



Catalogue professionnel

COUTEAUX ET OUTILS DE CUISINE

Entre vos Mains depuis 1921

Historique

En 1921, Jean, mon arrière-grand-père, découvre Thiers et l'art séculaire de la coutellerie.

Originaire de Curtilles, petit village vaudois de Suisse, il s'installera dans la montagne thiernoise pour y fonder sa dynastie, intimement liée à la vie des Etablissements Jean Déglon.

L'histoire de DÉGLON est celle de la transmission des valeurs de Jean et de ses qualités à sa descendance : l'ingéniosité, la créativité, le goût de l'ouvrage bien réalisé, l'intégrité morale, le bon sens.

En liant le destin de notre famille à celui de la coutellerie, Jean a créé une marque qui a su perdurer et se développer. Grâce à toutes celles et ceux qui y ont contribué.

Mon grand-père, René, a initié l'industrialisation en installant les ateliers dans la première zone industrielle de Thiers, où nous sommes encore aujourd'hui.

Il lui a ouvert le monde, en prenant son bâton de pèlerin sur les foires internationales et les marchés lointains, les US, le Japon entre autres.

Mon père, surtout, pendant plus de quatre décennies : Thierry Déglon. Entrepreneur, imaginatif, précis, rigoureux. Par sa volonté, grâce à ses conquêtes commerciales, il a durablement ancré la culture industrielle de DÉGLON. Il lui a profondément inculqué la nécessité d'innover, de s'adapter, d'écouter le marché et les utilisateurs. Notamment ceux qu'il a choisis pour la maison DÉGLON, en la mariant définitivement au monde exigeant des métiers de bouche.

Ce monde peuplé, à notre instar, de passionnés, d'inventifs, de généreux bons vivants. Des gens inspirés, qui aiment partager et faire plaisir, qui vivent d'un savoir-faire et qui aiment renouveler, tout en les respectant, les règles de l'art.

Ce fut un honneur pour moi de reprendre le flambeau de cette entreprise saine, audacieuse et résiliente.

De poursuivre notre engagement à fournir, aux amoureux des arts culinaires, des outils utiles, innovants et durables.

Comme pour mes aieux, cela n'est possible que grâce à l'engagement, aux compétences et à la motivation de tous ceux qui viennent habiter la maison DÉGLON.

Parfois juste pour une visite, souvent pour toute une vie. A eux, compagnons d'hier et d'aujourd'hui, je veux dire merci.

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

My great-grandfather, Jean, first discovered Thiers and the ancient art of knife making in 1921.

He left his hometown, the small village of Curtilles in Vaud in Switzerland, and moved to the Thiers mountains. Here, he founded a dynasty that became inextricably linked to the company, Etablissements Jean Déglon.

The history of DÉGLON is the story of Jean's values and qualities being passed down from one generation to the next: ingenuity, creativity, a love of flawless craftsmanship, moral integrity, and common sense.

In tying the family's destiny to knife making, Jean created a brand capable of lasting and developing—thanks to the hard work of everyone who contributed.

My grandfather, René, launched the industrialization of the company by setting up workshops in the first industrial district in Thiers, where we are still located today.

He then packed a bag and took our products out to the world, travelling to international fairs and distant markets, including the US and Japan.

For over four decades, the business was then steered by my father, Thierry Déglon: enterprising, imaginative, precise, and disciplined.

His drive, passion, and commercial success became a durable foundation for DÉGLON'S industrial culture.

He impressed on the company the need to innovate, adapt, and listen to the market and our users—particularly the users he selected for Déglon by forging enduring bonds with the demanding culinary professions.

Those professions, just like our company, are filled with passionate, inventive, and generous bon vivants. Inspired people who love to share and give pleasure, who live through their craftsmanship and are keen refresh it while keeping to the rules of their art.

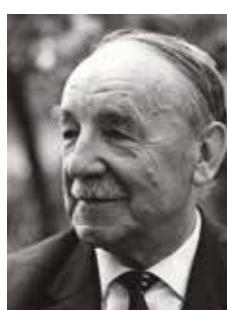
It has been an honour for me to take up the mantle and lead this exemplary, bold, and resilient company.

It is a privilege to drive our commitment to providing useful, innovative, and long-lasting tools to those who love the culinary arts.

For me and my family, none of this would have been possible without the commitment, skill, and motivation of everyone within the DÉGLON company.

Some come to visit; often they stay a lifetime. I would like to offer my sincere thanks to all our craftspeople, past, present, and future.

Moïse Déglon



JEAN DÉGLON



RENÉ DÉGLON



JULIETTE DÉGLON



THIERRY DÉGLON



MOÏSE DÉGLON

Manifeste

Nous croyons que le geste est
à l'origine de toute création.

C'est lui qui transforme
l'inspiration en action,
la vision en réalité,
l'idée en matière.

Nos couteaux et ustensiles
sont bien plus que des outils.
Ils sont le prolongement
de la main.

Pour nous et depuis toujours,
c'est le geste qui donne vie
à une recette, un savoir-faire,
une émotion.

Le geste rend vivant !

Déglon, entre vos mains
depuis 1921

Manifesto

*We believe that craft is the wellspring
of all creation.*

It transforms inspiration into action.

Vision becomes a reality; ideas take material form.

Our knives and utensils are much more than tools.

They are an extension of your hand.

We have always believed

*Craft breathes life into recipes, expertise, and
emotion.*

Craft brings everything to life!

Déglon, in your hands since 1921

Sommaire

Personnalisation et my.D LAB	P.12
Concept Meeting	P.14
Tous en cuisine	P.18
Viande et poisson	P.38
Fromage et dessert	P.52
Stop'Glisse et service	P.66
Décoration, Préparation, Ciseaux et Mesures	P.79
Steak, BBQ, Bar	P.88
Affûtage	P.92
Écoles hôtelières	P.98
Barres aimantées, Blocs et Coffrets	P.114
Index	P. 120





Quand l'outil devient évidence ... L'art discret de faciliter le quotidien

*When a tool is true: the discreet art of
simplifying everyday life*

Un outil juste est celui qui rend service, qui s'accorde à la main, qui simplifie le geste et en décuple l'efficacité. Pratique, fiable, fonctionnel, il devient le prolongement naturel de celui qui l'utilise.

Depuis près d'un siècle, notre ambition est d'offrir aux cuisiniers, pâtissiers, boulanger, bouchers, poissonniers, charcutiers, fromagers, traiteurs, écaillers, professionnels ou apprentis, des instruments conçus pour alléger leur quotidien, accompagner chacun de leurs mouvements et magnifier leur métier. Les perfectionner, les adapter, en imaginer de nouveaux : telle est l'énergie qui anime nos équipes jour après jour, année après année.

À l'image d'un laboratoire vivant, nous puisons dans l'expérience des professionnels.

Près de nous.

Avec Ugo, mon frère, Chef cuisinier expérimenté qui ne manque pas de partager des idées originales éprouvées par des besoins quotidiens.

Avec Anne-Rose, ma sœur, restauratrice et pâtissière de talent qui sait exiger la meilleure qualité.

Avec Nadia, notre maman, certainement la cuisinière « de famille » la plus douée et généreuse que nombre convives reconnaîtront. Je vous invite à découvrir quelques facettes de son impressionnant répertoire culinaire à travers *Maison Déglon*, son très inspirant et réussi recueil de recettes.

Ce premier cercle est un atout précieux pour accompagner notre démarche.

The right tool for the job is one that serves, works in harmony with the hand, simplifies each movement, and heightens effectiveness. Practical, reliable, functional, it becomes a natural extension of its user.

For nearly a century, our goal has been to provide professional and apprentice chefs, pastry chefs, bakers, butchers, fishmongers, pork butcher, cheesemonger, caterers, and oyster sellers with instruments designed to facilitate their daily work, support every movement they make, and enhance their craft. Fine-tuning, adapting and re-imagining these tools generates the energy that drives our teams day after day and year after year.

Like a living laboratory, we draw on the lived experience of the professionals around us.

Those close to us.

Ugo, my brother, is an experienced executive chef who never fails to share tried-and-tested original ideas rooted in his daily needs.

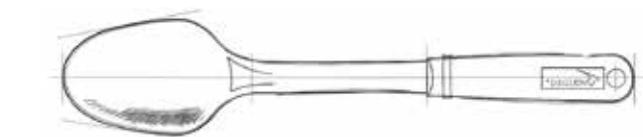
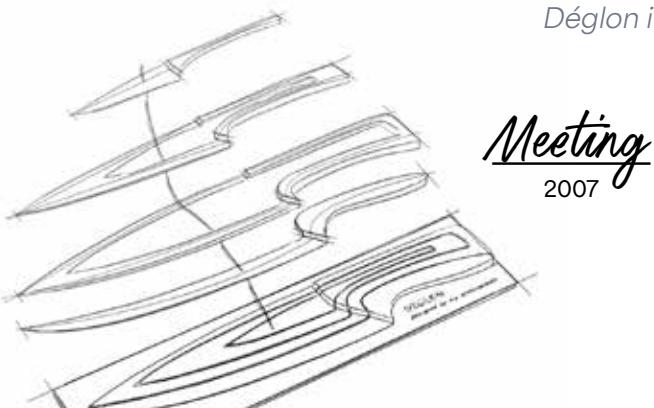
Anne-Rose, my sister, is a restaurant owner and talented pastry chef who always demands the highest quality.

*Our mother, Nadia, is decidedly the most talented and generous of "home cooks". A fact to which her many guests will happily attest. I invite you to sample some of the gems in her impressive culinary repertoire by leafing through *Maison Déglon*, a highly inspiring and successful collection of her recipes.*

Our immediate circle is a precious asset that nourishes our approach.

LES INNOVATIONS DÉGLON

Déglon innovations



Crantage
demi-lune

1931

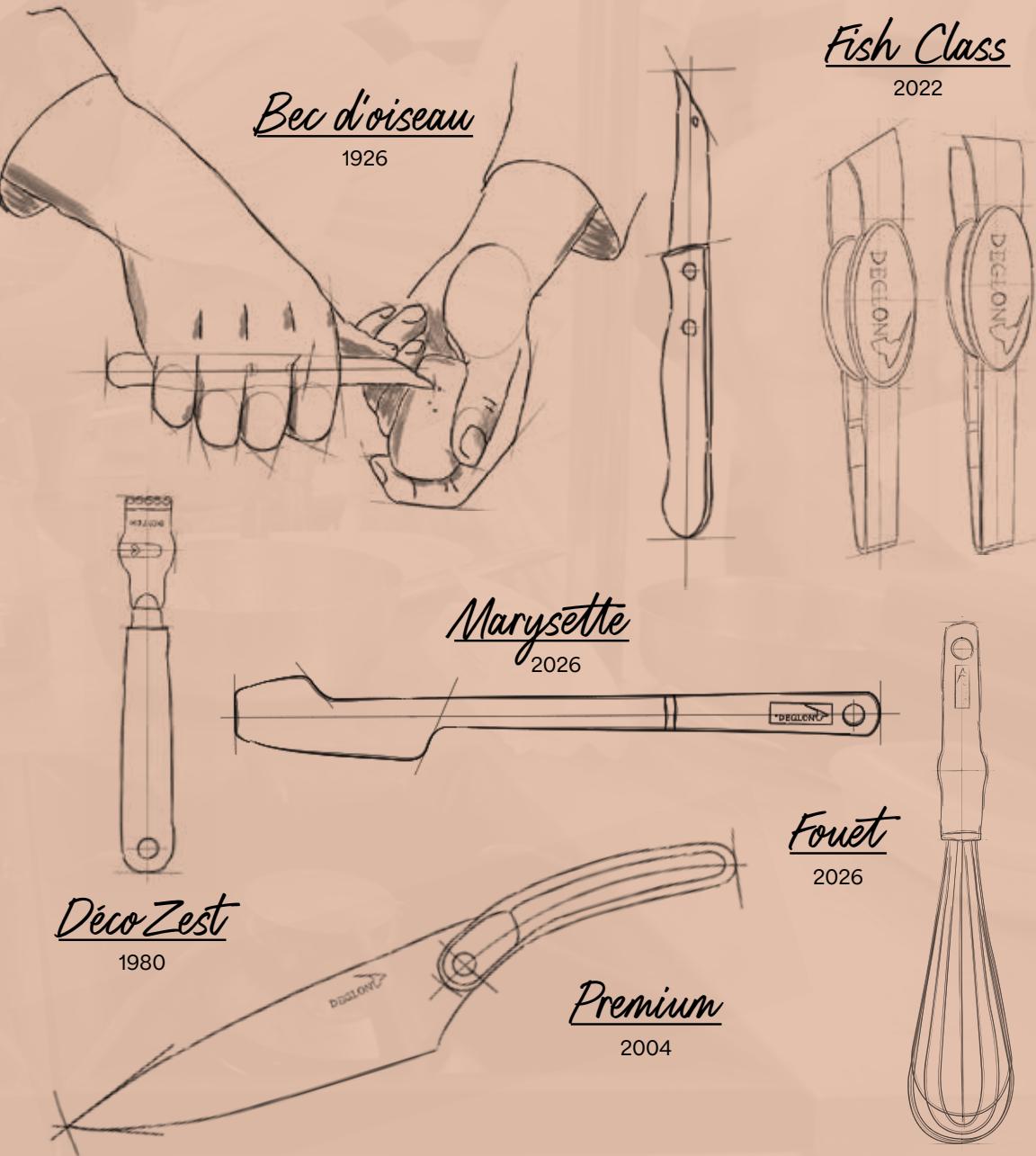
Stop Glisse

1996

Pince dress
Class

2019





Fish Class

2022

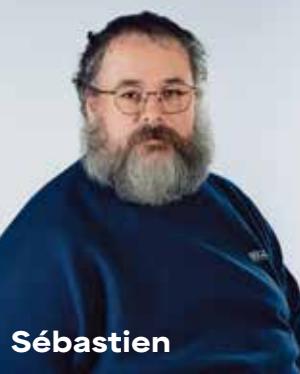
Mary

Damien

Audrey

Cyril

Florence



Il est enrichi par de nombreux partenariats noués au fil des années : Chefs, artisans, pâtissiers, poissonniers, boulanger, traiteurs, chocolatiers, etc.

Qu'ils soient de renom, sur le devant de la scène, derrière les fourneaux d'une cantine ou d'une brasserie de quartier, qu'ils œuvrent dans le laboratoire d'un palace ou celui d'une grande surface, qu'ils se lèvent tôt pour rejoindre leur fournil ou se couchent tard après un service éreintant, ils sont les co-artistes de notre réussite.

Dans l'observation attentive de leurs gestes, à travers l'écoute de leurs conseils exigeants, nous trouvons une source inépuisable d'inspiration. Chaque critique, chaque suggestion devient le germe d'innovations qui se concrétisent en outils plus justes, plus efficaces, plus adaptés.

Plus de soixante brevets, modèles et marques témoignent de cette recherche constante. Par cette démarche, DÉGLON s'affirme comme un acteur incontournable de la coutellerie et des accessoires de cuisine et de pâtisserie, fidèle à sa mission : rendre chaque geste plus sûr, plus fluide, plus naturel.

Their contributions are complemented by the many partnerships we have forged over the years with chefs, artisans, pastry chefs, fishmongers, bakers, caterers, chocolatiers, etc.

Whether our partners are famous chefs in the spotlight, or discreet chefs working in the kitchens of a canteen or favourite neighbourhood eatery; whether they work at a palace laboratory or a supermarket; whether they rise early to fire up the bread ovens or roll into bed late at night after an exhausting shift, they are all co-creators of our success.

By closely observing their craftsmanship and listening to their uncompromising advice, we find an inexhaustible source of inspiration. Each criticism and each suggestion is a seed for innovation, leading to ever-truer, more efficient, and better-adapted tools.

Over sixty patents, models, and brands attest to our constant dedication to research. Thanks to our approach, DÉGLON has established itself as a major actor in the knife-making and the manufacture of cutlery and kitchen and patisserie accessories. Meanwhile, we have stayed true to our mission of making every movement surer, smoother, and more natural.

La garantie à vie DÉGLON : notre promesse, notre exigence

DÉGLON's lifetime guarantee: our promise,
our standards

**Un outil DÉGLON est pensé pour durer,
traverser le temps, accompagner la main et
rester fidèle à chaque geste.**

A DÉGLON tool is designed to last, stand the test of time, fit comfortably in the hand, and stay true to your craft.



La garantie à vie, que nous accordons sur la grande majorité de notre production, n'est pas une vaine promesse.

Tout est mis en œuvre pour que nos produits se transmettent de génération en génération.

Cet engagement implique une attention à chaque étape de la fabrication.

Dès sa conception, nous veillons à minimiser les risques de défaut. L'architecture du produit est étudiée pour optimiser la résistance aux tensions mécaniques.

Les formes sont réfléchies pour une préhension ergonomique, les matériaux sont sélectionnés pour leur durabilité et leur adéquation à l'usage qu'on leur réserve : métaux, bois, matières composites, etc.

Pour une découpe parfaite et une forge précise, pour un traitement thermique optimal, nous pouvons compter sur les meilleurs sous-traitants de France, dotés de savoir-faire ancestraux et de technologies évolutives, très spécialisés pour ces phases « lourdes » de préparation d'une lame brute.

Celle-ci est ensuite confiée, dans notre atelier, à nos meilleurs professionnels. Là encore, chaque étape compte pour aboutir au produit final qui sera, plus tard, entre les mains d'utilisateurs exigeants.

The lifetime guarantee offered on most of our products is no hollow promise.

Every effort is made to ensure our products will be handed down from generation to generation.

This commitment means careful attention must be paid to every step in the manufacturing process.

From the design phase on, we are careful to minimize the risk of any flaws. The architecture of our products is designed to optimise resistance to mechanical stress. Their shapes are fine-tuned for ergonomic grip. The materials we use are selected for their durability and suitability for the end use: metals, woods, and composite materials, etc.

For a perfect cut, precise forging, and optimal heat treatment, we count on the best subcontractors in France with their ancient expertise and constantly-developing, highly-specialised technologies. They perform the initial "heavy-duty" steps to create a blade blank.

The blade blank is then entrusted to the very best professionals in our workshop. Each phase in the workshop is key to perfecting the final product that ends up in the hands of our demanding users.



De l'émouture d'un morceau d'acier brut naîtra une lame, à la bonne épaisseur, au bon profil. Polie, reillassée, lustrée, elle gagnera en protection et en perfection. Avec soin, on lui adjonduira son manche, surmoulé ou assemblé. Le couteau bénéficiera ensuite des étapes de finition qui lui conféreront un aspect irréprochable. Il pourra enfin être affilé, au bon angle avant d'être marqué puis conditionné, prêt à servir.

Pour certains modèles, plus de 60 opérations manuelles peuvent s'avérer nécessaires. A chaque étape, à chaque changement de main, nos ouvriers ont un œil avisé et expert. Aucun défaut ne passera, rien n'est laissé au hasard. C'est cette quête de qualité et de durabilité qui fonde notre engagement le plus fort : la garantie à vie, conséquence directe de notre savoir-faire, de notre exigence et de notre volonté.

Fournir des couteaux et des ustensiles qui accompagnent chaque professionnel tout au long de sa vie.

*dans le cadre d'une utilisation normale des produits

By grinding a piece of raw steel, a blade of the right thickness and shape is created. Buffed, polished, and shone, it achieves protection and perfection. We then carefully fit an overmoulded or assembled handle. The final finishing stages give each knife its flawless look. Lastly, it is sharpened to the right angle, before being stamped and packed, ready for use.

Some models require over 60 manual operations. At every stage and every change of hand, our craftspeople have a discerning and expert eye. No flaw escapes notice, and nothing is left to chance. Our quest for quality and durability underpins our strongest commitment: the lifetime guarantee, which is a direct consequence of our craftsmanship, exacting standards, drive and passion.

Providing knives and utensils that support each professional throughout their lifetime.

**in the context of normal product usage*



Nicolas



Marie-Françoise



David



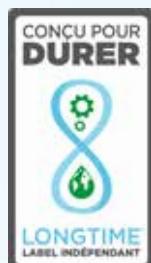
Nicolas



Mathilde



Guillaume



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

*The Longtime® Label
DÉGLON'S Commitment to Durability*

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

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

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

Le geste partagé

Votre réussite, notre engagement

A shared craft. Your success, our commitment

DÉGLON propose aux revendeurs et aux professionnels de la gastronomie une offre complète et cohérente, conçue pour répondre aux besoins de chaque utilisateur.

Nos gammes allient fonctionnalité, qualité et esthétisme, avec des solutions techniques adaptées à chaque usage. Cette profondeur de gamme permet de satisfaire toutes les attentes, du chef émérite à l'apprenti, tout en simplifiant le conseil et la prescription.

Nous garantissons une fiabilité logistique totale : plus de 98 % des commandes sont expédiées dans leur intégralité et dans les délais convenus.

Avec plus de 750 références actives et 450 000 produits en stock, nous assurons une disponibilité immédiate et un taux de service optimal, permettant aux revendeurs de se concentrer sur leurs ventes et leurs clients.

DÉGLON accompagne également ses partenaires au-delà des produits : conseil, formation, assistance à l'animation commerciale, ré-affûtage, personnalisation, outils d'aide à la vente, etc.

Chaque produit est présenté de manière claire et attractive, facilitant prescription et mise en valeur auprès du client final.

Avec DÉGLON, les revendeurs bénéficient d'un partenaire fiable et engagé, capable de prendre en charge l'ensemble de l'offre, pour leur permettre de se concentrer sur l'essentiel : la satisfaction de leurs clients.

DÉGLON has created a complete, coherent offering for distributors and culinary professionals, designed to meet the needs of every user.

Our ranges combine functionality, quality, and aesthetics with technical solutions designed to fit to every purpose. Our extensive range fulfills the needs of everyone from executive to apprentice chefs, while simplifying the provision of advice and recommendations.

We guarantee total logistical reliability: over 98% of our orders are shipped in their entirety within the agreed deadlines.

With over 750 currently available products and 450,000 examples in stock, we guarantee immediate availability and optimal service rates, allowing distributors to focus on sales and clients.

DÉGLON provides our partners with support in addition to products, offering advice, training, help with sales promotions, re-sharpening, personalization, sales aids and tools etc.

Each product is clearly and attractively presented to make it easier to recommend and promote to the final client.

With DÉGLON, distributors benefit from a trustworthy and committed partner, capable of managing an offering from start to finish. This means that distributors can focus on the essential: their clients' satisfaction.



Réf. PV10031

DES SOLUTIONS FLEXIBLES ET ADAPTÉES DE MISE EN AVANT
Merchandising solutions



Réf. PV10018



Réf. PV10019

Maison Déglon

du couteau à l'assiette, une transmission familiale

Nadia Déglon, Photographies de Valérie Lhomme, Editions Ediclic

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

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



Réf. LRF0001 : LIVRE EN VERSION FRANÇAISE

Réf. LREN0001 : BOOK IN ENGLISH VERSION

Au cœur de l'Auvergne, à Thiers, Nadia Déglon perpétue une histoire familiale autour de la coutellerie et de l'art de vivre. Épouse de Thierry Déglon, elle partage, à travers cet ouvrage, des décennies de savoir-faire culinaire et de moments de convivialité. Ses recettes, généreuses et accessibles, s'appuient sur des ingrédients locaux et de saison, magnifiés par des techniques simples et des outils de qualité.

Avec la participation de deux de ses enfants, Anne-Rose et Ugo, Nadia dévoile ses secrets culinaires, mêlant tradition et modernité. À travers les saisons, chaque page révèle la richesse de la cuisine de Nadia, sublimée par les photographies de Valérie Lhomme, et témoigne de l'héritage culinaire de cette famille, profondément enracinée à Thiers.

In the heart of Auvergne, in Thiers, Nadia Déglon carries on a family legacy built around cutlery and the art of living. As the wife of Thierry Déglon, she shares, through this book, decades of culinary expertise and moments of conviviality. Her recipes, both generous and accessible, are based on local, seasonal ingredients, enhanced by simple techniques and quality tools.

With contributions from two of her children, Anne-Rose and Ugo, Nadia unveils her culinary secrets, blending tradition with modernity. Throughout the seasons, each page reveals the richness of Nadia's cooking, beautifully captured by Valérie Lhomme's photography, and showcases the culinary heritage of this family deeply rooted in Thiers.



Conception



Frédéric



Mélissa



Fabrice



Cigdem



Christine



Une marque au service du geste

A brand serving craft

Être présent, partager et accompagner : telle est la vocation de DÉGLON, qui depuis près d'un siècle affirme sa singularité auprès des professionnels et des amateurs éclairés de la gastronomie.

Chaque apparition dans les médias, chaque participation aux salons nationaux et internationaux, est une manière de nourrir l'échange, de partager le savoir-faire, de prolonger la relation avec ceux qui façonnent quotidiennement l'excellence culinaire.

Plus de cent insertions annuelles dans la presse écrite témoignent de cette présence soutenue, reflet d'une volonté constante de transmettre et de valoriser l'art du geste.

Nous développons de nombreux partenariats en mettant en avant nos outils : émissions TV très suivies (Top Chef, Le meilleur Boulanger, etc.), séries Netflix (Emily in Paris, The Chef in a Truck, etc.) et même films, sans compter notre participation à différents concours (Nutella Academy, Coupe de France des écoles, Championnat d'Europe des produits Tripiers etc.) et les relations privilégiées avec certains producteurs de contenu sur les réseaux sociaux.

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



Lors des salons, nous invitons nos visiteurs à participer à notre atelier de montage de couteau. Véritables moments pédagogiques, ces ateliers révèlent au public l'art subtil de la fabrication d'un couteau. Du montage à l'affûtage, chaque étape devient un instant de partage. Ces expériences uniques éveillent les sens et forgent la curiosité, laissant une empreinte durable dans l'esprit de ceux qui les vivent.

At trade fairs, we invite our visitors to take part in a knife assembly workshop. Truly educational, these workshops reveal the subtle art of the bladesmith to the public. From assembly to sharpening, each step is an opportunity to share. These unique experiences awaken the senses and shape curiosity, leaving a long-lasting impression on the minds of those who take part.

DÉGLON'S vocation is to be accessible, to share, and to support. We have been demonstrating our unique character to culinary professionals and enlightened food-lovers for over a century.

Every media appearance, every national or international trade fair provides us with an opportunity to foster an exchange of ideas, share expertise, and strengthen our relationships with those who shape culinary excellence on a daily basis.

More than one hundred adverts in the print media a year are proof of our sustained presence and reflect our constant desire to pass on and promote craftsmanship.

We have also set up many partnerships to showcase our tools, including with highly popular TV shows (Top Chef, Le meilleur Boulanger etc.), Netflix series (Emily in Paris, The Chef in a Truck, etc.), and films.

On top of this, we participate in various competitions (Nutella Academy, Coupe de France des écoles, Championnat d'Europe des produits Tripiers etc.) and nurture special relationships with specific content creators on social networks.





Conscients que le premier outil d'un chef est un compagnon essentiel, DÉGLON accompagne avec attention les jeunes professionnels tout au long de leur formation. Des solutions ingénieuses de transport ou de rangement, des instruments adaptés, un rapport qualité-prix étudié avec exigence, autant d'initiatives pensées pour alléger le quotidien, affiner le geste et révéler le talent. Près de 150 établissements de formation nous accordent leur confiance.

Marque reconnue, DÉGLON s'appuie sur la fidélité de ses clients et sur une présence affirmée auprès des distributeurs spécialisés, en France comme à l'international, dans plus de trente pays depuis les années 1930.

DÉGLON se veut avant tout un partenaire attentif et discret, au service de ceux qui, chaque jour, transforment le travail en art.

Aware that the most important tool for a chef is a loyal partner, DÉGLON pays special attention to supporting young professionals throughout their training. We provide ingenious transport and storing solutions, appropriate instruments, carefully-considered value for money, and a vast range of initiatives aimed at lightening the daily load, honing the craft, and awakening talent.

Close to 150 academies and training centres put their trust in us.

As a famous brand, DÉGLON relies on client loyalty and has maintained a powerful presence in specialist distributors in France and over thirty countries abroad since the 1930s.

DÉGLON strives, first and foremost, to be an attentive and discreet partner, serving those who, on a daily basis, elevate their craft to an art form.



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

— DEGLON.FR —



Jérôme



Marie-Laure



Moïse

Personnalisation

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

Our customization services.

Would you like to offer an original and « personalized » series for your knives and culinary tools ?

We invite you to join our ultra-customization adventure, through 3 services :

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

01

La personnalisation «Laser»

1 - « Laser » customization of blades

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

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande devis

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

Don't hesitate to contact us for a quote.

02

L'affiliation à notre configurateur de couteau

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

Proposez à vos clients de créer leurs couteaux sur-mesure, en mettant en place, à partir de votre propre site de ventes, un accès direct à notre configurateur en ligne my.D Lab.

Si vous souhaitez déployer l'affiliation, contactez-nous :
ecommerce@deglon.fr

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



03

Concevez votre assortiment «unique» de couteaux

3 - Design a unique range of knives for your customers

Développez votre propre gamme avec nos outils de co-création : composez et proposez une gamme « unique » pour votre clientèle. Vous pourrez définir à votre guise : les typologies de couteaux choisies, les formes de lames, formes de manche, matières, et habillages de lames.

N'hésitez pas à nous contacter pour accéder à votre atelier personnalisé.

Develop your own range with our co-creation tools : compose and offer a « unique » range to your customers. You can define the types of knives, blade shapes, handle shapes, materials and blade coverings as you wish.

Don't hesitate to contact us for access to your personalised workshop.



L'atelier de co-création my.D Lab :

comment ça marche ?

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

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

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

Votre fonction

1 your function



Votre lame

2 your blade



Votre manche

3 your handle



Votre bois

4 your wood



Votre gravure

5 your engraving



**Votre design
Notre savoir-faire
Votre couteau**

Your design
Our know-how
Your knife





Concept
Meeting

**Sur l'idée originelle de Mia Schmallenbach,
nous avons développé une gamme complète
de couteaux "gigognes".**

MEETING®...Following the innovative and stylish idea of Mia Schmallenbach, we have designed a complete line of nested knives.

Savoir-faire de coutelier et concentré de technologies font de cet ensemble un produit garanti à vie : inox de haute qualité, découpage par laser, traitement thermique sous atmosphère hydrogénée, etc...

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

Des lignes nettes et épurées, voici le design Meeting®.

En version tout inox ainsi que dans une présentation avec un support en chêne de Bourgogne. Matériaux intemporels et élégants, Meeting® sait mêler esthétisme et fonctionnalité.

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.

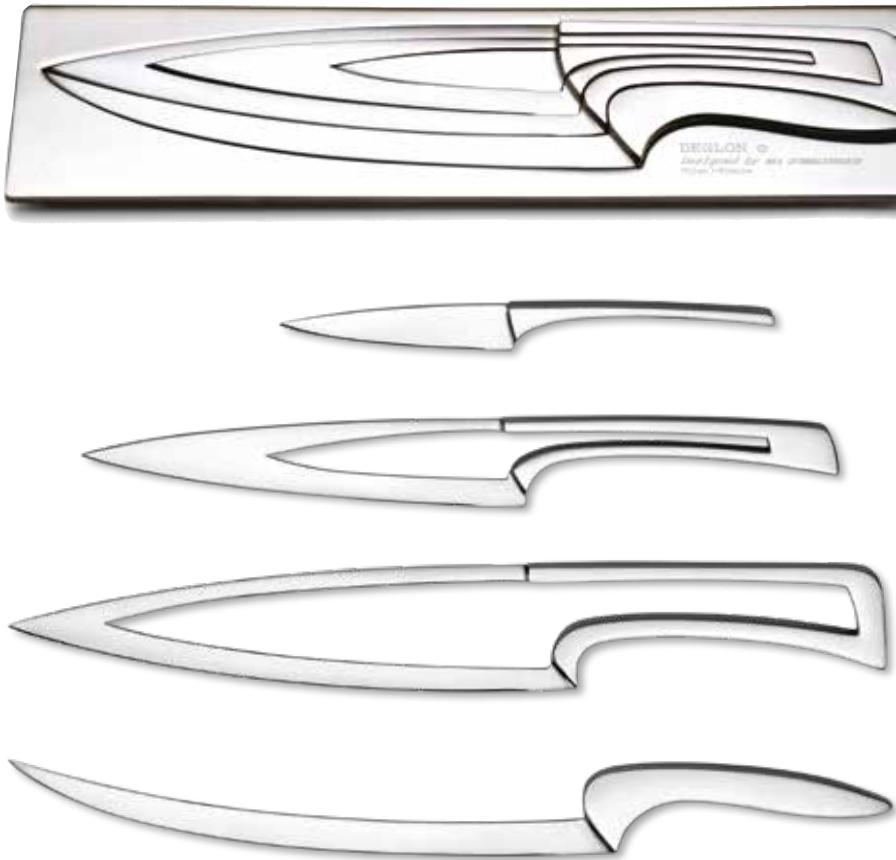
The «Meeting®» design is about clean, uncluttered lines coupled with highquality materials.

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.

Meeting

SUPPORT INOX

Stainless steel support



**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.

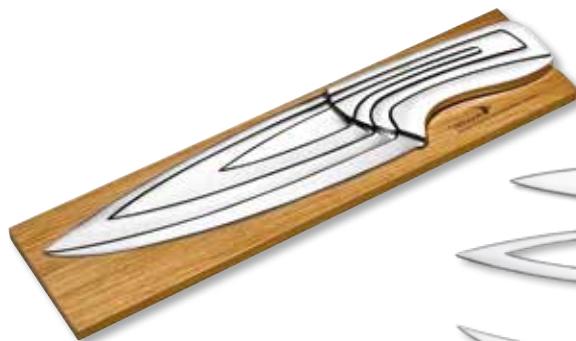
This set comprises: one paring knife, one kitchen knife, one chef's knife, one carving knife.

Cette panoplie de couteaux de cuisine a obtenu le 1^{er} prix de la 5^e Bourse européenne de la création couturière.

This kitchen set won first prize at the 5th European Cutlery Design Competition.

SUPPORT CHÊNE DE BOURGOGNE

Oak support



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 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 filet.

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

4 COUTEAUX STEAK

4 steak knives



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 set comprises:
four steak knives.*

Le joyau de la gamme Meeting®

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

SUPPORT ANTI-ADHÉRENT

non-stick coating support



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



«Le couteau
doit prolonger
la main, mais
la main doit
prolonger
l'esprit.»

Tsuji Shizuo





Tous en
cuisine



**De la pierre naquit l'étincelle,
de l'acier naquit Silex Premium.
Précision incarnée, équilibre parfait,
son manche guide l'inspiration. Dans la courbe
de sa lame, le geste trouve sa respiration,
silencieuse et souple. Chaque détail respire
la maîtrise, chaque trait révèle la rigueur.
Silex Premium s'écoute autant qu'il s'utilise.**

*Stone kindled a spark; steel forged Silex Premium.
Embodying precision and perfect balance, the handle guides inspiration.
Silent and supple, the curve of its blade breathes life into action.
Every detail exudes mastery; every line reveals rigour.*

Listen to Silex Premium as much as you use it.



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



GÉNOISE 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

- Lames en acier inoxydable haut de gamme
- Tranchant durable et aisément réaffilable
- Découpe laser plate-semelle, grande solidité et équilibre parfait du couteau
- Talon dégagé
- Manche ergonomique en bois pressé
- Rivet traversant en inox: assemblage robuste et discret

- Blades made of high-grade stainless steel
- Durable edge, easy to sharpen
- Laser-cut full tang for greater strength and perfect balance
- Exposed heel for easier sharpening
- Ergonomic handle in pressed wood
- Stainless steel through-rivet: strong and discreet assembly

**Damas 67 est une danse d'acier et de lumière.
Ses 67 couches damassées ondulent telles le
souffle raffiné de l'eau en mouvement.
Son manche, blanc, pur et calme,
recueille la grâce du fleuret avant l'élan.
La lame s'élève, trace l'air, retombe, tranche –
un ballet fluide, précis, final.**

Damas 67 naît du silence avant le geste.

*Damas 67 is a dance of steel and light.
Its 67 pattern-welded layers ripple like light on moving water.
Its handle—pure, serene, and white—gleams with the grace of the
fencing foil before the thrust.
The blade rises, slices through the air, falls and cuts with ballet-like
fluidity, precision, and finality.*

Damas 67 sings of the silence before the action.



**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)



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



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



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

Damas 67

- Lame composée en son cœur du fameux acier AUS10, hautement chargé en carbone, apportant dureté et longévité de coupe. De part et d'autres, 33 couches damassées de 2 aciers 420 et 431 assurent inoxydabilité et esthétique

- Manche en matériau de type «Corian» (résistance chocs, taches et bactéries)

• Blade core made of the renowned AUS10 steel, rich in carbon for outstanding hardness and long-lasting sharpness

- On each side, 33 Damascus layers of 420 and 431 steels ensure corrosion resistance and refined aesthetics*
- Handle made of Corian-type material (shock-, stain- and bacteria-resistant)*

Grand Chef®



- Lames forgées dans un acier d'exception, le X50CrMov15
- Une mitre carrée qui assure solidité et équilibre au couteau.
- Un manche robuste : en bois pressé et assemblé par 3 rivets laiton.

- Forged blades made of a premium steel: X50CrMov15.
- A squared bolster for more sturdiness and optimum balance.
- A robust and refined handle made of pressed wood and assembled with 3 brass rivets.

Grand Chef naît du tumulte de la forge, où le feu façonne la précision. De ce chaos brut surgit une lame souveraine, équilibrée d'une mitre généreuse et dotée d'un élégant et chaleureux manche.

Grand Chef répond à l'appel de celui qui découpe, sculpte, révèle et met à nu la vérité des ingrédients.

Grand Chef originates in the tumult of the forge where fire shapes precision.

Out of raw chaos, a sovereign blade is cast, with a generous bolster and an elegant, inviting handle.

Grand Chef answers the call of those who slice, sculpt, reveal, and lay bare the truth of ingredients.

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



Grand Chef®



Cuisine idéale® Sabatier Deg



- Lames en acier inoxydable (au molybdène et vanadium), en plate-semelle pour une plus grande robustesse

- Mitre ronde massive : maniabilité

- Manche thermoplastique assemblé par 3 rivets inox

- Garantie lave-vaisselle

- Stainless steel blades (with molybdenum and vanadium), full tang for enhanced robustness

- Massive rounded bolster for superior handling

- Thermoplastic handle, assembled with three stainless steel rivets

- Dishwasher safe

Les lames Sabatier-Deg portent en elles la mémoire des forges thiernoises. Elles sont les héritières des gestes anciens, de la patience des mains qui façonnent sa mitre ronde, polissent son talon protecteur et patientent son corbin.

Sobriété, légèreté, robustesse : tout y parle de confiance et de transmission. En elles persiste la solennité du rite coutelier.

The blade of the Sabatier-Deg carries echoes of the Thiers forges. Imbued with ancient know-how, the knife is fashioned by patient hands who shape its rounded bolster, polish its protective heel, and burnish the curve of its handle.

Restrained, light, yet robust, Sabatier-Deg sings of trust and craftsmanship.

This knife embodies the solemn, enduring rites of the bladesmith.

OFFICE 10 CM

Paring knife 4"

Réf. 6004010-C



OFFICE 13 CM

Paring knife 5"

Réf. 6004013-V



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



ÉMINCEUR 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



JAMBON SAUMON ALVÉOLÉ 28 CM

Scalloped ham knife 11"

Réf. 6004028-V



Cuisine idéale



STEAK OU DÉSOSSEZ 13 CM

Steak or boning knife 5"

Réf. 6104013-C



FILET DE SOLE 15 CM

Filleting knife 6"

Réf. 6084015-C



FILET DE SOLE 17 CM

Filleting knife 7"

Réf. 6084017-C



DÉCOUPER YATAGAN 22 CM

Carving knife 9"

Réf. 6124022-C



FOURCHETTE DIAPASON 17 CM

Chefs Fork 7"

Réf. 6044117-C



PAIN 20 CM

Bread knife 8"

Réf. 6114020-C



TRANCHELARD POINTU 20 CM

Slicing knife 8"

Réf. 6144020-C



TRANCHELARD POINTU 25 CM

Slicing knife 10"

Réf. 6144025-C



TRANCHELARD POINTU 30 CM

Slicing knife 12"

6144030-C

Sabatier Deg® Olivier

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

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



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



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



OFFICE 10 CM

Paring knife 4"

Réf. 6010110-C



STEAK /

DÉSOSSER 13 CM

Steak / Boning knife 5"

Réf. 6110113-C



CUISINE 15 CM

Utility knife 6"

Réf. 6010115-C



FILET DE SOLE

CANADIEN 15 CM

Canadian filleting knife 6"

Réf. 6081015-C



SANTOKU 18 CM

Scalloped santoku 7"

Réf. 6010118-C



ÉMINCEUR 20 CM

Chefs knife 8"

Réf. 6010120-C



DÉCOUPER

YATAGAN 22 CM

Carving knife 9"

Réf. 6120122-C



PAIN 20 CM

Bread knife 8"

Réf. 6110120-C

- Lames 100% forgées en acier inoxydable X50CrMoV15

- Mitre ronde forgée, pour une plus grande maniabilité

- Manche en olivier, rivets aluminium

- 100% forged blades in X50CrMoV15 stainless steel

- Forged rounded bolster for improved maneuverability

- Olive-wood handle with aluminum rivets

Sabatier Deg® Olivier



Évolution Y

Évolution Y est plus qu'un couteau, c'est une vision. Celle d'un manche qui s'ancre de manière innée dans la paume du cuisinier, celle d'une lame fine qui virevolte avec légèreté sur les aliments.

Il porte l'esprit d'aujourd'hui et promet les saveurs de demain.

Evolution Y is more than a knife. It is a vision: a handle fitting instinctively into a chef's palm, and a keen blade dancing freely and lightly across a board.

Imbued with the spirit of today, Evolution Y promises the flavours of tomorrow.



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



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



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



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



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



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



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

- Lames pleines-soies en acier inoxydable X46Cr13
- Manche en palissandre
- Talon dégagé: facilite le réaffûtage complet de la lame

• Full-tang blades in X46Cr13 stainless steel
• Rosewood handle
• Exposed heel for easy and complete resharpening

Génération Y

Génération Y[®], design aux lignes sublimées
Avec sa série Génération Y, Déglon a remporté le
Grand Prix Table et Cadeau Coutellerie ainsi que le
trophée de l'innovation LSA catégorie
100% made in France

Generation Y[®], sublime design

With its Generation Y series, Déglon won the Grand Prix Table et Cadeau Coutellerie (Cutlery Tableware Grand Prize) as well as the LSA innovation trophy in the 100% made in France



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



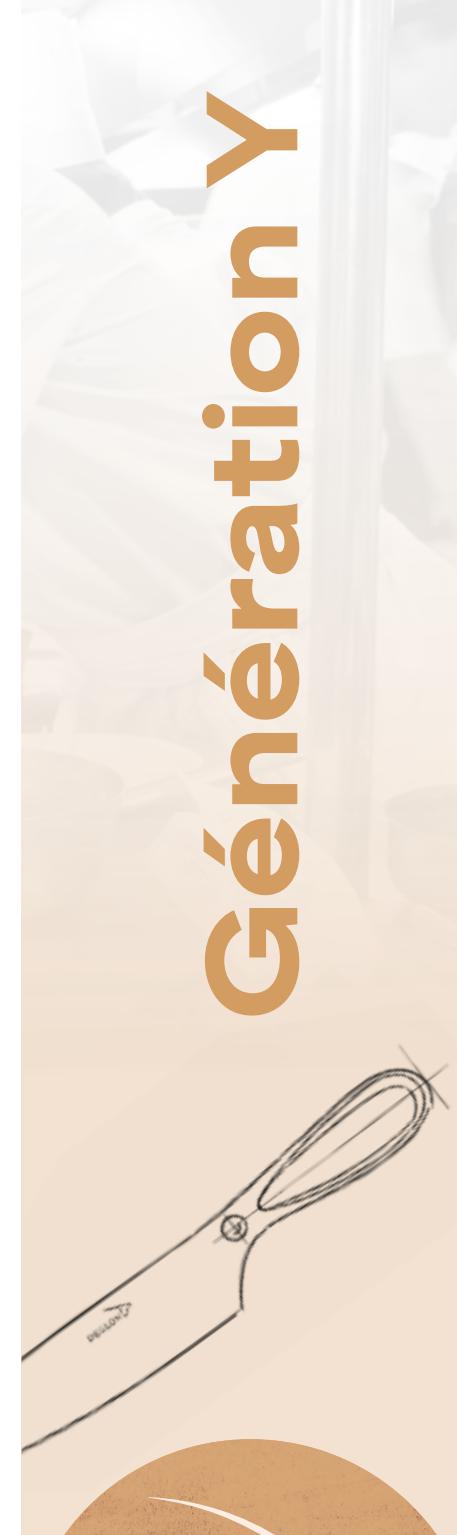
COUPERET HACHOIR 4 MM 16 CM (470 G)

Chopper 6.5" / blade : 4 mm

Réf 5970816-C



- Lames en acier inoxydable X46Cr13
- Mitre sphérique pour une prise en main optimale
- Manche en palissandre, toucher doux et chaleureux
- Couteaux très légers
- Blades in X46Cr13 stainless steel
- Spherical bolster for optimal grip
- Rosewood handle with a soft, warm touch
- Very lightweight knives



High Woods

À l'orée des hautes forêts, s'unissent à l'acier deux bois nobles : l'éclat de l'aube du chêne clair et la profondeur crépusculaire du noyer sombre. Jouant de ses contrastes, Highwoods offre à la main une lame fluide, une soie audacieuse, une coupe juste et évidente.

Il tient sa promesse et se fait le témoin d'un dialogue entre nature et savoir-faire.

On the fringes of mountain forests, steel unites with two noble woods to provide the dawn promise of light oak and the twilight depth of dark walnut. In the hand, delighting in an interplay of contrasts, Highwoods offers a smooth blade, a bold tang, and a precise and natural cut.

Highwoods keeps its promise, bearing witness to the relationship between nature and craftsmanship.



OFFICE 9 CM

Paring knife 3,5"
Réf. 5985009-C

CUISINE 15 CM

Utility knife 6"
Réf. 5985015-C

FILET DE SOLE 17 CM

Filleting knife 7"
Réf. 5985017-C

MINI SANTOKU 12,5 CM

Small santoku knife 4,9"
Réf. 5985013-C

SANTOKU 18 CM

Santoku knife 7"
Réf. 5985018-C

CHEF 20 CM

Chefs knife 8"
Réf. 5985020-C

CHEF 25 CM

Chefs knife 10"
Réf. 5985025-C

DÉCOUPER 19 CM

Carving knife 7,5"
Réf. 5985022-C

PAIN 20 CM

Bread knife 8"
Réf. 5985120-C

• Lames en acier inoxydable 5Cr15MoV

• Dureté élevée (55-57 HRC) : durée de vie du tranchant accrue

• Mitre sculptée en acier inoxydable 430

• Manche atypique et ergonomique en forme de losange, alliant chêne blanc et noyer. Soie horizontale en acier inoxydable 430

• Blades in 5Cr15MoV stainless steel

• High hardness (55-57 HRC) for extended edge life

• Sculpted bolster in 430 stainless steel

• Unique, ergonomic diamond-shaped handle combining white oak, walnut, and horizontal 430 stainless-steel tang



High Woods



Cuisine massive

Cuisine Massive célèbre la force tranquille des couteaux d'autrefois. Il est ce couteau "canaille" du bistrot parisien, le même qu'on retrouve à la ferme, niché dans le tiroir de la table familiale, celui dont on a besoin.

Affinée, fluide et légère, sa ligne se rassénère d'une mitre massive, témoin de siècles de confiance.

Cuisine Massive celebrates the quiet power of the knives of old.

It is the mischievous "imp" of the Parisian bistro, and the faithful ally tucked in the drawer of the kitchen table at the family farm. It is the one you need.

Elegant, fluid, and light, its form is balanced by a substantial bolster, attesting to centuries of trust.



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



- Lames en acier inoxydable
- Mitre massive
- Manche polypropylène
- Garantie lave-vaisselle
- Blades in stainless steel
- Massive bolster
- Polypropylene handle
- Dishwasher safe

Altière gazelle d'acier, l'Oryx impose sa présence par sa puissance contenue.

Sa silhouette racée, monobloc et souveraine, unit lame et manche dans une même continuité.

Dans la main, il offre équilibre et assurance.

Son tranchant, affûté comme un éclat de lumière, cisèle la matière dans une danse fluide.

Oryx, l'instinct incarné, où la force se fait élégance.

Stately as a steel gazelle, the contained power of the Oryx exudes presence. Cast in one piece, its sleek, majestic silhouette offers continuous flow from blade to handle.

In the hand, it radiates balance and confidence. Its well-honed edge, dazzling as light, slices and chops in a flowing dance.

Oryx embodies instinct, where strength becomes elegance.

Oryx®



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



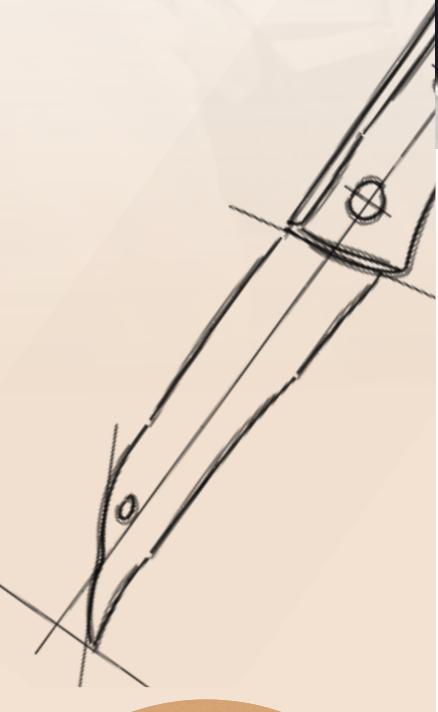
FOURCHETTE DIAPASON 17 CM
Chefs Fork 7"
Réf. 6099521-C



- Lames en acier inoxydable
- Manche en acier inox 18/10, finition et touché satinés
- Etanchéité parfaite entre la lame et le manche: soudure robuste et précise
- Garantie lave-vaisselle

- Blades in stainless steel
- Handle in 18/10 stainless steel, satin finish and touch
- Perfect seal between blade and handle: strong, precise weld
- Dishwasher safe

Darkwood



Darkwood est le couteau "copain" de la maison, celui qu'on garde et qu'on aime offrir. Sa forme simple et rassurante, sa lame sans bavure, fraîche et franche, invitent à l'ouvrage du quotidien pour nourrir sa tablée.

Fidèle compagnon, il est la présence discrète et vraie des belles choses utiles.

Darkwood is a helpmate for the home: a knife to keep, a knife to give, and a knife to love. Keen and true, Darkwood's straightforward, reassuring silhouette and unswerving blade make it ideal for the daily mission of putting tasty meals on the table.

A faithful companion, Darkwood has the discreet, genuine beauty of a useful tool.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

- Lames en acier inoxydable X46Cr13, en demi-soie
- Manche poli en bois pressé
- Assemblage par 2 rivets aluminium

- Half-tang blades in X46Cr13 stainless steel
- Polished pressed-wood handle
- Assembled with two aluminum rivets

Essentiel

Dans sa simplicité se cache sa vérité : Essentiel.
Un manche en hêtre, net comme la clarté matinale de nos sous-bois. Une lame fidèle et généreuse comme la terre de nos champs.
Pas d'ornement superflu, seulement l'efficacité pure,
au service du geste quotidien.

Essentiel, la grâce du simple, la noblesse du nécessaire.

*Its truth lies in its simplicity: Essentiel.
Its beech handle is as clean as morning light cutting through trees.
Its blade is as faithful and generous as the good earth in our fields.
No superfluous ornamentation, just purity and efficiency in the service of everyday actions.*

Essentiel: the grace of simplicity and the integrity of necessity.



**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

ÉMINCEUR 20 CM

Chef knife 8"

Réf. 3242020-C

TOMATE 11 CM

Tomato knife 4.5"

Réf. 3242111-C

PAIN 19 CM

Bread knife 7"

Réf. 3242119-C

FROMAGE 2 PICS 11 CM

Cheese knife 4.5"

Réf. 3242611-C

- Lames en acier inoxydable X46Cr13, en demi-soie
- Manche en hêtre naturel
- Assemblage par 2 rivets aluminium
- Half-tang blades in X46Cr13 stainless steel
- Natural beechwood handle
- Assembled with two aluminum rivets

Richelieu

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

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



OFFICE 10 CM

Paring knife 4"

Réf. 6033010-V

Réf. 6033010-C



FILET DE SOLE 17 CM

Filletting knife 7"

Réf. 6033017-V

Réf. 6033017-C



DÉCOUPER 22 CM

Carving knife 9"

Réf. 6033022-V

Réf. 6033022-C

- Lames en acier inoxydable
- Mitre massive ronde
- Manche en bois pressé poli, assemblé par 3 rivets inox
- Stainless steel blades
- Massive rounded bolster
- Polished pressed-wood handle, assembled with three stainless-steel rivets

Bonne Cuisine



- Lames en acier inoxydable X46 Cr13
- Soie-longue assemblée par 3 rivets aluminium
- Manche ABS avec garde et corbain
- Garantie lave-vaisselle
- Blades in X46Cr13 stainless steel
- Full tang, assembled with three aluminum rivets
- ABS handle with guard and corbin
- Dishwasher safe

Bonne Cuisine, c'est l'outil des cuisines sincères, où la simplicité se fait vérité, celui des âtres où l'on connaît la valeur du travail bien fait.
Sa ligne protectrice s'inspire des codes ancestraux de la coutellerie et offre à chacun la confiance du geste partagé, en famille ou à l'étal de l'apprentissage.

Bonne Cuisine is a tool for serious kitchens where simplicity becomes truth; a knife for hearths that celebrate a job well-done. Its protective form was inspired by ancient blade-making traditions, allowing it to offer everyone, at home and in chefs' academies, the trust and assurance of shared know-how.



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

Développé pour l'endurance, pensé pour la rigueur, il demeure fiable là où d'autres faiblissent. Lame affûtée, manche ergonomique, il allie sécurité et efficacité, même sous la contrainte du rythme effréné. Il accompagne les apprentis comme les maîtres et s'impose dans l'intensité des cuisines professionnelles comme l'outil de la constance.

Designed for endurance and fashioned for discipline, Surclass holds true where others falter. With its keen blade and ergonomic handle, it remains safe and effective even at a fast and furious pace. Designed for commis and executive chefs alike, Surclass is the faithful and dependable tool of choice for intense professional kitchens.



ÉPLUCHEUR NOIR
Black peeler
Réf. 0480352-V

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

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

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

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

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

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

DÉSOSSEUR ÉTROIT 13 CM
Narrow boning knife 5"
Réf. 6373013-V / Réf. 6373013-C

DÉSOSSEUR LARGE 11 CM
Boning knife 4.5"
Réf. 6372011-V / Réf. 6372011-C

DÉSOSSEUR 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

DÉSOSSEUR 13 CM ROUGE
Red Narrow boning knife 5"
Réf. 6373413-C

DÉSOSSEUR LARGE 14 CM ROUGE
Red boning knife 5.5"
Réf. 6372414-C

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

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

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

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.



- Lames en acier inoxydable
- Talon dégagé pour une découpe plus fluide
- Manche en PP surmoulé, robuste et étanche
- Garantie lave-vaisselle

- Blades in stainless steel
- Exposed heel for smoother cutting
- Overmolded PP handle, strong and watertight
- Dishwasher safe



«Le boucher
ne force pas
sa lame :
il la laisse
trouver son
chemin.»

Proverbe du métier

LE BOURG
DU BOIS
DU BOURG
DU BOIS



Viande et Poisson



Profil® Rouge & Jaune



**Spécialiste, exigeant, précis :
Profil se dédie à l'art de la viande.**
Sa lame vigoureuse s'attaque au muscle, au nerf, au tendon, à l'arête avec une sûreté implacable.
Le manche, étudié pour l'usage intensif, rend chaque geste ferme et efficace. Conçu pour les professionnels, il est l'instrument d'un métier, le prolongement d'un savoir-faire.

Profil, là où la force brute rencontre la rigueur du geste.

Specialized, exacting, and precise, Profil is dedicated to the art of preparing meat. Its robust blade tackles muscle, nerve, tendon, and bone with unflinching certainty. The handle, designed for intensive use, makes every movement firm and efficient. Created for professionals, Profil is the tool of a craft, an extension of know-how.

Profil: where sheer power meets disciplined action



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



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



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



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



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



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



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



profil



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



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



DÉSOSSEUR LARGE 17 CM
Boning knife 7"
Réf. 7324317-C



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

Degscharf



- Lames en acier inoxydable à haute résistance
- Manche en bois pressé, assemblage par rivets laiton
- High-resistance stainless steel blades
- Pressed-wood handle, assembled with brass rivets

Dans l'univers des bouchers, un nom résonne avec tranchant : Degscharf.

Sa lame, affilée comme un éclat de cristal, déjoue toute résistance.

Désossage, tranchage, découpe : chaque mouvement devient fluide, presque instinctif. Son manche assure équilibre et endurance, même dans l'intensité des cadences.

Pensé pour les mains aguerries, il élève la précision au rang d'art.

In the butchers' world, one knife stands a cut above the rest: Degscharf. Its honed blade and trenchant edge defy any resistance. Deboning, slicing, and cutting—it renders every action fluid, almost instinctive. The handle provides balance and endurance, even at a fierce pace.

Designed for seasoned hands, Degscharf elevates precision to an artform.



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



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



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



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



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

Dans les ateliers et les boucheries, Maxifil s'impose comme une valeur sûre.

Ses lames franches, nettes, refusent le compromis : découper, désosser, fileter deviennent des évidences.

Le manche, solide et équilibré, épouse la main pour résister à l'usage intensif. Fiable, robuste, précis, il incarne le compagnon infatigable des professionnels.

Maxifil, l'assurance tranquille d'une lame qui ne faillit pas.

Butchers and workshops know Maxifil as a worthwhile investment.

Its clean, uncompromising blade makes short work of cutting, deboning, and filleting. Its solid, balanced handle sits comfortably in the hand and withstands heavy use.

Reliable, robust, precise, it is the exemplary and tireless companion of the professional.

Maxifil: the quiet assurance of a blade that never fails.



TRANCHEUR 17 CM

Butchers knife 7"

Réf. 7804017-C



TRANCHEUR 20 CM

Butchers knife 8"

Réf. 7804020-C



TRANCHEUR 25 CM

Butchers knife 10"

Réf. 7804025-C



TRANCHEUR 30 CM

Butchers knife 12"

Réf. 7804030-C



DÉSOSSER 11 CM

Boning knife 4.4"

Réf. 7824011-C



DÉSOSSER 14 CM

Boning knife 5.6"

Réf. 7824014-C



DÉSOSSER 17 CM

Boning knife 7"

Réf. 7824017-C



SAIGNER 20 CM

Sticking knife 8"

Réf. 7824020-C



DÉSOSSER USÉ 13 CM

Narrow boning knife 5"

Réf. 7844013-C



DÉSOSSER USÉ 15 CM

Narrow boning knife 6"

Réf. 7844015-C



CHEVALIN -DÉNERVER 20 CM

Flexible skinning knife 8"

Réf. 7884020-C



CHEVALIN -DÉNERVER 22 CM

Flexible skinning knife 8.8"

Réf. 7884022-C



JAMBON ALVÉOLÉ 28 CM & 33 CM

Scalloped ham knife 11" & 13"

Réf. 6844028-C / Réf. 6844633-C



- Lames en acier inoxydable à haute résistance

- Manche en ABS, assemblage par rivets aluminium

- Garantie lave-vaisselle

- High-resistance stainless steel blades

- ABS handle, assembled with aluminum rivets

- Dishwasher safe

Outils de taillanderie

FEUILLES DE BOUCHER

Butcher choppers

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

*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

ATTENDRISSEUR INOX 2 KG
Meat tenderizer
Réf. 3553120-V

SPÉCIAL LÉGUMES

Vegetables



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



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



**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, PP handle

Réf. 7864245-V



**RACLOIR DE PLOT INOX, ERGONOMIQUE, MANCHE
THERMOPLASTIQUE NOIR**
Ergonomic board scraper

Réf. 7982217-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

Pâté knife 7''

Réf. 6894017-C



KIT MOËLLE ÉPINIÈRE

Spinal cord kit

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.

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



COUTEAU À PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté knife

Ce couteau a été pensé spécifiquement pour le pâté en croûte : sa lame crantée micro-mixte et alvéolée vous permet de trancher net, sans écraser ni la croûte ni la garniture. Grâce aux micro-dents, l'accroche est précise et douce, et les alvéoles empêchent le pâté d'adhérer à la lame. On obtient des tranches régulières, bien formées, parfaites pour une belle présentation. C'est un outil technique, confortable à utiliser, même en service continu – idéal pour les professionnels exigeants.

This knife has been specifically designed for pâté en croûte: its micro-serrated, hybrid, and hollow-ground blade allows you to slice cleanly without crushing either the crust or the filling. Thanks to the micro-teeth, the grip is precise and gentle, and the hollows prevent the pâté from sticking to the blade. You get uniform, well-formed slices, perfect for an elegant presentation. It's a technical tool, comfortable to use even during continuous service—ideal for demanding professionals.



**COUTEAU À PÂTÉ EN CROÛTE
MANCHE PALISSANDRE 28 CM**
Pâté en croûte knife with rosewood handle 11"
Réf. 6830028-C

COUTEAUX À JAMBON ET SAUMON

Ham & salmon knives

Les couteaux à jambon et saumon sont des outils spécialisés pour la découpe précise en tranches fines de jambons (crus ou cuits) ou de saumons.

Ils disposent d'une lame longue, mince et flexible, à bout arrondi, permettant de réaliser de fines tranches uniformes, sans déchirer la chair délicate.

La lame est le plus souvent alvéolée pour minimiser l'adhérence des tranches sur la surface de la lame.

Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, ces couteaux offrent une précision de coupe exceptionnelle pour une présentation et une dégustation optimales des jambons et des saumons.

Ham and salmon knives are specialised tools for cutting hams (raw or cooked) or salmon into precise, thin slices.

They have a long, thin, flexible blade with a rounded tip, enabling thin, even slices to be made without tearing the delicate flesh.

The blade is usually honeycombed to minimise adherence of slices to the blade surface.

Made from high-quality materials, these knives offer exceptional cutting precision for optimal presentation and tasting of ham and salmon



**JAMBON ALVÉOLÉ 30 CM
PREMIUM**
Premium scalloped ham knife 12"
Réf. 5914930-C



**JAMBON ALVÉOLÉ 30 CM
GRAND CHEF**
Grand Chef scalloped ham knife 12"
Réf. 6848030-C



**JAMBON SAUMON ALVÉOLÉ
28 CM CUISINE IDÉALE**
Cuisine idéale scalloped ham knife 11"
Réf. 6004028-V



**COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ
22 CM DARKWOOD**
Darkwood scalloped ham knife 9"
Réf. 3298922-C



**JAMBON, SAUMON 28 CM & 33 CM
MAXIFIL**
Maxifil 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



**SERRE JAMBON
DIMENSIONS : 48 X 20 X 32 CM**

Immobiliser et découper facilement de savoureux jambons entiers avec cet outil signé Déglon. La molette ajustable et les pics en inox maintiennent fermement le jambon, permettant de réaliser de fines tranches régulières. Sa large base lui confère une grande stabilité pour une découpe en toute sécurité.

Ham-holder
Ideal to hold and slice ham. Stable, adjustable and easy to use.
Réf. 8170748-V (sans couteau)

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

Protection



GANTS ANTI-COUPURE

(LA PAIRE)

Anti cutting gloves (the pair)

Réf. 9007001-V



GANT COTTE DE MAILLE INOX

S/S chainmail glove

Réf. 9007000-V



GANT COTTE DE MAILLE MANCHETTE 15 CM

S/S chainmail glove with cuff

Réf. 9007020-V



DIGI CLASS

Finguer guard

Réf. 9920001-C



TABLIER COTTE DE MAILLE INOX

S/S chainmail apron

Réf. 9007030-V



CHEVALET POSE CLASS

Pose Class easel

Réf. CV20047



ÉMINCEUR À BOUT ROND LE NOUVEL ATOUT "SÉCURITÉ"

Round ended chef knife, the new « safety asset »

Idéal pour les utilisateurs de grandes lames recherchant à combiner sécurité et efficacité. La lame facilite le mouvement de balancier.

Pour émincer les légumes, hacher la viande, ciseler, tailler en julienne, tout en permettant à l'utilisateur d'être rassuré.

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



**ÉMINCEUR BOUT ROND
CUISINE IDÉALE SABATIER DEG**

Lame de 22,5 cm

Cuisine idéale Sabatier Deg

Round end chefs knife 8,9"

Réf. 6004023-C



**ÉMINCEUR BOUT ROND SURCLASS
Lame de 22,5 cm**

Surclass round end chefs knife 8,9"

Réf. 6370023-C



Mareé



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».

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



Crantage micro-mixte

Dimensions :

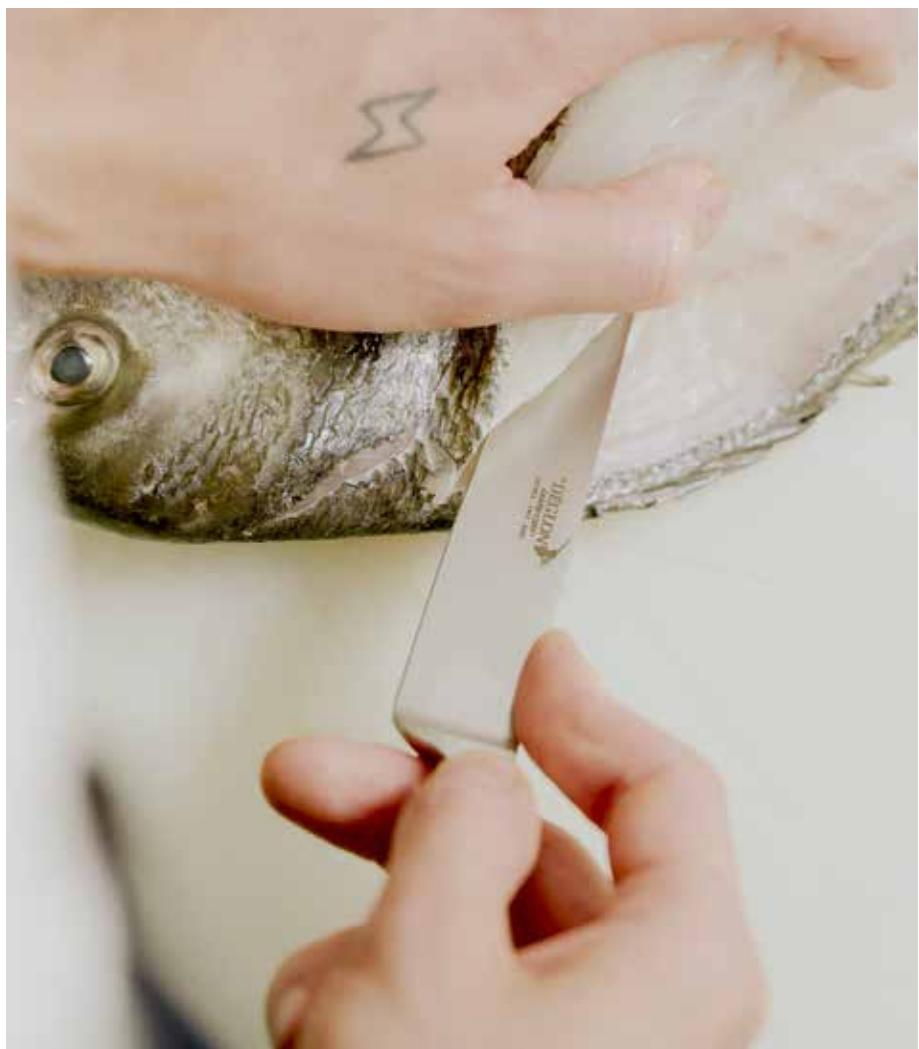
- Petite dent : 3,6mm x 0,3 mm
- Micro dent : 0,4 mm x 0,3 mm



Grandes dents «1/2 lune»

Dimensions des dents :

7,3 mm x H. 2,8 mm



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
Filletting 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

Fish Class



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



12 PICS BIGORNEAUX
12 winkle skewers
 Réf. 9008912-C



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

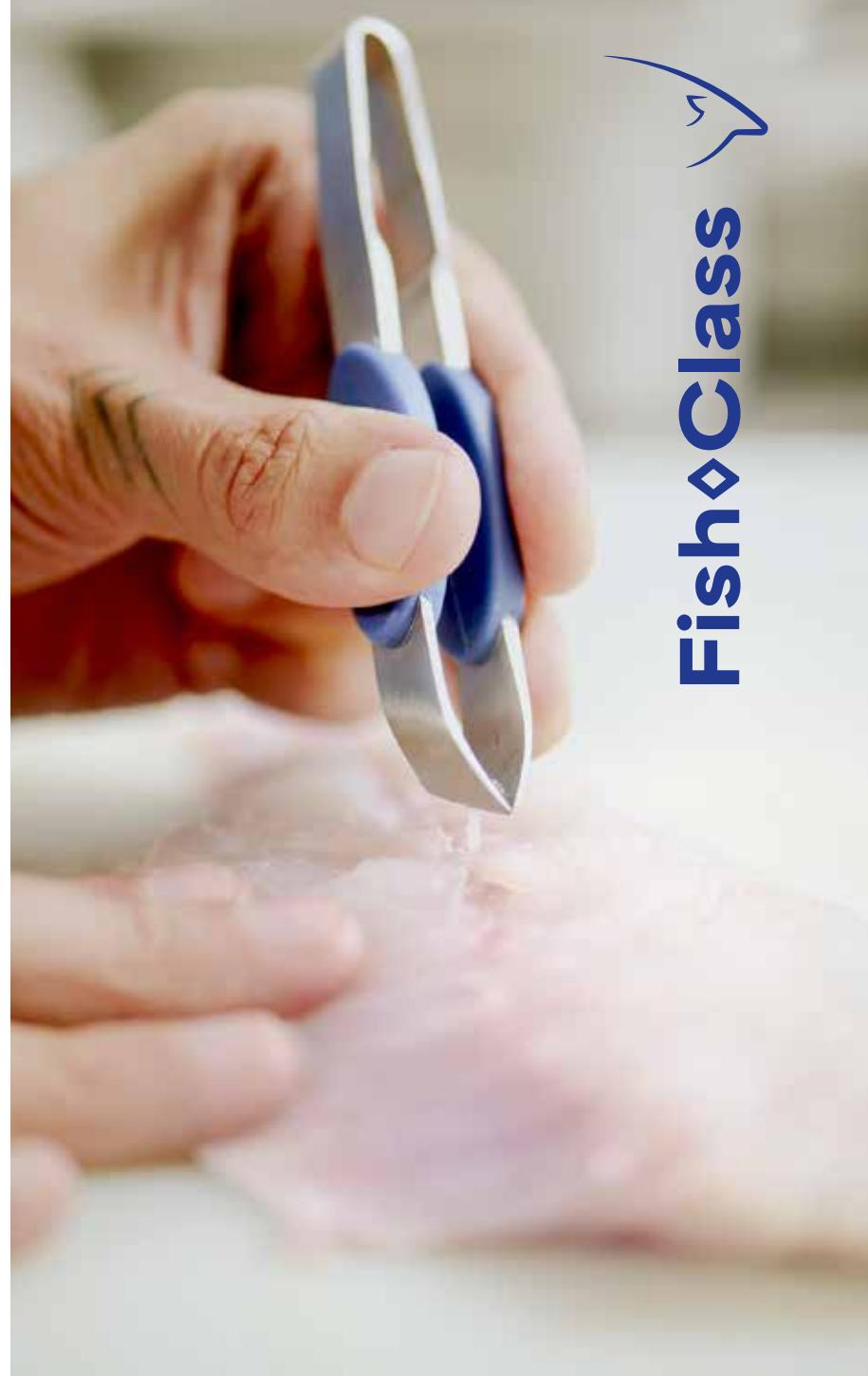


PINCE À DÉSARÊTER
Fish bones tweezers
 Réf. 6709011-C



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

Gaine
Sheath
 Réf. CV20012



Fish Class Pinces à désarêter Précision, confort et souplesse

*Fish Class, fish bone tweezers
Accuracy, comfort and flexibility*

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

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

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

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



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

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

Huîtres & crustacés



Ouverture facile,
un océan de plaisir !

Lancette Océan ,
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 "DUNE"
Dune oyster knife
Réf. 2300405-C



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



LANCETTE "GALET"
Galet oyster knife
Réf. 2300305-C



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



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



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



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



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



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



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



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



PINCE À HOMARD ALU
Lobster cracker aluminum
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/pinces 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 HUITRES

Oyster tasting box

Réf. 8702704-V



COFFRET DÉGUSTATION FRUITS DE MER

Seafood tasting box

Réf. 8702720-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

FISHERMAN'S KIT

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

Réf. 8702701-V



Scallopin couteau à Saint-Jacques

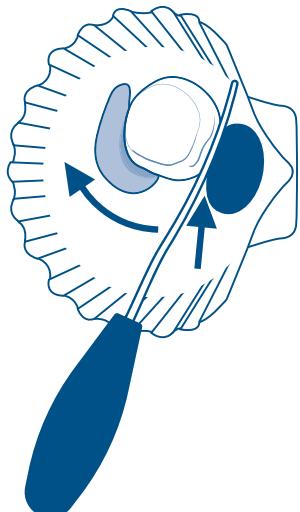
Scallopin, Saint-jacques scallop knife

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

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

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

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



SCALLOPIN

17,5 x 2,5 x 4 cm / 59 g

Saint jacques scallop knife

Réf. 2328809-C



«Le fouet
donne l'air,
la spatule
donne la
douceur,
mais c'est
la main
qui donne
l'âme.»

Proverbe du métier





Fromage et Dessert

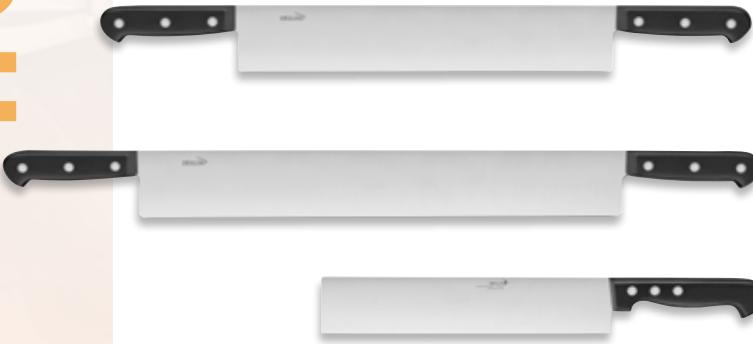
Autour du fromage

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.

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.

COUTEAUX PLATE-SEMELLE 3 RIVETS

Full tang knives with 3 rivets



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

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

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

COUTEAUX SURMOULÉS

Overmoulded knives



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
Blue cheese knife with offset handle 22 cm
Réf. 6954020-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
Two-handed cheese knife with curved blade 38 cm
Réf. 6984238-V



FROMAGE 2 MAINS LAME COURBE 38 CM FAÇON HOLLANDAISE
Two-handed cheese knife with curved blade 38 cm Dutch way
Réf. 6944038-V



- 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

- Moulded polypropylene handles for a total hygiene guarantee

- Robust Blades made of high-quality AISI 420 Mov stainless steel

- Different shapes and features specific to the cheese selected



COUTEAUX "DÉGUSTATION"

Cheese tasting knives



RACLETTE À FROMAGE
Cheese Slicer

Réf. 2924010-V



SONDE À FROMAGE
Cheese corer

Réf. 2934011-V



**SONDE A FROMAGE
TOUT INOX 10 CM**

S/S Cheese corer

Réf. 6999010-V



**FROMAGE À MITRE
MASSIVE 13 CM**

*Cheese knife 5" – massive
bolster*

Réf. 6304013-V / Réf. 6304013-C



**FROMAGE AJOURÉ,
SURMOULÉ 15 CM**

Slotted cheese knife

Réf. 6934015-C

ACCESSOIRES CRÈMERIE

Dairy items



**FIL UNI À BEURRE /
FROMAGE**

Cheese wire

30 cm - réf. 6999030-V

45 cm - réf. 6999045-V

60 cm - réf. 6999060-V

80 cm - réf. 6999080-V



**LYRE À FROMAGE INOX,
17 ET 22 CM**

Wire bow cheese cutter, S/S

17 cm - Réf. 6999017-V

22 cm - Réf. 6999022-V

Pain, tourte, génoise



Génoise petites dents

- Dimensions des dents :
- 5,6 mm x H. 1,2 mm



Scie à tourte grande dents

- Dimensions des dents :
- 7,3 mm x H. 2,8 mm

Mis au point par Jean Déglon 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 Déglon, «halfmoon» serration helps to protect cutting edge from touching directly cutting board (marble, stainless steel, etc.) while frankly incising aliment with its sharp tips.



LES COUTEAUX À GÉNOISE - PETITES DENTS

Pastry knives : small serration

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.

Less deeper, this serration made on thinner blades allows to slice delicately more fragile aliments, such as sponge cake, genoese cake, brioche, etc..



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

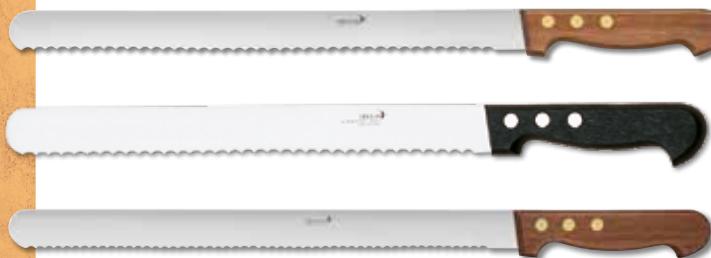
GÉNOISE SURCLASS
Réf. 6378028-V / Réf. 6378028-C

LES SCIERS À TOURTE GRANDES DENTS 1/2 LUNE, ACIER INOX

Pie & Loaf knives : large serration

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.

Deeper, the « half-moon » serration on a rigid blade allows to slice safely breads, pies and other crusty aliments.



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 fine
Réf. 6512035-C

LES COUTEAUX À PAIN

Bread knives



PAIN SURMOULÉ

Réf. 3634618-V



PAIN PALISSANDRE 19CM

Rosewood bread knife

Réf. 3611019-C



PAIN PROFESSIONNEL

PALISSANDRE

Rosewood bread knife

Réf. 3670025-C



COUTEAU À PAIN TAÏGA 19 CM

Taïga Bread knife 7,5"

Réf. 3656119-C



COUTEAU À PETIT PAIN & BAGUETTE TAÏGA

Taïga Bread knife 6"

Réf. 3656115-C



PAIN ESSENTIEL

Essentiel bread knife 7"

Réf. 3242119-C



PAIN 19 CM DARKWOOD

Darkwood Bread knife 7.5"

Réf. 3298619-C



PAIN 19 CM

BONNE CUISINE

Bonne cuisine Bread knife 8"

Réf. 6264019-C



PAIN 20 CM HIGH WOODS

High Woods Bread knife 8"

Réf. 5985120-C



PAIN 20 CM ORYX

Oryx Bread Knife 8"

Réf. 6099720 -C



PAIN 20 CM IDÉAL

Idéal Bread knife 8"

Réf. 6114020-C



PAIN 19 CM ÉVOLUTION Y

Evolution YBread knife 7,5"

Réf. 5971519-C



PAIN 19 CM

GÉNÉRATION Y

Generation Y Bread knife 8"

Réf. 5971019-C



PAIN 20 CM

SABATIER DÉG OLIVIER

Sabatier Deg Bread knife 8"

Réf. 6110120-C



PAIN 20 CM GRAND CHEF

Grand Chef Bread knife 8"

Réf. 6118020-C

Coupe-pains

Bread cut



COUPE PAIN PROFESSIONNEL SUR SOCLE - 24 CM

Bread slicer

Réf. 6591124-V

Les spatules



SPATULES DROITES

Straight palette knives

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

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

Bent palette knives

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

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



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



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



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



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



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



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

SPATULES SPÉCIALES

Special palette knives

SPATULETTE COUDÉE DE PRÉCISION 12 CM

Precision bent palette knife-molded 5"
Réf. 6414712-V



SPATULE CRANTÉE (1 CÔTÉ) 30 CM

Serrated Palette Knife
Réf. 6414730-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 25 CM

Réf. 6434025-V

SPATULE SURCLASS 30 CM

Réf. 6434030-V

SPATULE SURCLASS 35 CM

Réf. 6434035-V

PELLES À TARTE

Pie servers



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



Pâtisserie



Le travail du chocolat

Chocolate work



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



FOURCHETTE A TREMPER RECTANGLE
Rectangular chocolate fork
Réf. 9916115-V



FOURCHETTE A TREMPER OVALE
Oval chocolate fork
Réf. 9916117-V



FOURCHETTE A TREMPER POIRE
Pear chocolate fork
Réf. 9916119-V



FOURCHETTE A TREMPER SPIRALE
Spirale chocolate fork
Réf. 9916114-V



FOURCHETTE A TREMPER RONDE Ø 16 MM
Round chocolate fork
Réf. 9916013-V



FOURCHETTE A TREMPER 2 DENTS
2 teeth chocolate fork
Réf. 9916106-V



FOURCHETTE A TREMPER 3 DENTS
3 teeth chocolate fork
Réf. 9916105-V



FOURCHETTE A TREMPER 4 DENTS
4 teeth chocolate fork
Réf. 9916104-V

Le travail de la pâte

Dough work



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



COUPE PÂTE TOUT PLASTIQUE ROND
All-plastic round pastry cutter
Réf. 9931184-V



RACLETTE COUPE PÂTE
Dough cutter
Réf. 9960010-V



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



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



PINCE À PÂTE
Pie crimper
Réf. 9916100-V



GRIGNETTE Verte
Baker's blade
Réf. 9940000-V



GRIGNETTE JAUNE À LAME FIXE
Baker's blade
Réf. 9940002-V



ROULEAU HÊTRE
Rolling pin - beechwood - 16.2", 20"
41 CM - Réf. 9915941-V
50 CM - Réf. 9915950-V



ROULEAU POLYÉTHYLÈNE
Rolling pin - polyethylene - 17", 20"
42 CM - Réf. 9915842-V
49 CM - Réf. 9915849-V



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

Poches, douilles & découpoirs

Piping bags, icing tubes & cutters



TROUSSE À DOUILLES
Icing tubes case
Réf. CV20024



DOUILLE INOX UNIE
Plain pastry tube S/S
U16 Ø16MM - Réf. 9920216-V
U14 Ø14MM - Réf. 9920214-V
U12 Ø12MM - Réf. 9920212-V
U10 Ø10MM - Réf. 9920210-V
U08 Ø8MM - Réf. 9920208-V
U06 Ø6MM - Réf. 9920206-V



DOUILLE INOX CANNELÉE
Fluted pastry tube S/S
PF12 Ø11MM - Réf. 9920115-V
C6 Ø4MM - Réf. 9920106-V
C8 Ø5MM - Réf. 9920102-V



LOT DE 12 DOUILLES EN PCTG
Tubo of 12 PCTG icing tubes
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



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



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



BOÎTE DE 11 DÉCOPOIRS RONDS UNIS INOX
Box of 11 S/S round dough scrapers
Réf. 9931121-V



BOÎTE DE 11 DÉCOPOIRS RONDS CANNELÉS INOX
Box of 11 S/S round fluted dough scrapers
Réf. 9931122-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



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



PINCEAU PP 30 MM
Pastry brush - «ivory» - 12"
Réf. 9916530-V



PINCEAU PP 40 MM
Pastry brush - «ivory» - 16"
Réf. 9916540-V

Stop'Glisse® pâtisserie

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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

- Résistance aux hautes températures +230°C pour les spatules, +260°C pour le silicone
- Monoblocs : robustesse et hygiène garanties (recommandations HACCP)
- Munis du procédé Stop'Glisse : maintien sur le bord du bol de préparation

- Resistance to high temperatures +230°C for spatulas, +260°C for silicone
- Monoblocks: guaranteed robustness and hygiene (HACCP recommendations)
- Equipped with the Stop'Glisse process to hold on the edge of the bowl

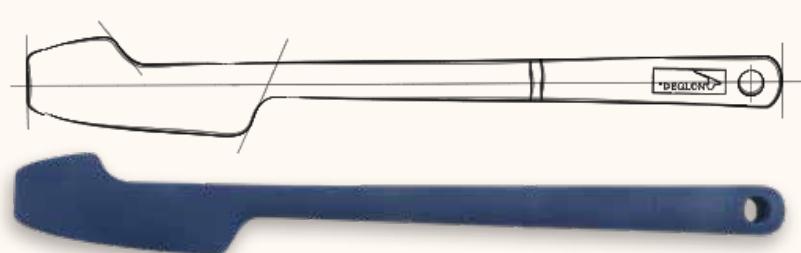
MARYSETTE STOP'GLISSE HAUTE TEMPÉRATURE

Marysette Stop'Glisse High-Temperature spatula

Conçue pour une récupération optimale des fonds de pots, la Marysette complète la gamme des maryses Stop'Glisse Haute Température. Sa forme étudiée avec précision permet d'atteindre coins et rebords, extrayant rapidement et intégralement pâtes à tartiner, confitures et autres préparations, sans perte ni gaspillage. Ergonomique, elle garantit un maniement sûr et confortable. Conçue pour les exigences professionnelles, la Marysette allie efficacité, précision et hygiène, s'imposant comme un outil incontournable de la pâtisserie et de la cuisine.

Designed for optimal recovery of jar contents, the Marysette complements the Stop'Glisse High-Temperature spatula range. Its precisely engineered shape reaches corners and edges, efficiently retrieving spreads, jams, and other preparations with zero waste.

Ergonomic, it ensures safe and comfortable handling. Built to meet professional standards, the Marysette combines efficiency, precision, and hygiene, making it an indispensable tool in both pastry and general kitchen use.



MARYSETTE HAUTE TEMPERATURE

Marysette spatula 13,8"
Réf. 3921226-V



Les raclettes « maryses » permettent de mélanger des préparations, de racler facilement les récipients sans générer de perte. Pour mélanger une crème pâtissière, pour dessécher une pâte à chou...

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

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

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

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

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



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

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

• **Spatulas and brushes: in silicone (flexibility) and stainless steel core**

• **Rigid spatulas: in polyamide and fiberglass**

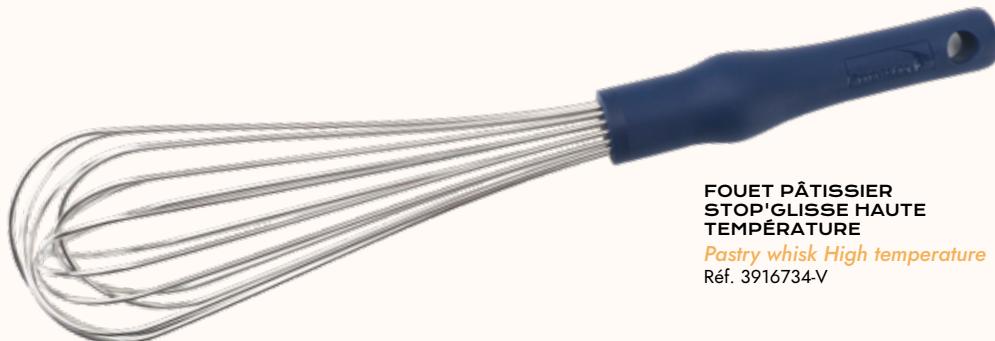


FOUET PÂTISSIER STOP'GLISSE® HAUTE TEMPÉRATURE

Pastry whisk

Conçu pour les travaux de pâtisserie les plus exigeants, ce fouet possède 8 fils en acier inoxydable 304 de 2 mm, rigides, indémanchables et dotés d'un effet « ressort » assurant un mélange homogène. Son manche surmoulé en polyamide et fibre de verre résiste jusqu'à 230 °C, offre une isolation optimale et une étanchéité conforme aux normes HACCP, autorisant lavage en machine et stérilisation. La forme ergonomique en amphore, associée à une bille de butée, garantit une prise en main confortable et réduit la fatigue. Le système Stop'Glisse, le trou de suspension et le culot plat optimisent respectivement l'usage, le maintien et le rangement. Avec des dimensions de 34,3 x 7,2 x 7,2 cm pour 175 g, il constitue un outil professionnel fiable, pensé pour la maîtrise du geste.

Designed for the most demanding pastry tasks, this whisk features 8 rigid, non-detachable 2 mm 304 stainless steel wires with a spring effect for consistently homogeneous mixing. Its overmoulded polyamide and fibreglass handle resists up to 230 °C, provides optimal insulation, and ensures HACCP-compliant watertightness, allowing safe machine washing and sterilisation. The amphora-shaped ergonomic handle, combined with a stop bead, delivers a comfortable grip and reduces fatigue. The Stop'Glisse system, suspension hole, and flat end optimize handling, stability, and storage. Measuring 34.3 x 7.2 x 7.2 cm and weighing 175 g, it is a reliable professional tool designed for precision and mastery of technique.



FOUET PÂTISSIER
STOP'GLISSE HAUTE
TEMPÉRATURE
Pastry whisk High temperature
Réf. 3916734-V



FOUETS DE CUISINE

Kitchen whisks



FOUET DE CUISINE TOUT
INOX 25 CM
S/S kitchen whisk
Réf. 9916725-V



FOUET DE CUISINE TOUT
INOX 30 CM
S/S kitchen whisk
Réf. 9916730-V



FOUET DE CUISINE TOUT
INOX 35 CM
S/S kitchen whisk
Réf. 9916736-V



FOUET À BLANC 35 CM
Egg white whisk
Réf. 9916735-V



Stop'Glisse®, une gamme emblématique

**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**

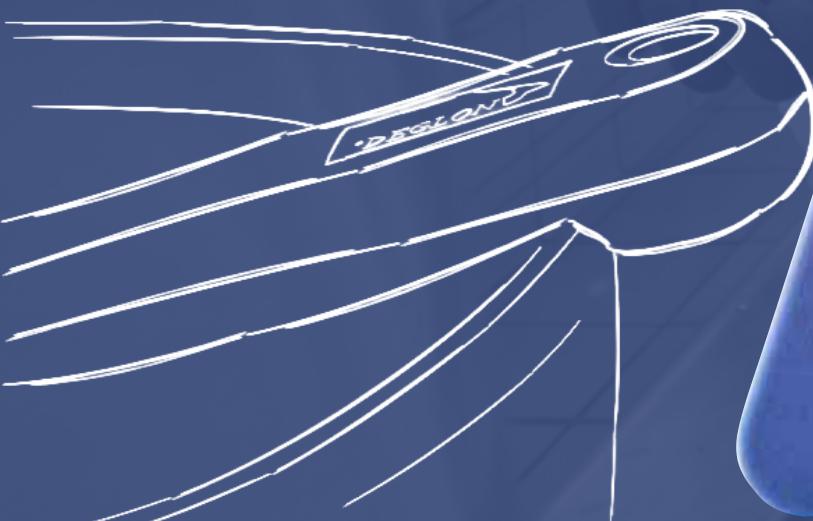
Et des nouveautés !

*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®

Stop'Glisse® Haute température

Gamme dédiée à la préparation et au service

Stop'Glisse high temperature
dedicated range to preparation and service

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

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

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

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

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

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



BASTINGUETTE 20 CM
230°C
Basting spoon - 8'
Réf. 3922820-V



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



CUILLÈRE DE SERVICE
AJOURÉE 28 CM 230°C
Slotted serving spoon 11"
Réf. 3962828-V



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

- Résistance aux hautes températures: +230°C
- En polyamide et fibre de verre
- Spécialement conçus pour préserver le fond des récipients anti-adhésifs (ne raye pas les contenants)

- Monoblocs : robustesse et hygiènes garanties (recommandations HACCP)

- Lavables en machine et stérilisables

- Munis du procédé Stop'Glisse : maintien sur le bord du plat ou de la casserole

- Resistance to high temperatures: +230°C
- Made of polyamide and fiberglass
- Specifically designed to protect the bottom of non-stick containers (does not scratch the containers)
- Monoblocs: robustness and hygiene guaranteed (HACCP recommendations)
- Dishwasher safe and sterilizable
- Equipped with the Stop'Glisse process: stays on the edge of the dish or pot



Stop'Glisse®
Haute température



Pince de cuisine Stop'Glisse®



- Résistance aux hautes températures +230°C
- Équipée du procédé Stop'Glisse
- Équipée d'un crochet de suspension : rangement facilité

- Système d'ouverture / fermeture avec une seule main
- Passe au lave-vaisselle

- Resistance to high temperatures: +230°C
- Equipped with the Stop'Glisse process
- Equipped with a hanging hook: easy storage
- One-handed opening/closing system
- Dishwasher safe

Dédiée à la préparation et au service

Dedicated to preparation and service

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

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

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

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

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

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

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



Stop'Glisse®

LES PELLES

LES PELLES COUDÉES

Bent turners



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

LES PELLES À TARTE - Pie servers



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 - Flexible turner



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

PELLES PLATES - Serving shovels



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 PLANCHAS

Griddle spatulas



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



Pastilles Stop'Glisse

Pour identifier un rayon, une fonction, un utilisateur. En silicone alimentaire, ces pastilles se fixent aisément et peuvent être enlevées ou changées si besoin.

Stop'Glisse sticks

To identify utensils by user or by use. Made of food-grade silicone, the insert can be removed or changed if required.

PANACHÉES

Assorted - Réf. 3740000-V
JAUNES - Yellow - Réf. 3740501-V
BLEUES - Blue - Réf. 3740502-V
VERTES - Green - Réf. 3740503-V
ROUGES - Red - Réf. 3740504-V
BLANCHES - White - Réf. 3740505-V



Stop'Glisse®

LES CUILLÈRES, LOUCHES, ÉCUMOIRES ET FOURCHETTES

Spoons, ladles, skimmers and forks



CUILLÈRE SERVICE
PLEINE COURTE,
LG. LAME : 16 CM
Plain serving spoon - 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



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



CUILLÈRE À SPAGHETTI
Spaghetti spoon
Réf. 3845018-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



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

Stop'Glisse®

LES RÂPES

Pour râper, effiler, zester...:
un assortiment de râpes d'un niveau de coupe
et de finition de premier choix.

Grate, shred or zest...: a selection
of graters featuring a first-class 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

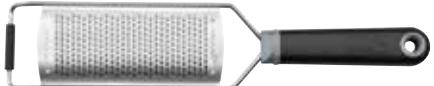


RÂPE GROS GRAIN

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

- Injection directe du manche sur les 2 tiges inox (\varnothing 3 mm) : aucun interstice = robustesse et hygiène renforcées.
- Lames ultra-tranchantes en acier inoxydable 18/8 : longévité et précision.

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

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

• Direct injection of handle on the 2 S/S arms (\varnothing 3 mm) : no gap = sturdiness and reinforced hygiene.

• Ultra sharp 18/8 stainless steel blades: longevity and precision.

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

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

Push food®

Râper, zester en toute sécurité et régularité grâce au Push Food. Universel, il s'adapte aux râpes de forme large ou étroite.

Grate and zest safely and consistently with Push Food.

Universal, it fits both wide and narrow graters.



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

KIT 2 RÂPES + 1 PUSH FOOD
Set 2 graters + Push Food
Réf. 3944003-C



Stop'Glisse®

LES PASSOIRES



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

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



Tamis : maillage serré pour une plus grande précision de filtrage : 106 trous par cm²

Fine mesh for greater straining precision : 106 holes per cm²

Verser, filtrer, passer
Déglon a développé un assortiment de passoires au maillage fin et serré pour un filtrage encore plus précis.

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



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



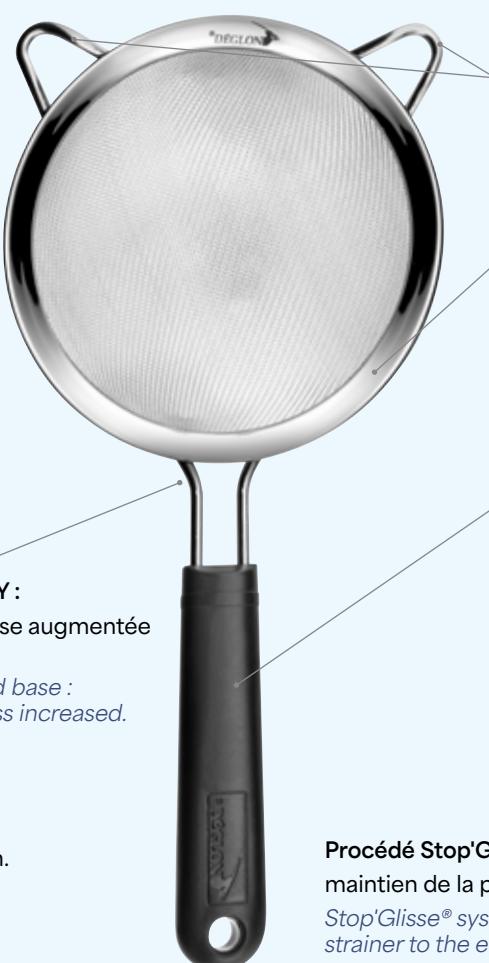
PASSOIRE Ø 14CM
Strainer Ø 14cm
 Réf. 3934114-V



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



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



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.

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.

Le service plaisir Rapidité, hygiène et efficacité.

Pleasant service, cleanliness
and efficiency.

Gain de temps et d'efficience

Service réalisé avec une seule main : précision et rapidité.

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

Ergonomie garantie:

Les outils Push&Pull sont dotés d'un pousoir rétractable automatiquement.

Grâce au système de gâchette verticale, on réalise un mouvement naturel du pouce de haut en bas.

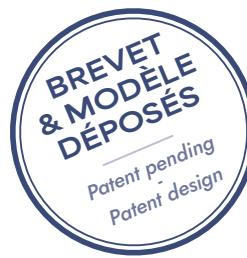
Hygiène renforcée

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

Saisie des parts facilitée:

Extrémités de lames très fines, permettant de se glisser sous le mets sans l'abîmer.

La fourchette dispose de 2 dents avec des extrémités pointues pour un maintien parfait de l'aliment saisi.



Time saving & efficiency

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

Enhanced ergonomics:

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

Enhanced hygiene

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

Easy food grasping

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

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

Push & Pull



- 1 - Saisir l'aliment
- 2 - Déposer
- 3 - Retour pousoir

1 - Grasp the food
2 - Drop
3 - Release the trigger: the pusher

PELLE LARGE PUSH&PULL®

Lame: 12 x 9 cm
Longueur totale: 34 cm
LARGE SERVER
Blade: 12 x 9 cm
Total length: 34 cm
Réf. 3793016-C

PELLE À TARTE ET À PIZZA,
Triangulaire, avec biseaux
Lame: 14,5 x 7 cm
Longueur totale: 35,5 cm
PIE & PIZZA SERVER
triangular shape, with bevelled edges
Blade: 14,5 x 7 cm
Total length: 35,5 cm
Réf. 3794018-C

FOURCHETTE COURBE 2 DENTS
Lame: 12 cm
Longueur totale: 31 cm
CURVED FORK
Blade: 12 cm
Total length: 31 cm
Réf. 3792012-C

- Manche en ABS, surmoulé.
Équipé d'un trou de suspension et du procédé « STOP'GLISSE® ».

- lame en acier inoxydable, trempée.
- Lave-vaisselle.
- Garantie 3 ans.

- ABS handle, moulded.
Equipped with a hanging hole. Stop'Glisse process.
- S/S tempered blade.
- Dishwasher safe
- Warranty 3 years.

Empire Café



- Acier inoxydable 18/8.
- Manche Stop'Glisse.
- Finition poli miroir.
- 18/8 stainless steel.
- Stop'Glisse handle.
- Mirror finish.

**Le luxe au quotidien
Destinée aux réceptions de prestige,
aux buffets des hôtels et restaurants
gastronomiques.**

*Every day luxury!
For prestigious receptions, buffets in hotels and fine
dining restaurant.*

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.

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



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,
SERVING TONGS**

Réf. 3959821-C

Longueur totale : 230 mm

Dimensions de la partie utile :

40 x 73 mm

Manche confort

Total length 230 mm - Dimensions

of useful part : 40 x 73 mm



PELLE À TARTE,

*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

Contour biseauté pour une
meilleure prise des parts

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

Empire♦Café



Surclass® Service



**Lames en acier inoxydable.
Manche en plastique surmoulé.**

S/S blades. Molded PP handle



**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

All stainless steel accessories



**POCHON Ø 6 CM INOX
MONOBLOC**
S/S sauce ladle
Réf. 9916002-V



**ÉCUMOIRE Ø 8 CM INOX
MONOBLOC**
S/S sauce skinner
Réf. 9916016-V



Décoration
Préparation

Outils de préparation



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

**Double-lame ultra-tranchante,
micro-crantée, pour des
résultats précis et une
utilisation « ambidextre ».**

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

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

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

La plus large gamme d'outils culinaires

The widest range of kitchen tools

FRUITS & LÉGUMES

Fruits / vegetable

	ÉPLUCHEUR SURMOULÉ <i>Molded peeler</i> Réf. 0480352-V
	ÉPLUCHEUR VERT <i>Green peeler</i> Réf. 0480355-V
	ÉPLUCHEUR ROUGE <i>Red peeler</i> Réf. 0480356-V
	ÉPLUCHEUR PROFESSIONNEL <i>Professional peeler</i> Réf. 2044007-V
	OFFICE POINTU <i>Paring knife</i> Réf. 2704010-V
	COUTEAU PAMPLEMOUSSE CAMBRÉ <i>Grape fruit knife</i> Réf. 5624111-V

LES COUTEAUX À TOMATES

Tomato knives

	COUTEAU SCIE À TOMATE AGRUME MANCHE POLYPRO <i>Tomato knife pp</i> Réf. 1514011-V
	COUTEAU SCIE À TOMATE SILEX COLOR <i>Silex color tomato knife</i> Réf. 5954513-C
	COUTEAU SCIE À TOMATE AGRUME AMARANTE <i>Purple heart wood tomato knife</i> Réf. 1511211-C
	COUTEAU SCIE A TOMATE SILEX PREMIUM <i>Silex premium tomato knife</i> Réf. 5914013-C
	COUTEAU À TOMATE MICRODENTÉ <i>Tomato knife serrated</i> Réf. 0150052-V

	VIDE COURGETTE <i>Zucchini corer</i> Réf. 2934011-V
	COQUILLEUR À BEURRE & VIDE TOMATE <i>Butter curler</i> Réf. 2584007-V
	HACHE PERSIL <i>Mincing knife</i> Réf. 2904010-V
	JULIENNE ÉTRIER <i>Julienne speed peeler</i> Réf. 2045007-V Étrier robuste en acier inoxydable (épaisseur 1,8mm).
	ÉPLUCHEUR ÉTRIER À LAME PIVOTANTE <i>Serrated speed peeler</i> Réf. 2045005-V Étrier robuste en acier inoxydable (épaisseur 1,8mm).

Petits outils de pâtisserie

Pastry tools



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



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



VIDE POMME SURFIL
Surfil Apple corer
Réf. 0330020-V



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



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



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



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



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



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



RACLETTE À FROMAGE
Cheese slicer
Réf. 2924010-V



ROULETTE À PIZZA PROFESSIONNELLE

Pizza roller

Réf. 2564010-V

Réf. 2564010-C

Moules à pommes



**Cuillères à pommes ou melons,
lames et boules en inox - lames affûtées**

Melon ballers, S/S Ball and blade - Sharpened blades

MANCHE PALISSANDRE

Rosewood handle



Ø10 MM
Réf. 2400410-V



Ø13 MM
Réf. 2400413-V



Ø19 MM
Réf. 2400419-V



Ø22 MM
Réf. 2400422V



Ø25 MM
Réf. 2400425-V



Ø28 MM
Réf. 2400428-V

MANCHE POLYPROPYLÈNE

PP handle



Ø10 MM
Réf. 2404410-V



Ø13 MM
Réf. 2404413-V



Ø19 MM
Réf. 2404419-V



Ø22 MM
Réf. 2404422-V



Ø25 MM
Réf. 2404425-V



Ø28 MM
Réf. 2404428-V



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



OVALE UNIE
plain oval baller
Réf. 2400522-V



OVALE CANNELÉE
fluted oval baller
Réf. 2400600-V



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



**MOULE A POMME SURFIL
Ø 22 MM**
Surfil melon baller
Réf. 0330005-V

Décoration

**Gamme large d'outils dédiés à la décoration:
lame inox, manche polypropylène.**

*Wide range of tools dedicated to decoration:
stainless steel blade, polypropylene handle.*



CANNELEUR DROITIER
Lemon décorator right handed
Réf. 2504105-V



CANNELEUR GAUCHER
Lemon décorator left handed
Réf. 2504605-V



CANNELEUR VERTICAL
universal lemon decorator
Réf. 2504705-V



DOUBLE CANNELEUR
Double lemon decorator
Réf. 2505301-V



DÉCOZEST DROITIER
Décozest right handed
Réf. 2514105-V



DÉCOZEST GAUCHER
Décozest left handed
Réf. 2514705-V



ZESTEUR
Zester
Réf. 2524104-V



DÉCOFRUIT »V« N°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.



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.

*Déglon dressing tweezers to set and decorate dishes and plates.
For intricate, precision work with food and herbs.*

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.

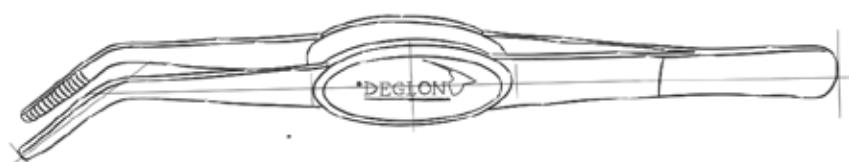
EXCLUSIVE:

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 - TREMPÉE

Straight dressing tweezers 30 cm tempered

Réf. 3708030-C
Trempe pour plus de robustesse



PRINCE DROITE 22 CM

Straight dressing tweezers 22 cm

Réf. 3708022-C



PINCE DROITE 16 CM

Straight dressing tweezers 16 cm

Réf. 3708016-C



PINCE COUDÉE 22 CM

Bent dressing tweezers 22 cm

Réf. 3709122-C



PINCE COUDÉE 16 CM

Bent dressing tweezers 16 cm

Réf. 3709116-C



PINCE EXTRÊMITÉS FINES COURBÉES 16 CM

Curved fine ends dressing tweezers 16 cm

Réf. 3710116-C



Outils de mesure

Measuring tools



MÈTRE PLIANT INOX ET ALLIAGE ALU 1M
Folding meter in S/S and aluminum alloy
Réf. 9931199-V



RÉGLET INOX 30 CM
S/S ruler 11.8"
Réf. 9930036-V



RÉGLET INOX 40 CM
S/S ruler 15.7"
Réf. 9930066-V



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



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



THERMOMÈTRE SONDE ÉTANCHE 50°C / +300°C
Thermo. waterproof probe -50° +300°
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 10 KG RECHARGEABLE USB
USB scale 10 kg
Réf. 9955010-V



MINUTEUR Timer
Réf. 9960002-V



VERRE DOSEUR Measuring cup
Réf. 9915800-V

Coupe-volailles & ciseaux



COUPE-VOLAILLES - Poultry shears

Le coupe-volaille permet également de couper les pizzas.



**COUPE VOLAILLE FORGÉ-INOX
LONG. TOTALE 25 CM**
S/S Forged poultry shears 10"
Réf. 5263025-C

**COUPE VOLAILLE INOX MANCHE
BOIS PRESSÉ 3 RIVETS
LONG. TOTALE 24 CM**
Wood handle with 3 rivets S/S poultry shears 9.6"
Réf. 5258024-C

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

CISEAUX - Scissors

Les dimensions indiquées concernent la dimension totale du produit.

Boulangerie



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



CISEAUX POINTUS TOUT INOX 17 CM
S/S pointed scissors
Réf. 5100017-V

Poisson



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

Cuisine



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

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

CISEAUX (SANS SUPPORT)

Scissors (alone)

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

Couteaux d'office

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, Évolution Y, Génération Y, Cuisine Massive, Oryx, Darkwood, Bonne Cuisine, Surclass, Richelieu, Essentiel.

LES MANCHES "BOIS"

Wood handles



OFFICE BEC D'OISEAU DARKWOOD 7 CM

Darkwood Curved Paring knife 4"

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 ½ SOIE BOIS VERNI 10 CM

Paring knife-varnished wood 4"

Réf : 1202310-V

Carte de 2 offices */ 2 carded* : 1202390-C

LES MANCHES PLASTIQUES

Plastic handles



OFFICE STUDIO 9 CM

Studio Paring Knife 3.5"

Réf 1164609-V

Carte de 2 Offices */2 carded*: 1164691-C



OFFICE "PRÉCIS" INCURVÉ 7 CM

Curved paring knife molded 3"

Réf. 1194006-V

Carte de 2 offices */ 2 carded* : 1194091-C



OFFICE ABS GRANITÉ 8 CM

Paring knife « Granite ABS » 3.5"

Réf : 1204608-V

Carte de 2 offices */ 2 carded* : 1204691-C



OFFICE ABS GRANITÉ 10 CM

Paring knife « Granite ABS » 4"

Réf 1204610-V

Carte de 2 offices */ 2 carded* : 1204692-C



OFFICE SURCLASS NOIR 10 CM

Surclass black paring knife 4"

Réf 6370010-V / Réf 6370010-C



OFFICE SURCLASS VERT 10 CM

Surclass green paring knife 4"

Réf 6370510-V / Réf 6370510-C





DEGLON
CANYON
INOX - FRANCE

Steak,
Bbq, Bar



LES MANCHES "BOIS"

Wood handles



TABLE ÉVOLUTION Y 10 CM
Evolution Y table knife 4"
Réf. 5970510-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"
Lame crantée - *serrated blade* - Réf. 1230012-V
Lame lisse - *smooth blade* - Réf. 1231012-V



CANYON OLIVIER 14 CM
Canyon steak knife - olive wood
Lame crantée - *serrated blade* - Réf. 1320414-V
Lame lisse - *smooth blade* - Réf. 1321414-V



CANYON PALISSANDRE 14 CM
Canyon steak knife - rosewood
Lame crantée - *serrated blade* - Réf. 1320014-V
Lame lisse - *smooth blade* - Réf. 1321014-V



STEAK "LE BOUCHER" HÊTRE NATUREL
«Le boucher» steak knife - beechwood
Lame crantée - *serrated blade* - Réf. 7601211-V
Lame lisse - *smooth blade* - Réf. 7601011-V



STEAK SABATIER DEG OLIVIER 13 CM
-LAME LISSE
Sabatier Dég olive wood steak knife 5'
Réf. 6110113-C

LES MANCHES PLASTIQUES

Plastic handles



STEAK -TOMATE SURMOULÉ MICRODENTÉ
Steak & tomato knife-molded
Réf. 0150052-V



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

MANCHE INOX

Inox handle



STEAK ORYX 11 CM
Lame crantée - *serrated blade* - Réf. 6099211-C
Lame lisse - *smooth blade* - Réf. 6099011-C

Table & Steak

Crantage Micro-Mixte :

Conçu par Thierry Déglon dans les années 1980, il associe ondulations longues et micro-ondulations sur trois pas successifs, assurant une coupe régulière, fine et durable.

Idéal pour les couteaux de table et à steak soumis à un usage répétitif.

Lame lisse :

Elle offre une découpe nette et précise, permettant de trancher et de préserver la texture et les fibres des viandes.

Micro-Mixte serration :

Designed by Thierry DEGLON in the 1980s, combines long and micro-etched waves over three successive steps, ensuring a regular, fine, and durable cut. ideal for table and steak knives subjected to frequent use.

Smooth Blade:

Smooth blades provide a clean and precise cut, while preserving meat (texture and fibers).



Crantage micro-mixte

Dimensions :

- Petite dent :
3,6mm x 0,3 mm

- Micro dent :
0,4 mm x 0,3 mm

BBQ & plancha



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.
- Contenu: fourchette à viande, pince, couteau, spatule ajourée.

A set of sturdy barbecue tools that will last.

- Reinforced nylon wallet.
- Quality s/s blades.
- Riveted wood handle.
- Including : meat fork, tongs; knife, slotted spatula.



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



PRESSE ALIMENT
Griddle Press
Réf. 6444121-V



KIT PLANCHA

Se compose de 2 pelles plancha, une pelle à poisson et un presse aliment.

(Vendu en coffret)

Griddle set

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

Réf. 6444104-V

Bar, service, cocktail



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



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



SHAKER INOX 2 PIÈCES
2-piece S/S shaker
Réf. 9915901-V



SHAKER BOSTON
Boston Shaker
Réf. 9915911-V



PASSOIRE À COCKTAIL
Cocktail strainer
Réf. 9915902-V



DOSEUR INOX 2 ET 4 CL
2 and 4 cl S/S measuring cup
Réf. 9915904-V



CHOPE À MÉLANGE 0,7 L
0.7 L mixing jug
Réf. 9915900-V



CUILLÈRE À COCKTAIL TORSADE
Twisted cocktail spoon
Réf. 9915906-V



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



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



CAMPUS COCKTAIL
Campus - cocktail
Réf. 8381001-V

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



RAMASSE MIETTE
Table crumber - aluminium
Réf. 9916019-V

A close-up photograph showing a person's hands interacting with a sword. One hand holds the hilt of a sword standing vertically, while the other hand holds the hilt of a long, thin metal scabbard positioned diagonally across the frame. The background is a soft-focus blue.

Affutage

DEGLON
EVOLUTION
FRANCE 1877 - 1998

Cut or Not

Pour aider des centaines de cuisiniers, bouchers, poissonniers 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.

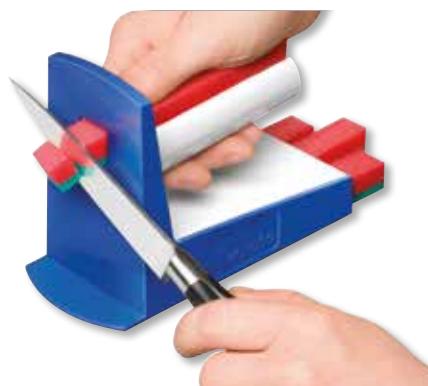
If the test strip has been cut as far as the green area (and the green area has been entered) your knife cuts properly.

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



CUT OR NOT
Réf. 9976000-C

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



Cut!

Deg Sharp®



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

Useful, everyday pocket sharpener!

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

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.



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

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

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

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

Affûteuses électriques



Caractéristiques techniques :

- Faible encombrement - 155 mm x 145 mm x 95 mm de haut
- Poids 950 g - 230V / 50 Hz / 0,65 A - CE
- Garantie 2 ans, pièces et main d'œuvre.

Technical specifications:

- Small size: 155 mm x 145 mm x 95 mm high.
- Weight 950 g - 230V / 50 Hz / 0.65 A - CE
- Two years warranty, parts and labour.

Affûteuse électrique à eau

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

Electric water cooled grinder. For more intensive use, we offer the electric water-cooled sharpener.

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 2 ans).

Caractéristiques techniques :

- Tension 220 V - Mono 85W.
- Encombrement : 29 x 23 x 25 cm,
- 9 kg, meule ø 200 x 40 mm
- Vitesse : 120tr/min.
- Fiche technique sur demande.

This grinds all sorts of cutting implements: knives, wood scissors, axes, machetes, etc. Easy servicing.

Water-protected cutting edges, safer use, easy maintenance (2-year warranty)

Technical specifications:

- Voltage 220 V - Single-phase 85W.
- Dimensions: 29 x 23 x 25 cm,
- Weight: 9 kg, grinding wheel ø 200 x 40 mm
- Speed: 120 rpm.
- Technical data sheet available on request.



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

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

FEUTRE ÉBAVURAGE SEUL
Deburring felt part
Réf. 9975505-V

Affûteuse électrique

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

Electrical sharpener. Single-step sharpening, efficient and easy to use.

- 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...).

- 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.).

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



Affûtage manuel



Affûteur Angle Sharp

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 ¼ turn)

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

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



Affûteur manuel

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

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

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.

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

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.*



Fusil diamant ovale 28 cm

Reaffûte également les couteaux céramiques.

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

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

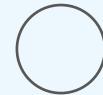
This diamond sharpening steel, coated with the highly acclaimed ultra-fine 100% diamond abrasives, simultaneously lightly hones as it realigns the knife-edge. Re-sharpen as well ceramic knives.

Mèche ronde ou mèche ovale ?

Round or oval wick ?

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.

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 ?

What quality of wick should you choose?

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.



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

Proposez à vos clients cuisiniers, bouchers, pâtissiers, poissonniers... d'externaliser l'entretien de leurs couteaux dans nos ateliers. Un minimum de 6 couteaux par envoi, par l'intermédiaire des distributeurs DÉGLON.

Offer to your customers: cooks, butchers, fishmongers ... to outsource the maintenance of their knives in our workshops. A minimum of 6 knives per shipment

- Garantie d'un affûtage maîtrisé: pas de lames brûlées, ou usées prématurément.
- Ré-expédition sous 10 jours après réception

Guarantee of a controlled sharpening: no blades burned, or worn prematurely / Re-shipment within 10 days after receipt.

PLUSIEURS OPTIONS PROPOSÉES:

LAMES À TRANCHANT LISSE *Smooth cutting blades*

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

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

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

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



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



2- Moyennes dents en quart de lune, pour couteaux à entremets et gâteaux...
DIMENSIONS DES DENTS:
5,6 MM X H. 1,2 MM



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

Références des opérations de crantage :
LAME < 17 CM Réf TI580015
LAME DE 17 À 25 CM Réf TI580017
LAME DE 26 À 35 CM Réf TI580033
LAME DE 36 À 42 CM Réf TI580042





«Le progrès
ne vaut
que s'il est
partagé.»

Auguste Escoffier





Écoles
hôtelières

Solutions de rangements



Dimensions :

- Extérieures (mm) 447 x 306 x 62
- Poids : 420 g (avec 2 peignes)
- Matières : PS et PE 2mm
- Couleur : noir mat
- Adapté aux mallettes Déglon : mallettes Pro Case, format L ou XL, mallettes Campus format L ou XL*
- * Ces mallettes peuvent accueillir 1 ou 2 plateaux selon les besoins et compositions définies

Dimensions of the tray

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

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

Déglon propose une gamme innovante de mallettes et de systèmes de rangement développés pour les élèves des établissements de formation aux métiers de bouche.

Ces solutions - pratiques et fonctionnelles - facilitent le transport et l'organisation des outils de cuisine, permettant aux étudiants de se concentrer sur l'apprentissage et la maîtrise de leur savoir-faire.

Les systèmes de rangement proposés sont polyvalents : ils garantissent flexibilité, sécurité et une protection optimale des couteaux et ustensiles de cuisine.

Que ce soit pour des cours pratiques ou des stages en entreprise, les mallettes et systèmes de rangement proposés par Déglon assurent une gestion efficace des équipements, contribuant à former des professionnels compétents et bien préparés.

Storage solutions

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

These practical and functional solutions facilitate the transport and organization of kitchen tools, allowing students to focus on learning and mastering their craft.

The proposed storage systems are versatile, ensuring flexibility, safety, and optimal protection for knives and kitchen utensils.

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

PLATEAUX THERMOFORMÉS URBAN

Urban Thermoformed Tray

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

Un plateau sécurisé, optimisé et adapté aux mallettes Déglon

Chaque plateau est pourvu de 2 compartiments :

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

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

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

Each tray features 2 compartments:

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

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



PLATEAU URBAN

Urban tray

Réf. CV20034

PEIGNE URBAN

Urban comb

Réf. CV20062

Solutions de rangements

PLATEAUX FIX CLASS

Fix Class Trays

Les plateaux Fix Class sont spécialement conçus pour équiper les mallettes de la marque et garantir un rangement sécurisé, modulable et parfaitement adapté aux outils de cuisine.

Grâce à leur système de maintien, chaque couteau ou accessoire bénéficie d'un logement dédié, assurant une fixation ferme et stable même en déplacement. Ce procédé évite les chocs entre les lames, préserve le tranchant et limite les risques de coupures lors de la manipulation.

Les plateaux sont fabriqués en polypropylène injecté, un matériau à la fois léger, robuste et résistant aux chocs. Leur surface lisse se nettoie facilement, ce qui garantit une hygiène parfaite, indispensable dans un contexte professionnel ou pédagogique.

Les plateaux Fix Class sont disponibles en plusieurs configurations (selon la taille de la mallette notamment), permettant d'adapter la mallette aux besoins spécifiques de chaque utilisateur : étudiants en écoles hôtelières, apprentis, chefs confirmés... ou de chaque métier : service, pâtisserie, boulangerie...

Systèmes pouvant être proposés dans les mallettes des séries Campus et Compact.

Fix Class Trays - Smart, Secure, and Customizable Storage

Fix Class trays are expertly engineered to perfectly equip Déglon cases, offering secure, modular storage designed specifically for kitchen tools. Each knife or accessory has its own dedicated slot, ensuring a stable hold even when on the move. This innovative system protects blades from collisions, preserves their sharpness, and reduces the risk of cuts during handling.

Crafted from injected polypropylene, the trays are lightweight, durable, and impact-resistant. Their smooth, easy-to-clean surface guarantees impeccable hygiene—essential in professional kitchens and educational settings.

Available in multiple configurations tailored to case size, Fix Class trays adapt to the needs of every user: culinary students, apprentices, or seasoned chefs... or of each profession : service, pastry, bakery....

System that can be offered in the Campus and Compact series cases.



Série Campus



Dimensions Campus S

- Extérieures (mm) : 425 x 130 x 74
- intérieures (mm) : 413 x 118 x 70
- Poids : 0,82 kg

Dimensions Campus M

- Extérieures (mm) : 445 x 210 x 87
- intérieures (mm) : 433 x 198 x 73
- Poids : 1,35 kg

Dimensions Campus L

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

Dimensions Campus XL

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

Dimensions of Campus S

- External (mm): 425 x 130 x 74
- Internal (mm): 413 x 118 x 70
- Weight: 0.82 kg

Dimensions of Campus M

- External (mm): 445 x 210 x 87
- Internal (mm): 433 x 198 x 73
- Weight: 1.35 kg

Dimensions of Campus L

- External (mm): 465 x 325 x 107
- Internal (mm): 447 x 310 x 89
- Weight: 2.23 kg

Dimensions of Campus XL

- External (mm): 470 x 355 x 150
- Internal (mm): 452 x 337 x 132
- Weight: 2.58 kg

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

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

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



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

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



CAMPUS SERVICE

Livrée vide avec 1 plateau Fix class Campus - pm - 1 fix-class tray empty Réf. 8300006-V

CAMPUS SERVICE 6 PIÈCES

Livrée complète avec 1 plateau fix class Campus - pm - service 6 pieces - 1 fix-class tray Réf. 8370603-V

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



CAMPUS CUISINE GRAND MODÈLE
DIMENSIONS : 465 X 325 X 107 MM
 Livrée vide avec 2 plateaux fix^oclass 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 Fix^oClass
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, éplicheur PP, pince à pâte, vide pomme Ø 15 mm, spatule rigide 30 cm, décozest droitier, fouet inox 25 cm, pinceau ivoire 30 mm, 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 PÂTISSERIE GRAND MODÈLE
DIMENSIONS : 465 X 325 X 107 MM
 Livrée vide avec 2 plateau x fix^oclass pâtisserie
Campus - gm - 2 fix-class trays empty
 Réf. 8300007-V

CAMPUS PÂTISSERIE 23 PIÈCES
 Livrée complète avec 2 plateaux fix^oclass
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 Granité 2 rivets, éplicheur 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, maryse 25 cm, spatule rigide 30 cm, fouet inox 25 cm, roulette à pâte cannelée Ø 3.5 cm, décozest droitier, pince à pâte, poche nylon 30 cm, lot de 12 douilles, corne à ramasser rigide rectangulaire.

Aménagement avec plateaux thermoformés Urban

Layout with Urban thermoformed trays



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

CAMPUS CUISINE 18 PIÈCES
 Livrée complète avec 2 plateaux fix^oclass
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, éplicheur PP, canneleur droitier, moule à pomme 22 mm, vide pomme 15 mm, poche nylon 35 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, limonadier double-détente, lot de 12 douilles.



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
info@deglon.fr

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

Série ProCase



Dimensions PRO CASE L

- Extérieures (mm) :
482 x 375 x 130
- intérieures (mm) :
460 x 325 x 120
- Poids : 1,5 kg

Dimensions PRO CASE XL

- Extérieures (mm) :
482 x 375 x 184
- intérieures (mm) :
460 x 325 x 170
- Poids : 1,7 kg

Dimensions of PRO CASE L

- External (mm):
482 x 375 x 130
- Internal (mm):
460 x 325 x 120
- Weight: 1.5 kg

Dimensions of PRO CASE XL

- External (mm):
482 x 375 x 184
- Internal (mm):
460 x 325 x 170
- Weight: 1.7 kg

Grandes mallettes de rangement en polypropylène, ultra légères et résistantes, offrant une très grande capacité de rangement

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

- Couleur : noir avec poignées et fermoirs noirs.
- Corps en polypropylène très résistant.
- Charnière en métal sur toute la longueur (permettant l'ouverture de la mallette à 180°).
- Double poignée rabattable pour optimiser le stockage.
- Possibilité d'apposer un cadenas (2 emplacements prévus à cet effet à proximité des poignées).
- Disponible en 2 formats : L et XL.

- Color: Black with black handles and closures.
- Very sturdy polypropylene body.
- Full-length metal hinge (allowing the case to open to 180°).
- Double foldable handle for optimized storage.
- The option to attach a padlock. (2 designated locations near the handles)
- Available in 2 sizes: L and XL.



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

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



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

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

Série Compact

**Valises compactes en plastique rigide de couleur noire.
La référence pour l'hygiène et la sécurité.**

*Compact black hard-shell cases.
The standard for hygiene and safety.*

Ces valisettes sont aménagées avec des plateaux Fix Class développés sur-mesure garantissant un rangement sécurisé, modulable et parfaitement adapté aux outils de cuisine.

- Hygiène à 100% : lavables et stérilisables
- Sécurité accrue : parfaite immobilisation des couteaux
- Robuste et évolutive
- Valise disponible en 2 formats : mallette compacte ou plumier de service
- Serrures coulissantes et charnières métalliques à l'arrière pour la mallette Compacte, mallette cadenassable.
- Fermeture à membrane pour le plumier.

Designed with precision and functionality in mind, these elegant cases feature custom-built Fix Class trays for secure, modular storage – perfectly adapted to your kitchen tools.

- 100% Hygiene: fully washable and sterilizable materials
- Enhanced Safety: knives held firmly in place for maximum protection
- Exceptional Durability: robust construction built to last
- Flexible Options: available in two formats – Compact Case or Service Box
- Compact Case: equipped with smooth sliding locks and reinforced metal hinges, fully lockable for added security
- Service Case: features a membrane-style closure for quick, reliable access



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

Avec 1 plateau Fix Class
compact case + 1 fix-class trays
Réf. 8300051-V

avec 2 plateaux Fix Class
compact case + 2 fix-class trays
Réf. 8300050-V



PLUMIER COMPACT VIDE 35,5 X 15,5 X 6,5 CM

Avec 1 plateau Fix Class
small servicing case + 1
fixclass tray
Réf. 8300052-V

Dimensions **MALLETTE COMPACTE**

- Extérieures (mm) : 460 x 230 x 85
- intérieures (mm) : 440 x 190 x 80
- Poids : 830 g

Dimensions **PLUMIER COMPACT**

- Extérieures (mm) : 360 x 160 x 66
- intérieures (mm) : 350 x 148 x 60
- Poids : 445 g

Dimensions of **COMPACTE MALLETT**

- External (mm): 460 230 85
- Internal (mm): 440 x 190 x 80
- Weight: 830 g

Dimensions of **SERVICING CASE**

- External (mm): 360 x 160 x 66
- Internal (mm): 350 x 148 x 60
- Weight: 445 g

Urban Case

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

Specifically conceived for students and caterers,

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.

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



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.

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.

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.

Tout en un !

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.

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

A placement that is easy...

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

Plus de résistance

More resistant

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.

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.



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

and secured

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.

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.



2 COMPOSITIONS 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'Gisse, aiguille à brider inox 20 cm, épiceau PP, canneleur droitier, moule à pomme Ø 22 mm, vide pomme Ø 15 mm, poche nylon 35 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, lot de 12 douilles, ciseaux crantés 22 cm, limonadier, spatule rigide 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, épiceau PP, décozest droitier, vide pomme Ø 15 mm, roulette à pâte cannelle 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 rigide 30 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, maryse 25 cm.

Mini Urban

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

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

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

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

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

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



- Fourni avec 2 peignes pour immobiliser les couteaux
- Compatible avec les mallettes et coffrets Déglon : Campus L / XL, Coffret Espace, mallette Pro Case XL , Trousse Urban Case
- Includes: 2 combs for knife storage
- Compatible with: Déglon cases and kits: Campus L / XL, Espace Case, Pro Case XL, Urban Case bag



- Dimensions (mm) : 440 x 140 x 72
- Fermeture par clip, cadenassable pour une sécurité renforcée
- Couvercle amovible
- Répond aux exigences HACPP : passe au lave-vaisselle et stérilisable
- Matière : Polypropylène - gris anthracite

- Dimensions (mm): 440 x 140 x 72
- Closure: Clip closure, lockable for enhanced security
- Removable lid
- Meets HACCP requirements: Dishwasher safe and sterilizable
- Material: Polypropylene – anthracite gray

Carquois Stand'up

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

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

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

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

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

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

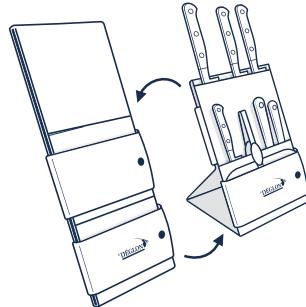
Discover the Stand'up quiver, the ideal support for storing your knives and kitchen tools. Its practical and compact design allows for secure storage while keeping your tools within easy reach. Made from high-quality materials, it offers durability and resistance, perfect for «on-the-go» use.

Lightweight and easily portable, it is designed for chefs on the move and cooking enthusiasts attending classes. Its versatility is remarkable: it transforms into a block, allowing you to have your kitchen tools at hand, whether as a storage case or a practical support on your countertop. With optimal safety, the blades are protected to prevent accidents, while its easy maintenance ensures impeccable hygiene.

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

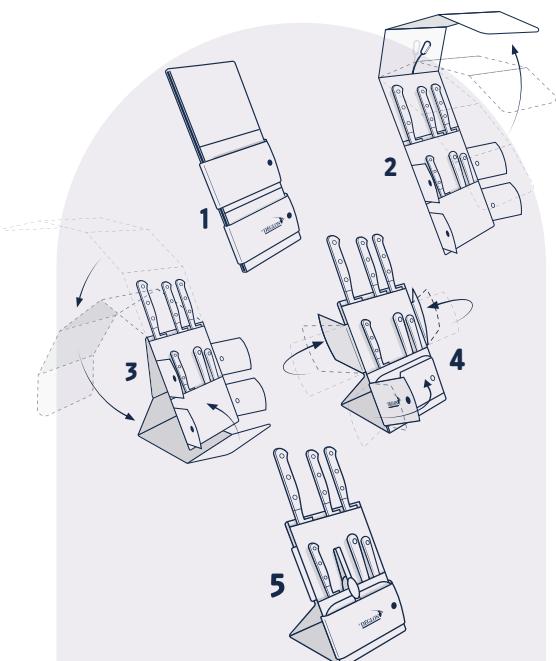


CARQUOIS STAND'UP
Stand'Up quiver
Réf. CV20023



Se transforme en un bloc !

Turns into a block!



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

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

Dimensions (mm)

- Fermé : 440x160x20
Bloc : 160x160x270
- Poids : 420 g

Matières

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

Dimensions (mm):

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

Materials:

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

Coffrets & trolleys

Boxes & trolleys

Solides et spacieux, les coffrets et trolleys Déglon offrent une sécurité optimale pour vos couteaux et matériels culinaires. Conçus pour accueillir davantage d'outils, ils allient capacité, protection et praticité, afin de vous accompagner sereinement dans tous vos déplacements.

Sturdy and spacious, Déglon cases and trolleys provide optimal security for your knives and culinary equipment. Designed to hold a larger selection of tools, they combine capacity, protection, and practicality, ensuring peace of mind wherever your work takes you.



COFFRET "ESPACE" VIDE
51,4 X 28 X 26 CM
«Espace» pastry box
Réf. CV11050

Matière plastique très résistante. Fermoirs robustes pouvant être verrouillés par cadenas.
Highly durable plastic – Sturdy clasps that can be locked with a padlock.



COFFRET À TIROIRS 48 CM
48 X 27 X 25 CM
Pastry box with drawers
Réf. CV30007



TROLLEY À ROULETTES
35,6 X 41,9 X 19,1 CM
Wheeled trolley case
Réf. CV30000



COFFRET 3 EN 1 À ROULETTES – PETIT MODÈLE
47,5 X 28 X 62 CM
3 in 1 rolling case – Small
Réf. CV30006



COFFRET 3 EN 1 À ROULETTES – GRAND MODÈLE
51 X 41 X 76 CM
3 in 1 rolling case – Big
Réf. CV30005



CADENAS À CLÉ
Padlock with key
Réf. 8384900-V



CADENAS À CODE
Pad lock with 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
info@deglon.fr

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

Trousse

Bags & cases

Pratiques et robustes, elles permettent de ranger et protéger vos couteaux et outils culinaires.

Compactes et élégantes, elles vous accompagnent facilement dans vos déplacements, alliant organisation et professionnalisme.

Practical and durable, they ensure the safe storage and protection of your knives and culinary tools. Compact and elegant, they accompany you everywhere, combining carrying comfort, organization, and professionalism.



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
Foldable rigid case - 10p
Réf. 8310067-v (Vide)



SACOCHE NOIRE 18 EMPLACEMENTS
18 slots black bag
Réf. CV20022



TROUSSE À DOUILLES
Icing tubes case
Réf. CV20024

Mallettes spécifiques

Mallette Crémier-fromager

Trousse rigide pliable, noire 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 protéger 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 manche 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

*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 CREMIER-FROMAGER

10 PIÈCES

Cheesemaker-creamery 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 fermetures, 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.

Aluminum butcher case 9 pces

Réf. 8390971-V - livrée pleine



Mallette Cocktail

MALLETTE CAMPUS GRAND MODÈLE COCKTAIL

Campus - cocktail

Réf. 8381001-V

Composition : couteau à steak Elite 12 cm noir, décozez droitier, limonadier teflon, 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.

Servantes

Trolleys

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

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. CV40004



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.*

Barres aimantées

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

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

- 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.
- 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.**

Magnetic holder 13"

Réf. 9909932-C



**BARRE AIMANTÉE
38 CM LONG. X 5 CM LARG.**

Magnetic holder 15"

Réf. 9909938-C



**BARRE AIMANTÉE
45 CM LONG. X 4 CM LARG. X 2,5 ÉP.**

Magnetic holder 18"

Réf. 9909945-V / Réf. 9909945-C



**BARRE AIMANTÉE, EXTRA FORTE
60 CM LONG. X 4 CM LARG. X 2,5 ÉP.**

Magnetic holder 24"

Réf. 9929960-V



BARRE AIMANTÉE BAMBOU 45 CM

45 X 6 X 2 CM

Bamboo magnetic holder 18"

Réf. 9908745-C

Blocs couleurs

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

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



**BLOC 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



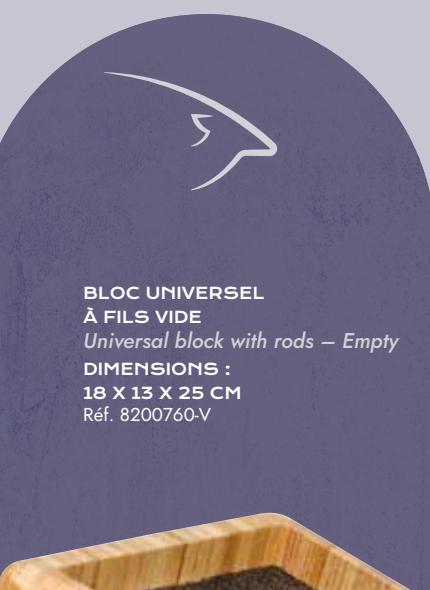
BLOC GARNI DE 6 COUTEAUX DE TABLE GÉNÉRATION Y
Black block - Génération y 6 pces
Réf. 8237216-V Bloc noir



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



Blocs bambou



BLOC UNIVERSEL

À FILS VIDE

Universal block with rods – Empty

DIMENSIONS :

18 X 13 X 25 CM

Réf. 8200760-V



PACKAGING
DES BLOCS
*Packaging for
blocks*



BLOC UNIVERSEL À FILS + 5 PIÈCES CUISINE IDÉALE

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

Universal Block – Cuisine Idéale 5 pieces

Composition : paring knife, kitchen knife, yatagan carving knife, bread knife, chef knife.
Réf. 8204765-V



BLOC UNIVERSEL À FILS + 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 EMPLOACEMENTS

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

Coffrets cadeaux

Coffrets 3 pièces

3-pieces gift sets

Composés de 3 couteaux aux fonctions et usages complémentaires, ces ensembles sont parfaits pour exécuter toutes vos préparations culinaires avec maîtrise et élégance. Proposé dans une variété de compositions et de gammes, ce coffret s'avère être un choix raffiné pour toute occasion. Offrez ou offrez-vous ce cadeau d'exception, alliant à la fois fonctionnalité et esthétisme.

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

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

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

Coffret magnétique, de couleur blanche, avec fenêtre PVC transparente et marquage à chaud

Des compositions sur mesure peuvent être réalisées sur demande

White magnetic box with a transparent PVC window and hot stamping

Custom compositions can be made upon request.



COFFRET 3 PIÈCES ÉVOLUTION Y

Contenu: office / cuisine 15 cm/
Chef 20 cm

3 PIECES GIFTBOX IDEAL
Sabatier Deg® – olive wood
Content: paring knife / kitchen knife/
chef knife

Réf. 8680018-V

COFFRET 3 PIÈCES IDÉALE SABATIER DÉG ABS

Contenu : office / mini santoku / chef 20 cm

3 PIECES GIFTBOX IDEAL
Sabatier Deg ABS
Content: paring knife/ mini
santoku / chef knife 8"

Réf. 8680010-V



COFFRET 3 PIÈCES ORYX

Contenu: office / cuisine 15 cm/
santoku 18 cm

3 PIECES GIFTBOX ORYX
Content: paring knife / kitchen
knife/ santoku knife

Réf. 8680015-V

COFFRET 3 PIÈCES HIGHWOODS

Contenu: office / mini santoku / chef 20 cm

3 PIECES GIFTBOX - HIGHWOODS
Content: paring knife/ mini
santoku / chef knife 8"

Réf. 8680009-V



COFFRET 3 PIÈCES IDÉALE SABATIER DÉG OLIVIER

Contenu: office / cuisine 15 cm/
chef 20 cm

3 PIECES GIFTBOX IDEAL
Sabatier Deg® – olive wood
Content: paring knife / kitchen
knife/ chef knife 8"

Réf. 8680013-V

COFFRET 3 PIÈCES HIGHWOODS

Contenu: office / mini santoku / santoku 18 cm

3 PIECES GIFTBOX - HIGHWOODS
Content: paring knife / mini
santoku / santoku knife

Réf. 8680014-V



COFFRET 3 PIÈCES IDÉALE SABATIER DÉG OLIVIER

Contenu: office / cuisine 15 cm/
santoku 18 cm

3 PIECES GIFTBOX IDEAL
Sabatier Deg – olive wood
Content: paring knife / kitchen
knife/ santoku knife

Réf. 8680012-V

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

Discover the ultimate gift set,
designed for true culinary enthusiasts.

Coffrets 1 pièce

1-piece gift sets



**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

Coffrets 2 pièces

2-pieces gift sets



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



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



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



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



**COFFRET 2 PIÈCES
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

Français	PAGE	Français	PAGE	Français	PAGE
AFFIL'SERVICE	97	DEGSCHARF®	42	PASTILLES HACCP	71
AFFUTEUR MANUEL	95	DENERVER	40-41-43	PATE EN CROUTE	46
AFFUTEUSE ELECTRIQUE	94	DESOSSER	25-26-37-40-41-42-43	PATISSERIE	59-60-61-62-63-64-65-81
AIGUILLE BRIDER	45	DIGI CLASS	47	PELLE	59-60-61-69-71-72-75-76-78
ANGLE SHARP	95	DOSEUR	91	PELLE A CHOCOLAT	60
ATTENDRISSEUR	44	DOUILLE	61	PELLE A TARTE	59-71-72-75
BALANCE	85	DRESS CLASS	84	PELLE CHOUCRUTE	72
BAR	91	DUNE	50	PELLERONDE	59
BARBECUE	90	ECAILLEUR	48	PICS BIGORNEAUX	49-51
BARRE AIMANTEE	114	ECUMOIRE	78	PIERRE A AIGUISER	95-96
BASTINGUETTE	68	ELITE	89	PINCE	48-49-50-51-60-61-70-76-84
BATTE COTELETTE	44	EMINCEUR	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47	PINCE A DESARETER	49
BEC D'OISEAU	34-87	EMPIRE CAFE	76	PINCE A DRESSER	84
BERCEUSE	44	EMPORTE CŒUR	81	PINCE A HOMARD	50
BLOC	115-116-117	EPLUCHEUR	37-80	PINCE A PATE	61
BLOC PAPIER	91	ESSE	44	PINCEAU	61-62-81
BONNE CUISINE	36	ESSENTIEL	35	PLANCHA	71-90
BOUCHERIE	40 à 47	ESTRAN	50	PLATEAU THERMOFORME	100-102-103-104-105
BOULANGERIE	56 à 61	EVOLUTION Y	28	URBAN	
BRASSERIE	89	FEUILLE	44	PLUMIER	102-105-107-108
BROSSE A FARINE	61	FIL A BEURRE	55	POCHON	72-76-78
BUFFET	76	FILET DE SOLE	20-22-24-28-30-32-33-34-35-36-37-48-49	POISSON	48-49-86
CADENAS	102-103-106-107	FILET DE SOLE CANADIEN	24-26	PORTE CARNET	91
CAMPUS	91-102-103	FISH CLASS	49	PORTE-BLOC	91
CANNELEUR	83	FIX CLASS	101-102-103-105	POTIRON CITROUILLE	44
CANYON	89	FORGE	22-26	PREPARATION	80-85
CARQUOIS STAND UP	109	FOUET	65-81	PRESENTOIR	10-11-51
CASIER	113	FOUET A BLANC	65	PRESSE ALIMENT	90
CASSE-NOIX / PATTES	50	FOUET PATISSIER	65	PRESSEE DE POMME DE TERRE	72
CHEF	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47	FOURCHETTE	22-25-33-71-72-75-76	PRO CASE	104
CHEVALIN	43	FOURCHETTE A TREMPER	60	PROFIL	40-41
CHOCOLAT	58-59-60-61-62	FOURCHETTES A HUITRES	51	PROTECTION	47
CHOPE A MELANGE	91	FROMAGE	32-35-54-55	PUSH FOOD	73
CHOUX FLEUR	44	FRUITS DE MER	49-50-51	PUSH&PULL®	75
CISEAUX	48-49-86	FUSIL	22-42-96	RACLETTE A FROMAGE	55-81
COCKTAIL	91	GAINÉ	49	RACLETTE COUPE PATE	60
COFFRET	50-51-83-110-118-119	GALET	50	RACLOIR DE PLOT	45
COFFRET CADEAUX	50-51-83-118-119	GANTS ANTI COUPURE	47	RAMASSE MIETTES ALU	91
COQUILLEUR A BEURRE	80	GANTS COTTE DE MAILLE	47	RAPE	73
CORNE A RAMASSER	60	GENERATION Y	29	REGLET	85
COUNTRY	89	GRAND CHEF®	22	RICHELIEU	35
COUPE PAIN	57	GRANDE TABLE	89	ROULEAU	61
COUPE PATE	60	GRANITE	87	ROULETTE A PATE	81
COUPERET	20-31-34-36-44-45	GRIGNETTE	61	ROULETTE A PIZZA	81
COUPE-VOLAILES	86	HACCP	37-40-41-71-72	SABATIER DEG	24-25-26
COUTEAU A BEURRE	35	HACHE PERSIL	80	SACOCHE	106-107-108-109-111
COUTEAU A BLEU	54	HACHOIR	20-31-34	SAIGNER	42-43
COUTEAU A DECOUPER	21-22-25-26-28-30-31-33-34-35-36	HIGH-WOODS	30	SANDWICH	81
COUTEAU A FROMAGE	54-55	HUITRES	50	SANTOKU	20-21-24-26-30-33
COUTEAU A GENOISE	20-37-65-57	JAMBON	20-22-25-34-36-43-46	SCIE	45
COUTEAU A HUITRE	50-51	JEU DE 4 MOUSSES	93	SCIE A PAIN	22-31-56-57
COUTEAU A JAMBON	20-22-25-34-36-43-46	JULIENNE	80	SEPARATEUR DE TIROIR	113
COUTEAU A MATURE	49	KIT DE L'ÉCAILLER	51	SERRE-JAMBON	46
COUTEAU A PAIN	20-22-25-28-30-33-35-36-56-57	LAME SCIE	45	SERVANTE	113
COUTEAU A PARMESAN	54	LANCETTE	50-51	SERVICE	35-70-71-72-73-74-75-76-78-91
COUTEAU A POISSON	37-48-49	LE BOUCHER	89	SHAKER	91
COUTEAU A SAINT JACQUES	51	LIMONADIER	91	SILEX PREMIUM®	20
COUTEAU A SAUMON	46	LOUCHE	72-76-78	SONDE A FROMAGE	55-81
COUTEAU A STEAK	20-26-31-32-57-89	LYRE	55	SPATULE	58-60-61
COUTEAU A TOMATE	20-32-34-35-36-44-45-80	MALLETTTE BOUCHERIE	112	SPATULE MASSIVE	59
COUTEAU A TOURTE	56	MALLETTTE CAMPUS	91-102-103	SPATULE RIGIDE	62-63-64
COUTEAU COUPERET	20-31-34	MALLETTTE COCKTAIL	91-112	SPATULETTE	58-81
COUTEAU DE CHEF	20-21-22-24-26-28-30-31-33-34-35-36-37	MALLETTTE COMPACT	105	STEAK	14 à 17-31-32-33-57-89
COUTEAU DE CUISINE	20-21-22-24-26-28-30-31-33-34-35-36-37	MALLETTTE CREMIER FRO- MAGER	112	STOP'GLISSE	59-62-63-64-68-69-70-71-72-73-74-75-76
COUTEAU DE TABLE	21-31	MALLETTTE PRO CASE	104-105	STUDIO	87
CRAPAUD	50-51	MALLETTTE URBAN CASE	106-107	SURCLASS®	37-78-87
CRUSTACES	49-50-51	MARYSE	62-63-64	SURFIL	80-81
CUILLERE	68-69-70-71-76-78	MARYSETTE	62	TABLIER COTTE DE MAILLE	47
CUILLERE A POMME	82	MAXIFIL	43	TAIGA	57
CUILLERE A SPAGHETTI	72	MEETING®	14-17	TAILLANDERIE	44-45
CUILLERE D'AMOUR	82	MESURE	85	THERMOMETRE	85
CUISINE	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47	METRE	85	TOILE DE CUSSION	61
CUISINE IDEALE SABATIER	24-25-26	MINI SANTOKU	21-24-30	TOURTE	56
DEG®		MINI URBAN CASE	108	TRANCHELARD	22-25
CUISINE MASSIVE	32-87	MINUTEUR	85	TRANCHEUR	37-40-41-42-43
CURETTE A HOMARD	49	MOELLE EPINIÈRE	45	TRIANGLE	60
CUT OR NOT	93	MOULE A POMME	82	TROLLEY	110
DAMAS 67	21	MY.D	12-13	TROUSSE	61-109-111
DARKWOOD	34-87	OCEAN	50	URBAN CASE	106-107-108
DECOPRUIT	83	OFFICE	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-36-37-87	VERRE DOSEUR	85
DECORATION	82-85	ORYX	33	VIDE COURGE	80
DECUPER	21-22-25-26-28-30-31-33-34-35-36	PALETTE A CHOCOLAT	60	VIDE POMME	80
DECOPOIRS	61	PAMPLEMOUSSE	80	YATAGAN	25-26
DECOZEST	83	PASSOIRE	74	ZESTEUR	73-83
DEG SHARP	93	PASSOIRE A COCKTAIL	91		



Index

English	PAGE	English	PAGE	English	PAGE
AFFIL SERVICE	97	ELITE	89	PATE EN CROUTE KNIFE	46
ANGLE SHARP	95	EMPIRE CAFE	76	PEELER	37-80
ANTI-CUTTING GLOVES	47	ESSENTIEL	35	PELLERONDE	60
APPLE BALLER	82	ESTRAN	50	PELLERONDE SERVER	59
APPLE CORER	80	EVOLUTION Y	28	PENCIL CASE	102-105-107-108
BAGS	106-107-108-109-111	FILLETING KNIFE	20-22-24-28-30-32-33-34-35-36-37-48-49	PIE KNIFE	56
BAKERIE	56 to 61	FISH	48-49-86	PIE SERVER	59-71-72-75
BAKERS BRUSH	61	FISH BONE TWEEZER	49	PIPING BAG	61
BAKERS'BLADE	61	FISH CLASS	49	PIZZA WHEEL	81
BAKING MAT	61	FISH DESCALER	48	PLANCHA ITEMS	71-90
BAR	91	FISH KNIFE	37-48-49	PLASTIC SCRAPER	60
BASTING SPOON	68	FISHERMAN'S KIT	51	POTATO MASHER	72
BBQ	90	FIX CLASS	101-102-103-105	POULTRY SHEARS	86
BIRD BEAK KNIFE	34-87	FOAM	93	PREPARATION	80-85
BLOCK	115-116-117	FORGED	22-26	PRO CASE	104
BLUE CHEESE KNIFE	54	FORK	22-25-33-71-72-75-76	PROFIL	40-41
BOARD SCRAPER	45	GALET	50	PUMPKIN KNIFE	44
BONING KNIFE	25-26-37-40-41-42-43	GENERATION Y	29	PUSH FOOD	73
BONNE CUISINE	36	GFTBOXES	50-51-83-118-119	PUSH&PULL®	75
BOXES	50-51-83-110-118-119	GRAND CHEF®	22	RICHELIEU	35
BRASSERIE	89	GRANDE TABLE	89	RIGID SPATULA	62-63-64
BREAD CUTTER	57	GRANITE	87	ROLLING PIN	61
BREAD KNIFE	20-22-25-28-30-33-35-36-56-57	GRAPEFRUIT KNIFE	80	RULER	85
BREAD SAW	22-31-56-57	GRATER	73	SABATIER DEG	24-25-26
BRUSH	61-62-81	GRIDDLE PRESS	90	SAFETY	47
BUFFET	76	HACCP	37-40-41-71-72	SALMON KNIFE	46
BUTCHER CASES	112	HACCP STICKS	71	SANDWICH KNIFE	81
BUTCHER KNIFE	37-40-41-42-43	HAM KNIFE	20-22-25-34-36-43-46	SANTOKU	20-21-24-26-30-33
BUTCHERS ITEMS	40 to 47	HAM-HOLDER	46	SAW	45
BUTTER CURLER	80	HEART-SHAPED BALLER	82	SAW BLADE	45
BUTTER KNIFE	35	HEART-SHAPED CORER	81	SCALE	85
BUTTER WIRE	55	HIGH-WOODS	30	SCALLOP KNIFE	51
CAMPUS CASES	91-102-103	ICING TUBE	61	SCISSORS	48-49-86
CANADEAN FILLETING KNIFE	24-26	JULIENNE SPEED PEELER	80	SEAFOOD	49-50-51
CANYON	89	KITCHEN KNIFE	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47	SERVICING	35-70-71-72-73-74-75-76-78-91
CARVING KNIFE	21-22-25-26-28-30-31-33-34-35-36	LADLE	72-76-78	SERVING TROLLEY	113
CASE	113	LANCELOT	50-51	SHAKER	91
CAULIFLOWER KNIFE	44	LE BOUCHER	89	SHARPENER	22-42-96
CHAINMAL APRON	47	LEMON DECORATOR	83	SHEATH	49
CHAINMAL GLOVES	47	LOAF KNIFE	56	SHELLFISH	49-50-51
CHEESE	32-35-54-55	LOBSTER CRAKER	50	SHOVEL	59-60-61-69-71-72-75-76-78
CHEESE BOW	55	LOBSTER SCRAPER	49	SILEX PREMIUM®	20
CHEESE KNIFE	54-55	MAGNETIC HOLDER	114	SKIMMER	78
CHEESE PROBE	55-81	MANUAL SHARPENER	95	SKINNING KNIFE	43
CHEESE SLICER	55-81	MARYSE SPATULA	62-63-64	SLICING KNIFE	22-25
CHEESEMONGER CASE	112	MARYSETTE	62	SMALL SPATULA	58-81
CHEF KNIFE	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47	MASSIVE BOLSTER SPATULA	59	SOUP LADLE	72-76-78
CHOCOLATE FORK	60	MAXIFIL	43	SPAGHETTI SPOON	72
CHOCOLATE ITEMS	58-59-60-61-62	MEASRUING JUG	85	SPATULA	58-60-61
CHOCOLATE SPATULA	60	MEASRUING TOOLS	85	SPINAL CORD KIT	45
CHOPPER	20-31-34	MEASURING CUP	91	SPOON	68-69-70-71-76-78
CHOPPER KNIFE	44	MEAT HOOKS	44	STAND'UP QUIVER	109
CHOUROUTE SERVER	72	MEAT ITEMS	44-45	STEAK BEATER	44
CLEAVER	20-31-34-36-44-45	MEAT TENDERIZER	44	STEAK KNIFE	14 to 17-31-32-33-57-89
COCKTAIL CASE	91-112	MEETING®	14-17	STOP GLISSE	59-62-63-64-68-69-70-71-72-73-74-75-76
COCKTAIL	91	MELON BALLER	82	STRAINER	74
COCKTAIL STRAINER	91	METER	85	STUDIO	87
COMPACT CASE	105	MINCING KNIFE	80	SURCLASS®	37-78-87
CORDAGE KNIFE	49	MINI SANTOKU	21-24-30	SURFIL	80-81
CORKSCREW	91	MINI URBAN CASE	108	TABLE CRUMBER	91
COUNTRY	89	MIXING MUG	91	TABLE KNIFE	21-31
CRAPAUD OYSTER KNIFE	50-51	MY.D	12-13	TAIGA	57
CUISINE IDEALE SABATIER	24-25-26	NUTS CRAKER	50	THERMOMETER	85
DEG®		OCEAN	50	TIMER	85
CUISINE MASSIVE	32-87	ORDERING PAPER	91	TOMATO KNIFE	20-32-34-35-36-44-45-80
CUT OR NOT	93	ORYX	33	TONGS	48-49-50-51-60-61-70-76-84
DAMAS 67	21	OYSTER FORK	51	TRIANGULAR SPATULA	60
DARKWOOD	34-87	OYSTER KNIFE	50-51	TROLLEY	110
DECOPFRUIT	83	OYSTERS	50	TRUSSING NEEDLE	45
DECORATION	82-85	PADLOCK	102-103-106-107	TURNER	59-60-61-69-71-72-75-76-78
DECOCZEST	83	PALETTE KNIFE	58-60-61	URBAN CASE	106-107-108
DEG SHARP	93	PAPER BLOCK HOLDER	91	URBAN TRAYS	100-102-103-104-105
DEGSCHARF®	42	PARING KNIFE	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-36-37-87	UTILITY KNIFE	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47
DIGI CLASS	47	PARMESAN CHEESE KNIFE	54	WHETSTONE	95-96
DISPLAY	10-11-51	PASTRY CUTTER	61	WHISK	65-81
DOUGH SCRAPER	60	PASTRY ITEMS	59-60-61-62-63-64-65-81	WINKLE PICKS	49-51
DRAWER DIVIDER	113	PASTRY KNIFE	20-37656-57	WRAP	61-109-111
DRESS CLASS	84	PASTRY SCRAPER	60	YATAGAN KNIFE	25-26
DRESSING TWEEZER	84	PASTRY TONG	61	ZESTER	73-83
DUNE	50	PASTRY WHEEL	81	ZUCCHINI CORER	80
EGG WHITE WHISK	65	PASTRY WHISK	65		
ELECTRICAL SHARPENER	94				

Références

Référence	PAGE	Référence	PAGE	Référence	PAGE	Référence	PAGE
0150052-V	80-89	2904010-V	80	3922828-V	68	6004020-C	24
0230140-C	36	2914008-V	81	3925428-V	68	6004023-C	24-47
0230600-V	96	2924010-V	55-81	3928032-V	70	6004025-C	24-25
0330005-V	82	2934011-V	55-81	3934108-V	74	6004028-C	24-46
0330020-V	81	3014017-C	36-44	3934114-V	74	6004030-C	24
0460928-V	50	3120214-V	49	3934120-V	74	6004035-C	24
0480352-V	37-80	3214012-C	89	3934125-V	74	6008010-C	22
0480355-V	37-80	3214012-V	89	3944003-C	73	6008015-C	22
0480356-V	37-80	3242006-C	35	3944007-C	73	6008020-C	22
0513065-V	86	3242010-C	35	3945131-V	73	6008025-C	22
0880514-C	49	3242014-C	35	3945139-V	73	6008030-C	22
1000008-V	87	3242020-C	35	3945339-V	73	6008035-C	22
1000091-C	87	3242111-C	35	3945539-V	73	6010110-C	26
1080010-C	87	3242119-C	35	3945731-V	73	6010115-C	26
1080010-V	87	3242611-C	35	3945937-V	73	6010118-C	26
1164609-V	87	3298007-C	34-87	3946035-V	73	6010120-C	26
1164691-C	87	3298010-C	34-87	3959017-C	76	6033010-C	35
1194006-V	87	3298014-C	34	3959114-C	76	6033010-V	35
1194091-C	87	3298017-C	34	3959213-C	76	6033017-C	35
1202310-V	87	3298020-C	34	3959219-C	76	6033017-V	35
1202390-C	87	3298111-C	34	3959508-C	76	6033022-C	35
1204608-V	87	3298617-C	34	3959616-C	76	6033022-V	35
1204610-V	87	3298619-C	34	3959821-C	76	6044117-C	25
1204691-C	87	3298718-C	34	3962828-V	68	6048017-C	22
1204692-C	87	3298816-C	34	4503106-V	91	6071317-C	37-48
1230012-V	89	3298922-C	34-46	4534106-V	91	6081015-C	26
1231012-V	89	3319925-C	96	5004822-C	86	6084015-C	25
1240012-V	89	3320000-C	95	5004822-V	86	6084017-C	25
1314013-V	89	3322525-V	96	5013518-C	86	6099009-C	33
1320014-V	89	3322925-V	96	5015318-V	86	6099011-C	33-89
1320414-V	89	3331028-C	95	5033521-C	86	6099015-C	33
1321014-V	89	3344530-V	96	5033521-V	86	6099020-C	33
1321414-V	89	3364530-V	96	5100017-V	86	6099025-C	33
1356112-V	57	3408530-V	22-42	5183024-C	48-86	6099122-C	33
1511211-C	80	3408530-V	96	5194324-C	48-86	6099211-C	33-89
1514011-V	80	3468530-V	22-42-96	5194324-V	48	6099317-C	33
2044007-V	80	3500000-V	45	5204021-C	86	6099518-C	33
2045005-V	80	3544016-C	36	5204021-V	86	6099521-C	33
2045007-V	80	3553120-V	44	5214020-V	86	6099720-C	33-57
2045008-V	80	3563101-V	44	5214021-C	86	6104013-C	25
2202105-C	50	3564018-C	36	5258024-C	86	6110113-C	26-89
2202105-V	50	3581124-C	44	5263025-C	86	6110120-C	26
2260006-C	50	3581126-C	44	5283024-C	86	6114020-C	25
2260006-V	50	3581128-C	44	5624111-V	81	6118020-C	22
2290007-C	50	3594115-V	44	5807209-C	21	6120122-C	26
2290007-V	50	3611019-C	57	5807211-C	21	6124022-C	25
2290907-V	50	3634618-V	57	5807213-C	21	6128022-C	22
2294907-V	50	3656115-C	57	5807218-C	21	6144020-C	25
2300105-C	50	3656119-C	57	5807220-C	21	6144025-C	25
2300105-V	50	3670025-C	57	5807223-C	21	6144030-C	25
2300205-C	50	3708016-C	84	5807225-C	21	6148030-C	22
2300305-C	50	3708022-C	84	5914009-C	20	6204010-C	36
2300405-C	50	3708030-C	84	5914012-C	20-89	6204015-C	36
2300505-C	50	3709116-C	84	5914013-C	20-80	6204020-C	36
2328809-C	50	3709122-C	84	5914015-C	20	6204025-C	36
2400410-V	82	3710116-C	84	5914017-C	20	6224022-C	36
2400413-V	82	3740000-V	71	5914019-C	20	6264019-C	36
2400419-V	82	3740501-V	71	5914021-C	20	6284017-C	36
2400422-V	82	3740502-V	71	5914024-C	20	6284020-C	36
2400425-V	82	3740503-V	71	5914030-C	20	6304007-C	32-87
2400428-V	82	3740504-V	71	5914115-C	20	6304007-V	32-87
2400522-V	82	3740505-V	71	5914718-C	20	6304009-C	32-87
2400600-V	82	3745015-V	72	5914816-C	20	6304009-V	32-87
2404410-V	82	3745020-V	72	5914918-C	20	6304011-C	32-87
2404413-V	82	3775021-V	72	5914930-C	20-46	6304011-V	32-87
2404419-V	82	3785017-V	71	5954513-C	80	6304013-C	32-55
2404422-V	82	3792012-C	75	5970010-C	29-89	6304013-V	32-55
2404425-V	82	3793016-C	75	5970015-C	29	6304017-C	32
2404428-V	82	3794018-C	75	5970017-C	29	6304020-C	32
2408503-V	82	3805015-V	72	5970019-C	29	6304025-C	32
2420419-V	82	3815015-V	71	5970020-C	29	6304111-C	32-89
2504105-V	83	3825015-V	71	5970025-C	29	6304111-V	32-89
2504605-V	83	3825022-V	72	5970510-C	28-89	6304112-C	32
2504705-V	83	3825024-V	72	5970515-C	28	6304112-V	32
2505301-V	83	3835015-V	71	5970517-V	28	6370010-C	37-87
2514105-V	83	3845015-V	72	5970519-V	28	6370010-V	37-87
2514705-V	83	3845018-V	72	5970520-C	28	6370020-C	37
2524104-V	83	3855016-V	72	5970525-C	28	6370020-V	37
2542111-V	81	3855021-V	72	5970718-C	29	6370023-C	37-47
2544107-V	81	3865016-V	72	5970816-C	29	6370025-C	37
2554102-V	81-83	3865021-V	72	5971019-C	29	6370025-V	37
2554104-V	81-83	3885017-V	59-71	5971519-C	28	6370030-C	37
2564010-C	81	3895017-V	59-71	5985009-C	30	6370510-C	37-87
2564107-V	81	3904025-V	59	5985013-C	30	6370510-V	87
2564607-V	81	3904030-V	59	5985015-C	30	6370520-C	37
2564807-V	81	3916734-V	65	5985017-C	30	6370525-C	37
2584007-V	80	3921224-V	62	5985018-C	30	6371017-C	37
2604109-V	83	3921225-V	62	5985020-C	30	6371017-V	37
2704010-V	81	3921235-V	62	5985022-C	30	6372011-C	37
2714013-V	81	3921240-V	62	5985025-C	30	6372011-V	37
2743051-C	49	3921226-V	62	5985120-C	30	6372014-C	37
2764011-V	81	3921523-V	62	6004010-C	24	6372014-V	37
2784016-V	81	3921625-V	62	6004012-C	24	6372414-C	37
2883015-C	50	3921630-V	62	6004013-C	24	6373013-C	37
2889014-C	50	3921635-V	62	6004015-C	24	6373013-V	37
2889014-V	50	3922820-V	68	6004018-C	24	6373413-C	37

Références

Référence	PAGE	Référence	PAGE	Référence	PAGE	Référence	PAGE
6378028-C	37-56	7008320-C	42	8371903-V	103	9920216-V	61
6378028-V	37-56	7008325-C	42	8372503-V	103	9929960-V	114
6388017-C	22	7008330-C	42	8372603-V	103	9930000-V	61
6401015-V	59	7028317-C	42	8381001-V	91-112	9930017-V	61
6401018-V	59	7048314-C	42	8384900-V	110	9930036-V	85
6401021-V	59	7304320-C	40	8390971-V	112	9930066-V	85
6401023-V	59	7304325-C	40	8667003-V	31	9931121-V	61
6414012-V	58	7304330-C	40	8667003-V	118-119	9931122-V	61
6414015-V	58	7304335-C	40	8680001-V	118-119	9931184-V	61
6414018-V	58	7324314-C	40	8680002-V	118-119	9931199-V	85
6414021-V	58	7324317-C	40	8680003-V	118-119	9940000-V	61
6414023-V	58	7384320-C	40	8680004-V	118-119	9940002-V	61
6414025-V	58	7601011-V	89	8680006-V	118-119	9955010-V	85
6414030-V	58	7601211-V	89	8680007-V	119	9960002-V	85
6414035-V	58	7604014-C	41	8680009-V	118	9960010-V	60
6414040-V	58	7604017-C	41	8680010-V	118	9970000-V	61
6414512-V	58	7604020-C	41	8680012-V	118	9970005-V	61
6414518-V	58	7604025-C	41	8680015-V	118	9974004-V	94
6414521-V	58	7604030-C	37-41	8680017-V	57	9974005-V	94
6414525-V	58	7604035-C	41	8680018-V	118	9974300-V	94
6414530-V	58	7604121-C	48	8690001-V	119	9975000-V	94
6414535-V	58	7684020-C	41	8690002-V	119	9975320-V	94
6414712-V	58	7804017-C	43	8690003-V	119	9975505-V	94
6414730-V	58	7804020-C	43	8693020-V	119	9975506-C	93
6434015-V	59	7804025-C	43	8695020-V	119	9975600-C	95
6434021-V	59	7804030-C	43	8702701-V	51	9975610-C	95
6434025-V	59	7824011-C	43	8702703-V	83	9975700-V	95
6434030-V	59	7824014-C	43	8702704-V	51	9975884-C	95
6434035-V	59	7824017-C	43	8702720-V	51	9976000-C	93
6434116-V	71	7824020-C	43	8710001-V	51	9976004-V	93
6434515-V	71	7844013-C	43	8710002-V	62-64	9984000-V	106-110
6434528-V	71	7844015-C	43	8710003-V	62-64	CALE SPB	113
6434535-V	71	7864135-V	45	9007000-V	47	CALE SPH	113
6434621-V	71-90	7864145-V	45	9007001-V	47	CV10005	118-119
6434915-V	71	7864150-V	45	9007005-V	47	CV10006	118-119
6435016-V	78	7864245-V	45	9007020-V	47	CV10012	110
6435017-V	78	7884020-C	43	9007030-V	47	CV10027	104
6435120-V	78	7884022-C	43	9008912-C	49	CV10029	104
6435220-V	78	7900022-V	44	9908745-C	114	CV10033	102
6435415-V	78	7900030-V	44	9909932-C	114	CV10038	102
6435417-V	78	7903108-V	44	9909938-C	114	CV10040	108
6435421-V	78	7903112-V	44	9909945-C	114	CV11050	110
6444104-V	90	7903114-V	44	9910012-V	61	CV20012	51
6444121-V	90	7903116-V	44	9910030-V	61	CV20016	111
6444216-V	71-90	7903118-V	44	9910035-V	61	CV20022	111
6451010-V	60	7903120-V	44	9910040-V	61	CV20023	109
6474018-V	60	7953020-V	45	9910155-V	61	CV20024	61-111
6474218-V	60	7953025-V	45	9915800-V	85	CV20034	100
6510025-C	56	7982217-V	45	9915842-V	61	CV20062	100
6510035-C	56	7992025-C	44	9915849-V	61	CV30000	110
6512035-C	56	8031603-V	90	9915900-V	91	CV30005	110
6514025-C	56	8170748-V	46	9915901-V	91	CV30006	110
6514030-C	56	8170751-V	46	9915902-V	91	CV30007	110
6530035-C	56	8200710-V	116	9915904-V	91	CV40004	113
6534028-C	56	8200760-V	116	9915911-V	91	CV40006	113
6534030-C	56	8200780-V	117	9915941-V	61	CV40007	113
6534035-C	56	8200785-V	117	9915950-V	61	CV50001	113
6534040-C	56	8204716-V	116	9916002-V	78	CV50002	113
6591124-V	57	8204765-V	116	9916007-V	91	CV50003	113
6602011-V	60	8204785-V	117	9916008-V	91	CV50004	113
6642011-V	60	8208716-V	116	9916013-V	60	IP78135-V	45
6662011-V	60	8209765-V	116	9916014-V	60	IP78145-V	45
6704018-V	48	8209785-V	117	9916016-V	60	IP78150-V	45
6709011-C	49	8230110-V	115	9916019-V	60	IP78245-V	45
6709501-C	49	8230130-V	115	9916021-V	60	PP10004	51
6709703-C	49	8230210-V	115	9916030-V	61	PV10000	51
6713933-C	37-48	8230230-V	115	9916050-V	85	PV10008	51
6713942-C	37-48	8232116-V	115	9916051-V	85	PV10017	8
6714033-C	48	8232216-V	115	9916052-V	85	PV10018	8
6714042-C	48	8234135-V	115	9916057-V	85	PV10019	8
6741235-C	44	8234235-V	115	9916059-V	85	PV10021	8
6741242-V	44	8237216-V	115	9916100-V	61	PV10031	8
6820035-C	36-46	8239116-V	115	9916105-V	60	TI580015	97
6830028-C	46	8239235-V	115	9916106-V	60	TI580017	97
6844028-C	36-43-46	8240000-V	14-17	9916114-V	60	TI580020	97
6844633-C	36-43-46	8250000-V	14-17	9916115-V	60	TI580022	97
6848030-C	22-46	8260000-V	14-17	9916117-V	60	TI580023	97
6894017-C	44	8270000-V	14-17	9916119-V	60	TI580024	97
6904033-C	44-55	8280000-V	14-17	9916150-V	61	TI580025	97
6904042-V	54	8290000-V	14-17	9916530-V	61	TI580026	97
6924025-C	54	8300005-V	102-103	9916540-V	61	TI580033	97
6934011-C	54	8300006-V	102-103	9916725-V	65	TI580042	97
6934015-C	54	8300007-V	102-103	9916730-V	65		
6934022-C	54	8300050-V	110	9916735-V	65		
6944038-V	54	8300051-V	110	9916736-V	65		
6954020-C	54	8300052-V	110	9918000-V	60		
6964030-V	54	8300082-V	112	9918100-V	60		
6964040-V	54	8310067-V	111-112	9920001-C	47		
6974025-C	54	8316710-V	112	9920102-V	61		
6984238-V	54	8320220-V	106-107	9920106-V	61		
6999017-V	54	8320223-V	106-107	9920115-V	61		
6999022-V	54	8320246-V	106-107	9920206-V	61		
6999030-V	54	8320320-V	106-107	9920208-V	61		
6999045-V	54	8320323-V	106-107	9920210-V	61		
6999060-V	54	8320346-V	106-107	9920212-V	61		
6999080-V	54	8370603-V	102	9920214-V	61		



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

DEGLON.FR