no gaps).*

- *Moulded pads to ensure waterproofing and strength.*

- *Made of polypropylene.*

- *18/8 high-quality stainless steel (18% chromium 8% nickel).*

- *Satin finish.*

- *Thickness: 1.5 mm, offering an optimal spring (neither too weak nor too strong) for comfort to fingers limiting fatigue.*

- *Packaging individual kraft card.*



**PINCE DROITE 30 CM**

*Straight dressing tweezers 30 cm*  
Réf. 3708030-C



**PINCE DROITE 22 CM**

*Straight dressing tweezers 22 cm*  
Réf. 3708022-C



**PINCE DROITE 16 CM**

*Straight dressing tweezers 16 cm*  
Réf. 3708016-C



**PINCE COUDÉE 22 CM**

*Bent dressing tweezers 22 cm*  
Réf. 3709122-C



**PINCE COUDÉE 16 CM**

*Bent dressing tweezers 16 cm*  
Réf. 3709162-C

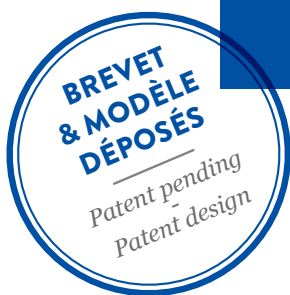


**PINCE EXTRÊMÉTÉS**

**COURBÉES 16 CM**

*Curved ends dressing tweezers 16 cm*  
Réf. 3710116-C





## le service plaisir

Rapidité, hygiène et efficacité.

### GAIN DE TEMPS ET D'EFFICIENCE

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

### TIME SAVING & EFFICIENCY

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

### ERGONOMIE GARANTIE:

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

### ENHANCED ERGONOMICS:

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

### HYGIÈNE RENFORCÉE

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

### ENHANCED HYGIENE

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

### EASY FOOD GRASPING

*Thin blade tips, allowing to slip under the food to grasp without damaging it.  
The fork has 2 teeth with pointed ends for a perfect hold of the food grasped.*

### SAISIE DES PARTS FACILITÉE:

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



1

### Saisir l'aliment :

Glisser la lame sous la part à servir pour saisir l'aliment.

*1 -Grasp the food : slide the blade under the part to serve, to grab the food.*



2

### Déposer :

Une simple pression du pouce fait avancer le poussoir qui va déposer délicatement le mets dans l'assiette.

*2 -Drop : squeeze the trigger with you thumb, and the pusher will gently put food on the plate.*



3

### Retour poussoir :

Une fois la part servie, le poussoir revient automatiquement à sa position initiale, prêt pour servir la part suivante.

*3 -Release the trigger: the pusher will come back to its initial position. You are ready for the next service.*



## MANCHE EN ABS,

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

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

Manche équipé du procédé « STOP'GLISSE® », évitant que l'outil ne glisse dans les plats.

*Stop'Glisse process: the smart handle which holds the tool on the edge of the dish.*

## LAME EN ACIER INOXYDABLE, TREMPÉE.

*Stainless steel tempered blade.*

**BREVET & MODÈLE DÉPOSÉS**

Patent pending  
Patent design

## ENTRETIEN & GARANTIE

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

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

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

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



### PELLE LARGE PUSH&PULL®

**Dimensions utiles de la lame: 12 x 9 cm**

**Longueur totale: 34 cm**

**LARGE SERVER**

*Dimensions of useful part:*

*12 x 9 cm*

*Total length: 34 cm*

Réf. 3793016-C



### PELLE À TARTE ET À PIZZA,

**Triangulaire, avec biseaux**

**Dimensions utiles de la lame: 14,5 x 7 cm**

**Longueur totale: 35,5 cm**

**PIE & PIZZA SERVER**

*triangular shape, with bevelled edges*

*Dimensions of useful part : 14,5 x 7 cm*

*Total length: 35,5 cm*

Réf. 3794018-C



### FOURCHETTE COURBE 2 DENTS

**Dimensions utiles de la lame: 12 cm**

**Longueur totale: 31 cm**

**CURVED FORK**

*Dimensions of useful part : 12 cm*

*Total length: 31 cm*

Réf. 3792012-C

## EMPIRE ♦ CAFÉ®, le luxe quotidien !

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

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

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

*Every day luxury!*

*For prestigious receptions, buffets in hotels and fine dining restaurant.*

*This selection of 7 service articles designed and manufactured in a silversmith's atmosphere, blends modern and elegant lines, high quality (Deglon expertise, stainless steel) and meticulous finishes.*

- 18/8 stainless steel.
- Stop'Glisse handle.
- Mirror finish.
- Packed in individual box.



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

*Clever handle that holds  
tool on dish edge.*



**Bague « orfèvre ».**  
*Silversmith ring.*

**Epaisseur de la  
soie : 2.3mm.**

*Thickness of tang  
2.3 mm.*

**Finition poli  
miroir.**

*Mirror finish.*

**Le manche  
intelligent  
Stop'Glisse  
retient l'outil sur  
le bord des plats.**

*Stop'Glisse smart  
handle holds the  
utensil on the side of  
dishes.*





#### **CUILLÈRE DE SERVICE**

Serving spoon

Réf. 3959219-C

Longueur totale : 315 mm

Dimensions du cuilleron : 100 x 67 mm

Total length : 315 mm - Dimensions of spoon part : 100 x 67 mm



#### **CUILLÈRE À HORS D'ŒUVRE ET À SALADE**

Hors d'œuvre and salad spoon

Réf. 3959213-C

Longueur totale : 257 mm

Dimensions du cuilleron : 80 x 58 mm

Total length : 257 mm - Dimensions of spoon : 80 x 58 mm



#### **FOURCHETTE À HORS D'ŒUVRE ET SALADE**

Hors d'œuvre and salad fork

Réf. 3959114-C

Longueur totale : 257 mm

Dimensions de la partie utile : 75 x 43 mm

Total length : 257 mm - Dimensions of useful part : 75 x 43 mm



#### **PINCES DE SERVICE, manche confort**

Serving tongs

Réf. 3959821-C

Longueur totale : 230 mm

Dimensions de la partie utile : 40 x 73 mm

Total length 230 mm - Dimensions of useful part : 40 x 73 mm



#### **PELLE À TARTE, contour biseauté pour une meilleure prise des parts**

Pie server, bevelled edge for better handling of pieces

Réf. 3959017-C

Longueur totale : 290 mm

Dimensions de la partie utile : 135 X 63 MM

Total length : 290 mm - Dimensions of the useful part : 135 x 63 mm



#### **LOUCHE DIAMÈTRE 7 CM**

Ladle diameter 7 cm

Réf. 3959616-C

Longueur totale : 280 mm

Total length : 280 mm



#### **POCHON À SAUCE 2 BECS**

Sauce ladle with 2 spouts

Réf. 3959508-C

Longueur totale 200 mm / Largeur du pochon 75 mm

Total length : 200 mm - width of ladle : 75 mm

## SURCLASS®, SERVICE

Lames en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé.



**PELLE SOUPLE AJOURÉE  
SURCLASS**  
Réf. 6435417-V



**PELLE 16 X 7 SURCLASS**  
Réf. 6435415-V



**PELLE 21 X 7 SURCLASS**  
Réf. 6435421-V



**POCHON SURCLASS**  
Réf. 6435016-V



**CUILLÈRE PLEINE  
SURCLASS**  
Réf. 6435120-V



**CUILLÈRE AJOURÉE  
SURCLASS**  
Réf. 6435220-V



**LOUCHE SURCLASS**  
Réf. 6435017-V

## LES COMPLÉMENTAIRES TOUT INOX



**POCHON Ø 6 CM INOX  
MONOBLOC**  
Réf. 9916002-V



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



## BARRES AIMANTÉES

Les barres magnétiques permettent d'accrocher au mur en toute sécurité tous les couteaux et accessoires de cuisine en acier inoxydable :

- Solution pratique pour ranger 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

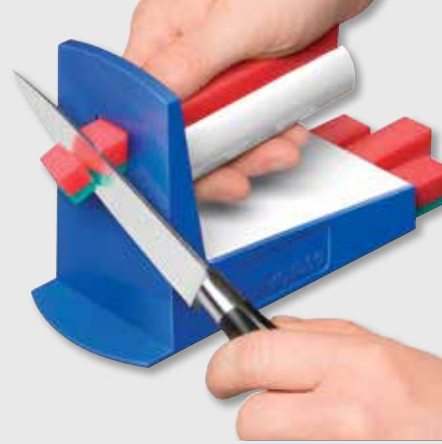


AFFÛTAGE

---



MON COUTEAU COUPE-T-IL BIEN, UN PEU OU PLUS DU TOUT ?  
 EST-CE L'ACIER DE MON COUTEAU QUI EST EN CAUSE ?  
 EST-IL BIEN TREMPÉ ? LE TRANCHANT N'EST-IL PAS TROP ÉPAIS ?  
 AI-JE DONNÉ LE BON ANGLE À MON TRANCHANT ?  
 EST-IL MAL AFFÛTÉ ?



## CUT OR NOT

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

### PRINCIPE

A l'appui d'études scientifiques, nous avons conçu des bandes tests dans une mousse synthétique dont la texture est très proche de celle des fibres de la viande.

La façon dont cette bande est coupée lors du test renseigne avec justesse sur la qualité du tranchant.

Après un seul passage de la lame (sans forcer) si la bande-test a été tranchée jusqu'à la zone verte (il suffit qu'elle soit entamée) votre couteau coupe bien.

Si la zone verte n'a pas été atteinte, le couteau testé ne coupe pas suffisamment et doit donc être réaffûté.

### THE PRINCIPLE

Based on scientific studies, we have designed test strips of a synthetic foam which has a very similar texture to meat fibres. The way the strips are cut during the test accurately shows the quality of blade.

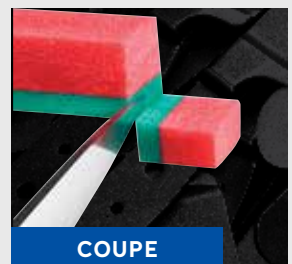
If the test strip has been cut as far as the green area (and the green area has been entered) your knife cuts properly.

If the green area has not been reached the knife being tested does not cut well enough and should be resharpened.



NE COUPE PAS

Not cut !



COUPE

Cut !



### CUT OR NOT

Réf. 9976000-C

### JEU DE 4 MOUSSES

4 spare foams

Réf. 9976004-C

## DEG ♦ SHARP®

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

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

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



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

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

Pour un affûtage en toute sécurité.



### DEG SHARP AFFÛTEUR PORTE-CLEF

Degsharp pocket sharpener  
 Réf. 9975506-C

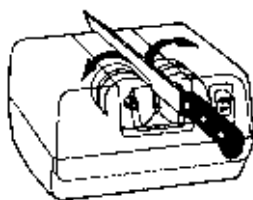
Ouverture du volet de protection des doigts.

*Opening safety finger guard*

## 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





# AFFÛTAGE MANUEL



**AFFÛTEUR ANGLE SHARP**  
Angle sharp adjustable sharpener  
Réf. 9975884-C

Pour un affûtage facile et précis

- Affûteur compact, offrant sécurité et stabilité lors de son utilisation; avec intégration d'une ventouse (la fixation se fait en tournant l'affûteur d'1/4 de tour)
- Choisissez l'angle d'affûtage auquel vous souhaitez affûter vos couteaux

- 6 angles d'affûtage: 28° 32° 36° 40° 44° 48°
- de 28 à 32°: pour affûter les couteaux d'offices et couteaux à filets (préparation des fruits, légumes, poissons)
  - de 36 à 40°: principalement pour les couteaux à viande, couteaux de poche
  - de 44 à 48°: pour affûter les couperets, les poignards.

*For easy and precise sharpening*

*Compact sharpener, offering safety and stability during use: with integrated suction cup (attachment is obtained by turning the sharpener 1/4 turn)*

*Choose the sharpening angle at which you want to sharpen your knives*

*6 sharpening angles: 28° 32° 36° 40° 44° 48° de 28 à 32°: for sharpening paring knives and filleting knives (preparation of fruits, vegetables, fish) de 36 à 40°: mainly for meat knives, pocket knives de 44 à 48°: for sharpening cleavers, daggers*



**AFFÛTEUR MANUEL**  
Manual sharpener  
Réf. 9975600-C

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

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.*

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



## PIERRE À AFFÛTER DIAMANT

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

*Extremely efficient, this Double Sided Diamond whetstone offers a two-grit combination: coarse to transform a dull edge and fine for a razor sharp edge.*

*The stone features a unique sharpening surface with an overlapping oval hole design that speeds sharpening.*

## AFFÛTEUR À VENTOUSE

Se fixe sur une surface plane et lisse.

La ventouse adhère au plan de travail et permet d'affûter en toute sécurité.

Exclusif : barrettes en carbures de tungstène+ barrettes en céramique pour une lame encore plus tranchante. Les barrettes en céramique affinent le tranchant de la lame.

*To be settled on a smooth surface.*

*The suction cup adheres to work surface and allows sharpening in complete safety.*

*Exclusive: tungsten carbide strips + ceramic strips for an even sharper blade. The ceramic strips refines cutting of blade.*



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

## FUSIL DIAMANT OVALE 28 CM

Réaffûte également les couteaux céramiques.

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

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



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

## MÈCHE RONDE OU MÈCHE OVALE ?

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

### Round or oval wick ?

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



MÈCHE RONDE  
ø12mm



MÈCHE OVALE  
largeur  
20mm

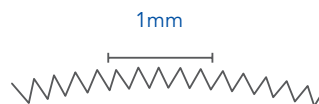
## QUELLE QUALITÉ DE MÈCHE CHOISIR ?

Nous proposons deux catégories de fusils :

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

### We offer two categories

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



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



PIERRE À AIGUISER  
Whetstone  
Réf. 3319925-C

## FUSIL SURFIL - 4 RAINURES PAR MM



FUSIL SURFIL  
25 CM MANCHE  
THERMOPLASTIQUE  
Réf. 3322925-V



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

## FUSIL DÉGLON - 5 RAINURES PAR MM



MÈCHE RONDE  
25 CM MANCHE  
THERMOPLASTIQUE  
Réf. 3322525-V



MÈCHE RONDE  
30 CM MANCHE  
THERMOPLASTIQUE  
Réf. 3344530-V



MÈCHE OVALE  
30 CM MANCHE  
THERMOPLASTIQUE  
Réf. 3364530-V



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



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



Affil service,

# CONFIEZ-NOUS LE RÉAFFÛTAGE DE VOS COUTEAUX

Proposez à vos clients cuisiniers, bouchers, 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*

<b>LAME &lt; 17 CM.</b>	Réf T1580020
<b>LAME 17 À 25 CM</b>	Réf T1580022
<b>LAME DE 26 À 35 CM</b>	Réf T1580023

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

*Complete sharpening*

<b>LAME &lt; 17 CM.</b>	Réf T1580024
<b>LAME 17 À 25 CM</b>	Réf T1580025
<b>LAME DE 26 À 35 CM</b>	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 gâteaux

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 opérations de crantage :

<b>LAME &lt; 17 CM</b>	Réf T1580015
<b>LAME DE 17 À 25 CM</b>	Réf T1580017
<b>LAME DE 26 À 35 CM</b>	Réf T1580033
<b>LAME DE 36 À 42 CM</b>	Réf T1580042





# PRÉPARATION DÉCORATION

PRÉPARATION  
DÉCORATION

—



100 ANS





## PRÉPARATION

La plus large gamme d'outils culinaires

### Fruits & légumes

*fruits / vegetable.*



#### ÉPLUCHEUR SURMOULÉ

*Molded peeler*  
Réf. 0480352-V



#### ÉPLUCHEUR PROFESSIONNEL

*Professional peeler*  
Réf. 2044007-V



#### OFFICE POINTU

*Paring knife*  
RÉF. 2704010-V



#### COUTEAU PAMPLEMOUSSE CAMBRÉ

*Grape fruit knife*  
Réf. 5624111-V



### Les couteaux à tomates



#### COUTEAU SCIE À TOMATE AGRUME MANCHE POLYPRO

*Tomato knife pp*  
Réf. 1514011-V



#### COUTEAU SCIE À TOMATE SILEX COLOR

*Silex color tomato knife*  
Réf. 5954513-C



#### COUTEAU SCIE À TOMATE AGRUME MANCHE FAÇON ÉBÈNE 2 RIVETS

*Tomato knife ebony way handle*  
Réf. 1511211-C



#### COUTEAU SCIE A TOMATE SILEX PREMIUM

*Silex premium tomato knife*  
Réf. 5914013-C



#### COUTEAU À TOMATE MICRODENTÉ

*Tomato knife serrated*  
Réf 0150052-V



#### VIDE COURGETTE

*Zucchini corer*  
Réf. 2934011-V



#### COQUILLEUR À BEURRE & VIDÉ TOMATE

*Butter curler*  
Réf. 2584007-V



#### HACHE PERSIL

*Mincing knife*  
Réf. 2904010-V



#### JULIENNE ÉTRIER

*julienne speed peeler*  
Réf. 2045007-V

étrier robuste en acier inoxydable (épaisseur 1,8mm).



#### ÉPLUCHEUR ÉTRIER À LAME PIVOTANTE

*serrated speed peeler*  
Réf. 2045005-V

Étrier robuste en acier inoxydable (Épaisseur 1,8mm).



#### TROUSSE «LES ESSENTIELS»

*Essential soft case*

Composée de 7 outils :

limonadier, huître lancette bubinga, éplucheur professionnel, spatule 12 cm, Office Massif 7 cm, Office Massif 9 cm, Tomate Massif.

Réf. 8704009-V





## 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  
CANNELEE 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



**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 - lames affûtées

*S/S Ball and blade - Sharpened blades*

#### MANCHE PALISSANDRE

*Rosewood handle*



**Ø10 MM**  
Réf. 2400410-V



**Ø13 MM**  
Réf. 2400413-V



**Ø19 MM**  
Réf. 2400419-V



**Ø22 MM**  
Réf. 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°9**  
*Giant «V» cut*  
Réf. 2604109-V



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



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



**KIT DÉCO**  
*Decoration kit*  
Réf. 8702703-V

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

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



## OFFICES MASSIFS



### OFFICE À MITRE MASSIVE 7 CM

*Paring knife - Massive bolster 3"*  
Réf. 6304007-V / Réf. 6304007-C

### OFFICE À MITRE MASSIVE 9 CM

*Paring knife - Massive bolster 3.5"*  
Réf. 6304009-V / Réf. 6304009-C

### OFFICE À MITRE MASSIVE 11 CM

*Paring knife - Massive bolster 4"*  
Réf. 6304011-V / Réf. 6304011-C

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

## LES MANCHES « BOIS »

*Wood handles*



### OFFICE BEC D'OISEAU DARKWOOD 7 CM

*Darkwood Curved Paring knife*  
Réf 3298007-C



### OFFICE DARKWOOD 10 CM

*Darkwood Paring knife 4"*  
Réf. 3298010-C



### OFFICE POINTU INOX 8 CM

*Paring knife full tang 3.5"*  
Réf 1000008-V  
Carte de 2 offices *2 carded* : Réf 1000091-C



### OFFICE À MITRE POINTU 10 CM

*Paring knife full tang & bolster 4"*  
Réf 1080010-V / Réf 1080010-C



### OFFICE 1/2 SOIE BOIS VERNI 10 CM

*Paring knife-varnished wood 4"*  
Réf : 1202310-V  
Carte de 2 offices / *2 carded* : 1202390-C

## LES MANCHES PLASTIQUES

*Plastic handles*



### OFFICE STUDIO 9 CM

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



### OFFICE "PRÉCIS" INCURVÉ 7 CM

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



### OFFICE ABS GRANITÉ 8 CM

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



### OFFICE ABS GRANITÉ 10 CM

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



### OFFICE SURCLASS NOIR 10 CM

*Surclass black paring knife 4"*  
Réf 6370010-V / Réf 6370010-C



### OFFICE SURCLASS VERT 10 CM

*Surclass green paring knife 4"*  
Réf 6370510-V / Réf 6370510-C



## TABLE / STEAK

### LES MANCHES « BOIS » Wood handles



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



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



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



**GRANDE TABLE, MANCHE BOIS PRESSÉ,  
12 CM - LAME LISSE**  
*Grande Table steak knife 5" - smooth blade*  
Réf. 1231012-V



**CANYON, PALISSANDRE 14 CM - LAME CRANTÉE**  
*Canyon steak knife - rosewood - serrated blade*  
Réf. 1320014-V



**CANYON OLIVIER 14 CM - LAME CRANTÉE**  
*Canyon steak knife - olive wood - serrated blade*  
Réf. 1320414-V



**CANYON PALISSANDRE 14 CM - LAME LISSE**  
*Canyon steak knife - rosewood - smooth blade*  
Réf. 1321014-V



**CANYON OLIVIER 14 CM - LAME LISSE**  
*Canyon steak knife - olive wood - smooth blade*  
Réf. 1321414-V



**STEAK « LE BOUCHER » HETRE NATUREL  
- LAME CRANTÉE**  
*« le Boucher » steak knife - beechwood  
- serrated blade*  
Réf. 7601211-V



**STEAK « LE BOUCHER » HETRE NATUREL  
- LAME LISSE**  
*« le Boucher » steak knife - beechwood  
- smooth blade*  
Réf. 7601011-V





# TABLE / STEAK



## LES MANCHES PLASTIQUES

*Plastic handles*



### STEAK -TOMATE SURMOULÉ MICRODENTÉ

*Steak & tomato knife-molded*

Réf. 0150052-V

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



### 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

## LES MANCHES INOX

*Inox handles*



### STEAK CRANTÉ ORYX 11 CM

*Oryx serrated Steak knife 4.5"*

Réf. 6099211-C



### STEAK UNI ORYX 11 CM

*Oryx steak knife 4.5"*

Réf. 6099011-C

## SERVICE BARBECUE

### 4 PIÈCES

Réf. 8031603-V

Un set d'outils robustes à l'épreuve du temps.

- Trousse nylon renforcé.
- Lame inox de qualité.
- Manche bois riveté.

A set of sturdy barbecue tools that will last.

- Reinforced nylon wallet.
- Quality s/s blades.
- Riveted wood handle.





## COUPE-VOLAILLE

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



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



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



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

## CISEAUX

LES DIMENSIONS INDIQUÉES CONCERNENT LA DIMENSION TOTALE DU PRODUIT.

Boulangerie



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

Poisson



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

Cuisine



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



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



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

**CISEAUX (SANS SUPPORT)**  
*Scissors*  
Réf. 5214020-V



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

Maison



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



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



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



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



# HÔTELIÈRES

ÉCOLES  
HÔTELIÈRES

—



# CHefs

# CHefs



## URBAN CASE

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

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

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



**DIMENSIONS SACOCHE : 46,5 X 34 X 14,5 CM**

**DIMENSIONS DU COFFRET : 44 X 31 X 7 CM**

Coffret vide + sacoche bleue

Urban case – blue bag + empty case – Réf. 8320246-V

Coffret vide + sacoche noire

Urban case – black bag + 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 :

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

### *ALL IN ONE !*

*Thanks to its two-compartment bag, the Urban Case allows you to carry kitchen utensils as well as other belongings which used to require a supplementary bag: kitchen clothes, books, computer, etc.*

*Two finishes are available for the bag:*

- 2 colours for the bag : blue or black.
- Material : 600 D, washable and resistant.
- Comfort handle and shoulder strap, made of imitation leather.





## URBAN CASE, UN RANGEMENT SIMPLE ...

Avec ses différents casiers, l'Urban Case rend le rangement des outils simple et immédiat :

- Trois compartiments pour un rangement en vrac des articles non dangereux et non fragiles (spatules, zesteur, rouleau, douilles, etc.)
- Un compartiment pour les couteaux : rangement simple, immédiat et modulable.

*A PLACEMENT THAT IS EASY...*

- 3 compartments for bulk storage of blunt and non-fragile items (spatulas, zester, icing tubes, etc.)
- 1 compartment for knives: easy, quick and modular.

## ... EN TOUTE SÉCURITÉ

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

Grâce au système de peignes en polypropylène (réglables en fonction de la longueur des lames), les couteaux sont parfaitement immobilisés dans le coffret. Non seulement leur tranchant est préservé contre les chocs, mais ils ne présentent aucun danger lors de l'ouverture du coffret.

Par ailleurs, la sacoche et le coffret sont personnalisables au nom du propriétaire et peuvent être tous deux cadenassés.

*...AND SECURED*

*Thanks to its system of clips (adjustable), knives are perfectly held in the case. Their cutting edges are preserved from shocks, and are not of any danger when opening the case.*

*Furthermore, the bag and the case can be locked and identified with the name of their owner.*

## PLUS DE RÉSISTANCE

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

L'Urban Case est garantie 3 ans.

*MORE RESISTANT*

*The case is made of polypropylene: resistant, light and hygienic. The bag is made of ultra-resistant nylon with special reinforcement.*

*The Urban Case has a 3 year guarantee.*

### 2 COMPOSITIONS VOUS SONT PROPOSÉES :

#### CUISINE 19 PIÈCES :

*Avec sacoche bleue*

*Urban case – blue- kitchen 19 pieces – Réf. 8320220-V*

*Avec sacoche noire*

*Urban case – black – kitchen 19 pieces – Réf. 8320320-V*

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

#### PÂTISSERIE 22 PIÈCES :

*Avec sacoche bleue*

*Urban case – blue- pastry 22 pieces – Réf. 8320223-V*

*Avec sacoche noire*

*Urban case – black – pastry 22 pieces – Réf. 8320323-V*

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



# MALLETTES 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 Fix class*

**DIMENSIONS : 425 X 80 X 64 MM**

*Campus - pm - 1 fix-class tray empty*

Réf. 8300006-V

### CAMPUS SERVICE 6 PIÈCES

*Livrée complète avec 1 plateau*

*Fix class*

*Campus - pm - service 6 pieces*

*- 1 fix-class tray*

Réf. 8370603-V

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





### CAMPUS CUISINE GRAND MODÈLE

**DIMENSIONS : 465 X 325 X 107 MM**

Livrée vide avec 2 plateaux 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 22 PIÈCES

Livrée complète avec 2 plateaux Fixés Class  
Campus - gm - chef 22 pieces  
Réf. 8372503-V

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



### CAMPUS CUISINE MOYEN MODÈLE

**DIMENSIONS : 445 X 210 X 87 MM**

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

### CAMPUS CUISINE 18 PIÈCES

Livrée complète avec 2 plateaux Fixés class  
Campus - mm - apprentice 18 pieces - 2 fix-class trays  
Réf. 8371903-V

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

### CAMPUS PÂTISSERIE GRAND MODÈLE

**DIMENSIONS : 465 X 325 X 107 MM**

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

### CAMPUS PÂTISSERIE 23 PIÈCES

Livrée complète avec 2 plateaux Fixés class  
Campus - gm - pastry 23 pieces - 2 fix-class trays  
Réf. 8372603-V

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



### CAMPUS COCKTAIL

Campus - gm - cocktail  
Réf. 8381001-V

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

### COMPOSITION À LA DEMANDE :

Pour un minimum de commande de 10 mallettes par modèle garnies de 8 pièces minimum de coutellerie Déglon.

TÉL. 04 73 80 44 99  
MAIL : [info@deglon.fr](mailto:info@deglon.fr)

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

# FIX ♦ CLASS® & MALETTES SPÉCIFIQUES

## FIX ♦ CLASS®

### La référence pour l'hygiène et la sécurité

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

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



#### CUISINE PETIT MODÈLE VIDE

**DIMENSIONS 38 X 27 X 8 CM**

*Black case + 2 fix-class trays empty*

Réf. 8300538-V

#### CUISINE PETIT MODÈLE 22 PIÈCES

**DIMENSIONS 38 X 27 X 8 CM**

*black case - Chef 22 pieces*

Réf. 8382303-V

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



#### CUISINE GRAND MODÈLE VIDE

**DIMENSIONS 44 X 31 X 9 CM**

*Black case + 2 fix-class trays empty*

Réf. 8300844-V

#### CUISINE GRAND MODÈLE 25 PIÈCES

**DIMENSIONS 44 X 31 X 9 CM**

*Black case - Chef 25 pieces*

Réf. 8382603-V

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



#### PÂTISSERIE GRAND MODÈLE VIDE

**DIMENSIONS 44 X 31 X 9 CM**

*Black case + 2 pastry trays empty*

Réf. 8300944-V

#### PÂTISSERIE GRAND MODÈLE 23 PIÈCES

**DIMENSIONS 44 X 31 X 9 CM**

*Black case - Pastry 23 pieces*

Réf. 8382403-V

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



#### CADENAS À CLÉ

Réf. 8384900-V



#### CADENAS À CODE

RÉF. 9984000-V

#### COMPOSITION À LA DEMANDE :

Pour un minimum de commande de 10 mallettes par modèle garnies de 8 pièces minimum de coutellerie Déglon.

TÉL. 04 73 80 44 99

MAIL : [info@deglon.fr](mailto:info@deglon.fr)

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



# MALLETTE CRÈMIER-FROMAGER



Trousse rigide pliable Déglon, noir en polyester. Légère, compacte et sécurisée. Capacité : 10 emplacements (couteaux et ustensiles) / 1 poche latérale avec fermeture éclair / 1 pochette intérieure avec fermeture par scratch pour glisser du petit matériel / porte carte et prote stylo intérieurs / étui porte-carte extérieur pour personnaliser la trousse.

Dimensions: trousse ouverte: 67 x 50 cm – trousse fermée: 50 x 16 cm

Contenu de la trousse: 1 couteau à fromage 1 main surmoulé 25 cm, 1 couteau à bleu lame étroite 20 cm, 1 couteau à fromage manche décalé 22 cm, 1 couteau à fromage ajouré, 1 corne à ramasser rigide rectangulaire, 1 sonde à fromage 10 cm, 1 râpe ultra gros grain, 1 pince de dressage droite 22 cm, 1 fil à fromage 45 cm, 1 fil à fromage 80 cm

*Déglon foldable hard case, black, made of polyester. Lightweight, compact and secured. Capacity: 10 slots (knives and tools) / 1 side pocket with zipper / 1 inside pocket with Velcro fastener to fit small equipment / inside card and pen holders / outside business card holder to customize the case. Dimensions: open case: 67 x 50 cm – closed case: 50 x 16 cm*

*Content of case: 1 one-handed molded cheese knife 25 cm, 1 blue cheese knife with thin blade 20 cm, 1 cheese knife with offset handle 22 cm, 1 slotted cheese knife, 1 rectangular rigid plastic scraper, 1 cheese probe 10 cm, 1 extra-coarse grater, 1 straight dressing tweezer 22 cm, 1 cheese wire 45 cm, 1 cheese wire 80 cm*



**MALLETTE CRÈMIER-FROMAGER**  
**10 PIÈCES**  
*Cheesemaker-creamer case – 10 pieces*  
Réf. 8316710-V



## MALLETTE BOUCHERIE

### 2 formules de mallettes adaptées au travail de la viande

*2 types of suitcases adapted to work of meat.*



#### **MALLETTE BOUCHERIE POLYPRO NOIRE**

Cette mallette est réalisée en polypropylène très résistant.

Grande taille : 82 x 29 x 8cm

Robuste : 4 charnières, 4 fermoirs, poignée intégrée. Les couteaux, la scie, la feuille... sont immobilisés entre deux blocs de mousse.

*Big compact case empty large model (33» x 12» x 3»)*

Réf. 8300082-V (livrée vide)

#### **MALLETTE BOUCHERIE ALUMINIUM, 9 PIÈCES**

Mallette en aluminium (71 x 26 x 8cm), composée de 9 pièces : fusil 30cm rond, scie inox 50 cm, lame de rechange, désosser usé 13cm, feuille droite de 28cm, trancheur Profil 30cm, désosser long Profil 14 et 17cm, chevalin 20 cm.

*Aluminium butcher case 9 pces*

Réf. 8390971-V - livrée pleine

## DIGI ♦ CLASS®

### 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**  
*Finguer guard*  
Réf. 9920001-C



## TROUSSES ET COFFRETS



**COFFRET «ESPACE» VIDE**  
49 X 26 X 23 CM

Réf. CV11050

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



**MALLETTE COMPACTE VIDE**  
44,5 X 19,5 X 8 CM

Avec 1 plateau 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



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



**SACOCHE NOIRE**  
18 EMPLACEMENTS  
18 slots black bag  
Réf. CV20022



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



**TROLLEY**  
À ROULETTES  
35,6 X 41,9 X 19,1 CM  
Réf. CV30000



**COFFRET 3 EN 1**  
À ROULETTES  
- PETIT MODÈLE  
Réf. CV30006



**COFFRET 3 EN 1**  
À ROULETTES  
- GRAND MODÈLE  
Réf. CV30005



# SERVANTES

## SERVANTES

Pour les établissements de formation. Tout sous la main. Système de rangement et d'optimisation de l'espace. Achat ou location : devis sur demande.

Des produits rangés en toute sécurité : des utilisateurs protégés, des outils sécurisés.

### TROLLEYS

*For training institutions.*

*Everything to hand. Storage system and space saving system.*

*For purchase or hire: quote on request.*

*Products tidied away safely: protection for users, secure storage for tools.*



**MODÈLE 3 TIROIRS + SOUTE  
H. 95 CM (ROUES INCLUSES) X  
LARG. 80 CM X PROF. 45 CM**

*Model of 3 drawers + storage compartment*

*H. 95 cm (castors included) x width. 80 cm x deep 45 cm*

Réf. CV 40004



**MODÈLE 7 TIROIRS  
H. 95 CM (ROUES INCLUSES) X  
LARG. 80 CM X PROF. 45 CM**

*Model with 7 drawers*

*H. 95 cm (castors included) x width. 80 cm x deep 45 cm*

Réf. CV40007



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

*Drawer dividers, adjustable lengthwise for a flexible storage.*



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

*Storage boxes, to find your tools in a flash.*



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

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

## COMPLÉMENTAIRES



### 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

Pour tout autre modèle,  
nous questionner  
For any other model,  
please ask us

### 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

Pour tout autre modèle,  
nous questionner  
For any other model,  
please ask us



### LOT DE 12 DOUILLES EN PCTG

(matière copolymère répondant aux exigences

HACCP) – Sans BPA – Garantie lave-vaisselle

Tube of 12 PCTG icing tubes BPA free –

Dishwasher safe

Réf. 9910012-V

Composition :

4 unies (Ø3.5 + Ø6 + Ø10 + Ø13 mm)

3 cannelées 6 dents

3 cannelées 8 dents

1 douille à feuille n°2 et 1 douille à  
bûche 8 dents



### DOUILLE PLASTIQUE CANNELÉE

Fluted pastry tube

plastic

A8 - Ø 3 mm -

Réf. 9910203-V

B8 - Ø 4 mm -

Réf. 9910206-V

C6 - Ø 5 mm -

Réf. 9910211-V

C8 - Ø 8 mm -

Réf. 9910208-V

F6 - Ø 10 mm -

Réf. 9910210-V

F7 - Ø 12 mm -

Réf. 9910212-V

C6 - Ø 5 mm -

Réf. 9910211-V

E8 - Ø 10 mm -

Réf. 9910218-V

Pour tout autre  
modèle, nous  
questionner  
For any other model,  
please ask us

### 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

Pour tout autre  
modèle, nous  
questionner  
For any other model,  
please ask us

### BOITE DE 9 DECOUPOIRS ROUNDS UNIS INOX 12 X 12 X 5 CM

Box of 9 S/S round dough scrapers

Réf. 9930009-V

### BOITE DE 9 DECOUPOIRS ROUNDS CANNELÉS INOX 12 X 12 X 5 CM

Box of 9 S/S round fluted dough scrapers

Réf. 9930009-V







**PINCE À PÂTE**  
*Pie crimper*  
Réf. 9916100-V



**GRIGNETTE**  
*Baker's blade*  
Réf. 9940000-V



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



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



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



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



**FOUET SPECIAL INOX**  
*S/S Whisk*  
**25 CM** - Réf. 9916725-V  
**30 CM** - Réf. 9916730-V  
**35 CM** - Réf. 9916736-V



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



**BICYCLETTE À PÂTE 5  
ROULETTES**  
*5 wheel bicycle pastry roller*  
Réf. 9930056-V



**PASSOIRE**  
*Strainer*  
**Ø 8CM** - Réf. 3934108-V  
**Ø 14CM** - Réf. 3934114-V  
**Ø 20CM** - Réf. 3934120-V  
**Ø 25CM** - Réf. 39434125-V



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



**MARYSE 30 CM MANCHE FIBRE**  
*Rubber ended «maryse» spatula - 12"*  
Réf. 9918131-V



**FOURCHETTE À TREMPER**  
**3 DENTS**  
Réf. 9916105-V



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



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

**STOP'GLISSE®**



**MARYSE HAUTE  
TEMPERATURE 35 CM  
STOP'GLISSE**  
*Stop'Glisse maryse spa-  
tula heat resistant 13,8"*  
Réf. 3921235-V



**MARYSE HAUTE  
TEMPERATURE 25 CM  
STOP'GLISSE**  
*Stop'Glisse maryse spa-  
tula heat resistant 9,8"*  
Réf. 3921225-V



**SPATULE RIGIDE 230°  
30 CM  
STOP'GLISSE**  
*Stop'Glisse rigid  
spatula 230° 12"*  
Réf. 3921630-V



**PINCEAU HAUTE  
TEMPERATURE 22 CM  
STOP'GLISSE**  
*Stop'Glisse brush heat  
resistant 8,6"*  
Réf. 3921523-V

# COMPLÉMENTAIRES



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



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



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



**THERMOMÈTRE CONFISEUR 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



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



**CUILLÈRE SERVICE INOX**  
*Table soup spoon*  
Réf. 9916102-V



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



**FOURCHETTE SERVICE INOX**  
*Table fork*  
Réf. 9916101-V



**RAMASSE MIETTE**  
*Table crumber - aluminium*  
Réf. 9916019-V



**ÉPLUCHEUR**  
*Surfil - black peeler*  
Réf. 0480352-V



**VIDE POMME**  
*Surfil - apple corer*  
Réf. 0330020-V



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



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



**MINUTEUR**  
*Timer*  
Réf. 9960002-V



**SPATULE THERMOMETRE SONDE SILICONE**  
*Spatula thermometer silicone probe*  
Réf. 9916325-V



**BALANCE FILAIRE 6 KG**  
24,5 X 20,2 X 80 CM - PLATEAU INOX  
*WIRED SCALE - 6 kg*  
Réf. 9951010-V



**PINCE JUMBO**  
*JUMBO TONG*  
Réf. 3734023-V



# LIMONADIERS



**LIMONADIER,  
MÈCHE TÉFLONÉE  
MANCHE ABS**

*Waiters corkscrew 5 p. - teflon*  
Réf. 4534106-V  
Réf. 4534106-C



**PORTE CARNET SIMILI CUIR**

*Paper block holder (upside opening)*  
Réf. 9916007-V



**PORTE BLOC ACRYLIQUE**

*Acrylique paper-block holder*  
Réf. 9916021 -V

**BLOC PAPIER TRIPLE**

*Block of tripli ordering paper*  
Réf. 9916008-V



**LIMONADIER,  
MANCHE ABS, MÈCHE  
CHROMÉE, AVEC SYSTÈME DE  
DÉBRAYAGE**

*Waiters cork. abs - chrome spiral*  
Réf. 4538103-V



**RIGIDE**

**SOUPLE**

**CORNE À RAMASSER RIGIDE**

*Plain plastic scraper - stiff straight*  
Réf. 9918000-V

**CORNE À RAMASSER SOUPLE**

*Plain plastic scraper - flexible round*  
Réf. 9918100-V



**BADGE MAGNÉTIQUE  
PERSONNALISABLE**

*Magnetic badge*  
Réf. 9918200-V



**GANTS ANTI-COUPURE**

*Anti cutting gloves*  
Réf. 9007001-V



**LIMONADIER, DOUBLE  
DÉTENTE TOUT INOX,  
MÈCHE NOIRE**

*Barman's corkscrew*  
Réf. 4503106-V



**MANIQUE SILICONE**

*Silicone potholder*  
Réf. 9007003-V



**BROSSE À ONGLES**

*Nail brush*  
Réf. 9916023-V

# CONCEPT MEETING®



® DÉGLON  
Designed by Mla S

CONCEPT 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...

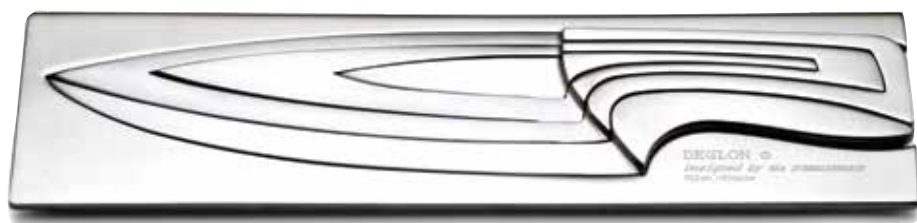
«Au lieu de dissocier les couteaux entre eux et le bloc, l'idée m'est venue de les associer pour n'en faire qu'un. Pourquoi pas des couteaux emboîtables ?». Mia Schmallenbach, Designer.

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<sup>ER</sup> PRIX DE LA 5<sup>E</sup> BOURSE EUROPÉENNE DE  
LA CRÉATION COUTELIÈRE.



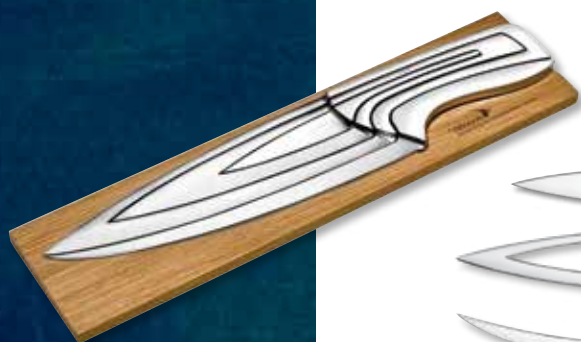
**MEETING® 4 COUTEAUX, SUPPORT INOX**  
**35 X 8,5 X 2 CM**  
**1,3 KG**

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 94 LES AUTRES VERSIONS AVEC SUPPORT EN CHÊNE DE BOURGOGNE



**MEETING® 4 COUTEAUX,**  
*Support chêne de Bourgogne*  
**35 X 8,5 X 2 CM**  
**0,75 KG**

Réf. 8240000-V

Ce coffret comprend :  
un couteau d'office, un couteau  
de cuisine, un couteau de chef,  
un couteau à découper.

*This boxed set comprises: one  
paring knife, one kitchenknife,  
one chef's knife, one carving  
knife.*



**MEETING® 3 COUTEAUX,**  
*Support chêne de Bourgogne*  
**30 X 7,5 X 2 CM**  
**0,5 KG**

Réf. 8280000-V

Ce coffret comprend :  
un couteau d'office, un couteau  
de cuisine, un couteau à  
découper.

*This boxed set comprises: one  
paring knife, one kitchen knife,  
one carving knife.*



**MEETING® 2 COUTEAUX,**  
*Support chêne de Bourgogne*  
**30 X 7,5 X 2 CM**  
**0,35 KG**

Réf. 8270000-V

Ce coffret comprend :  
un couteau d'office, un couteau  
de cuisine.

*This boxed set comprises: one  
paring knife, one kitchen knife.*



**MEETING® 4 COUTEAUX STEAK,**  
*Support chêne de Bourgogne*  
**26,5 X 10,5 X 2 CM**  
**0,66 KG**

Réf. 8290000-V

Ce coffret comprend :  
quatre couteaux à steak.

*This boxed set comprises: four  
steak knives.*



## LE JOYAU DE LA GAMME MEETING®

Bénéficiez de conditions de coupe incroyables grâce à son revêtement noir anti-adhérent.

*The new jewel in the crown of the « Meeting® » range is set off to perfection by its black finish.*

*This outstanding model is coated in black non-stick material, which makes it a remarkably effective cutting tool.*



**MEETING® 4 COUTEAUX,  
SUPPORT REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT  
35 X 8,5 X 2 CM  
1,3 KG**

Réf. 8260000-V

Ce coffret comprend : un couteau d'office, un couteau de cuisine, un couteau de chef, un couteau à découper.

*This boxed set comprises: one paring knife, one kitchen knife, one chef's knife, one carving knife.*

# BLOCS BAMBOU

## BLOCS BAMBOU



**PACKAGING DES BLOCS**  
*Packaging for blocks*

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



### **BLOC UNIVERSEL À FILS + 5 PIÈCES CUISINE IDÉALE**

Composition : office 10 cm, cuisine 15 cm, tranchetard yatagan 22cm, pain 22 cm, éminceur 20 cm.

*Universal Block – Cuisine Idéale 5 pieces*  
Composition : paring knife, kitchen knife, yatagan carving knife, bread knife, chef knife.  
Réf. 8204765-V



### **BLOC UNIVERSEL À FILS + 5 PIÈCES ORYX**

Composition : office 9 cm, filet de sole 17 cm, cuisine 15 cm, découper 22 cm, éminceur 20 cm.

*Universal Block – Oryx 5 pieces*  
Composition : paring knife, fillet knife, kitchen knife, carving knife, chef knife.  
Réf. 8209765-V





**BLOC COMPACT + 6 PIÈCES GRAND CHEF**

Composition : office 9 cm, filet de sole 17 cm, steak cranté 11 cm, découper 22 cm, fourchette 21 cm, éminceur 20 cm.

*Compact Block – Grand Chef 6 pieces  
Composition : paring knife, fillet knife, kitchen knife, carving knife, chef knife, bread knife.*

Réf. 8208716-V



**BLOC COMPACT + 6 PIÈCES CUISINE IDÉALE**

Composition : office 10 cm, cuisine 15 cm, tranchelard yatagan 22cm, éminceur 20 cm, fourchette 17 cm, fusil 25 cm.

*Compact Block – Cuisine Idéale 6 pieces  
Composition : paring knife, kitchen knife, yatagan carving knife, chef knife, fork, sharpener.*

Réf. 8204716-V



**BLOC «COMPACT» VIDE AVEC 6 EMBLEMENTS**

*compact block with 6 slots - empty*

**DIMENSIONS : 35 X 9 X 24 CM**

Réf. 8200710-V



**BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES CUISINE IDÉALE**

Composition : office 10 cm, cuisine 15 cm, éminceur 20 cm, tranchelard yatagan 22 cm, pain 19 cm.

*Magnetic Block – Cuisine Idéale 5 pieces  
Composition : paring knife, kitchen knife, chef knife, bread knife, yatagan carving knife.*

Réf. 8204785-V



**BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES ORYX**

Composition : office 9 cm, filet de sole 17 cm, éminceur 20 cm, découper 22 cm, pain 20 cm.

*Magnetic Block – Oryx 5 pieces.  
Composition : paring knife, fillet knife, chef knife, bread knife, carving knife.*

Réf. 8209785-V



**BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES GÉNÉRATION Y**

Composition : office 10 cm, cuisine 15 cm, éminceur 20 cm, filet de sole 17 cm, pain 19 cm.

*Magnetic Block – Génération Y 5 pieces  
Composition : paring knife, fillet knife, kitchen knife, chef knife, bread knife.*

Réf. 8200785-V



**BLOC MAGNÉTIQUE VIDE**

*Magnetic block empty*

**DIMENSIONS : 26 X 15 X 21 CM**

Réf. 8200780-V

## 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 VIDE GRAND  
MODÈLE**  
**DIMENSIONS :**  
Ø11 CM - HAUTEUR 23 CM  
Bloc rouge grand modèle  
vide  
*red block with rods - large  
empty*  
Réf. 8230130-V

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



**BLOC VIDE PETIT  
MODÈLE**  
**DIMENSIONS :**  
Ø9 CM - HAUTEUR 14 CM  
Bloc rouge petit modèle  
vide  
*red block with rods - small  
empty*  
Réf. 8230110-V

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



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



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



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



# COFFRETS

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

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



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



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



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

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



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

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

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

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

**COFFRET 1 PIÈCE  
ÉMINCEUR 20 CM  
HIGHWOODS**  
*Giftbox - Highwoods  
chefs knife 20 cm*  
Réf. 8695020-V



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

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

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

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

**COFFRET 2 PIÈCES  
PAIN ET  
DÉCOUPER  
HIGHWOODS**  
*Giftbox -  
Highwoods Bread  
and carving Knives*  
Réf. 8680007-V

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



## LIVRE COFFRET « GÉNÉRATION Y »

Le cadeau idéal pour les gourmets passionnés.  
Tel un écrin, ce livre accueille trois couteaux 100% made in France :  
couteau d'office, chef 15 cm et couteau à pain.  
Afin d'accompagner les préparations culinaires, le livre précise sur  
chaque page la fonctionnalité du couteau ainsi que de précieux conseils  
d'utilisation.

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

## SÉRIE BOIS



### PLANCHES AVEC PIEDS - ACACIA

Pratiques et esthétiques, ces planches à découper se révèlent idéales pour toutes vos découpes, et se transforment en jolies planches de présentation (individuelles ou de table) pour la charcuterie, le fromage, les tapas...

*Cutting boards  
Practical and aesthetic, these cutting boards prove ideal for all your cuts, and turn into pretty presentation boards (individual or table) for sausage, cheese, tapas ...*

#### DIMENSIONS 21 X 15 X 6 CM

Réf. 8161721-V

#### DIMENSIONS 31 X 22 X 6 CM

Réf. 8161731-V



### SERRE JAMBON

#### DIMENSIONS : 48 X 20 X 32 CM

Immobiliser et découper facilement de savoureux jambons entiers avec cet outil signé Dégлон. 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



### MORTIER + PILON

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

*Mortar and pestle  
This set is ideal to make culinary preparations by grinding the ingredients (garlic, parsley, mint, spices, cereals ...).*

#### MORTIER : 11.5 X 12.5 CM DE DIAMÈTRE PILON : LONGUEUR : 12.5 CM

Réf. 8171713-V



### PLANCHE À PAIN AVEC RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES

#### DIMENSIONS : 41 X 23 X 5 CM

Elle dispose de rainures par lesquelles les miettes sont évacuées vers un tiroir coulissant situé juste en-dessous.

*Bread cutting board with shelf and drawer to recover breadcrumbs.*

Réf. 8170741-V (sans couteau)

### PLANCHE + COUPEAU À PAIN FAÇON ÈBÈNE MANCHE DÉCALÉ

*Bread cutting board with knife*

Réf. 8170728-V



### BARRE AIMANTÉE BAMBOU 45 CM DIMENSIONS 45 X 6 X 2 CM

*(système de fixation inclus)*

Réf. 9908745-C



myd® lab



MYD® LAB

® DÉGLON  
COUTELIER DEPUIS 1921





## VOTRE DESIGN NOTRE SAVOIR-FAIRE VOTRE COUTEAU

Désireux que vous puissiez **vous approprier votre couteau** dès le stade de la conception, nous vous invitons au sein du my.D Lab.

Sur notre configurateur 3D, vous pourrez choisir la forme de votre lame et la marier à l'un des manches de votre choix et à l'essence de bois que vous préférez.

Afin de rendre votre couteau encore plus **unique**, vous avez ensuite la possibilité d'en habillez le métal d'un motif, d'un message ou encore d'un nom.

Cette expérience tout à fait innovante est le fruit d'un travail de recherche et de créativité réalisé chez nous : ce sont en effet les premiers acteurs de l'atelier Déglon qui ont œuvré en **étroite collaboration** pour imaginer, dessiner, façonner et fabriquer ces couteaux d'exception.

*Wishing you can **make your knife your own** from the design stage, DEGLON invite you into the my.D Lab.*

*On our 3D configurator, you will be able to choose the shape of your blade and match it to one of the handle types of your choice and to the wood species you prefer.*

*To make your knife even more **unique**, you can then add a pattern, a message or a name to the metal.*

*This innovative experience is the result of exciting in-house research and creativity. Indeed, the first players involved in the Déglon workshop worked in **close collaboration** to imagine, design, shape and manufacture these exceptional knives.*



Découvrez l'atelier de co-création  
my.D Lab

<https://mydlab.deglon.fr/>







## CONCEVEZ LE COUTEAU DE VOS RÊVES

Entrez dans l'atelier virtuel "my.D Lab", c'est ressortir avec un couteau personnalisé pour toute une vie en seulement 5 étapes

*Enter the virtual workshop "my.D Lab" and emerge with a personalized knife for a lifetime in just 5 steps*



**1**  
votre fonction



**2**  
votre lame



**3**  
votre manche



**4**  
votre bois



**5**  
votre gravure



FRANÇAIS	PAGE
AFFIL SERVICE	67
AFFUTEUR MANUEL	63 - 65
AFFUTEUSE ELECTRIQUE	64
AIGUILLE A BRIDER	33
ATTENDRISSEUR	32
BADGE	91
BALANCE	90
BARBECUE	75
BARRE AIMANTEE	61
BATTE COTELETTE	32
BEC D'OISEAU	22-74
BERCEUSE	32
BICYCLETTE	89
BLOC	96-98
BLOC PAPIER	91
BONNE CUISINE	24
BOUCHERIE	28 à 33 - 85
BRASSERIE	76 - 98 -99
BROSSE A FARINE	89
BROSSE A ONGLE	91
BUFFET	58-59
CADENAS	80-81
CAMPUS	82-83
CANNELEUR	73
CANYON®	75
CARQUOIS	86
CASSE NOIX / PATTES	36
CHEF	14 à 25 - 92 à 103
CHEVALIN	28 à 31
CISEAUX	77
COCKTAIL	82-83
COFFRET	37-86-99
COFFRET BARBECUE	75
COFFRET DEGUSTATION	37
COFFRET FRUITS DE MER	37
COFFRET LIVRE	99
COMPLEMENTAIRE	88 à 91
COQUILLEUR A BEURRE	70
CORNE A RAMASSER	91
COUNTRY	76
COUPE PAIN	42
COUPE PATE	44
COUPE VOLAILLE	77
COUPERET	14-19-22-24-32
COUPEAU A BEURRE	23
COUPEAU A BLEU	41
COUPEAU A CHOU FLEUR	32
COUPEAU A FROMAGE	40-41
COUPEAU A GENOISE	14-25-42
COUPEAU A MATURE	35
COUPEAU A PAIN	14 à 25 - 42-99
COUPEAU A PARMESAN	41
COUPEAU A POISSON	34-35
COUPEAU A SAINT JACQUES	37
COUPEAU A STEAK	14-19-20-21-75-76-94-98-99
COUPEAU A TOMATE	14-20-22-23-70-76
COUPEAU A TOURTE	42
COUPEAU COUPERET	14-19-22-24
COUPEAU DE CUISINE	14 à 25 - 92 à 103
COUPEAU DE TABLE	15-19-74 à 76
CRAPAUD	36
CREMIER FROMAGER	10-41-85
CUILLERE A POMME	72-90
CUILLERE A SPAGHETTI	51
CUILLERE D'AMOUR	72
CUILLERE TRAITEUR	51
CUISINE	14 à 25 - 92 à 103
CUISINE IDEALE SABATIER DEG®	17 - 96 à 99
CUISINE MASSIVE	20-40-74-76
CUILLERE	51-59-60-72-90
CURETTE A HOMARD	35
CUT OR NOT	63
DAMAS 67	15-99
DARKWOOD	22-74
DECOFRUIT	73
DECORATION	72-73
DECOUPER	14 à 25 - 96 à 99
DECOUPER YATAGAN	17
DECOUPOIR	88

FRANÇAIS	PAGE
DEGSCHARF®	30
DEGSHARP	65
DENERVER	28 à 31
DECOZEST	73
DESOSSER	25- 28 à 31
DIGI CLASS	85
DOUILLE	88
DRESS CLASS	55
DUNE	36
ECAILLEUR	35
ECUMOIRE	60
EMINCEUR	14 à 25 - 92 à 103
EMINCEUR BOUT ROND	17-25
EMPIRE CAFE	58-59
EMPORTE CŒUR	71-73
EPLUCHEUR	70
ESSENTIEL	23
ESTRAN	36
FEUILLE	32
FEUILLE A PATE	33
FIL A BEURRE	40
FILET DE SOLE	14 à 25-34-99
FISH CLASS	35
FIX CLASS	84-85
FOUET	89-71
FOURCHETTE	16-17-21-51-57-59-90
FOURCHETTE A TREMPER	89
FOURCHETTE A HUITRES	35
FROMAGE	40-41-85
FRUITS DE MER	36-37
FUSIL	65-66
GAINE	35
GALET	36
GANTS ANTI COUPURE	91
GENERATION Y	19- 96 à 99
GRAND CHEF®	16 - 96 à 99
GRANDE TABLE	75-99
GRIGNETTE	89
HACCP	25-49
HACHE PERSIL	70
HACHOIR	14-19-22-24
HIGHWOODS	18-99
HUITRES	36-37
JAMBON	14-16-22-24-31-100
JULIENNE	70
KIT DE L ECAILLER	37
KIT PLANCHA	49
LANCETTE A HUITRE	36
LE BOUCHER	75
LIMONADIER	91
LOUCHE	51-59-60
LYRE	41
MALLETTE	78 à 86
MANIQUE	91
MARYSE	89-45
MAXIFIL	31
MEETING®	92 à 95
MINI SANTOKU	15-17-18
MINUTEUR	90
MOELLE EPINIÈRE	23
MOULE A POMME	72-90
myD	101 à 103
OCEAN	36
OFFICE	14 à 25 - 74-92 à 103
ORYX®	21 -96 à 99
PALETTE A CHOCOLAT	44
PAMPLEMOUSSE	70
PASSOIRE	54
PASTILLES HACCP	49
PATISSERIE BOULANGERIE	42 à 45 - 88 à 91
PELLE	44-49-50-57-59-60
PELLE A CHOCOLAT	44
PELLE A CHOUCROUTE	50
PELLE A POISSON	49
PELLE A TARTE	44-50-57-59
PELLE PLANCHA	49
PELLERONDE	44
PIC BIGORNEAUX	35
PIERRE A AIGUISER	66
PILON & MORTIER	100

FRANÇAIS	PAGE
PINCE	35-36-44-55-59-89-90-91
PINCE A DESARETER	35
PINCE A DRESSER	55
PINCE A HOMARD	36
PINCE A PATE	44-89
PINCEAU	45-71-89
PINCES DE SERVICE	59-90-91
PLANCHE	100
PLANCHE A PAIN	100
PLANCHETTE	100
PLUMIER	86
POCHE	88
POCHON	51-59-60
POISSON	34 à 37 -49
PORTE BLOC	91
PORTE CARNET	91
PREMIUM®	14-70-75
PREPARATION	68 à 77
PRESENTOIR	8-9-37
PRESSE ALIMENT	49
PRESSEE DE POMME DE TERRE	51
PROFIL®	28-29
PUSH FOOD	53
PUSH&PULL®	56-57
RACLETTE A FROMAGE	71
RACLOIR DE PLOT	33
RAMASSE MIETTES	90
RAPE	52
RICHELIEU	23
ROULEAU A PATISSERIE	89
ROULETTE A PATE	71
ROULETTE A PIZZA	71
SACOCHE	86
SAIGNER	23- 28 à 31
SANDWICH	71
SANTOKU	14-15-17-18-21-99
SCIE A PAIN	14 à 25 - 42-99
SCIE A TOMATE	14-20-22-23-70-76
SCIE A TOURTE	42
SCIE BOUCHER	33
SCIE MENAGE	33
SERRE JAMBON	100
SERVANTE	87
SERVICE	46 à 60
SILEX PREMIUM®	14-70-75
SOFT KIT	86
SONDE A FROMAGE	40-70-71
SPATULE RIGIDE	45
SPATULES	43-44-45-89
SPATULES BOIS, EXO, SILICONE	89
SPATULES MASSIVES	44
SPATULETTE	71
STEAK	14-19-20-21-75-76-94-98-99
STOP'GLISSE®	45 à 53
STUDIO	74
SURCLASS®	23-44-60
TAILLANDERIE	32-33
THERMOMETRE	90
TOILE DE CUISSON	89
TOMATE	14-20-22-23-70-76
TOURTE	42
TRANCHELARD	16-17
TRANCHEUR	25-28-29-30-31-34
TRIANGLE	44
TROLLEY	86
TROUSSE	70-86
URBAN CASE	80-81
VERRE DOSEUR	89
VIDE COURGE	70-71
VIDE POMME	71
ZESTEUR	73





# INDEX ENGLISH

ENGLISH	PAGE
AFFIL SERVICE	67
ANTI CUTTING GLOVES	91
APPLE CORER	71
BADGE	91
BAKER'S BLADE	89
BAKERS' BRUSH	89
BAKING MAP	89
BBQ SET	75
BENT PALETTE KNIFE	71
BICYCLE ROLLER	89
BIRD BEAK KNIFE	22-74
BLOCK	96-98
BLUE CHEESE KNIFE	41
BOARD	100
BOARD SCRAPER	33
BONING KNIFE	25- 28 to 31
BONNE CUISINE	24
BOW	41
BRASSERIE	76 - 98 -99
BREAD BOARD	100
BREAD CUTTER	42
BREAD KNIFE	14 to 25 - 42-99
BREAD SAW	14 to 25 - 42-99
BRUSH	45-71-89
BUFFET	58-59
BUTCHER KNIFE	25-28-29-30-31-34
BUTCHER SAW	33
BUTCHERS ITEMS	28 to 33 - 85
BUTTER CURLER	70
BUTTER SPREADER	23
BUTTER WIRE	40
CAMPUS	82-83
CANYON®	75
CARVING KNIFE	14 to 25 - 96 to 99
CASE	70 - 78 to 86
CATERING SPOON	51
CAULIFLOWER KNIFE	32
CHEESE KNIFE	40-41
CHEESE PROBE	40-70-71
CHEESE SLICER	71
CHEESEMONGER	10-41-85
CHEFS KNIFE	14 to 25 - 92 to 103
CHOCOLATE SPATULA	44
CHOCOLATE FORK	89
CHOCOLATE TURNER	44
CHOPPER KNIFE	14-19-22-24 - 32
CHOUROUTE TURNER	50
CLEAVER	14-19-22-24-32
COCKTAIL	82-83
CORDAGE KNIFE	35
CORKSCREW	91
COUNTRY	76
CRAPAUD OYSTER KNIFE	36
CUISINE IDEALE SABATIER DEG®	17 - 96 to 99
CUISINE MASSIVEw	20-40-74-76
CUT OR NOT	63
CUTTING BOARD	100
DAMAS 67	15-99
DARKWOOD	22-74
DECOFRUIT	73
DECORATION	72-73
DECOZEST	73
DEGSCHARF®	30
DEGSHARP	65
DIGI CLASS	85
DISPLAY	8-9-37
DOUGH CUTTER	88
DOUGH SCRAPER	44
DRESS CLASS	55
DRESSING LADLE	51-59-60
DRESSING TWEEZERS	55
DUNE	36
ELECTRICAL SHARPENER	64
EMPIRE CAFE	58-59
ESSENTIEL	23
ESTRAN	36
FILLETING KNIFE	14 to 25-34-99
FISH	34 to 37 -49
FISH BONE TWEEZERS	35
FISH CLASS	35

ENGLISH	PAGE
FISH DESCALER	35
FISH KNIFE	34-35
FISH TURNER	49
FISHERMAN'S KIT	37
FIX CLASS	84-85
FLEXIBLE SKINNING KNIFE	28 to 31
FORK	16-17-21-51-57-59-90
GALET	36
GENERATION Y	19- 96 to 99
GIFTBOX	37-86-99
GRAND CHEF®	16 - 96 to 99
GRANDE TABLE	75-99
GRAPEFRUIT KNIFE	70
GRATER	52
GRIDDLE PRESS	49
HACCP	25-49
HACCP STICKS	49
HACHOIR	32
HAM	14-16-22-24-31-100
HAM HOLDER	100
HEART SHAPED BALLER	72
HEART SHAPED CORER	71-73
HIGHWOODS	18-99
ICING TUBES	88
JULIENNE SPEED PEELER	70
KITCHEN KNIFE	14 to 25 - 92 to 103
KITCHEN TOOLS	14 to 25 - 92 to 103
LADLE	51-59-60
LE BOUCHER	75
LEMON DECORATOR	73
LOBSTER CRAKER	36
LOBSTER SCRAPERS	35
MAGNETIC HOLDER	61
MANUAL SHARPENER	63 - 65
MARYSE SPATULA	89-45
MASSIVE BOLSTER SPATULAS	44
MAXIFIL	31
MEASURING JUG	89
MEAT ITEMS	32-33
MEAT TENDERIZER	32
MEETING®	92 to 95
MELON BALLER	72-90
MINCING KNIFE	70
MINI SANTOKU KNIFE	15-17-18
myD	101 to 103
NAIL BRUSH	91
NOTE BOOK HOLDER	91
NUTS CRAKER	36
OCEAN	36
ORYX®	21 -96 to 99
OYSTER KNIFE	36
OYSTERS FORK	35
OYSTERS TASTING BOX	37
PADLOCK	80-81
PALETTE KNIFE	43-44-45-89
PAPER BLOCK	91
PAPER BLOCK HOLDER	91
PARING KNIFE	14 to 25 - 74-92 to 103
PARMESAN KNIFE	41
PASTRY & BAKERY	42 to 45 - 88 to 91
PASTRY KNIFE	14-25-42
PASTRY TONG	44-89
PASTRY WHEEL	71
PATE KNIFE	33
PEELER	70
PELLERONDE PIE SERVER	44
PENCIL BOX	86
PESTLE & PORTAR	100
PIE KNIFE	42
PIE SERVER	44-50-57-59
PIPPING BAG	88
PIZZA WHEEL	71
PLANCHA KIT	49
PLANCHA SPATULA	49
POTATO MASHER	51
POTHOLDER	91
POULTRY SHEARS	77
PREMIUM®	14-70-75
PREPARATION	68 to 77
PROFIL®	28-29

ENGLISH	PAGE
PUSH FOOD	53
PUSH&PULL®	56-57
QUIVER	86
RICHELIEU	23
RIGID SPATULA	45
ROLLING PIN	89
ROUND END CHEFS KNIFE	17-25
SAINT JACQUES SCALLOP KNIFE	37
SANDWICH KNIFE	71
SANTOKU KNIFE	14-15-17-18-21-99
SAW	33
SCALE	90
SCHOOL ITEMS	88 to 91
SCISSORS	77
SCRAPER	91
SEAFOOD TASTING BOX	37
SEAFOODS	36-37
SERVICE TONGS	59-90-91
SERVICING	46 to 60
SERVING TROLLEY	87
SHARPENER	65-66
SHEATH	35
SILEX PREMIUM®	14-70-75
SILICONE SPATULAS	89
SKIMMER	60
SKINNING KNIFE	28 to 31
SLICING KNIFE	16-17
SOFT KIT	86
SPAGHETTI SPOON	51
SPATULAS	43-44-45-89
SPINAL CORD KIT	23
SPOON	51-59-60-72-90
STEAK BEATER	32
STEAK KNIFE	14-19-20-21-75-76-94-98-99
STICKING KNIFE	23- 28 to 31
STOPGLISSE®	45 to 53
STRAINER	54
STUDIO	74
SURCLASS®	23-44-60
TABLE CRUMBER	90
TABLE KNIFE	15-19-74 to 76
THERMOMETER	90
TIMER	90
TOMATO KNIFE	14-20-22-23-70-76
TOMATO SAW	14-20-22-23-70-76
TONGS	35-36-44-55-59-89-90-91
TRIANGULAR SPATULA	44
TROLLEY	86
TRUSSING NEEDLE	33
TURNER	44-49-50-57-59-60
URBAN CASE	80-81
WHETSTONE	66
WHISK	89-71
WINKLES PICK	35
YATAGAN CARVING KNIFE	17
ZESTER	73
ZUCCHINI CORER	70-71

# RÉFÉRENCES

RÉFÉRENCE	PAGE
0150052-V	70-76
0230140-C	24
0230600-V	66
0330005-V	90
0330020-V	90
0460928-V	36
0480352-V	90
0480355-V	25
0480356-V	25
0513065-V	77
0880514-C	35
1000008-V	74
1000091-C	74
1080010-C	74
1080010-V	74
1164609-V	74
1164691-C	74
1194006-V	74
1194091-C	74
1202310-V	74
1202390-C	74
1204608-V	74
1204610-V	74
1204691-C	74
1204692-C	74
1230012-V	75
1231012-V	75
1240012-V	76
1314013-V	76
1320014-V	75
1320414-V	75
1321014-V	75
1321414-V	75
1511211-C	70
1514011-V	70
2044007-V	70
2045005-V	70
2045007-V	70
2202105-C	36
2202105-V	36
2260006-C	36
2260006-V	36
2290007-C	36
2290007-V	36
2290907-V	36
2294907-V	36
2300105-C	36
2300105-V	36
2300205-C	36
2300305-C	36
2300405-C	36
2300505-C	36
2328809-C	37
2400410-V	72
2400413-V	72
2400419-V	72
2400422-V	72
2400425-V	72
2400428-V	72
2400522-V	72
2400600-V	72
2404410-V	72
2404413-V	72
2404419-V	72
2404422-V	72
2404425-V	72
2404428-V	72
2408503-V	72
2420419-V	72
2504105-V	73
2504605-V	73
2504705-V	73
2505301-V	73
2514105-V	73
2514705-V	73
2524104-V	73
2542111-V	71
2544107-V	71
2554102-V	71-73
2554104-V	71-73
2564010-C	71
2564107-V	71
2564607-V	71
2564807-V	71
2584007-V	70
2604109-V	73
2674014-V	40-71
2704010-V	70
2714013-V	71
2743051-C	35
2764011-V	71
2784016-V	71

RÉFÉRENCE	PAGE
2883015-C	36
2889014-C	36
2889014-V	36
2904010-V	70
2914008-V	71
2924010-V	40-71
2934011-V	40-71
3014017-C	24
3120214-V	35
3214012-C	76
3214012-V	76
3242006-C	23
3242010-C	23
3242014-C	23
3242020-C	23
3242111-C	23
3242119-C	23
3242611-C	23
3298007-C	22-74
3298010-C	22
3298010-C	74
3298014-C	22
3298017-C	22
3298020-C	22
3298111-C	22
3298617-C	22
3298619-C	22
3298718-C	22
3298816-C	22
3298922-C	22
3319925-C	66
3320000-C	65
3322525-V	66
3322925-V	66
3331028-C	65
3344530-V	66
3364530-V	66
3408530-V	16-30
3408530-V	66
3468530-V	16-30-66
3500000-V	33
3544016-C	24
3553120-V	32
3563101-V	32
3564018-C	24
3581124-C	32
3581126-C	32
3581128-C	32
3594115-V	32
3611019-C	42
3634618-V	42
3670025-C	42
3708016-C	55
3708022-C	55
3708030-C	55
3709116-C	55
3709122-C	55
3710116-C	55
3733030-V	90
3734023-V	90
3740000-V	49
3740501-V	49
3740502-V	49
3740503-V	49
3740504-V	49
3740505-V	49
3745015-V	51
3745020-V	51
3775021-V	51
3785017-V	50
3792012-C	57
3793016-C	57
3794018-C	57
3805015-V	50
3815015-V	50
3825015-V	50
3825022-V	51
3825024-V	51
3835015-V	50
3845013-V	41
3845015-V	51
3845018-V	51
3855016-V	51
3855021-V	51
3865016-V	51
3865021-V	51
3885017-V	44-50
3895017-V	44-50
3904025-V	44
3904030-V	44
3921225-V	45
3921235-V	45

RÉFÉRENCE	PAGE
3921523-V	45
3921630-V	45
3934108-V	54
3934114-V	54
3934120-V	54
3934125-V	54
3944003-C	53
3944007-C	53
3945131-V	52
3945139-V	52
3945339-V	52
3945539-V	52
3945731-V	52
3945937-V	52
3946035-V	53
3959017-C	59
3959114-C	59
3959213-C	59
3959219-C	59
3959508-C	59
3959616-C	59
3959821-C	59
4503106-V	91
4534106-C	91
4534106-V	91
4538103-V	91
5004822-C	77
5004822-V	77-90
5013518-C	77
5013518-V	77
5033521-C	77
5033521-V	77
5150921-C	77
5183024-C	35-77
5194324-C	34-77
5194324-V	34
5204021-C	77
5204021-V	77
5214020-V	77
5214021-C	77
5258024-C	77
5263025-C	77
5283024-C	77
5283024-V	77
5624111-V	70
5807209-C	15
5807211-C	15
5807213-C	15
5807218-C	15
5807220-C	15
5807223-C	15
5807225-C	15
5914009-C	14
5914012-C	14-75
5914013-C	14
5914013-C	70
5914015-C	14
5914017-C	14
5914019-C	14
5914021-C	14
5914024-C	14
5914030-C	14
5914115-C	14
5914718-C	14
5914816-C	14
5914918-C	14
5914930-C	14
5954513-C	70
5970010-C	19-75
5970015-C	19
5970017-C	19
5970019-C	19
5970020-C	19
5970025-C	19
5970718-C	19
5970816-C	19
5971019-C	19
5985009-C	18
5985013-C	18
5985015-C	18
5985017-C	18
5985018-C	18
5985020-C	18
5985022-C	18
5985025-C	18
5985120-C	18
6004010-C	17
6004012-C	17
6004015-C	17
6004018-C	17
6004020-C	17
6004023-C	17

RÉFÉRENCE	PAGE
6004025-C	17
6004030-C	17
6004035-C	17
6008010-C	16
6008015-C	16
6008020-C	16
6008025-C	16
6008030-C	16
6008035-C	16
6033010-C	23
6033010-V	23
6033017-C	23
6033017-V	23
6033022-C	23
6033022-V	23
6044117-C	17
6048017-C	16
6071317-C	25-34
6084015-C	17
6084017-C	17
6099009-C	21
6099011-C	21-76
6099015-C	21
6099020-C	21
6099025-C	21
6099122-C	21
6099211-C	21-76
6099317-C	21
6099518-C	21
6099521-C	21
6099720-C	21
6104013-C	17
6114020-C	17
6118020-C	16
6124022-C	17
6128022-C	16
6144020-C	17
6144025-C	17
6144030-C	17
6148030-C	16
6204010-C	24
6204015-C	24
6204020-C	24
6204025-C	24
6224022-C	24
6264019-C	24
6284017-C	24
6284020-C	24
6304007-C	20-74
6304007-V	20-74
6304009-C	20-74
6304009-V	20-74
6304011-C	20-74
6304011-V	20-74
6304013-C	20-40
6304013-V	20-40
6304017-C	20
6304020-C	20
6304025-C	20
6304111-C	20-76
6304111-V	20-76
6304112-C	20
6304112-V	20
6370010-C	25-74
6370010-V	25-74
6370020-C	25
6370020-V	25
6370023-C	25
6370025-C	25
6370025-V	25
6370030-C	25
6370510-C	25-74
6370510-V	74
6370520-C	25
6370525-C	25
6371017-C	25
6371017-V	25
6372011-C	25
6372011-V	25
6372014-C	25
6372014-V	25
6372414-C	25
6373013-C	25
6373013-V	25
6373413-C	25
6378028-C	25-42
6378028-V	25-42
6388017-C	16
6401015-V	44
6401018-V	44
6401021-V	44
6401023-V	44



# RÉFÉRENCES

RÉFÉRENCE	PAGE
6414012-V	43
6414015-V	43
6414018-V	43
6414021-V	43
6414023-V	43
6414025-V	43
6414030-V	43
6414035-V	43
6414040-V	43
6414512-V	43
6414518-V	43
6414521-V	43
6414525-V	43
6414530-V	43
6414535-V	43
6414730-V	43
6434015-V	44
6434021-V	44
6434023-V	44
6434025-V	44
6434030-V	44
6434035-V	44
6434116-V	50
6434515-V	50
6434528-V	50
6434535-V	50
6434621-V	49
6434915-V	50
6435016-V	60
6435017-V	60
6435120-V	60
6435220-V	60
6435415-V	60
6435417-V	60
6435421-V	60
6444104-V	49
6444114-V	49
6444121-V	49
6444216-V	49
6451010-V	44
6474018-V	44
6474218-V	44
6510025-C	42
6510035-C	42
6512035-C	42
6514025-C	42
6514030-C	42
6530035-C	42
6534028-C	42
6534030-C	42
6534035-C	42
6534040-C	42
6591124-V	42
6602011-V	44
6642011-V	44
6662011-V	44
6704018-V	35
6709011-C	35
6709501-C	35
6709703-C	35
6713933-C	25-34
6713942-C	25-34
6714033-C	34
6714042-C	34
6741235-C	32
6741242-V	32
6820035-C	24
6844028-C	24-31
6844633-C	24-31
6848030-C	16
6894017-C	33
6904033-C	32-40
6904042-V	40
6924025-C	40
6934011-C	41
6934015-C	40
6934022-C	41
6944038-V	41
6954020-C	41
6964030-V	41
6964040-V	41
6974025-C	41
6984238-V	41
6999022-V	41
6999030-V	40
7008320-C	30
7008325-C	30
7008330-C	30
7028317-C	30
7048314-C	30
7088320-C	30
7304320-C	28

RÉFÉRENCE	PAGE
7304325-C	28
7304330-C	28
7304335-C	28
7324314-C	28
7324317-C	28
7384320-C	28
7601011-V	75
7601211-V	75
7604014-C	29
7604017-C	29
7604020-C	29
7604025-C	29
7604030-C	25-29
7604035-C	29
7604121-C	34
7684020-C	29
7804017-C	31
7804020-C	31
7804025-C	31
7804030-C	31
7824011-C	31
7824014-C	31
7824017-C	31
7824020-C	31
7844013-C	31
7844015-C	31
7864135-V	33
7864145-V	33
7864150-V	33
7864245-V	33
7884020-C	31
7884022-C	31
7900022-V	32
7900030-V	32
7903108-V	32
7903112-V	32
7903114-V	32
7903116-V	32
7903118-V	32
7903120-V	32
7953020-V	33
7953025-V	33
7982217-V	33
7992025-C	32
8031603-V	75
8161721-V	100
8161731-V	100
8170728-V	100
8170741-V	100
8170748-V	100
8170751-V	100
8171713-V	100
8200710-V	97
8200760-V	96
8200780-V	97
8200785-V	97
8204716-V	97
8204765-V	96
8204785-V	97
8208716-V	97
8209765-V	96
8209785-V	97
8230110-V	98
8230130-V	98
8230210-V	98
8230230-V	98
8232116-V	98
8232216-V	98
8234135-V	98
8234235-V	98
8237216-V	98
8239116-V	98
8239235-V	98
8240000-V	94
8250000-V	93
8260000-V	95
8270000-V	94
8280000-V	94
8290000-V	94
8300003-V	82-83
8300004-V	82-83
8300005-V	82-83
8300006-V	82-83
8300007-V	82-83
8300037-V	86
8300050-V	86
8300051-V	86
8300052-V	86
8300082-V	85
8300538-V	84
8300844-V	84
8300944-V	84

RÉFÉRENCE	PAGE
8310067-V	86
8316710-V	85
8320220-V	80-81
8320223-V	80-81
8320246-V	80-81
8320320-V	80-81
8320323-V	80-81
8320346-V	80-81
8370603-V	82-83
8371903-V	82-83
8372503-V	82-83
8372603-V	82-83
8381001-V	82-83
8382303-V	84
8382403-V	84
8382603-V	84
8384900-V	84
8390971-V	85
8667003-V	19
8667003-V	99
8670601-V	99
8670602-V	99
8679006-V	99
8680001-V	99
8680002-V	99
8680003-V	99
8680004-V	99
8680006-V	99
8680007-V	99
8690001-V	99
8690002-V	99
8690003-V	99
8693020-V	99
8695020-V	99
8700701-V	72
8700703-V	73
8702701-V	37
8702703-V	73
8702704-V	37
8702720-V	37
8704007-V	20
8704009-V	70
9007001-V	91
9007002-V	91
9007003-V	91
9008912-C	35
9908745-C	61-100
9909932-C	61
9909938-C	61
9909945-C	61
9910012-V	88
9910030-V	88
9910035-V	88
9910040-V	88
9910155-V	88
9915800-V	89
9915842-V	89
9915849-V	89
9915943-V	89
9915950-V	89
9916002-V	60
9916007-V	91
9916008-V	91
9916016-V	60
9916019-V	90
9916021-V	91
9916023-V	91
9916030-V	89
9916050-V	90
9916051-V	90
9916052-V	90
9916057-V	90
9916059-V	90
9916100-V	44-89
9916101-V	90
9916102-V	90
9916103-V	90
9916105-V	89
9916150-V	89
9916230-V	89
9916325-V	89
9916530-V	89
9916540-V	89
9916600-V	89
9916725-V	89
9916730-V	89
9916733-V	89
9916736-V	89
9917030-V	89
9918000-V	91
9918100-V	91
9918125-V	89

RÉFÉRENCE	PAGE
9918131-V	89
9918435-V	89
9920001-C	85
9929960-V	61
9930000-V	88
9930009-V	88
9930011-V	88
9930017-V	88
9930056-V	89
9940000-V	89
9950000-V	90
9951010-V	90
9960002-V	90
9970000-V	89
9970005-V	89
9974004-V	64
9974005-V	64
9974300-V	64
9975000-V	64
9975320-V	64
9975505-V	64
9975506-C	63
9975600-C	65
9975610-C	65
9975700-V	65
9975884-C	65
9976000-C	63
9976004-V	63
9984000-V	80-81
CALE SPB	87
CALE SPH	87
CV10004	99
CV10005	99
CV10006	99
CV11050	86
CV20008	73
CV20012	35
CV20016	86
CV20022	86
CV30000	86
CV30005	86
CV30005	86
CV40004	87
CV40006	87
CV40007	87
CV50001	87
CV50002	87
CV50003	87
CV50004	87
IP78135-V	33
IP78145-V	33
IP78150-V	33
IP78245-V	33
PP10004	37
PV10000	37
PV10008	37
PV10017	08-09
PV10018	08-09
PV10019	08-09
PV10021	08-09
PV10031	08-09
TI580015	67
TI580017	67
TI580020	67
TI580022	67
TI580023	67
TI580024	67
TI580025	67
TI580026	67
TI580033	67
TI580042	67



## DÉGLON S.A.S

Zone industrielle de Felet  
1 rue du Pré de la Pie - BP64  
63307 THIERS CEDEX - FRANCE

TÉL. : +33 (0)4 73 80 44 99  
FAX : +33 (0)4 73 51 09 38  
MAIL : info@deglon.fr

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