LA PLANCHA®

L'excellence française

eno

Emailleur depuis 1909

Une cuisine enormément créative, saine *et gourmande !*

ORIGINE FRANCE GARANTIE

PLANCHAS • CHARIOTS • ACCESSOIRES

www.eno.fr

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Visiter l'usine
en vidéo !

UN SAVOIR-FAIRE CENTENAIRE

Plaque en fonte de 7 mm
Émail multicouche lisse

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Les planchas ENO sont conçues et fabriquées en France à Niort dans les Deux-Sèvres au sein de nos ateliers au savoir-faire centenaire.

En savoir plus : www.profrance.org

L'EXCELLENCE INDUSTRIELLE DE L'ÉMAILLAGE

Le label "Entreprise du Patrimoine Vivant" atteste la reconnaissance du savoir-faire centenaire et rare d'ENO dans le domaine de l'émaillage, procédé complexe qui requiert des compétences très pointues.

En savoir plus : www.patrimoine-vivant.com

LE CHOIX DE LA QUALITÉ

Les plaques en fonte et les brûleurs des planchas ENO sont garantis 10 ans.

La fonte permet indiscutablement une excellente répartition de la chaleur.
L'émail lisse empêche les aliments d'accrocher et facilite le nettoyage.

ALIMENTATION **GAZ**

PLANCHA BERGERAC

La gamme PLANCHA BERGERAC est idéalement conçue pour les amoureux d'une cuisine de terroir, équilibrée, juste et savoureuse. Fidèle au savoir-faire d'excellence d'ENO, la gamme Bergerac allie robustesse, précision et design. La plancha Bergerac s'intègre facilement dans un jardin grâce à son coloris taupe.

Garantie 10 ans Plaque de cuisson et brûleurs

BERGERAC 75

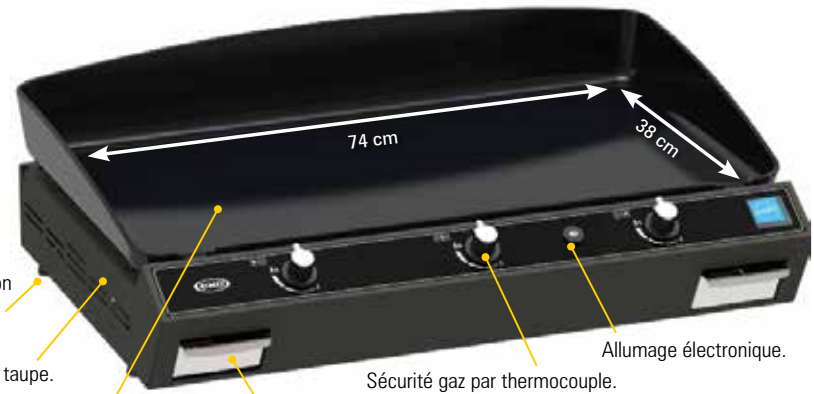
3 brûleurs gaz

PUISSANCE 7 500 W

8/12

Dim : H 24 x L 77 x P 56 cm

Réf. : 531732700701
Gencode : 3224780037484



Inclinaison réglable.

Bâti acier galvanisé gris taupe.

Plaque en fonte émaillée 7 mm avec rebords anti-projection et goulotte de récupération des jus.

Bac récupérateur de graisses en inox (compatible lave-vaisselle).

Sécurité gaz par thermocouple.

Allumage électronique.

PRATIQUE ET DESIGN

Un capot pour votre plancha

> pour Plancha BERGERAC 45
Réf. : CPB 45
Gencode : 3224780037675

> pour Plancha BERGERAC 60
Réf. : CPB 60
Gencode : 3224780037682

> pour Plancha BERGERAC 75
Réf. : CPB 75
Gencode : 3224780037699

BERGERAC 60

2 brûleurs gaz

PUISSANCE 6 000 W

6/8

Dim : H 24 x L 60 x P 56 cm

Réf. : 531432700701
Gencode : 3224780037477

BERGERAC 45

1 brûleur gaz

PUISSANCE 3 200 W

4/6

Dim H 24 x L 47 x P 48 cm

Réf. : 531332700701
Gencode : 3224780030515

GAZ
Butane/Propane
Gaz Naturel

FONTE
émaillée 7 mm
multicouche

CUISSON
150 à 360°C

NETTOYAGE
par pyrolyse

ALIMENTATION **GAZ**

TABLE & CHARIOT BERGERAC

À POSER

DESSERTE BOIS ET INOX

Table pour BERGERAC 45, 60 et 75

Table en robinier (faux acacia).
Plateau en inox, 2 rideaux, 4 roues,
2 tablettes latérales,
barre accroche ustensile,
porte bouteille.

H 85 x L 156 (92) x P 58 cm

Réf. : CMI 60
Gencode : 3224780033264

CHARIOT ACIER NOIR

Chariot pour BERGERAC 45 et 60

Chariot en acier thermolaqué noir.
2 tablettes fixes, 2 roues.

H 83 x L 110 x P 42 cm

Réf. : CFA52
Gencode : 3224780036876

À ENCASTRER

PACK BERGERAC 60

Plancha Bergerac 60 encastrée sur chariot
en acier galvanisé gris taupe.
2 tablettes et 4 roues tout-terrain avec blocage,
4 rangements pour bouteilles.

Dim. avec plancha : H 100 x L 121 x P 57 cm

Réf. : 53148370
Gencode : 3224780037439

PACK BERGERAC 75

Plancha Bergerac 75 encastrée sur chariot
en acier galvanisé gris taupe.
2 tablettes et 4 roues tout-terrain avec blocage,
4 rangements pour bouteilles.

Dim. avec plancha : H 100 x L 138 x P 57 cm

Réf. : 53178370
Gencode : 3224780037491

ALIMENTATION **GAZ**

PLANCHA CHAMBORD

La gamme PLANCHA CHAMBORD est idéalement conçue pour les professionnels ou les amateurs de cuisine qui souhaitent un matériel robuste et performant. En version inox, la plancha Chambord est l'alliée d'une cuisine à la fois facile, savoureuse et créative.

Garantie 10 ans Plaque de cuisson et brûleurs

CHAMBORD 75

3 brûleurs gaz

PUISSANCE 7 500 W

8/12

Dim : H 24 x L 77 x P 567 cm

Réf. : 531732010701
Gencode : 3224780037521

Inclinaison réglable.

Bâti inox.

Plaque en fonte émaillée 7 mm avec rebords anti-projection et goulotte de récupération des jus.

Bac récupérateur de graisses en inox (compatible lave-vaisselle).

Sécurité gaz par thermocouple.

Allumage électronique.

PRATIQUE ET DESIGN

Un capot pour votre plancha

> pour Plancha CHAMBORD 45
Réf. : CPB 45
Gencode : 3224780037675

> pour Plancha CHAMBORD 60
Réf. : CPB 60
Gencode : 3224780037682

> pour Plancha CHAMBORD 75
Réf. : CPB 75
Gencode : 3224780037699

CHAMBORD 60

2 brûleurs gaz

PUISSANCE 6 000 W

6/8

Dim : H 24 x L 60 x P 56 cm

Réf. : 531432010701
Gencode : 3224780037514

CHAMBORD 45

1 brûleur gaz

PUISSANCE 3 200 W

4/6

Dim : H 24 x L 47 x P 48 cm

Réf. : 531332010701
Gencode : 3224780035507

GAZ
Butane/Propane
Gaz Naturel

FONTE
émaillée 7 mm
multicouche

CUISSON
150 à 360°C

NETTOYAGE
par pyrolyse

TABLE & CHARIOT CHAMBORD

À POSER

DESSERTE BOIS ET INOX

Table pour CHAMBORD 45, 60 et 75

Table en robinier (faux acacia).
Plateau en inox, 2 rideaux, 4 roues,
2 tablettes latérales,
barre accroche ustensile,
porte bouteille.

H 85 x L 156 (92) x P 58 cm

Réf. : CMI 60
Gencode : 3224780033264

CHARIOT ACIER NOIR

Chariot pour CHAMBORD 45 et 60

Chariot en acier thermolaqué noir.
2 tablettes fixes, 2 roues.

H 83 x L 110 x P 42 cm

Réf. : CFA52
Gencode : 3224780036876

À ENCASTRER

PACK CHAMBORD 60

Plancha CHAMBORD 60 encastrée sur chariot inox
2 tablettes et 4 roues tout-terrain avec blocage,
4 rangements pour bouteilles.

Dim. avec plancha : H 100 x L 121 x P 57 cm

Réf. : 53148385
Gencode : 3224780037538

PACK CHAMBORD 75

Plancha CHAMBORD 75 encastrée sur chariot inox
2 tablettes et 4 roues tout-terrain avec blocage,
4 rangements pour bouteilles.

Dim. avec plancha : H 100 x L 138 x P 57 cm

Réf. : 53178385
Gencode : 3224780037545

ALIMENTATION **GAZ**

PLANCHA OLÉRON

Simplicité et efficacité.
Sobre et élégante, la PLANCHA OLÉRON permet de cuisiner facilement tout en étant robuste et très performante.

Garantie 10 ans
Plaque de cuisson et brûleurs

OCÉANE 50

2 brûleurs gaz

PUISSANCE 5 000 W

4/6

Dim : H 20 x L 49 x P 46 cm

Bâti inox.
Bol récupérateur de jus inox (compatible lave-vaisselle).
Allumage piezo.

Réf. : 535532010701
Gencode : 3224780036883

Chariot en acier thermolaqué noir.
2 tablettes fixes, 2 roues.

H 83 x L 110 x P 42 cm

Réf. : CFA52
Gencode : 3224780036876

PACK OLÉRON 50

Plancha encastrée sur chariot

2 brûleurs gaz

PUISSANCE 5 000 W

4/6

Dim : H 95 x L 100 x P 50 cm

Plancha Oléron encastrée sur chariot
en acier thermolaqué noir.
2 tablettes latérales et 2 roues.
Bol récupérateur de jus inox
(compatible lave-vaisselle).
Allumage piezo.
Surface cuisson : 47 x 36 cm.

Réf. : 53558362
Gencode : 3224780037415

GAZ
Butane/Propane

FONTE
émaillée 7 mm
multicouche

CUISSON
150 à 360°C

NETTOYAGE
par pyrolyse

LES ESSENTIELS

Housse plancha

Housse avec système Pop'up
à placer sous la housse, pour favoriser
l'écoulement des eaux de pluie.

Dim. : 45 x 60 cm
Réf. : HPI45
Gencode : 3224780037316

Dim. : 60 x 60 cm
Réf. : HPI60
Gencode : 3224780037323

Dim. : 75 x 60 cm
Réf. : HPI75
Gencode : 3224780037330

Dim. : 110 x 60 x 87 cm
Réf. : HCI120
Gencode : 3224780037309

Raccord FLEXIGAZ inox

Durée de vie illimitée
Longeur 1 m.
Réf. : P010630
Gencode : 3430650086708

Cloche inox poli

Idéale pour affiner les cuissons et étuver.
Réf. : CI 22
Gencode : 3224780033783
Diamètre 28 cm

Pinceau silicone

Réf. : PS04
Gencode : 3224780036081
Largeur 4 cm

Pince inox

Réf. : PI30
Gencode : 3224780033776
Dim. : 30 cm

Spatule allongée inox

Réf. : SP210
Gencode : 3224780035718
Longueur 21 cm

Spatule inox

Réf. : SP150
Gencode : 3224780032434
Largeur 12 cm

Vaporisateur huile d'olive

Réf. : VH300
Gencode : 3224780035725
Capacité : 100 ml

Livre Plancha Mania

Réf. : LM4560
Gencode : 9782841232888
Dim. : 20,5 x 20,5 cm

Plancha cleaner

Nettoyant 100% naturel à base d'argile.
Réf. : PMC300
Gencode : 3224780035671
Carton de 12 - Éponge fournie

Kit nettoyage

2 chiffons microfibres noirs
et 2 boules en inox.
Réf. : LMB40
Gencode : 3224780036456

Tablier noir

Réf. : TPM53
Gencode : 3224780035947

enormément facile à nettoyer

POUR ENCHAÎNER LES CUISSONS

PYROLYSE : Entre les cuissons, chauffez la plaque au maximum. Grattez avec une boule inox, retirez les résidus et essuyez avec un chiffon absorbant. Votre plancha est prête pour le plat suivant.

EN FIN DE CUISSON

1-DÉGLAÇAGE
Avant que votre plancha ne refroidisse, versez un peu d'eau ou du vinaigre blanc.

2-GRATTAGE
Grattez la plaque avec la spatule. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire.

3-NETTOYAGE
Laissez refroidir et appliquez le cleaner avec la boule d'inox, essuyez avec une éponge humide.

Nettoyer sa plancha en vidéo !

Emailleur depuis 1909

Entreprise du Patrimoine Vivant

L'excellence des savoir-faire français

95, rue de la Terraudière - 79000 Niort
+33 (0)5 49 28 60 01/02

PLANCHAS • CHARIOTS • ACCESSOIRES

www.eno.fr

Retrouvez toute notre actualité, des astuces, des recettes en vous connectant et en rejoignant notre communauté.

DOCKSIDE COMMUNICATION - Photos : M. Chaigneau - X. Léoty - A. Duca - Fotolia : Th. François - J. Resnick - Th. Duval - 82197A - 09/2015