

# 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. Entreprenant, 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 aïeux, 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 to 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

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

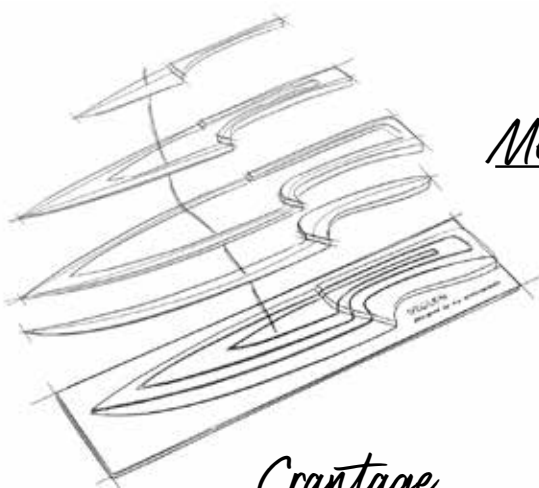
*Anne-Rose, my sister, is a restaurant owner and talented pastry chef who always demands the highest quality.*

*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*



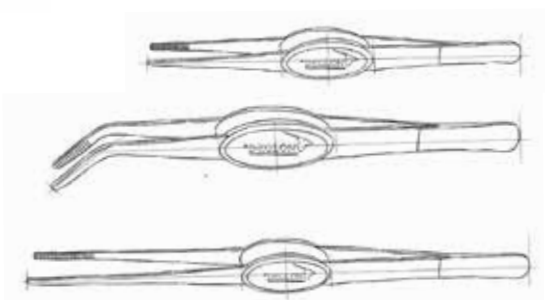
*Meeting*  
2007



*Stop Glisse*  
1996

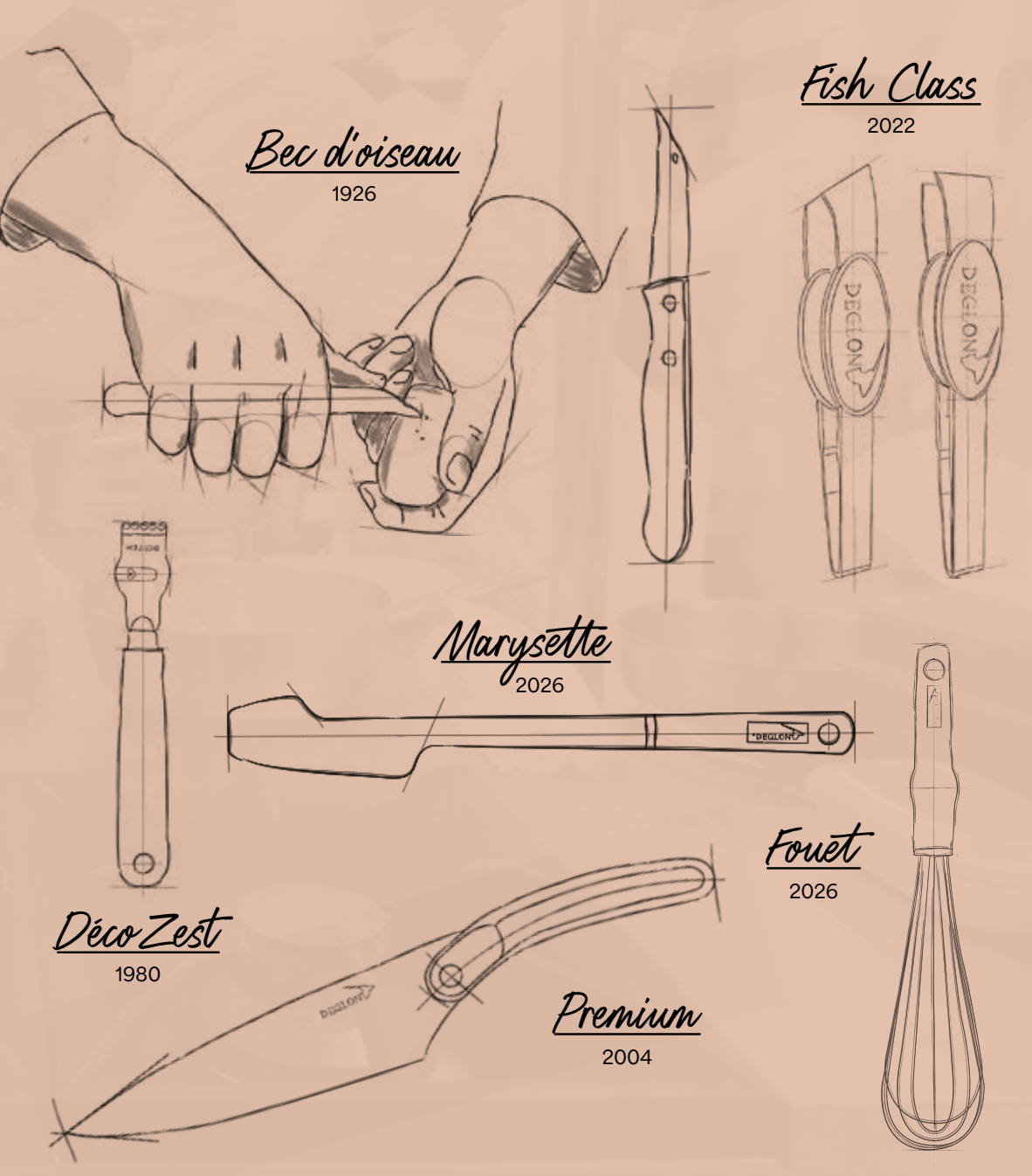


*Crantage  
demi-lune*  
1931



*Pince dress  
Class*  
2019





Il est enrichi par de nombreux partenariats noués au fil des années : Chefs, artisans, pâtisseries, poissonniers, boulangers, 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-artisans 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 adjoindra 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 esthétique, 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 fulfils 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.*

### DES SOLUTIONS FLEXIBLES ET ADAPTÉES DE MISE EN AVANT

*Merchandising solutions*



Réf. PV10031



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. LRFR0001 : **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**



**Çigdem**



**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.

*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.*

**+ 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.*







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.*



**Jérôme**



**Marie-Laure**



**Moïse**



**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](mailto:info@deglon.fr)

**DEGLON.FR**





# 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](mailto: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](mailto: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   a 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 personnalis   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



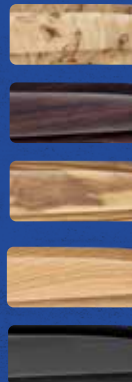
*Votre  
manche*

**3** your handle



*Votre  
bois*

**4** your wood



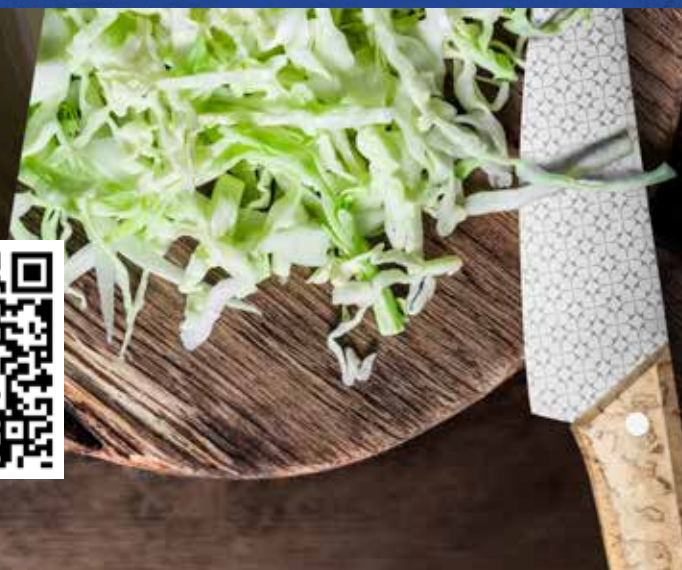
*Votre  
gravure*

**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 emboîtables ?». Mia Schmallenbach, Designer.

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

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

*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.*

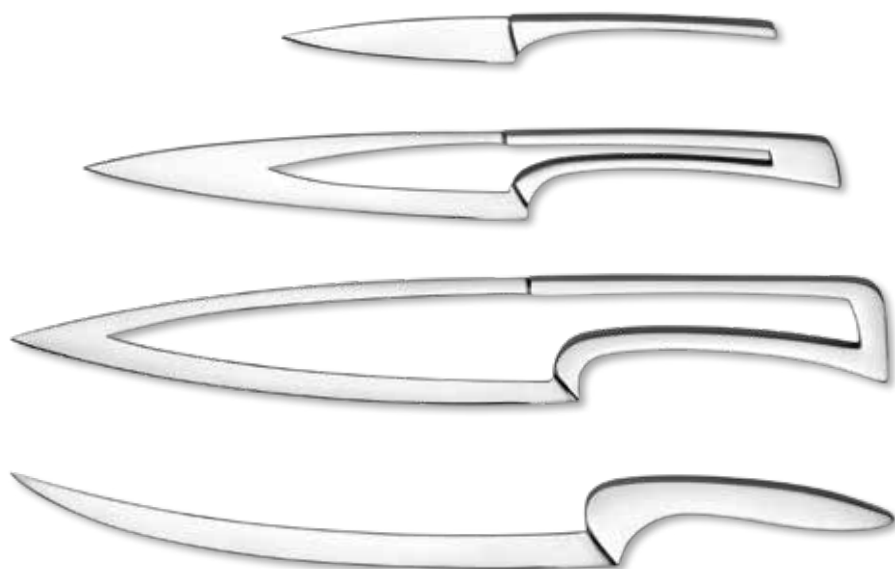
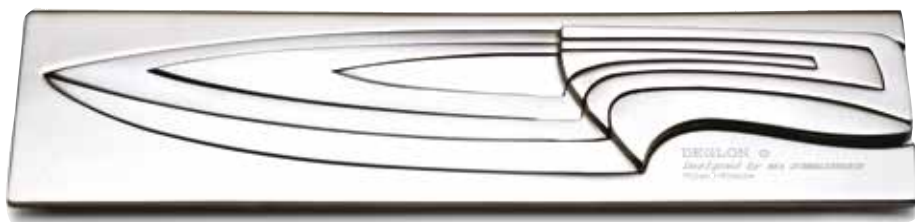
*«Instead of trying to separate the knives, why not try doing the opposite and incorporate them into one single unit? Why not try and design a set of nested knives?». Mia Schmallenbach, Designer.*

*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.*

## 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.*

# Meeting

Cette panoplie de couteaux de cuisine a obtenu le 1<sup>er</sup> prix de la 5<sup>e</sup> Bourse européenne de la création coutelière.

*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.

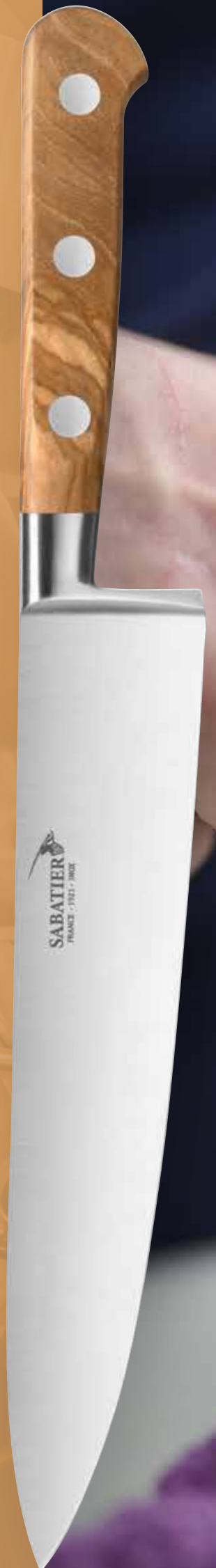
*This set comprises: one paring knife, one kitchen knife, one chef's knife, one carving knife.*





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

*Tsujii Shizuo*







*Tous en  
cuisine*



# Premium®

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.*

- Lames en acier inoxydable haut de gamme
- Tranchant durable et aisé à réaffiler
- 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 resharpen
- 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



**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



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®

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

- 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 laitons.

- 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®





# 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 patinent 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**  
*Scaloped Santoku 7"*  
Réf. 6004018-C



**JAMBON SAUMON ALVÉOLÉ  
28 CM**  
*Scaloped ham knife 11"*  
Réf. 6004028-V





Cuisine idéale



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



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



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



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



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



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



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



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



**TRANCHELARD POINTU 30 CM**  
*Slicing knife 12 1/2"*  
6144030-C



# Sabatier Deg<sup>®</sup> Olivier

**Gamme emblématique de la coutellerie thiernoise,  
Dégлон revisite sa série 100% forgée et  
fabriquée en France Sabatier Deg<sup>®</sup>**

*An emblematic range of Thiernoise cutlery,  
Dégлон reinvents its 100% forged and made-in-France series Sabatier Deg<sup>®</sup>*

**SABATIER**  marque déposée par Dégлон 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 Dégлон 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 sharpening



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

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

# Génération Y



- 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.*



**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

<sup>®</sup>  
Oryx



- 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**  
*Filleting 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

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

- Lames en acier inoxydable X46 Cr13
- Soie-longue assemblée par 3 rivets aluminium
- Manche ABS avec garde et corbin
- Garantie lave-vaisselle

- Blades in X46Cr13 stainless steel
- Full tang, assembled with three aluminum rivets
- ABS handle with guard and corbin
- Dishwasher safe



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**

*Filleting knife 7"*

Réf. 6371017-V / Réf. 6371017-C

**ÉMINCEUR LAME 20 CM**

*Chefs knife 8"*

Réf. 6370020-V / Réf. 6370020-C

**ÉMINCEUR 25 CM**

*Chefs knife 10"*

Réf. 6370025-V / Réf. 6370025-C

**CHEF 30 CM**

*Chefs knife 12"*

Réf. 6370030-C

**ÉMINCEUR BOUT ROND  
22,5 CM**

*Round end Chefs knife 8,9"*

Réf. 6370023-C

**GÉNOISE 28 CM**

*Pastry knife 11"*

Réf. 6378028-V / Réf. 6378028-C

**DÉOSSER ÉTROIT 13 CM**

*Narrow boning knife 5"*

Réf. 6373013-V / Réf. 6373013-C

**DÉOSSER LARGE 11 CM**

*Boning knife 4.5"*

Réf. 6372011-V / Réf. 6372011-C

**DÉOSSER LARGE 14 CM**

*Boning knife 5.5"*

Réf. 6372014-V / Réf. 6372014-C

**ÉPLUCHEUR VERT**

*Green peeler*

Réf. 0480355-V

**OFFICE 10 CM VERT**

*Green paring knife 4"*

Réf. 6370510-C

**ÉMINCEUR 20 CM VERT**

*Green Chefs knife 8"*

Réf. 6370520-C

**ÉMINCEUR 25 CM VERT**

*Green chefs knife 10"*

Réf. 6370525-C

**ÉPLUCHEUR ROUGE**

*Red peeler*

Réf. 0480356-V

**DÉOSSER 13 CM ROUGE**

*Red Narrow boning knife 5"*

Réf. 6373413-C

**DÉOSSER LARGE 14 CM**

**ROUGE**

*Red boning knife 5.5"*

Réf. 6372414-C

**TRANCHEUR 30 CM ROUGE**

*Red butchers knife 12"*

Réf. 7604030-C

**FILET DE SOLE 17 CM BLEU**

*Blue filleting knife 6.5"*

Réf. 6071317-C

**COUTEAU À POISSON**

**33 CM BLEU**

*Blue fish knife 13"*

Réf. 6713933-C

# Surclass

## HACCP MANCHES COULEUR

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

### HACCP - COLORED HANDLES

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



- 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*







*Viande et  
Poisson*



# Profil® Rouge & Jaune



- Lames en acier inoxydable au molybdène, à haute résistance
- Manche en PP surmoulé, ergonomique
- Stérilisable, HACCP et garantie lave-vaisselle
- High-resistance stainless steel blades with molybdenum
- Overmolded ergonomic PP handle
- Sterilizable, HACCP-compliant, and dishwasher safe

**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







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



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



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



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



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



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



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



# Degscharf

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

- 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 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



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



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



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



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



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



**DÉOSSER USÉ 15 CM**  
*Narrow boning knife 6"*  
Réf. 7844015-C



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



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



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

Maxifil



- 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

**ATTENDRISEUR 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**  
*Pâte 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 PÂTE 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 PÂTE EN CROUTE  
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 le 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





**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

# Protection





# Marée



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

*Filleting knife 6.5"*

Réf. 6071317-C



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



### CISEAUX À POISSON FORGÉS NICKELÉS 24 CM , CUISINE + POISSON, CRANTÉS - 280 G

*Forged fish scissors nickel serrated 9.5"*

Réf. 5194324-C



### CISEAUX À POISSON FORGÉS INOX 24 CM CUISINE + POISSON - 270 G

*Forged fish scissors s/s 9.5"*

Réf. 5183024-C



### ÉCAILLEUR PROF. INOX

*Professional fish descaler s/s*

Réf. 6704018-V





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



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



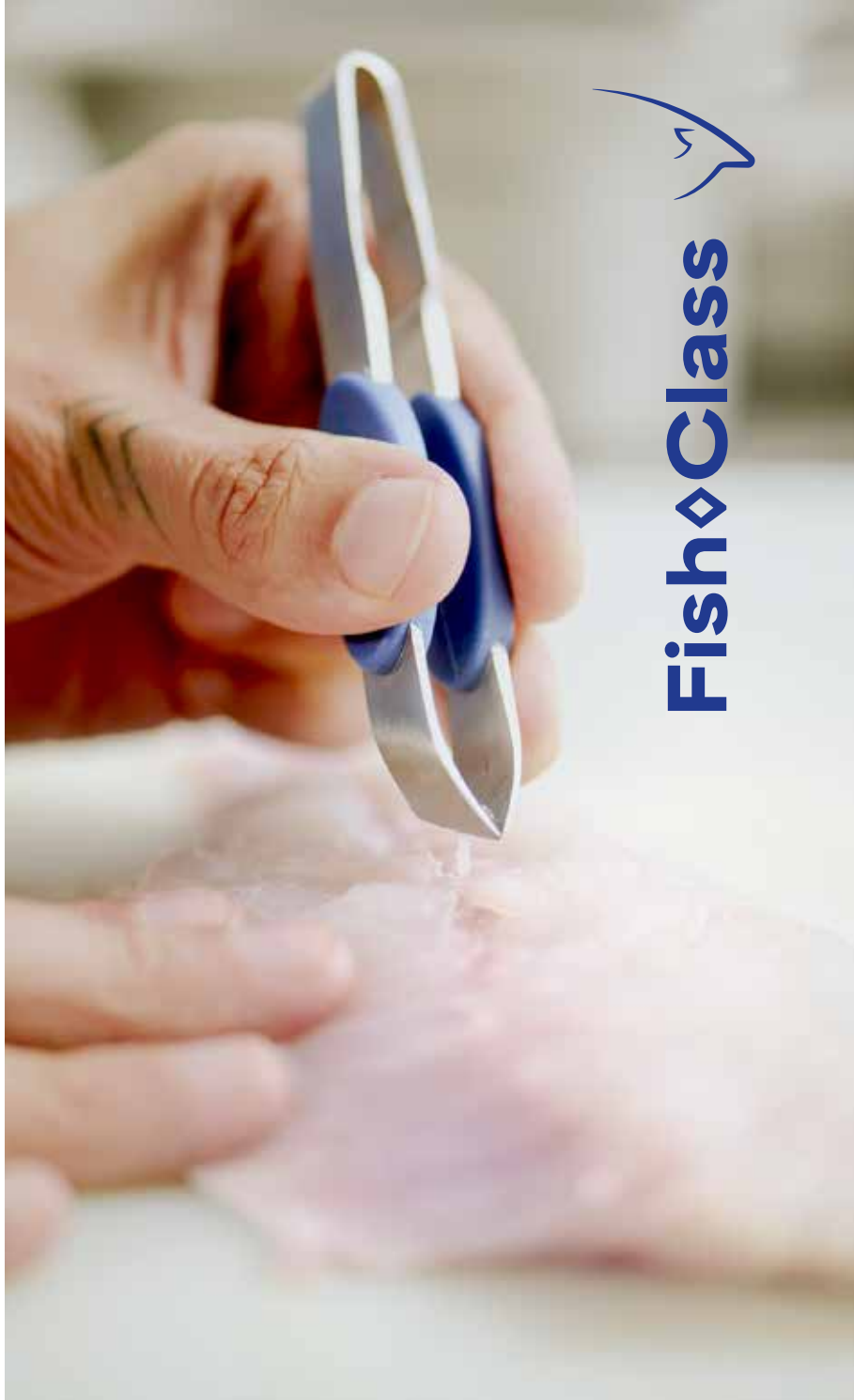
**6 FOURCHETTES À HÛÎTRES**  
*6 oysters forks*  
 Réf. 0880514-C



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



**COUTEAU À MATURE, CARBONE**  
*Cordage knife*  
 Réf. 3120214-V  
**GAINE**  
*Sheath*  
 Réf. CV20012



**FishClass**

## FishClass Pinces à désarêter Précision, confort et souplesse

*FishClass, fish bone tweezers  
 Accuracy, comfort and flexibility*

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

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

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

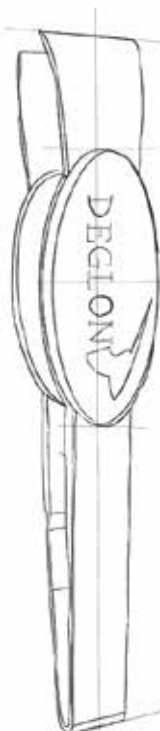
- 2 models available: straight or oblique ends
- Bevelled ends for greater precision
- Less fatigue: « rebund » technology
- Moulded pads on each rod for greater comfort.



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



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



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



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



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





#### 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

## Scallop couteau à Saint-Jacques

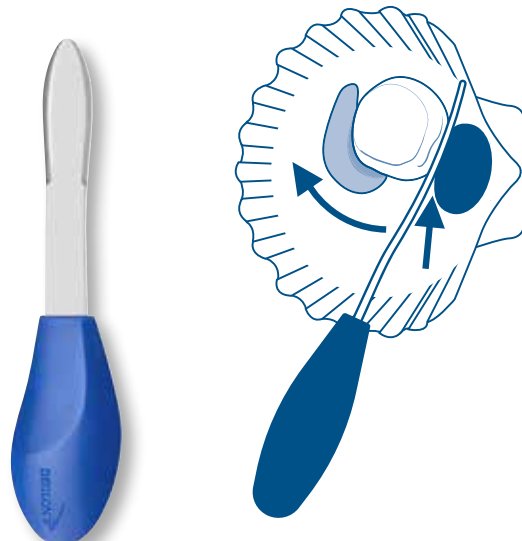
*Scallop, Saint-jacques scallop knife*

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

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

### Génoise petites dents

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

## LES SCIES 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 tine*  
Réf. 6512035-C

### Scie à tourte grandes dents

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



# 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 Y Bread 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.*

	<b>DROITE 12 CM</b> largeur 2,5 cm Réf. 6414012-V
	<b>DROITE 15 CM</b> largeur 2,5 cm Réf. 6414015-V
	<b>DROITE 18 CM</b> largeur 3,5 cm Réf. 6414018-V
	<b>DROITE 21 CM</b> largeur 3,5 cm Réf. 6414021-V
	<b>DROITE 23 CM</b> largeur 4 cm Réf. 6414023-V
	<b>DROITE 25 CM</b> largeur 4 cm Réf. 6414025-V
	<b>DROITE 30 CM</b> largeur 4 cm Réf. 6414030-V
	<b>DROITE 35 CM</b> largeur 4 cm Réf. 6414035-V
	<b>DROITE 40 CM</b> 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....*

	<b>COUDÉE 12 CM</b> long . utile 9,5 cm - larg. 2 cm Réf. 6414512-V
	<b>COUDÉE 18 CM</b> long . utile 12 cm - larg. 3,5 cm Réf. 6414518-V
	<b>COUDÉE 21 CM</b> long . utile 15 cm - larg. 3,5 cm Réf. 6414521-V
	<b>COUDÉE 25 CM</b> long . utile 19 cm - larg. 4 cm Réf. 6414525-V
	<b>COUDÉE 30 CM</b> long . utile 24 cm - larg. 4 cm Réf. 6414530-V
	<b>COUDÉE 35 CM</b> long . utile 29 cm - larg. 4 cm Réf. 6414535-V

## SPATULES SPÉCIALES

### Special palette knives

	<b>SPATULETTE COUDÉE DE PRÉCISION 12 CM</b> Precision bent palette knife- molded 5" Réf. 6414712-V
	<b>SPATULE CRANTÉE (1 CÔTÉ) 30 CM</b> Serrated Palette Knife Réf. 6414730-V



## SPATULES À VIROLE EN LAITON - MANCHE BOIS

Massive brass bolster palette knives, wood handle

	<b>SPATULE MASSIVE 15 CM</b> Réf. 6401015-V
	<b>SPATULE MASSIVE 18 CM</b> Réf. 6401018-V
	<b>SPATULE MASSIVE 21 CM</b> Réf. 6401021-V
	<b>SPATULE MASSIVE 23 CM</b> Réf. 6401023-V

## Spatules Surclass

Surclass palette knives

	<b>SPATULE SURCLASS 15 CM</b> Réf. 6434015-V
	<b>SPATULE SURCLASS 21 CM</b> Réf. 6434021-V
	<b>SPATULE SURCLASS 25 CM</b> Réf. 6434025-V
	<b>SPATULE SURCLASS 30 CM</b> Réf. 6434030-V
	<b>SPATULE SURCLASS 35 CM</b> Réf. 6434035-V

## PELLES À TARTE

Pie servers

	<b>PELLE À TARTE UNIE</b> Lg. Utile 13 cm - Larg. 7,5 cm <i>Pie Server</i> Réf. 3885017-V
	<b>PELLE À TARTE CRANTÉE</b> Lg. Utile 13 cm - Larg. 7,5 cm <i>Serrated Pie Server</i> Réf. 3895017-V
	<b>PELLE RONDE ®</b> <i>Cake Lifter</i> Ø 25 cm Réf. 3904025-V Ø 30 cm Réf. 3904030-V
	<b>PELLE À TARTE ET À PIZZA</b> PUSH AND PULL, Triangulaire, avec biseaux Dimensions utiles de la lame: 14,5 x 7 cm Longueur totale: 35,5 cm <i>PIE &amp; PIZZA SERVER</i> <i>triangular shape, with bevelled edges</i> <i>Dimensions of useful part : 14,5 x 7 cm</i> <i>Total length: 35,5 cm</i> 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 PATE TOUT  
PLASTIQUE ROND  
*All-plastic round pastry cutter*  
Réf. 9931184-V



RACLETTE COUPE PATE  
*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



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



**ROULEAU POLYÉTHYLÈNE**  
*Rolling pin - polyethylene - 17"/20"*  
42 CM - Réf. 9915842 -V  
49 CM - Réf. 9915849-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**  
*Tube 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 DÉCOUPOIRS CANNELÉS ROUNDS POLY**  
*Box 9 round fluted dough scrapers*  
Réf. 9930000-V

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



**POCHE NYLON 30 CM**  
*Nylon piping bag 12"*  
Réf. 9910030-V  
**POCHE NYLON 35 CM**  
*Nylon piping bag 14"*  
Réf. 9910035-V  
**POCHE NYLON 40 CM**  
*Nylon piping bag 16"*  
Réf. 9910040-V  
**POCHE JETABLE 55 CM**  
*Disposable piping bag*  
Réf. 9910155-V



**BOÎTE DE 11 DÉCOUPOIRS ROUNDS UNIS INOX**  
*Box of 11 S/S round dough scrapers*  
Réf. 9931121-V



**BOÎTE DE 11 DÉCOUPOIRS ROUNDS 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*

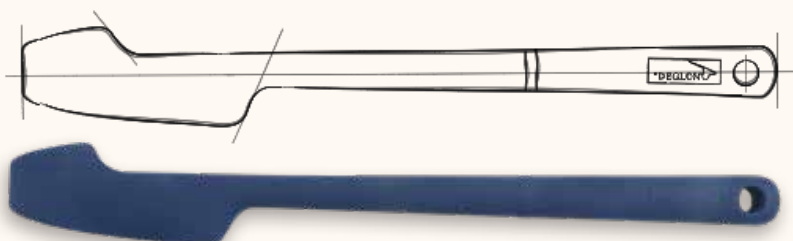
Conçue pour une récupération optimale des fonds de pots, la Marysette complète la gamme des maryses Stop'Glisse Haute Température.

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 TEMPÉRATURE**  
*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, dorer brioches et viennoiseries, badigeonner... Chemiser des moules, imbiber des génoises... Brosse flexible pour ne pas écraser le produit travaillé.

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

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

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

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

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

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





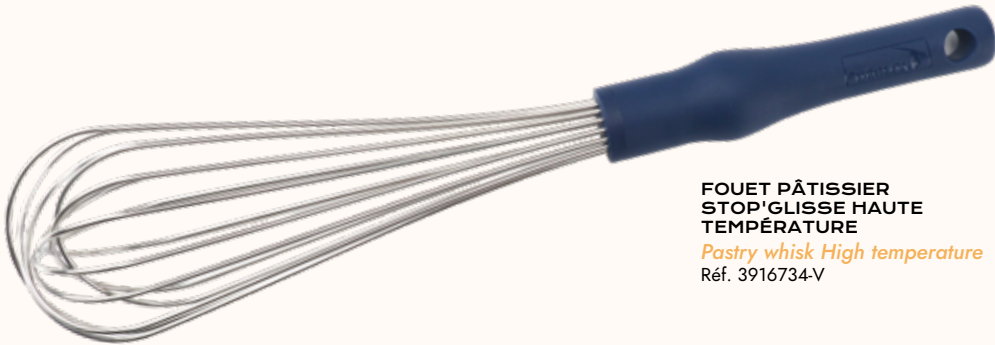


# FOUET PÂTISSIER STOP'GLISSE® HAUTE TEMPÉRATURE

Pastry whisk

Conçu pour les travaux de pâtisserie les plus exigeants, ce fouet possède 8 fils en acier inoxydable 304 de 2 mm, rigides, indémarchables 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



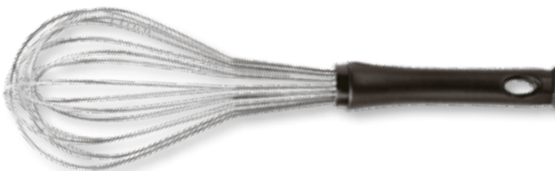
**FOUET DE CUISINE TOUT  
INOX 30 CM**  
*S/S kitchen whisk*  
Réf 9916730-V



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

## FOUET À BLANC

Egg white whisk



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





# Stop'Glisse<sup>®</sup>, 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*

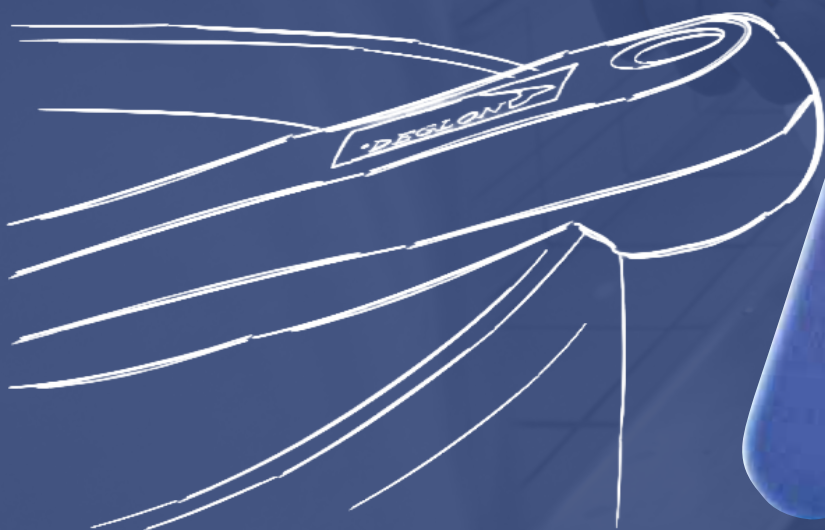
*Optimized steel*

*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®

## 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



- 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





# 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.*



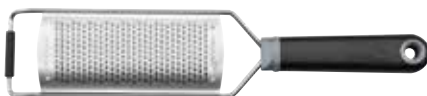
**RÂPE FINE 39 X 3,9 CM**  
*Fine grater*  
Réf. 3945139-V



**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

### 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



- Injection directe du manche sur les 2 tiges inox (Ø 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 (Ø 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.



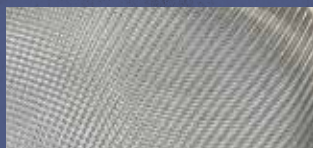
# Stop'Glisse®

## 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



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

*2 bent hook for a secure hold.*

**Finitions :**

**Face :** poli miroir

**Dos :** satiné

*Finishes :*

*Front :* mirror

*Back :* satin

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

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

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

*Y-shaped base : sturdiness increased.*

**Trou de suspension.**

*Hole for hanging.*

**Procédé Stop'Glisse® :**

maintien de la passoire au bord du plat.

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



**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 poussoir rétractable  
automatiquement.

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

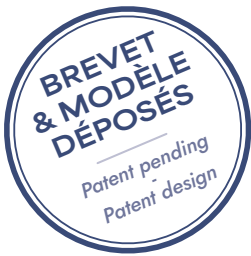
**Hygiène renforcée**

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

**Saisie des parts facilitée:**

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

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



**Time saving & efficiency**

*Single-handed plate serving.  
The second hand is 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.*

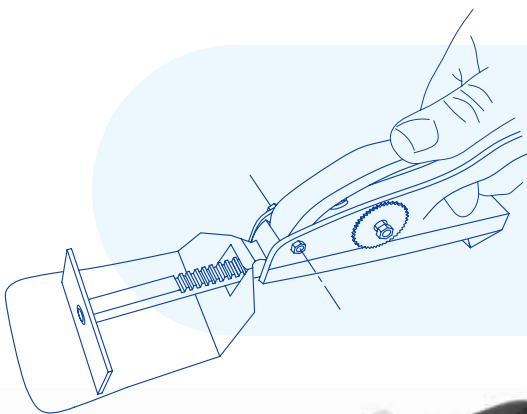
**Enhanced hygiene**

*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.*



- 1 - Saisir l'aliment**
- 2 - Déposer**
- 3 - Retour poussoir**

- 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

**Push & Pull®**



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

- Lame en acier  
inoxydable,  
trempée.

- Lave-vaisselle.

- Garantie 3ans.

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



# Empire ♦ Café

**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'orfèverie, allie un design aux lignes modernes et élégantes, une haute qualité (savoir-faire Deglon, 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 (Deglon 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

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



Empire ♦ Café





## 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

## La plus large gamme d'outils culinaires

The widest range of kitchen tools

### FRUITS & LÉGUMES

Fruits / vegetable



**ÉPLUCHEUR SURMOULÉ**  
*Molded peeler*  
Réf. 0480352-V



**ÉPLUCHEUR VERT**  
*Green peeler*  
Réf. 0480355-V



**ÉPLUCHEUR ROUGE**  
*Red peeler*  
Réf. 0480356-V



**ÉPLUCHEUR PROFESSIONNEL**  
*Professional peeler*  
Réf. 2044007-V



**OFFICE POINTU**  
*Paring knife*  
Réf. 2704010-V



**COUTEAU PAMPLEMOUSSE CAMBRÉ**  
*Grape fruit knife*  
Réf. 5624111-V

### LES COUTEAUX À TOMATES

Tomato knives



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



**COUTEAU SCIE À TOMATE SILEX COLOR**  
*Silex color tomato knife*  
Réf. 5954513-C



**COUTEAU SCIE À TOMATE AGRUME AMARANTE**  
*Purple heart wood tomato knife*  
Réf. 1511211-C



**COUTEAU SCIE A TOMATE SILEX PREMIUM**  
*Silex premium tomato knife*  
Réf. 5914013-C



**COUTEAU À TOMATE MICRODENTÉ**  
*Tomato knife serrated*  
Réf 0150052-V



**VIDE COURGETTE**  
*Zucchini corer*  
Réf. 2934011-V



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



**HACHE PERSIL**  
*Mincing knife*  
Réf. 2904010-V



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



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



**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



# 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. 2400422-V



**Ø25 MM**  
Réf. 2400425-V



**Ø28 MM**  
Réf. 2400428-V

### MANCHE POLYPROPYLÈNE

*PP handle*



**Ø10 MM**  
Réf. 2404410-V



**Ø13 MM**  
Réf. 2404413-V



**Ø19 MM**  
Réf. 2404419-V



**Ø22 MM**  
Réf. 2404422-V



**Ø25 MM**  
Réf. 2404425-V



**Ø28 MM**  
Réf. 2404428-V



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



**OVALE UNIE**  
*plain oval baller*  
Réf. 2400522-V



**OVALE CANNELÉE**  
*fluted oval baller*  
Réf. 2400600-V



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



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



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 decorator right handed*  
Réf. 2504105-V



**CANNELEUR GAUCHER**  
*Lemon decorator left handed*  
Réf. 2504605-V



**CANNELEUR VERTICAL**  
*universal lemon decorator*  
Réf. 2504705-V



**DOUBLE CANNELEUR**  
*Double lemon decorator*  
Réf. 2505301-V



**DÉCOZEST DROITIER**  
*Décozest right handed*  
Réf. 2514105-V



**DÉCOZEST GAUCHER**  
*Décozest left handed*  
Réf. 2514705-V



**ZESTEUR**  
*Zester*  
Réf. 2524104-V



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



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



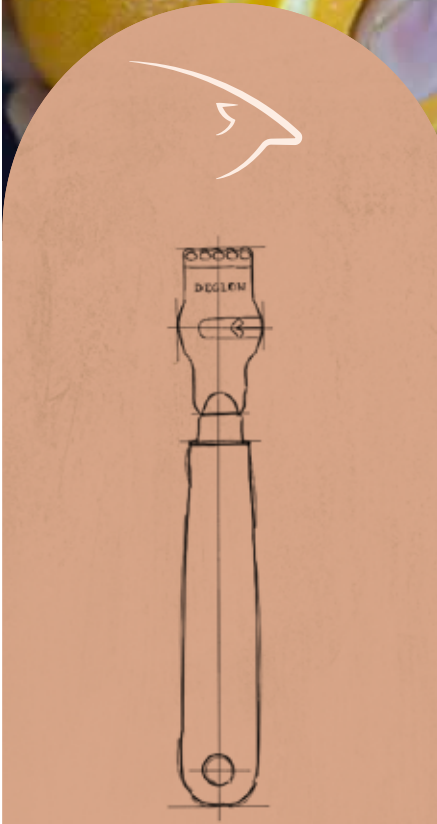
**EMPORTE-COEUR -  
GRAND MODÈLE**  
*Heart-shaped corer - large*  
Réf. 2554104-V

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

Garni de : 1 cuil. d'amour, 1 cuil. à pomme,  
1 Décofruit, 1 Décozest, 1 vide pomme, 1 éplucheur.  
*1 heart-shaped baller, 1 melon baller, 1 «v» cut,  
1 décozest, 1 apple corer, 1 prof. peeler.*



# Décoration





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  
Trempée pour plus de robustesse



**PINCE DROITE 22 CM**

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



**PINCE DROITE 16 CM**

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



**PINCE COUDÉE 22 CM**

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



**PINCE COUDÉE 16 CM**

*Bent dressing tweezers 16 cm*  
Réf. 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°C*

Réf. 9916057-V



## THERMOMÈTRE CONFISEUR GAINÉ

**INOX + CROCHET +80°C / +200°C**

*Chocolate thermometer 80°-200°*

Réf. 9916059-V



## THERMOMÈTRE FILAIRE CUISSON

**-25° / +250°C**

*Wired thermometer*

Réf. 9916052-V



## BALANCE 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 - nikelé and serrated - 9.5"*  
Réf. 5194324-C



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



**CISEAUX INOX 21 CM SUPPORT AIMANTÉ MANCHE BI-MATIÈRE**  
*Scissors with magnetic holder - 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



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*  
Réf 3298007-C



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



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



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



**OFFICE 1/2 SOIE BOIS VERNI 10 CM**  
*Paring knife-varnished wood 4"*  
Réf : 1202310-V  
Carte de 2 offices / [2 carded](#) : 1202390-C

LES MANCHES PLASTIQUES

Plastic handles



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



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



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



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



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



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

Couteaux  
d'office







DEGLOND  
CANYON  
INOX - FRANCE

Steak,  
Bbq, Bar



LES MANCHES "BOIS"

Wood handles



TABLE ÉVOLUTION Y 10 CM  
*Évolution 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, MÊCHE NOIRE**  
*Barman's corkscrew*  
Réf. 4503106-V



**LIMONADIER, MÊCHE 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 TORSADÉ**  
*Twisted cocktail spoon*  
Réf. 9915906-V



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



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

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



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

**Composition :** couteau à steak Elite 12 cm noir, décozet 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





Affûtage



# Cut or Not

Pour aider des centaines de cuisiniers, bouchers, poissonniers  
à vérifier le niveau de coupe de leurs couteaux,  
Dégлон 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.

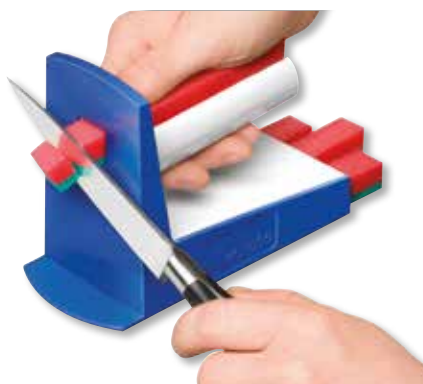
If the test strip has been cut as far as the green area (and the green area has been entered) your knife cuts properly.

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



# 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 finger 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

## 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/mn.
- 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



### 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.



# 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

Réaffûte 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.*



# Les fusils

## 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 ?

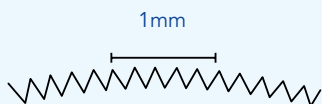
*What quality of wick should you choose?*

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.



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



**PIERRE À AIGUISER**  
*Whetstone*  
Réf. 3319925-C

## FUSIL SURFIL - 4 RAINURES PAR MM



**FUSIL SURFIL**  
25 CM MANCHE  
THERMOPLASTIQUE  
Réf. 3322925-V



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

## FUSIL DÉGLON - 5 RAINURES PAR MM



**MÈCHE RONDE**  
25 CM MANCHE  
THERMOPLASTIQUE  
Réf. 3322525-V



**MÈCHE RONDE**  
30 CM MANCHE  
THERMOPLASTIQUE  
Réf. 3344530-V



**MÈCHE OVALE**  
30 CM MANCHE  
THERMOPLASTIQUE  
Réf. 3364530-V



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



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



# Affil'Service

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

*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



Grandes dents  
«1/2 lune»

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



Moyennes dents  
«1/4 lune»

3- Dents micro-mixte, pour couteaux à poisson, steak, tomates...  
**DIMENSIONS :**  
PETITE DENT : 3,6MM X H.0,3 MM  
MICRO DENT : 0,4 MM X H.0,3 MM



Crantage  
micro-mixte

Références des opération de crantage :

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







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

*Auguste Escoffier*







Écoles  
hôtelières



# Solutions de rangement



## 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



## PLATEAUX FIX CLASS

### *Fix Class Trays*

Les plateaux Fix Class sont spécialement conçus pour équiper les malles 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 malles 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.*



# Solutions de rangement





# 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 rembourrée 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 class cuisine  
*Campus - gm - 2 fix-class trays empty*  
 Réf. 8300004-V

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

**CAMPUS CUISINE 22 PIÈCES**  
 Livrée complète avec 2 plateaux Fix Class  
*Campus - gm - chef 22 pieces*  
 Réf. 8372503-V

**Composition :** fusil 25 cm rond, aiguille à brider inox 20 cm, éminceur Bonne Cuisine 25 cm, filet de sole Bonne Cuisine 17 cm, office 10 cm Granite 2 rivets, fourchette courbe 15 cm Stop/Glisse, spatule 23 cm surmoulée, moule à pomme Ø 22 mm, éplucheur PP, pince à pâte, vide pomme Ø 15 mm, spatule 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 CUISINE MOYEN MODÈLE**  
**DIMENSIONS : 445 X 210 X 87 MM**  
 Livrée vide avec 2 plateaux fix class  
*Campus - mm - 2 fix-class trays empty*  
 Réf. 8300005-V

**CAMPUS CUISINE 18 PIÈCES**  
 Livrée complète avec 2 plateaux fix class  
*Campus - mm - apprentice 18 pieces - 2 fix-class trays*  
 Réf. 8371903-V

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

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

**CAMPUS PÂTISSERIE 23 PIÈCES**  
 Livrée complète avec 2 plateaux fix class  
*Campus - gm - pastry 23 pieces - 2 fix-class trays*  
 Réf. 8372603-V

**Composition :** génoise pp 28 cm, couteau de tour Bonne Cuisine 25 cm, fusil rond 25 cm, spatule 15 cm surmoulée, spatule 21 cm surmoulée, spatule 25 cm surmoulée, office 10 cm Granite 2 rivets, éplucheur PP, vide pomme Ø 15 mm, triangle inox 10 cm, coupe pâte carré souple, rouleau pâtisserie bois 50 cm, pinceau ivoire 30 mm, ciseaux lingères 18 cm, 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



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

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

**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@degлон.fr**

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



# Série ProCase

**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. CV10027

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

## 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



**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 cadénassable.
- 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 MALLETTE**

- 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.

**Tout en un !**

*All in one !*

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.

*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/Glisce, aiguille à brider inox 20 cm, éplucheur PP, cannelé droitier, moule à pomme Ø 22 mm, vide pomme Ø 15 mm, poche nylon 35 cm, fouet inox 25 cm, corne à ramasser rigide rectangulaire, lot de 12 douilles, ciseaux crantés 22 cm, limonadier, spatule rigide 30 cm.

**PÂTISSERIE 22 PIECES :**

**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, éplucheur PP, décozest droitier, vide pomme Ø 15 mm, roulette à pâte cannelée Ø 3.5 mm, fusil 25 cm rond, ciseaux crantés 22 cm, éminceur Surclass noir 25 cm, spatule 18 cm surmoulée, spatule 25 cm surmoulée, triangle inox 10 cm, génoise 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 malles et coffrets Déglon : Campus L / XL, Coffret Espace, mallette Pro Case XL, Trousse Urban Case

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



**MINI URBAN**  
Réf. CV10040

- Dimensions (mm) : 440 x 140 x 72
- Fermeture par clip, cadénassable pour une sécurité renforcée
- Couvercle amovible
- Répond aux exigences HACCP : 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





**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.*

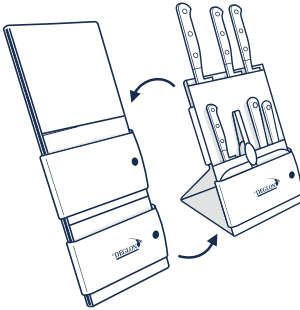
*Lightweight and easily portable, it is designed for chefs on the move and cooking enthusiasts attending classes. Its versatility is remarkable: it transforms into a block, allowing you to have your kitchen tools at hand, whether as a storage case or a practical support on your countertop.*

*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!*

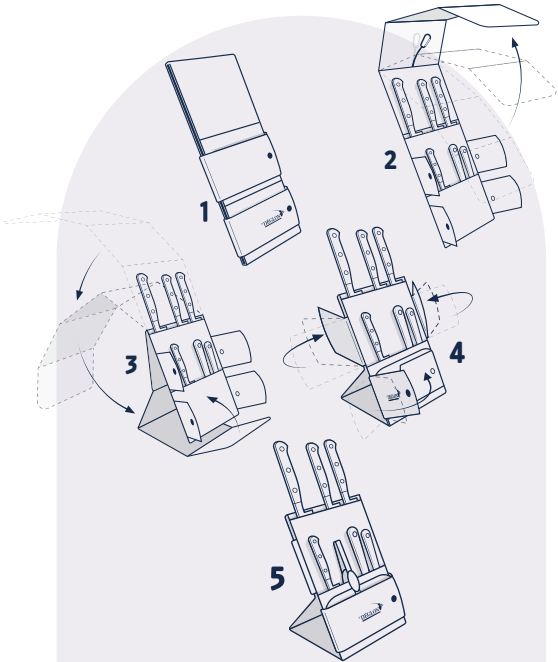


**CARQUOIS STAND'UP**  
Stand'Up quiver  
Réf. CV20023



**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

# Carquois Stand'up

**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-coupure» :
  - 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 malles 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.



# Trousses

*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)



**SACOCHÉ 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 prote stylo intérieurs / étui porte-carte extérieur pour personnaliser la trousse.

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

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

*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-creamaker case – 10 pieces*  
Réf. 8316710-V



## Mallette Boucherie

2 formules de mallettes adaptées au travail de la viande  
*2 types of suitcases adapted to work of meat.*



### MALLETTE BOUCHERIE POLYPRO NOIRE

Cette mallette est réalisée en polypropylène très résistant. Grande taille : 82 x 29 x 8cm. Robuste : 4 charnières, 4 fermoirs, poignée intégrée. Les couteaux, la scie, la feuille... sont immobilisés entre deux blocs de mousse.

*Big compact case empty large model (33" x 12" x 3")*  
Réf. 8300082-V (livrée vide)



### MALLETTE BOUCHERIE ALUMINIUM, 9 PIÈCES

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

*Aluminum butcher case 9 pcs*  
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, décozest droitier, limonadier téflon, chope à mélange 0.9l, shaker inox, passoire à cocktail, pince à glaçons, doseur inox 2 et 4 cl, cuillère à cocktail torsadée, 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



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.*

# Blocs couleurs



**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 EMBLEMENTS**

*Compact block with 6 slots - empty*

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

Réf. 8200710-V



#### **BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES CUISINE IDÉALE**

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

*Magnetic Block – Cuisine Idéale 5 pieces*

Composition : paring knife, kitchen knife, chef knife, bread knife, yatagan carving knife.

Réf. 8204785-V



#### **BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES ORYX**

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

*Magnetic Block – Oryx 5 pieces.*

Composition : paring knife, fillet knife, chef knife, bread knife, carving knife.

Réf. 8209785-V



#### **BLOC MAGNÉTIQUE + 5 PIÈCES GÉNÉRATION Y**

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

*Magnetic Block – Génération Y 5 pieces*

Composition : paring knife, fillet knife, kitchen knife, chef knife, bread knife.

Réf. 8200785-V



#### **BLOC MAGNÉTIQUE VIDE**

*Magnetic block empty*

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

Réf. 8200780-V



# 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 esthétique.

*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  
ÉMINCEUR  
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
AFFIL SERVICE	97
AFFUTEUR MANUEL	95
AFFUTEUSE ELECTRIQUE	94
AIGUILLE BRIDER	45
ANGLE SHARP	95
ATTENDRISSEUR	44
BALANCE	85
BAR	91
BARBECUE	90
BARRE AIMANTEE	114
BASTINGUETTE	68
BATTE COTELETTE	44
BEC D'OISEAU	34-87
BERCEUSE	44
BLOC	115-116-117
BLOC PAPIER	91
BONNE CUISINE	36
BOUCHERIE	40 à 47
BOULANGERIE	56 à 61
BRASSERIE	89
BROSSE A FARINE	61
BUFFET	76
CADENAS	102-103-106-107
CAMPUS	91-102-103
CANNELEUR	83
CANYON	89
CARQUOIS STAND UP	109
CASIER	113
CASSE-NOIX / PATTES	50
CHEF	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47
CHEVALIN	43
CHOCOLAT	58-59-60-61-62
CHOPE A MELANGE	91
CHOUX FLEUR	44
CISEAUX	48-49-86
COCKTAIL	91
COFFRET	50-51-83-110-118-119
COFFRET CADEAUX	50-51-83-118-119
COQUILLEUR A BEURRE	80
CORNE A RAMASSER	60
COUNTRY	89
COUPE PAIN	57
COUPE PATE	60
COUPERET	20-31-34-36-44-45
COUPE-VOLAILLES	86
COUTEAU A BEURRE	35
COUTEAU A BLEU	54
COUTEAU A DECOUPER	21-22-25-26-28-30-31-33-34-35-36
COUTEAU A FROMAGE	54-55
COUTEAU A GENOISE	20-37656-57
COUTEAU A HUITRE	50-51
COUTEAU A JAMBON	20-22-25-34-36-43-46
COUTEAU A MATURE	49
COUTEAU A PAIN	20-22-25-28-30-33-35-36-56-57
COUTEAU A PARMESAN	54
COUTEAU A POISSON	37-48-49
COUTEAU A SAINT JACQUES	51
COUTEAU A SAUMON	46
COUTEAU A STEAK	20-26-31-32-57-89
COUTEAU A TOMATE	20-32-34-35-36-44-45-80
COUTEAU A TOURTE	56
COUTEAU COUPERET	20-31-34
COUTEAU DE CHEF	20-21-22-24-26-28-30-31-33-34-35-36-37
COUTEAU DE CUISINE	20-21-22-24-26-28-30-31-33-34-35-36-37
COUTEAU DE TABLE	21-31
CRAPAUD	50-51
CRUSTACES	49-50-51
CUILLERE	68-69-70-71-76-78
CUILLERE A POMME	82
CUILLERE A SPAGHETTI	72
CUILLERE D'AMOUR	82
CUISINE	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47
CUISINE IDEALE SABATIER DEG®	24-25-26
CUISINE MASSIVE	32-87
CURETTE A HOMARD	49
CUT OR NOT	93
DAMAS 67	21
DARKWOOD	34-87
DECOFRUIT	83
DECORATION	82-85
DECOUPER	21-22-25-26-28-30-31-33-34-35-36
DECOUPOIRS	61
DECOZEST	83
DEG SHARP	93

Français	PAGE
DEGSCHARF®	42
DENERVER	40-41-43
DESOSSE	25-26-37-40-41-42-43
DIGI CLASS	47
DOSEUR	91
DOUILLE	61
DRESS CLASS	84
DUNE	50
ECAILLEUR	48
ECUMOIRE	78
ELITE	89
EMINCEUR	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-37-47
EMPIRE CAFE	76
EMPORTE CŒUR	81
EPLUCHEUR	37-80
ESSE	44
ESSENTIEL	35
ESTRAN	50
EVOLUTION Y	28
FEUILLE	44
FIL A BEURRE	55
FILET DE SOLE	20-22-24-28-30-32-33-34-35-36-37-48-49
FILET DE SOLE CANADIEN	24-26
FISH CLASS	49
FIX CLASS	101-102-103-105
FORGE	22-26
FOUET	65-81
FOUET A BLANC	65
FOUET PATISSIER	65
FOURCHETTE	22-25-33-71-72-75-76
FOURCHETTE A TREMPER	60
FOURCHETTES A HUITRES	51
FROMAGE	32-35-54-55
FRUITS DE MER	49-50-51
FUSIL	22-42-96
GAINE	49
GALET	50
GANTS ANTI COUPURE	47
GANTS COTTE DE MAILLE	47
GENERATION Y	29
GRAND CHEF®	22
GRANDE TABLE	89
GRANITE	87
GRIGNETTE	61
HACCP	37-40-41-71-72
HACHE PERSIL	80
HACHOIR	20-31-34
HIGH-WOODS	30
HUITRES	50
JAMBON	20-22-25-34-36-43-46
JEU DE 4 MOUSSES	93
JULIENNE	80
KIT DE L'ÉCAILLER	51
LAME SCIE	45
LANCETTE	50-51
LE BOUCHER	89
LIMONADIER	91
LOUCHE	72-76-78
LYRE	55
MALLETTE BOUCHERIE	112
MALLETTE CAMPUS	91-102-103
MALLETTE COCKTAIL	91-112
MALLETTE COMPACT	105
MALLETTE CREMIER FRO-MAGER	112
MALLETTE PRO CASE	104-105
MALLETTE URBAN CASE	106-107
MARYSE	62-63-64
MARYSETTE	62
MAXIFIL	43
MEETING®	14-17
MESURE	85
METRE	85
MINI SANTOKU	21-24-30
MINI URBAN CASE	108
MINUTEUR	85
MOELLE EPINIERE	45
MOULE A POMME	82
MY.D	12-13
OCEAN	50
OFFICE	20-21-22-24-26-28-30-31-32-33-34-35-36-37-87
ORYX	33
PALETTE A CHOCOLAT	60
PAMPLEMOUSSE	80
PASSOIRE	74
PASSOIRE A COCKTAIL	91

Français	PAGE
PASTILLES HACCP	71
PATE EN CROUTE	46
PATISSERIE	59-60-61-62-63-64-65-81
PELLE	59-60-61-69-71-72-75-76-78
PELLE A CHOCOLAT	60
PELLE A TARTE	59-71-72-75
PELLE CHOUCROUTE	72
PELLERONDE	59
PICS BIGORNEAUX	49-51
PIERRE A AIGUISER	95-96
PINCE	48-49-50-51-60-61-70-76-84
PINCE A DESARETER	49
PINCE A DRESSER	84
PINCE A HOMARD	50
PINCE A PATE	61
PINCEAU	61-62-81
PLANCHA	71-90
PLATEAU THERMOFORME URBAN	100-102-103-104-105
PLUMIER	102-105-107-108
POCHE A DOUILLE	61
POCHON	72-76-78
POISSON	48-49-86
PORTE CARNET	91
PORTE-BLOC	91
POTIRON CITROUILLE	44
PREPARATION	80-85
PRESENTOIR	10-11-51
PRESSE ALIMENT	90
PRESSEE DE POMME DE TERRE	72
PRO CASE	104
PROFIL	40-41
PROTECTION	47
PUSH FOOD	73
PUSH&PULL®	75
RACLETTE A FROMAGE	55-81
RACLETTE COUPE PATE	60
RACLOIR DE PLOT	45
RAMASSE MIETTES ALU	91
RAPE	73
REGLET	85
RICHELIEU	35
ROULEAU	61
ROULETTE A PATE	81
ROULETTE A PIZZA	81
SABATIER DEG	24-25-26
SACOCHE	106-107-108-109-111
SAIGNER	42-43
SANDWICH	81
SANTOKU	20-21-24-26-30-33
SCIE	45
SCIE A PAIN	22-31-56-57
SEPARATEUR DE TIROIR	113
SERRE-JAMBON	46
SERVANTE	113
SERVICE	35-70-71-72-73-74-75-76-78-91
SHAKER	91
SILEX PREMIUM®	20
SONDE A FROMAGE	55-81
SPATULE	58-60-61
SPATULE MASSIVE	59
SPATULE RIGIDE	62-63-64
SPATULETTE	58-81
STEAK	14 à 17-31-32-33-57-89
STOP'GLISSE	59-62-63-64-68-69-70-71-72-73-74-75-76
STUDIO	87
SURCLASS®	37-78-87
SURFIL	80-81
TABLIER COTTE DE MAILLE	47
TAIGA	57
TAILLANDERIE	44-45
THERMOMETRE	85
TOILE DE CUISSON	61
TOURTE	56
TRANCHELARD	22-25
TRANCHEUR	37-40-41-42-43
TRIANGLE	60
TROLLEY	110
TROUSSE	61-109-111
URBAN CASE	106-107-108
VERRE DOSEUR	85
VIDE COURGE	80
VIDE POMME	80
YATAGAN	25-26
ZESTEUR	73-83



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	LANCET	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 DEG®	24-25-26	NUTS CRAKER	50	THERMOMETER	85
CUISINE MASSIVE	32-87	OCEAN	50	TIMER	85
CUT OR NOT	93	ORDERING PAPER	91	TOMATO KNIFE	20-32-34-35-36-44-45-80
DAMAS 67	21	ORYX	33	TONGS	48-49-50-51-60-61-70-76-84
DARKWOOD	34-87	OYSTER FORK	51	TRIANGULAR SPATULA	60
DECOFRUIT	83	OYSTER KNIFE	50-51	TROLLEY	110
DECORATION	82-85	OYSTERS	50	TRUSSING NEEDLE	45
DECOZEST	83	PADLOCK	102-103-106-107	TURNER	59-60-61-69-71-72-75-76-78
DEG SHARP	93	PALETTE KNIFE	58-60-61	URBAN CASE	106-107-108
DEGSCHARF®	42	PAPER BLOCK HOLDER	91	URBAN TRAYS	100-102-103-104-105
DIGI CLASS	47	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
DISPLAY	10-11-51	PARMESAN CHEESE KNIFE	54	WHETSTONE	95-96
DOUGH SCRAPER	60	PASTRY CUTTER	61	WHISK	65-81
DRAWER DIVIDER	113	PASTRY ITEMS	59-60-61-62-63-64-65-81	WINKLE PICKS	49-51
DRESS CLASS	84	PASTRY KNIFE	20-37656-57	WRAP	61-109-111
DRESSING TWEEZER	84	PASTRY SCRAPER	60	YATAGAN KNIFE	25-26
DUNE	50	PASTRY TONG	61	ZESTER	73-83
EGG WHITE WHISK	65	PASTRY WHEEL	81	ZUCCHINI CORER	80
ELECTRICAL SHARPENER	94	PASTRY WHISK	65		



# Références

Référence	PAGE
0150052-V	<a href="#">80-89</a>
0230140-C	<a href="#">36</a>
0230600-V	<a href="#">96</a>
0330005-V	<a href="#">82</a>
0330020-V	<a href="#">81</a>
0460928-V	<a href="#">50</a>
0480352-V	<a href="#">37-80</a>
0480355-V	<a href="#">37-80</a>
0480356-V	<a href="#">37-80</a>
0513065-V	<a href="#">86</a>
0880514-C	<a href="#">49</a>
1000008-V	<a href="#">87</a>
1000091-C	<a href="#">87</a>
1080010-C	<a href="#">87</a>
1080010-V	<a href="#">87</a>
1164609-V	<a href="#">87</a>
1164691-C	<a href="#">87</a>
1194006-V	<a href="#">87</a>
1194091-C	<a href="#">87</a>
1202310-V	<a href="#">87</a>
1202390-C	<a href="#">87</a>
1204608-V	<a href="#">87</a>
1204610-V	<a href="#">87</a>
1204691-C	<a href="#">87</a>
1204692-C	<a href="#">87</a>
1230012-V	<a href="#">89</a>
1231012-V	<a href="#">89</a>
1240012-V	<a href="#">89</a>
1314013-V	<a href="#">89</a>
1320014-V	<a href="#">89</a>
1320414-V	<a href="#">89</a>
1321014-V	<a href="#">89</a>
1321414-V	<a href="#">89</a>
1356112-V	<a href="#">57</a>
1511211-C	<a href="#">80</a>
1514011-V	<a href="#">80</a>
2044007-V	<a href="#">80</a>
2045005-V	<a href="#">80</a>
2045007-V	<a href="#">80</a>
2045008-V	<a href="#">80</a>
2202105-C	<a href="#">50</a>
2202105-V	<a href="#">50</a>
2260006-C	<a href="#">50</a>
2260006-V	<a href="#">50</a>
2290007-C	<a href="#">50</a>
2290007-V	<a href="#">50</a>
2290907-V	<a href="#">50</a>
2294907-V	<a href="#">50</a>
2300105-C	<a href="#">50</a>
2300105-V	<a href="#">50</a>
2300205-C	<a href="#">50</a>
2300305-C	<a href="#">50</a>
2300405-C	<a href="#">50</a>
2300505-C	<a href="#">50</a>
2328809-C	<a href="#">50</a>
2400410-V	<a href="#">82</a>
2400413-V	<a href="#">82</a>
2400419-V	<a href="#">82</a>
2400422-V	<a href="#">82</a>
2400425-V	<a href="#">82</a>
2400428-V	<a href="#">82</a>
2400522-V	<a href="#">82</a>
2400600-V	<a href="#">82</a>
2404410-V	<a href="#">82</a>
2404413-V	<a href="#">82</a>
2404419-V	<a href="#">82</a>
2404422-V	<a href="#">82</a>
2404425-V	<a href="#">82</a>
2404428-V	<a href="#">82</a>
2408503-V	<a href="#">82</a>
2420419-V	<a href="#">82</a>
2504105-V	<a href="#">83</a>
2504605-V	<a href="#">83</a>
2504705-V	<a href="#">83</a>
2505301-V	<a href="#">83</a>
2514105-V	<a href="#">83</a>
2514705-V	<a href="#">83</a>
2524104-V	<a href="#">83</a>
2542111-V	<a href="#">81</a>
2544107-V	<a href="#">81</a>
2554102-V	<a href="#">81-83</a>
2554104-V	<a href="#">81-83</a>
2564010-C	<a href="#">81</a>
2564107-V	<a href="#">81</a>
2564607-V	<a href="#">81</a>
2564807-V	<a href="#">81</a>
2584007-V	<a href="#">80</a>
2604109-V	<a href="#">83</a>
2704010-V	<a href="#">81</a>
2714013-V	<a href="#">81</a>
2743051-C	<a href="#">49</a>
2764011-V	<a href="#">81</a>
2784016-V	<a href="#">81</a>
2883015-C	<a href="#">50</a>
2889014-C	<a href="#">50</a>
2889014-V	<a href="#">50</a>

Référence	PAGE
2904010-V	<a href="#">80</a>
2914008-V	<a href="#">81</a>
2924010-V	<a href="#">55-81</a>
2934011-V	<a href="#">55-81</a>
3014017-C	<a href="#">36-44</a>
3120214-V	<a href="#">49</a>
3214012-C	<a href="#">89</a>
3214012-V	<a href="#">89</a>
3242006-C	<a href="#">35</a>
3242010-C	<a href="#">35</a>
3242014-C	<a href="#">35</a>
3242020-C	<a href="#">35</a>
3242111-C	<a href="#">35</a>
3242119-C	<a href="#">35</a>
3242611-C	<a href="#">35</a>
3298007-C	<a href="#">34-87</a>
3298010-C	<a href="#">34-87</a>
3298014-C	<a href="#">34</a>
3298017-C	<a href="#">34</a>
3298020-C	<a href="#">34</a>
3298111-C	<a href="#">34</a>
3298617-C	<a href="#">34</a>
3298619-C	<a href="#">34</a>
3298718-C	<a href="#">34</a>
3298816-C	<a href="#">34</a>
3298922-C	<a href="#">34-46</a>
3319925-C	<a href="#">96</a>
3320000-C	<a href="#">95</a>
3322525-V	<a href="#">96</a>
3322925-V	<a href="#">96</a>
3331028-C	<a href="#">95</a>
3344530-V	<a href="#">96</a>
3364530-V	<a href="#">96</a>
3408530-V	<a href="#">22-42</a>
3408530-V	<a href="#">96</a>
3468530-V	<a href="#">22-42-96</a>
3500000-V	<a href="#">45</a>
3544016-C	<a href="#">36</a>
3553120-V	<a href="#">44</a>
3563101-V	<a href="#">44</a>
3564018-C	<a href="#">36</a>
3581124-C	<a href="#">44</a>
3581126-C	<a href="#">44</a>
3581128-C	<a href="#">44</a>
3594115-V	<a href="#">44</a>
3611019-C	<a href="#">57</a>
3634618-V	<a href="#">57</a>
3656115-C	<a href="#">57</a>
3656119-C	<a href="#">57</a>
3670025-C	<a href="#">57</a>
3708016-C	<a href="#">84</a>
3708022-C	<a href="#">84</a>
3708030-C	<a href="#">84</a>
3709116-C	<a href="#">84</a>
3709122-C	<a href="#">84</a>
3710116-C	<a href="#">84</a>
3740000-V	<a href="#">71</a>
3740501-V	<a href="#">71</a>
3740502-V	<a href="#">71</a>
3740503-V	<a href="#">71</a>
3740504-V	<a href="#">71</a>
3740505-V	<a href="#">71</a>
3745015-V	<a href="#">72</a>
3745020-V	<a href="#">72</a>
3775021-V	<a href="#">72</a>
3785017-V	<a href="#">71</a>
3792012-C	<a href="#">75</a>
3793016-C	<a href="#">75</a>
3794018-C	<a href="#">75</a>
3805015-V	<a href="#">72</a>
3815015-V	<a href="#">71</a>
3825015-V	<a href="#">71</a>
3825022-V	<a href="#">72</a>
3825024-V	<a href="#">72</a>
3835015-V	<a href="#">71</a>
3845015-V	<a href="#">72</a>
3845018-V	<a href="#">72</a>
3855016-V	<a href="#">72</a>
3855021-V	<a href="#">72</a>
3865016-V	<a href="#">72</a>
3865021-V	<a href="#">72</a>
3885017-V	<a href="#">59-71</a>
3895017-V	<a href="#">59-71</a>
3904025-V	<a href="#">59</a>
3904030-V	<a href="#">59</a>
3916734-V	<a href="#">65</a>
3921224-V	<a href="#">62</a>
3921225-V	<a href="#">62</a>
3921235-V	<a href="#">62</a>
3921240-V	<a href="#">62</a>
3921226-V	<a href="#">62</a>
3921523-V	<a href="#">62</a>
3921625-V	<a href="#">62</a>
3921630-V	<a href="#">62</a>
3921635-V	<a href="#">62</a>
3922820-V	<a href="#">68</a>

Référence	PAGE
3922828-V	<a href="#">68</a>
3925428-V	<a href="#">68</a>
3928032-V	<a href="#">70</a>
3934108-V	<a href="#">74</a>
3934114-V	<a href="#">74</a>
3934120-V	<a href="#">74</a>
3934125-V	<a href="#">74</a>
3944003-C	<a href="#">73</a>
3944007-C	<a href="#">73</a>
3945131-V	<a href="#">73</a>
3945139-V	<a href="#">73</a>
3945339-V	<a href="#">73</a>
3945539-V	<a href="#">73</a>
3945731-V	<a href="#">73</a>
3945937-V	<a href="#">73</a>
3946035-V	<a href="#">73</a>
3959017-C	<a href="#">76</a>
3959114-C	<a href="#">76</a>
3959213-C	<a href="#">76</a>
3959219-C	<a href="#">76</a>
3959508-C	<a href="#">76</a>
3959616-C	<a href="#">76</a>
3959821-C	<a href="#">76</a>
3962828-V	<a href="#">68</a>
4503106-V	<a href="#">91</a>
4534106-V	<a href="#">91</a>
5004822-C	<a href="#">86</a>
5004822-V	<a href="#">86</a>
5013518-C	<a href="#">86</a>
5013518-V	<a href="#">86</a>
5033521-C	<a href="#">86</a>
5033521-V	<a href="#">86</a>
5100017-V	<a href="#">86</a>
5183024-C	<a href="#">48-86</a>
5194324-C	<a href="#">48-86</a>
5194324-V	<a href="#">48</a>
5204021-C	<a href="#">86</a>
5204021-V	<a href="#">86</a>
5214020-V	<a href="#">86</a>
5214021-C	<a href="#">86</a>
5258024-C	<a href="#">86</a>
5263025-C	<a href="#">86</a>
5283024-C	<a href="#">86</a>
5624111-V	<a href="#">81</a>
5807209-C	<a href="#">21</a>
5807211-C	<a href="#">21</a>
5807213-C	<a href="#">21</a>
5807218-C	<a href="#">21</a>
5807220-C	<a href="#">21</a>
5807223-C	<a href="#">21</a>
5807225-C	<a href="#">21</a>
5914009-C	<a href="#">20</a>
5914012-C	<a href="#">20-89</a>
5914013-C	<a href="#">20-80</a>
5914015-C	<a href="#">20</a>
5914017-C	<a href="#">20</a>
5914019-C	<a href="#">20</a>
5914021-C	<a href="#">20</a>
5914024-C	<a href="#">20</a>
5914030-C	<a href="#">20</a>
5914115-C	<a href="#">20</a>
5914718-C	<a href="#">20</a>
5914816-C	<a href="#">20</a>
5914918-C	<a href="#">20</a>
5914930-C	<a href="#">20-46</a>
5954513-C	<a href="#">80</a>
5970010-C	<a href="#">29-89</a>
5970015-C	<a href="#">29</a>
5970017-C	<a href="#">29</a>
5970019-C	<a href="#">29</a>
5970020-C	<a href="#">29</a>
5970025-C	<a href="#">29</a>
5970510-C	<a href="#">28-89</a>
5970515-C	<a href="#">28</a>
5970517-V	<a href="#">28</a>
5970519-V	<a href="#">28</a>
5970520-C	<a href="#">28</a>
5970525-C	<a href="#">28</a>
5970718-C	<a href="#">29</a>
5970816-C	<a href="#">29</a>
5971019-C	<a href="#">29</a>
5971519-C	<a href="#">28</a>
5985009-C	<a href="#">30</a>
5985013-C	<a href="#">30</a>
5985015-C	<a href="#">30</a>
5985017-C	<a href="#">30</a>
5985018-C	<a href="#">30</a>
5985020-C	<a href="#">30</a>
5985022-C	<a href="#">30</a>
5985025-C	<a href="#">30</a>
5985120-C	<a href="#">30</a>
6004010-C	<a href="#">24</a>
6004012-C	<a href="#">24</a>
6004013-C	<a href="#">24</a>
6004015-C	<a href="#">24</a>
6004018-C	<a href="#">24</a>

Référence	PAGE
6004020-C	<a href="#">24</a>
6004023-C	<a href="#">24-47</a>
6004025-C	<a href="#">24-25</a>
6004028-C	<a href="#">24-46</a>
6004030-C	<a href="#">24</a>
6004035-C	<a href="#">24</a>
6008010-C	<a href="#">22</a>
6008015-C	<a href="#">22</a>
6008020-C	<a href="#">22</a>
6008025-C	<a href="#">22</a>
6008030-C	<a href="#">22</a>
6008035-C	<a href="#">22</a>
6010110-C	<a href="#">26</a>
6010115-C	<a href="#">26</a>
6010118-C	<a href="#">26</a>
6010120-C	<a href="#">26</a>
6033010-C	<a href="#">35</a>
6033010-V	<a href="#">35</a>
6033017-C	<a href="#">35</a>
6033017-V	<a href="#">35</a>
6033022-C	<a href="#">35</a>
6033022-V	<a href="#">35</a>
6044117-C	<a href="#">25</a>
6048017-C	<a href="#">22</a>
6071317-C	<a href="#">37-48</a>
6081015-C	<a href="#">26</a>
6084015-C	<a href="#">25</a>
6084017-C	<a href="#">25</a>
6099009-C	<a href="#">33</a>
6099011-C	<a href="#">33-89</a>
6099015-C	<a href="#">33</a>
6099020-C	<a href="#">33</a>
6099025-C	<a href="#">33</a>
6099122-C	<a href="#">33</a>
6099211-C	<a href="#">33-89</a>
6099317-C	<a href="#">33</a>
6099518-C	<a href="#">33</a>
6099521-C	<a href="#">33</a>
6099720-C	<a href="#">33-57</a>
6104013-C	<a href="#">25</a>
6110113-C	<a href="#">26-89</a>
6110120-C	<a href="#">26</a>
6114020-C	<a href="#">25</a>
6118020-C	<a href="#">22</a>
6120122-C	<a href="#">26</a>
6124022-C	<a href="#">25</a>
6128022-C	<a href="#">22</a>
6144020-C	<a href="#">25</a>
6144025-C	<a href="#">25</a>
6144030-C	<a href="#">25</a>
6148030-C	<a href="#">22</a>
6204010-C	<a href="#">36</a>
6204015-C	<a href="#">36</a>
6204020-C	<a href="#">36</a>
6204025-C	<a href="#">36</a>
6224022-C	<a href="#">36</a>
6264019-C	<a href="#">36</a>
6284017-C	<a href="#">36</a>
6284020-C	<a href="#">36</a>
6304007-C	<a href="#">32-87</a>
6304007-V	<a href="#">32-87</a>
6304009-C	<a href="#">32-87</a>
6304009-V	<a href="#">32-87</a>
6304011-C	<a href="#">32-87</a>
6304011-V	<a href="#">32-87</a>
6304013-C	<a href="#">32-55</a>
6304013-V	<a href="#">32-55</a>
6304017-C	<a href="#">32</a>
6304020-C	<a href="#">32</a>
6304025-C	<a href="#">32</a>
6304111-C	<a href="#">32-89</a>
6304111-V	<a href="#">32-89</a>
6304112-C	<a href="#">32</a>
6304112-V	<a href="#">32</a>
6370010-C	<a href="#">37-87</a>
6370010-V	<a href="#">37-87</a>
6370020-C	<a href="#">37</a>
6370020-V	<a href="#">37</a>
6370023-C	<a href="#">37-47</a>
6370025-C	<a href="#">37</a>
6370025-V	<a href="#">37</a>
6370030-C	<a href="#">37</a>
6370510-C	<a href="#">37-87</a>
6370510-V	<a href="#">87</a>
6370520-C	<a href="#">37</a>
6370525-C	<a href="#">37</a>
6371017-C	<a href="#">37</a>
6371017-V	<a href="#">37</a>
6372011-C	<a href="#">37</a>
6372011-V	<a href="#">37</a>
6372014-C	<a href="#">37</a>
6372014-V	<a href="#">37</a>
6372414-C	<a href="#">37</a>
6373013-C	<a href="#">37</a>
6373013-V	<a href="#">37</a>
6373413-C	<a href="#">37</a>



Référence	PAGE
6378028-C	<a href="#">37-56</a>
6378028-V	<a href="#">37-56</a>
6388017-C	<a href="#">22</a>
6401015-V	<a href="#">59</a>
6401018-V	<a href="#">59</a>
6401021-V	<a href="#">59</a>
6401023-V	<a href="#">59</a>
6414012-V	<a href="#">58</a>
6414015-V	<a href="#">58</a>
6414018-V	<a href="#">58</a>
6414021-V	<a href="#">58</a>
6414023-V	<a href="#">58</a>
6414025-V	<a href="#">58</a>
6414030-V	<a href="#">58</a>
6414035-V	<a href="#">58</a>
6414040-V	<a href="#">58</a>
6414512-V	<a href="#">58</a>
6414518-V	<a href="#">58</a>
6414521-V	<a href="#">58</a>
6414525-V	<a href="#">58</a>
6414530-V	<a href="#">58</a>
6414535-V	<a href="#">58</a>
6414712-V	<a href="#">58</a>
6414730-V	<a href="#">58</a>
6434015-V	<a href="#">59</a>
6434021-V	<a href="#">59</a>
6434025-V	<a href="#">59</a>
6434030-V	<a href="#">59</a>
6434035-V	<a href="#">59</a>
6434116-V	<a href="#">71</a>
6434515-V	<a href="#">71</a>
6434528-V	<a href="#">71</a>
6434535-V	<a href="#">71</a>
6434621-V	<a href="#">71-90</a>
6434915-V	<a href="#">71</a>
6435016-V	<a href="#">78</a>
6435017-V	<a href="#">78</a>
6435120-V	<a href="#">78</a>
6435220-V	<a href="#">78</a>
6435415-V	<a href="#">78</a>
6435417-V	<a href="#">78</a>
6435421-V	<a href="#">78</a>
6444104-V	<a href="#">90</a>
6444121-V	<a href="#">90</a>
6444216-V	<a href="#">71-90</a>
6451010-V	<a href="#">60</a>
6474018-V	<a href="#">60</a>
6474218-V	<a href="#">60</a>
6510025-C	<a href="#">56</a>
6510035-C	<a href="#">56</a>
6512035-C	<a href="#">56</a>
6514025-C	<a href="#">56</a>
6514030-C	<a href="#">56</a>
6530035-C	<a href="#">56</a>
6534028-C	<a href="#">56</a>
6534030-C	<a href="#">56</a>
6534035-C	<a href="#">56</a>
6534040-C	<a href="#">56</a>
6591124-V	<a href="#">57</a>
6602011-V	<a href="#">60</a>
6642011-V	<a href="#">60</a>
6662011-V	<a href="#">60</a>
6704018-V	<a href="#">48</a>
6709011-C	<a href="#">49</a>
6709501-C	<a href="#">49</a>
6709703-C	<a href="#">49</a>
6713933-C	<a href="#">37-48</a>
6713942-C	<a href="#">37-48</a>
6714033-C	<a href="#">48</a>
6714042-C	<a href="#">48</a>
6741235-C	<a href="#">44</a>
6741242-V	<a href="#">44</a>
6820035-C	<a href="#">36-46</a>
6830028-C	<a href="#">46</a>
6844028-C	<a href="#">36-43-46</a>
6844633-C	<a href="#">36-43-46</a>
6848030-C	<a href="#">22-46</a>
6894017-C	<a href="#">44</a>
6904033-C	<a href="#">44-55</a>
6904042-V	<a href="#">54</a>
6924025-C	<a href="#">54</a>
6934011-C	<a href="#">54</a>
6934015-C	<a href="#">54</a>
6934022-C	<a href="#">54</a>
6944038-V	<a href="#">54</a>
6954020-C	<a href="#">54</a>
6964030-V	<a href="#">54</a>
6964040-V	<a href="#">54</a>
6974025-C	<a href="#">54</a>
6984238-V	<a href="#">54</a>
6999017-V	<a href="#">54</a>
6999022-V	<a href="#">54</a>
6999030-V	<a href="#">54</a>
6999045-V	<a href="#">54</a>
6999060-V	<a href="#">54</a>
6999080-V	<a href="#">54</a>

Référence	PAGE
7008320-C	<a href="#">42</a>
7008325-C	<a href="#">42</a>
7008330-C	<a href="#">42</a>
7028317-C	<a href="#">42</a>
7048314-C	<a href="#">42</a>
7304320-C	<a href="#">40</a>
7304325-C	<a href="#">40</a>
7304330-C	<a href="#">40</a>
7304335-C	<a href="#">40</a>
7324314-C	<a href="#">40</a>
7324317-C	<a href="#">40</a>
7384320-C	<a href="#">40</a>
7601011-V	<a href="#">89</a>
7601211-V	<a href="#">89</a>
7604014-C	<a href="#">41</a>
7604017-C	<a href="#">41</a>
7604020-C	<a href="#">41</a>
7604025-C	<a href="#">41</a>
7604030-C	<a href="#">37-41</a>
7604035-C	<a href="#">41</a>
7604121-C	<a href="#">48</a>
7684020-C	<a href="#">41</a>
7804017-C	<a href="#">43</a>
7804020-C	<a href="#">43</a>
7804025-C	<a href="#">43</a>
7804030-C	<a href="#">43</a>
7824011-C	<a href="#">43</a>
7824014-C	<a href="#">43</a>
7824017-C	<a href="#">43</a>
7824020-C	<a href="#">43</a>
7844013-C	<a href="#">43</a>
7844015-C	<a href="#">43</a>
7864135-V	<a href="#">45</a>
7864145-V	<a href="#">45</a>
7864150-V	<a href="#">45</a>
7864245-V	<a href="#">45</a>
7884020-C	<a href="#">43</a>
7884022-C	<a href="#">43</a>
7900022-V	<a href="#">44</a>
7900030-V	<a href="#">44</a>
7903108-V	<a href="#">44</a>
7903112-V	<a href="#">44</a>
7903114-V	<a href="#">44</a>
7903116-V	<a href="#">44</a>
7903118-V	<a href="#">44</a>
7903120-V	<a href="#">44</a>
7953020-V	<a href="#">45</a>
7953025-V	<a href="#">45</a>
7982217-V	<a href="#">45</a>
7992025-C	<a href="#">44</a>
8031603-V	<a href="#">90</a>
8170748-V	<a href="#">46</a>
8170751-V	<a href="#">46</a>
8200710-V	<a href="#">116</a>
8200760-V	<a href="#">116</a>
8200780-V	<a href="#">117</a>
8200785-V	<a href="#">117</a>
8204716-V	<a href="#">116</a>
8204765-V	<a href="#">116</a>
8204785-V	<a href="#">117</a>
8208716-V	<a href="#">116</a>
8209765-V	<a href="#">116</a>
8209785-V	<a href="#">117</a>
8230110-V	<a href="#">115</a>
8230130-V	<a href="#">115</a>
8230210-V	<a href="#">115</a>
8230230-V	<a href="#">115</a>
8232116-V	<a href="#">115</a>
8232216-V	<a href="#">115</a>
8234135-V	<a href="#">115</a>
8234235-V	<a href="#">115</a>
8237216-V	<a href="#">115</a>
8239116-V	<a href="#">115</a>
8239235-V	<a href="#">115</a>
8240000-V	<a href="#">14-17</a>
8250000-V	<a href="#">14-17</a>
8260000-V	<a href="#">14-17</a>
8270000-V	<a href="#">14-17</a>
8280000-V	<a href="#">14-17</a>
8290000-V	<a href="#">14-17</a>
8300005-V	<a href="#">102-103</a>
8300006-V	<a href="#">102-103</a>
8300007-V	<a href="#">102-103</a>
8300050-V	<a href="#">110</a>
8300051-V	<a href="#">110</a>
8300052-V	<a href="#">110</a>
8300082-V	<a href="#">112</a>
8310067-V	<a href="#">111-112</a>
8316710-V	<a href="#">112</a>
8320220-V	<a href="#">106-107</a>
8320223-V	<a href="#">106-107</a>
8320246-V	<a href="#">106-107</a>
8320320-V	<a href="#">106-107</a>
8320323-V	<a href="#">106-107</a>
8320346-V	<a href="#">106-107</a>
8370603-V	<a href="#">102</a>

Référence	PAGE
8371903-V	<a href="#">103</a>
8372503-V	<a href="#">103</a>
8372603-V	<a href="#">103</a>
8381001-V	<a href="#">91-112</a>
8384900-V	<a href="#">110</a>
8390971-V	<a href="#">112</a>
8667003-V	<a href="#">31</a>
8667003-V	<a href="#">118-119</a>
8680001-V	<a href="#">118-119</a>
8680002-V	<a href="#">118-119</a>
8680003-V	<a href="#">118-119</a>
8680004-V	<a href="#">118-119</a>
8680006-V	<a href="#">118-119</a>
8680007-V	<a href="#">119</a>
8680009-V	<a href="#">118</a>
8680010-V	<a href="#">118</a>
8680012-V	<a href="#">118</a>
8680015-V	<a href="#">118</a>
8680017-V	<a href="#">57</a>
8680018-V	<a href="#">118</a>
8690001-V	<a href="#">119</a>
8690002-V	<a href="#">119</a>
8690003-V	<a href="#">119</a>
8693020-V	<a href="#">119</a>
8695020-V	<a href="#">119</a>
8702701-V	<a href="#">51</a>
8702703-V	<a href="#">83</a>
8702704-V	<a href="#">51</a>
8702720-V	<a href="#">51</a>
8710001-V	<a href="#">51</a>
8710002-V	<a href="#">62-64</a>
8710003-V	<a href="#">62-64</a>
9007000-V	<a href="#">47</a>
9007001-V	<a href="#">47</a>
9007005-V	<a href="#">47</a>
9007020-V	<a href="#">47</a>
9007030-V	<a href="#">47</a>
9008912-C	<a href="#">49</a>
9908745-C	<a href="#">114</a>
9909932-C	<a href="#">114</a>
9909938-C	<a href="#">114</a>
9909945-C	<a href="#">114</a>
9910012-V	<a href="#">61</a>
9910030-V	<a href="#">61</a>
9910035-V	<a href="#">61</a>
9910040-V	<a href="#">61</a>
9910155-V	<a href="#">61</a>
9915800-V	<a href="#">85</a>
9915842-V	<a href="#">61</a>
9915849-V	<a href="#">61</a>
9915900-V	<a href="#">91</a>
9915901-V	<a href="#">91</a>
9915902-V	<a href="#">91</a>
9915904-V	<a href="#">91</a>
9915911-V	<a href="#">91</a>
9915941-V	<a href="#">61</a>
9915950-V	<a href="#">61</a>
9916002-V	<a href="#">78</a>
9916007-V	<a href="#">91</a>
9916008-V	<a href="#">91</a>
9916013-V	<a href="#">60</a>
9916014-V	<a href="#">60</a>
9916016-V	<a href="#">60</a>
9916019-V	<a href="#">60</a>
9916021-V	<a href="#">60</a>
9916030-V	<a href="#">61</a>
9916050-V	<a href="#">85</a>
9916051-V	<a href="#">85</a>
9916052-V	<a href="#">85</a>
9916057-V	<a href="#">85</a>
9916059-V	<a href="#">85</a>
9916100-V	<a href="#">61</a>
9916105-V	<a href="#">60</a>
9916106-V	<a href="#">60</a>
9916114-V	<a href="#">60</a>
9916115-V	<a href="#">60</a>
9916117-V	<a href="#">60</a>
9916119-V	<a href="#">60</a>
9916150-V	<a href="#">61</a>
9916530-V	<a href="#">61</a>
9916540-V	<a href="#">61</a>
9916725-V	<a href="#">65</a>
9916730-V	<a href="#">65</a>
9916735-V	<a href="#">65</a>
9916736-V	<a href="#">65</a>
9918000-V	<a href="#">60</a>
9918100-V	<a href="#">60</a>
9920001-C	<a href="#">47</a>
9920102-V	<a href="#">61</a>
9920106-V	<a href="#">61</a>
9920115-V	<a href="#">61</a>
9920206-V	<a href="#">61</a>
9920208-V	<a href="#">61</a>
9920210-V	<a href="#">61</a>
9920212-V	<a href="#">61</a>
9920214-V	<a href="#">61</a>

Référence	PAGE
9920216-V	<a href="#">61</a>
9929960-V	<a href="#">114</a>
9930000-V	<a href="#">61</a>
9930017-V	<a href="#">61</a>
9930036-V	<a href="#">85</a>
9930066-V	<a href="#">85</a>
9931121-V	<a href="#">61</a>
9931122-V	<a href="#">61</a>
9931184-V	<a href="#">61</a>
9931199-V	<a href="#">85</a>
9940000-V	<a href="#">61</a>
9940002-V	<a href="#">61</a>
9955010-V	<a href="#">85</a>
9960002-V	<a href="#">85</a>
9960010-V	<a href="#">60</a>
9970000-V	<a href="#">61</a>
9970005-V	<a href="#">61</a>
9974004-V	<a href="#">94</a>
9974005-V	<a href="#">94</a>
9974300-V	<a href="#">94</a>
9975000-V	<a href="#">94</a>
9975320-V	<a href="#">94</a>
9975505-V	<a href="#">94</a>
9975506-C	<a href="#">93</a>
9975600-C	<a href="#">95</a>
9975610-C	<a href="#">95</a>
9975700-V	<a href="#">95</a>
9975884-C	<a href="#">95</a>
9976000-C	<a href="#">93</a>
9976004-V	<a href="#">93</a>
9984000-V	<a href="#">106-110</a>
CALE SPB	<a href="#">113</a>
CALE SPH	<a href="#">113</a>
CV10005	<a href="#">118-119</a>
CV10006	<a href="#">118-119</a>
CV10012	<a href="#">110</a>
CV10027	<a href="#">104</a>
CV10029	<a href="#">104</a>
CV10033	<a href="#">102</a>
CV10038	<a href="#">102</a>
CV10040	<a href="#">108</a>
CV11050	<a href="#">110</a>
CV20012	<a href="#">51</a>
CV20016	<a href="#">111</a>
CV20022	<a href="#">111</a>
CV20023	<a href="#">109</a>
CV20024	<a href="#">61-111</a>
CV20034	<a href="#">100</a>
CV20062	<a href="#">100</a>
CV30000	<a href="#">110</a>
CV30005	<a href="#">110</a>
CV30006	<a href="#">110</a>
CV30007	<a href="#">110</a>
CV40004	<a href="#">113</a>
CV40006	<a href="#">113</a>
CV40007	<a href="#">113</a>
CV50001	<a href="#">113</a>
CV50002	<a href="#">113</a>
CV50003	<a href="#">113</a>
CV50004	<a href="#">113</a>
IP78135-V	<a href="#">45</a>
IP78145-V	<a href="#">45</a>
IP78150-V	<a href="#">45</a>
IP78245-V	<a href="#">45</a>
PP10004	<a href="#">51</a>
PV10000	<a href="#">51</a>
PV10008	<a href="#">51</a>
PV10017	<a href="#">8</a>
PV10018	<a href="#">8</a>
PV10019	<a href="#">8</a>
PV10021	<a href="#">8</a>
PV10031	<a href="#">8</a>
TI580015	<a href="#">97</a>
TI580017	<a href="#">97</a>
TI580020	<a href="#">97</a>
TI580022	<a href="#">97</a>
TI580023	<a href="#">97</a>
TI580024	<a href="#">97</a>
TI580025	<a href="#">97</a>
TI580026	<a href="#">97</a>
TI580033	<a href="#">97</a>
TI580042	<a href="#">97</a>

# Références





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

Tél. : +33 (0)4 73 80 44 99  
Fax : +33 (0)4 73 51 09 38  
mail : [info@degлон.fr](mailto:info@degлон.fr)

— [DEGLON.FR](http://DEGLON.FR) —