

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

SPATULE DÉGLON

FICHE N° 8594

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

La spatule Déglon se compose d'une lame métallique et d'un manche en plastique.

Utilisation

La spatule est un ustensile emprunté à la restauration. Elle est utilisée lors de la fabrication du fromage pour découper le caillé ou encore décoller le caillé des parois de la cuve de fabrication. Elle sert notamment pour la fabrication du Pérail (fromage de brebis), pendant l'étape de sabrage du caillé (découpage grossier) avant le moulage à la louche.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Spatule Déglon (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13492>, consulté le 2026-07-26