

eno

MANUFACTURE

1909





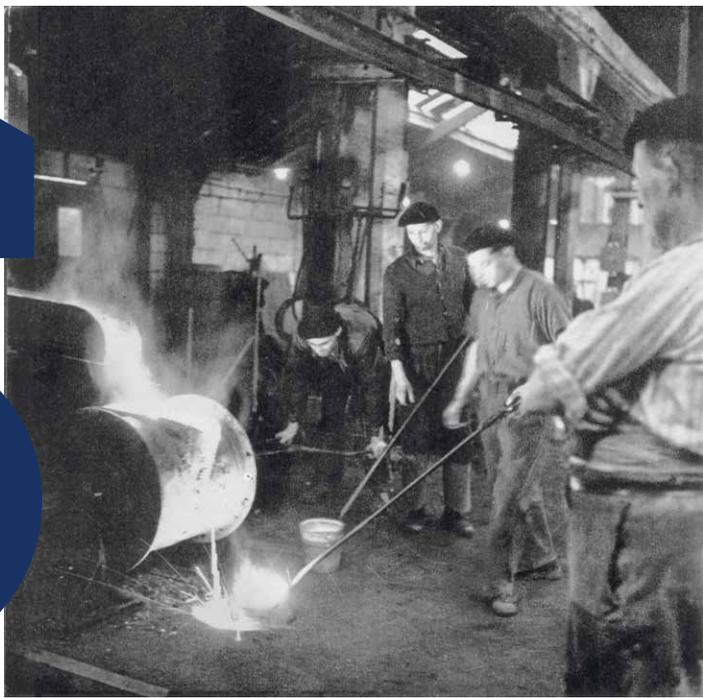
Depuis 1909, notre entreprise n'a de cesse que de vous écouter, vous observer et de se remettre chaque jour en question.

La richesse de notre histoire centenaire est notre première source d'inspiration et c'est vous, cuisinier averti, débutant en devenir ou tout simplement gourmet, qui nous poussez chaque jour à nous dépasser et à nous réinventer pour **vous offrir de beaux produits performants, respectueux de l'environnement pour une utilisation durable.**

Nous sommes fiers aujourd'hui de vous présenter **nos nouvelles collections toujours plus performantes et intemporelles.** Chaque produit que vous achetez valorise le savoir-faire exceptionnel d'Eno, participe à l'économie de la France, et au respect de l'environnement.

Découvrez le secret de cette exceptionnelle longévité et de notre engagement.

Eno garantit à chaque instant, émotion, convivialité, saveurs et gourmandises à partager avec toutes les générations.



1811

Un siècle d'héritage

En 1909, Arthur Haineaux crée à Revin, en France, la fonderie Arthur Haineaux & cie qui fabrique des cuisinières et des poêles en fonte.

Alors que la guerre éclate, l'usine s'installe à Niort, dans les Deux-Sèvres, en 1916 avec le rachat d'une fonderie à laquelle Arthur Haineaux donne immédiatement une impulsion.

La marque Eno est alors déposée en 1927 et l'entreprise va se développer rapidement avec l'export.

Aujourd'hui, Eno conçoit et fabrique des planchas pour l'outdoor et des cuisinières pour bateaux de plaisance.

Leader mondial sur le secteur du nautisme depuis 2006, Eno s'impose aujourd'hui comme la référence de la plancha en fonte émaillée haut de gamme.

L'émaillage, un savoir-faire d'excellence

L'émaillage dans notre atelier à Niort



Décapage et préparation de la fonte par grenailage.



Préparation de l'émail par le meunier. La silice est livrée en sacs de 25 kg (les frites) et mélangée à divers oxydes et du potassium dans des tambours remplis d'eau.



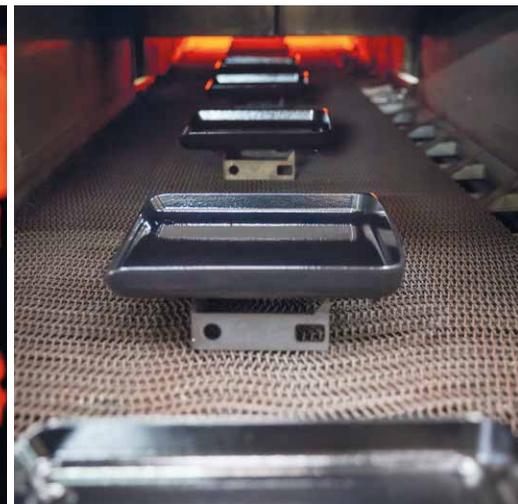
Application de l'émail par pulvérisation (avec pistolet) ou par trempage : 2 à 3 couches sont nécessaires pour obtenir une tenue parfaite de l'émail et un rendu bien lisse.

Depuis plus de cent ans, Eno se distingue par son savoir-faire pour une **qualité irréprochable de l'émaillage**.

Millième entreprise à obtenir le label d'État "Entreprise du Patrimoine Vivant", Eno est entrée en décembre 2011 dans la cour des grands du luxe et du savoir-faire français.

Ce label atteste la reconnaissance du savoir-faire centenaire et rare de la manufacture dans le domaine de l'émaillage, procédé complexe qui mobilise des compétences artisanales très pointues.

www.patrimoinevivantnouvelleaquitaine.com



Séchage dans un four à 235°C pendant 12 mn pour former le biscuit : l'eau est évaporée avant la vitrification.

Les plaques sont cuites à 800°C en plusieurs passages afin d'assurer une finition parfaitement brillante et lisse, marque de fabrique d'Eno.

Eno dispose de plusieurs fours qui permettent aujourd'hui d'émailler parfaitement 300 plaques par jour.



**plaque
garantie
à vie**

Gage de qualité et de durabilité, la plaque émaillée de votre plancha est garantie à vie.



BVCert 6012057

La fierté de produire en France

Depuis plus de 10 ans, toutes nos planchas sont labellisées Origine France Garantie, **unique label qui authentifie l'origine de fabrication** d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective.

En 2011, la manufacture s'engage dans cette démarche de certification afin de répondre à un besoin d'information et de transparence auprès des consommateurs.

Pour obtenir la certification d'un produit, 50% a minima du prix de revient unitaire est français et le produit prend ses caractéristiques essentielles en France.

www.originefrancegarantie.fr



88% de la valeur ajoutée des produits Eno est produite en France

Provenance des matériaux et composants

- **Fonte** : Niederbronn les Bains (67)
- **Email** : St Dizier (52)
- **Inox** : Nantes (44)
- **Acier galvanisé** : Reims (51)
- **Robinets gaz** : Tours (37)



Xavier Léoty

82%

des français privilégient
l'achat de produit d'origine
France (source LSA)



Exposée à l'Élysée lors de la “Grande Exposition du Fabriqué en France” en janvier, la nouvelle plancha Enosign a été sélectionnée parmi 101 produits français invités à représenter les savoir-faire français.

Une entreprise responsable et engagée

“ ENO conçoit et fabrique à Niort des planchas depuis plus de 20 ans et chaque produit fait l’objet d’une mise au point rigoureuse dans notre laboratoire afin d’obtenir les meilleures performances possibles selon un principe intangible de l’éco-conception et un attachement tout particulier au made in France qui font l’ADN de la marque depuis plus de cent ans.

Laurent Colas et Antoine Thomas

Dirigeants d'ENO



L'éco-conception

- **Produits réparables** : chaque pièce peut être facilement remplacée, c'est une exigence incontournable en mer.
- **Choix de matériaux recyclables** : fonte d'acier, aluminium, inox, laiton, cuivre... 100% recyclables.
- Produits performants pour **économiser l'énergie** (30 à 40% de réduction).
- **Tri** systématique des déchets.
- **Réduction de l'empreinte écologique** : absence de consommation d'eau dans le process de fabrication.

Privilégier l'écosystème local

Créer plus de valeur partagée autour de la fabrication française :

- Véritablement ancrée dans son territoire, la Nouvelle Aquitaine, **Eno est un soutien à l'économie locale** et participe ainsi au développement de la région par l'ensemble des emplois indirects qu'elle génère et les nombreuses taxes qu'elle reverse à la collectivité.
- **Relocalisation** au cours des dix dernières années de 2 chaînes de production en France.
- **Priorité aux fournisseurs de proximité** : nous privilégions toujours les circuits les plus courts.

Favoriser l'insertion des travailleurs handicapés

25% de la main d'œuvre est en situation de handicap.

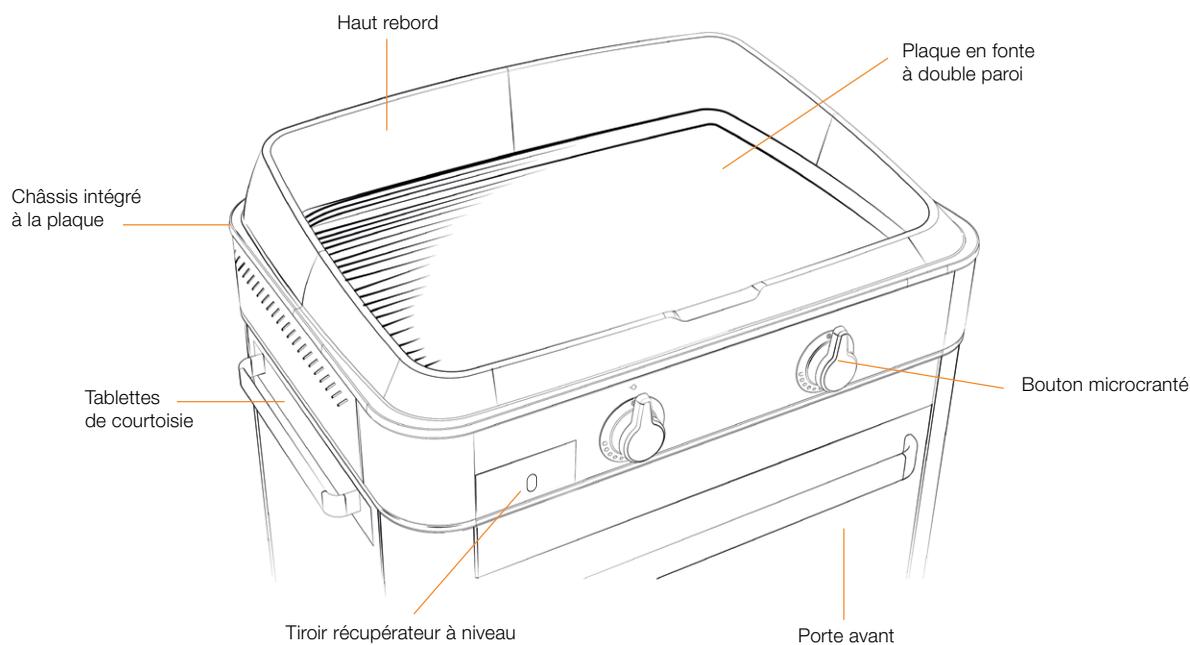
Initier la démarche Usine du Futur

En soutenant l'initiative Usine du Futur, Eno montre sa volonté de moderniser son outil de production pour passer résolument au monde du 4.0 avec à la clé, l'introduction du numérique dans les postes de travail et de la robotisation, pour **une usine plus humaine et plus respectueuse du bien-être au travail pour tous.**

Le design, une priorité

Depuis l'origine, la question du design a toujours été une priorité de l'entreprise. Mais pas n'importe quel design. Un design qui parle d'Eno, part de ses racines et fait sens avec son marché. Un design identitaire qui marque de manière forte l'empreinte de l'entreprise.

En s'inspirant des formes historiques des produits Eno, **le studio La Racine dessine la nouvelle collection Ensign** avec la volonté d'allier à la technicité de la plancha, l'esprit de générosité de son art de vivre. Son design moderne révèle des assemblages précis qui valorisent une plaque élégante et innovante.





Pour cette nouvelle gamme, notre ambition a été d'aller plus loin qu'un simple produit et de travailler sur un véritable concept. Nourris des racines de l'histoire d'Eno, ce concept Enosign exprime en formes, matières et couleurs toute la singularité et la technicité du savoir-faire de l'entreprise.



Tiphaine Chouillet et Tania Clemente
www.la-racine.com



Nouvelle collection enosign

La plaque garantie à vie

Grâce à la maîtrise incontestable de l'émaillage, Eno offre la garantie à vie de ses plaques



plaque
garantie
à vie



BV Cert 6013057

La fonte

Solide et durable, la fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur pour la restituer lentement et uniformément.

Avec 7 mm d'épaisseur, la plaque ne se déforme pas à la chaleur et permet de saisir les aliments sans les dénaturer.

Les hauts rebords

Indispensables pour une cuisine propre, nos plaques sont moulées avec **des angles arrondis pour faciliter le nettoyage**. Avec la goulotte d'évacuation des jus, les résidus sont évacués dans le bac prévu à cet effet.

L'émail

Notre savoir-faire unique en émaillage nous permet de mettre au point un émail de très haute qualité. Toutes nos plaques sont émaillées avec soin dans nos ateliers à Niort. L'émail imperméabilise la surface de la plaque et facilite le grattage et le déglacage en fin de cuisson. **La certification contact alimentaire est une véritable sécurité pour les utilisateurs, elle est exigée par les professionnels.**

Le design

Intemporel et moderne, **le design de nos plaques est unique** et emblématique de notre savoir-faire centenaire.

Des brûleurs haute performance

Eno conçoit, teste et met au point dans ses laboratoires les meilleurs brûleurs adaptés à ses planchas

Il n'est pas concevable de cuisiner sur une plaque de plancha dont la chaleur ne serait pas correctement répartie. En laboratoire, de nombreuses heures sont passées pour choisir les meilleurs brûleurs permettant d'obtenir le meilleur écart-type possible des températures, seul critère objectif dans ce domaine. Ainsi **chaque plancha recevra le brûleur le plus adapté** en fonction de sa taille, de l'épaisseur de la plaque, de la forme du châssis.

Tous nos brûleurs sont conçus pour :

- **Atteindre 360°C** en quelques minutes. Cette température est indispensable pour saisir une grande quantité d'aliments dans les conditions extérieures, le vent et le froid faisant inévitablement perdre de précieux degrés nécessaires à la caramélisation des aliments.
- **Une large plage de température de 120 à 360°C**
- **Optimiser la répartition de la chaleur** nécessaire lorsque la plaque en fonte est chargée par une grande quantité d'aliments pour une cuisson parfaitement homogène.
- **Une cuisson précise** grâce à une large plage de température.
- **Réduire la consommation d'énergie.**

LES+



Brûleurs circulaires

- Ultra précis
- Diffusion rapide de la chaleur
- Haut rendement
- Aucun entretien



Brûleurs double rampe

- Puissants
- Robustes
- Entretien simple



Foyers radiants

- Haut rendement
- Faibles déperditions
- Montée rapide en température
- Précis

Tous les produits Eno répondent à des normes précises exigées par les différents pays pour assurer la protection et la sécurité des utilisateurs. **L'usine est audité chaque année par des laboratoires indépendants qui délivrent un certificat production pour chaque marquage.**

Les châssis 100% outdoor

Tous les châssis de nos planchas sont conçus dans nos ateliers pour résister aux conditions de l'outdoor



L'inox qualité marine

Au cours de leur conception, nos appareils sont rigoureusement testés pendant 500 heures en brouillard salin selon un protocole précis. Seuls les inox ayant subi un traitement "recuit brillant" entrent dans nos fabrications. **C'est aujourd'hui le seul inox qui permette d'augmenter significativement la longévité des planchas.**

> Collections Enosign, Elektra et Antigua



L'inox ménager

Les châssis de plancha en inox ménager sont préconisés **pour des installations extérieures protégées**, en ville ou à la campagne, mais dans un environnement non salin. Comme la plupart des inox, il faudra l'essuyer soigneusement après chaque usage et la protéger l'hiver afin qu'elle conserve tout son éclat à la saison suivante.

> Collections Chambord et Océane



L'acier galvanisé

Nos châssis de plancha et nos meubles en acier subissent **un traitement renforcé pour une longévité optimale.**

L'acier est galvanisé avec une couche très fine de zinc (identique au mobilier urbain) et l'application d'une peinture polyester renforcée (identique aux bâtiments) permet de durcir la surface contre les rayures et de résister aux UV contrairement à l'époxy dont le coloris passera dans le temps.

> Collections Enosign bleu navy et Bergerac





sous le soleil
exactement





Simple, sain, beau et bon

Cuisiner sans salir sa cuisine et en profitant de chaque moment en famille ou entre amis, c'est précieux.

À peine le temps de l'apéro et la plancha est prête pour saisir les légumes du marché. On peut alors cuisiner une grande variété de plats avec un temps de préparation et de cuisson réduit.





enosis inox



Quelle cuisson la côte de boeuf ?

- Si vous possédez une plancha à deux feux, faites chauffer une partie de la plancha thermostat 10 et une autre partie thermostat 8.
- Snakez la côte de boeuf sur toutes les faces pour créer une enveloppe caramélisée. Lorsque toutes les faces sont colorées, mettez-la sur le côté le moins chaud et retournez de temps en temps. Comptez environ 12 à 15 mn pour cuire une côte de boeuf d'environ 1 kg.
- Assaisonnez en fin de cuisson puis laissez reposer environ 10 mn hors du feu. Au moment de servir, snakez à nouveau pour redonner une sensation de chaleur.
- Laissez reposer quelques instants avant de servir.



combo ensign bleu navy



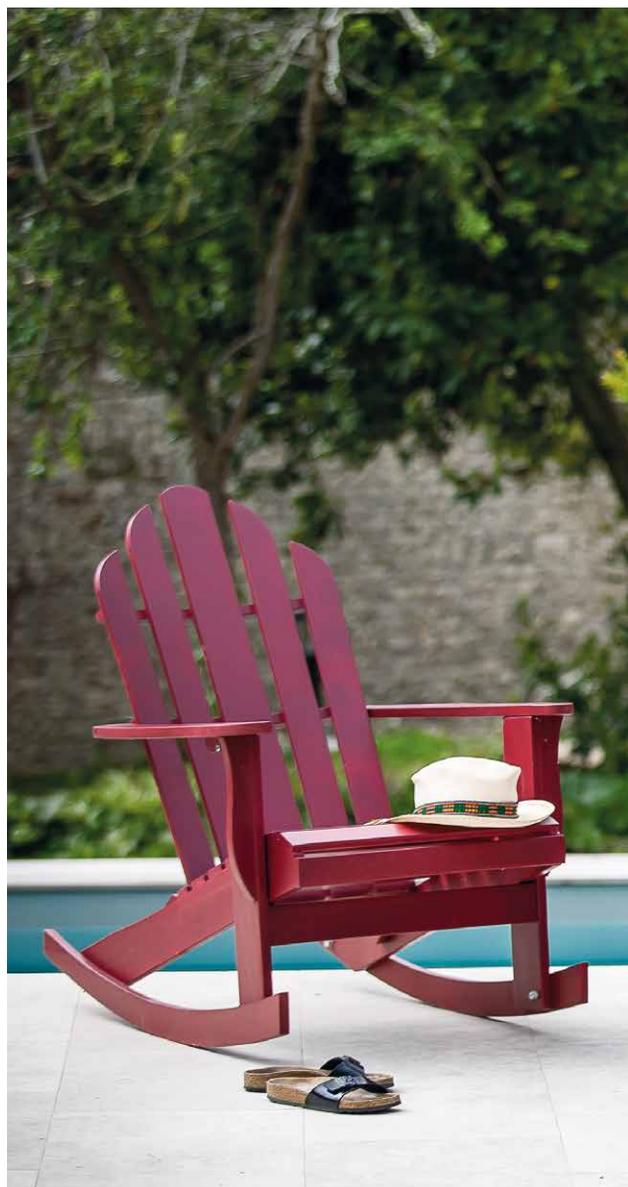


bergerac • modulo acier





bergerac • felix acier



desserte felix

Un plouf puis
une plancha !



chambord • felix







Ensemble,
savourer l'instant



elektra







Envie folle
d'essentiel



La cuisine qui fait du bien

La plancha permet de tout cuisiner, du déjeuner au dîner, sans contact direct avec la flamme pour préserver toutes les saveurs et propriétés des aliments. Enchaînez facilement les cuissons des poissons, viandes ou des fruits et légumes et régalez vos invités.



Besoin d'inspiration ?
Découvrez nos 150 recettes
faciles et variées.

I love plancha
Éditions Solar



La réaction de Maillard

Griller, saisir, rôtir, braiser, torrifier... En cuisine, la réaction de Maillard prend plusieurs formes. Le but : favoriser par la cuisson le meilleur développement possible des arômes et optimiser le goût, la texture ou encore le croustillant des aliments concernés.

Explications de Fabrice Gendrier, chef Eno.

“ Pour qu’il donne son meilleur en matière de goût et d’aspect avant d’être servi, un aliment a sa température et sa durée de cuisson optimales. Une belle réaction de Maillard est la conséquence d’une bonne conduite de cuisson qui va, par les interactions chimiques des aliments et avec l’action de la chaleur, développer les arômes, le goût, la texture, le croustillant, la couleur... Contrairement au barbecue où les aliments sont en contact avec les flammes, la plancha permet de mieux contrôler la cuisson, et donc de mieux maîtriser la réaction de Maillard.”

Espadon aux raisins et aux pignons

Ingrédients

4 steaks d'espadon
(150 g chacun environ)
2 aubergines
6 feuilles de menthe
1 gousse d'ail
1 ½ c. à soupe de pignons de pin
1 ½ c. à soupe de raisins secs
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Lavez et hachez les feuilles de menthe. Lavez et coupez les extrémités des aubergines, puis détaillez-les en petits dés. Faites gonfler les raisins secs dans un bol d'eau bouillante pendant 5 minutes. Pelez et hachez l'ail.

Dans une poêle antiadhésive, faites griller à sec les pignons. Faites ensuite revenir l'ail dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec les dés d'aubergines et la menthe pendant 10 minutes environ.

Salez et poivrez, puis ajoutez les raisins égouttés et les pignons, et mélangez.

Éteignez le feu et gardez au chaud avec un couvercle. Huilez et préchauffez la plancha, puis faites cuire les steaks d'espadon 3 à 5 minutes de chaque côté.

Servez aussitôt les steaks d'espadon accompagnés des aubergines.



DESIGN EXCLUSIF ENO

Moderne et intemporel

Liaison parfaite de la plaque
avec le châssis

Courbes généreuses et
assemblage précis

Capot intégré extra plat

Coloris tendance bleu navy Eno



plancha gaz

en^osign



LES+

ENTRETIEN FACILE

- Nettoyage facile et rapide : émail certifié alimentaire / hauts rebords / liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Ne se raye pas
- N'accroche pas

HAUTE PERFORMANCE

- Brûleurs circulaires en fonte haut rendement
- Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C
- Cuisson précise de 120°C à 360°C
- Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque
- Double paroi de l'inox et de la fonte pour un meilleur confinement

ROBUSTESSE

- Fonte et émail expertise Eno
- **Inox testé en brouillard salin** : idéal bord de mer
- Acier galvanisé thermolaqué : ne se raye pas et résiste aux UV

ÉCO RESPONSABILITÉ

- Excellent rendement énergétique
- Produit réparable
- Matériaux durables
- Fabrication française certifiée

enosign 65



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm double paroi
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 56 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs circulaires - 4,8 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- 4 pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau push & pull

Capot inclus

- Inox qualité marine
- Poignée aluminium noire
- Charnière à frein



H 24 x L 66 x P 57 cm

Poids : 37,5 kg

Ref. 57023201070C



3 224780 040064

enosign 80



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm double paroi
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 69 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

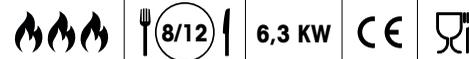
- 3 brûleurs circulaires - 6,3 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- 4 pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau push & pull

Capot inclus

- Inox qualité marine
- Poignée aluminium noire
- Charnière à frein



H 24 x L 81 x P 57 cm

Poids : 44 kg

Ref. 57033201070C



3 224780 040071

combo enosign 65



Chariot

- Structure inox qualité marine
- Équipements :
 - 1 porte avec poignée aluminium coloris noir
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée et capot intégré



H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids : 69 kg

Ref. 57028301



combo enosign 80



Chariot

- Structure inox qualité marine
- Équipements :
 - 1 porte avec poignée aluminium coloris noir
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 80 encastrée et capot intégré



H 100 x L 140 x P 57 cm

Poids : 80 kg

Ref. 57038301



PROTECTION



**Housse
plancha**
HPI65
HPI80



**Housse
combo**
HCI065
HCI085

enesign 65



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 56 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

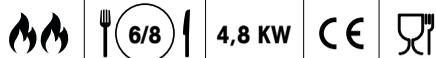
- 2 brûleurs circulaires - 4,8 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- 4 pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau push & pull

Capot inclus

- Acier galvanisé noir
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 66 x P 57 cm

Poids : 37,5 kg

Ref. 57023285070C



enesign 80



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 69 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

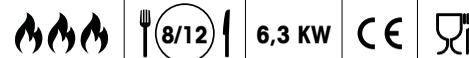
- 3 brûleurs circulaires - 6,3 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- 4 pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau push & pull

Capot inclus

- Acier galvanisé noir
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 81 x P 57 cm

Poids : 44 kg

Ref. 57033285070C



combo enosign 65



Chariot

- Structure inox qualité marine
- Équipements :
 - 1 porte acier galvanisé noir avec poignée chromée
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée et capot intégré



H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids : 69 kg

Ref. 57028385



combo enosign 80



Chariot

- Structure inox qualité marine
- Équipements :
 - 2 portes acier galvanisé noir avec poignée chromée
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 80 encastrée et capot intégré



H 100 x L 140 x P 57 cm

Poids : 80 kg

Ref. 57038385



PROTECTION



**Housse
plancha**
HPI65
HPI80



**Housse
combo**
HCI065
HCI085



BLEU NAVY

**LA COULEUR
TENDANCE
OUTDOOR**



enosign acier

enosign 65



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 56 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

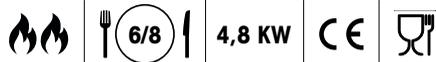
- 2 brûleurs circulaires - 4,8 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué coloris bleu navy
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau push & pull

Capot inclus

- Acier galvanisé thermolaqué
- Coloris bleu navy
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 66 x P 57 cm

Poids : 37,5 kg

Ref. 57023258070C



enosign 80



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 69 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

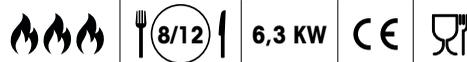
- 3 brûleurs circulaires - 6,3 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué coloris bleu navy
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau push & pull

Capot inclus

- Acier galvanisé thermolaqué
- Coloris bleu navy
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 81 x P 57 cm

Poids : 44 kg

Ref. 57033258070C



combo enosign 65



Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué coloris bleu navy
- Équipements :
 - 1 porte avec poignée aluminium
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée et capot intégré



H 100 x L 126 x P 57 cm
Poids : 69 kg
Ref. 57028358



3 224780 040040

combo enosign 80



Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué coloris bleu navy
- Équipements :
 - 2 portes avec poignées aluminium
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 80 encastrée et capot intégré



H 100 x L 140 x P 57 cm
Poids : 80 kg
Ref. 57038358



3 224780 040057

PROTECTION



**Housse
plancha**
HPI65
HPI80

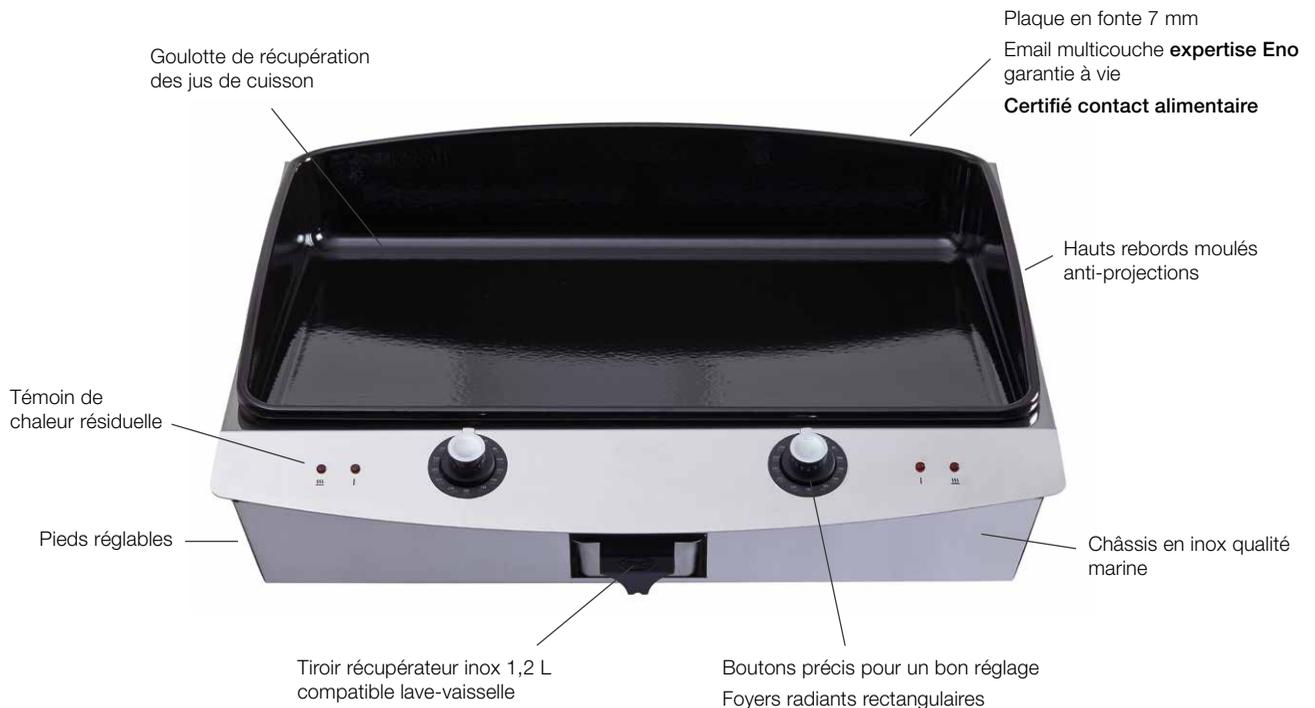


**Housse
combo**
HCI065
HCI085



plancha électrique

enoelektra



LES+

ENTRETIEN FACILE

- Nettoyage facile et rapide : émail certifié alimentaire et hauts rebords
- Ne se raye pas
- N'accroche pas

HAUTE PERFORMANCE

- Foyers radiants haut rendement
- Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C
- Cuisson précise de 80°C à 360°C
- Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque
- Utilisation intérieur/extérieur - norme IPX4

ROBUSTESSE

- Fonte et émail expertise Eno
- Inox testé en brouillard salin : idéal bord de mer

ÉCO RESPONSABILITÉ

- Produit réparable
- Matériaux durables
- Fabrication française certifiée

enoelektra 45



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm

Foyer électrique

- 1 foyer radiant rectangulaire
- 1,5 kW
- Sécurité par sonde thermostatique
- 240 V / 6,5 A
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L

Usage extérieur ou intérieur



H 23 x L 52 x P 49 cm

Poids : 20,40 kg

Ref. 545132014201



enoelektra 60



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm

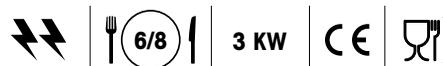
Foyers électriques

- 2 foyers radiants rectangulaires
- 3 kW
- Sécurité par sonde thermostatique
- 240 V / 13 A
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L

Usage extérieur ou intérieur



H 23 x L 65 x P 57 cm

Poids : 31,45 kg

Ref. 545232014201



combo enoelektra 60



Chariot

- Structure : inox
- Équipements :
 - 2 tablettes en inox repliables
 - 4 roues pivotantes avec frein
 - 2 portes
 - Barre accroche ustensiles
- Garantie 2 ans

Plancha 60 encastrée et capot intégré



H 106 x L 164/107 x P 66 cm

Poids : 86 kg

Ref. 54528301CP



PROTECTION



Capot
CPE45
CPE60



**Housse
plancha**
HPI45
HPI60

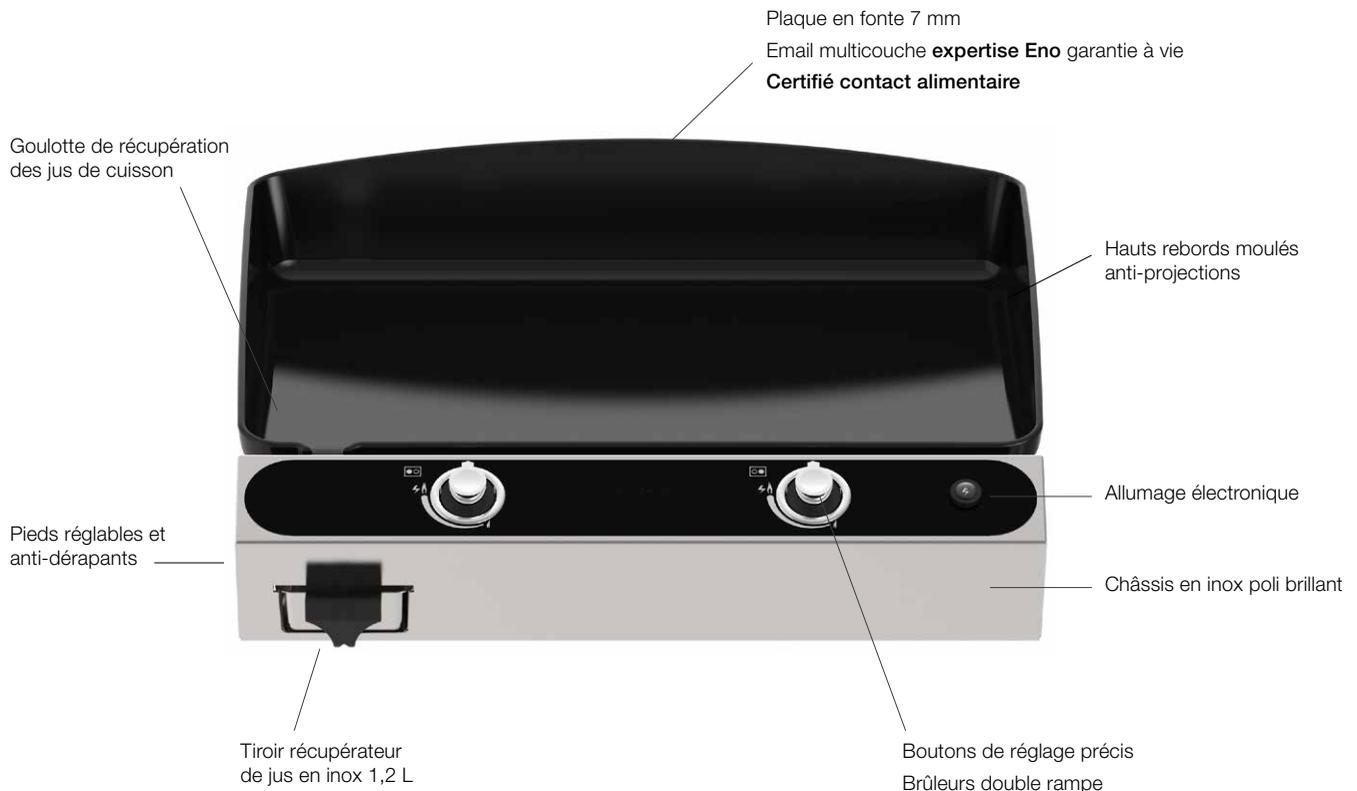


**Housse
combo**
HCI120



plancha gaz

enochambord



LES+

ENTRETIEN FACILE

- Nettoyage facile et rapide : émail certifié alimentaire et hauts rebords
- Ne se raye pas
- N'accroche pas

HAUTE PERFORMANCE

- Brûleurs double rampe haut rendement
- Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C
- Cuisson précise de 120°C à 360°C
- Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque

ROBUSTESSE

- Fonte et émail expertise Eno
- Inox résistant

ÉCO RESPONSABILITÉ

- Excellent rendement énergétique
- Produit réparable
- Matériaux durables
- Fabrication française certifiée

enochambord 60



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs double rampe
- 6 kW
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- inox poli brillant 441
- 4 pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L



H 24 x L 60 x P 57 cm

Poids : 24 kg

Ref. 531432010701



3 224780 037514

enochambord 75



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 7,5 kW
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- inox poli brillant 441
- 4 pieds réglables
- 2 bacs récupérateurs inox 1,2 L



H 24 x L 77 x P 57 cm

Poids : 30,85 kg

Ref. 531732010701



3 224780 037521

enochambord 45



H 24 x L 47 x P 49 cm

Ref. 531332010701



3 224780 037507

pack enochambord 60



pack enochambord 75



Chariot

- Structure : inox poli brillant
- Plan de travail fixe en inox poli brillant
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles
- Garantie 2 ans

Plancha 60 encastrée



H 100 x L 121 x P 57 cm

Poids : 46 kg

Ref. 53148385



Chariot

- Structure : inox poli brillant
- Plan de travail fixe en inox poli brillant
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles
- Garantie 2 ans

Plancha 75 encastrée



H 100 x L 138 x P 57 cm

Poids : 56 kg

Ref. 53178385



PROTECTION



Capot

CPB45
CPB60
CPB75



Housse plancha

HPI45
HPI60
HPI75



Housse pack

HCI20
HCI35



plancha gaz

enobergerac



LES+

ENTRETIEN FACILE

- Nettoyage facile et rapide : émail certifié alimentaire et hauts rebords
- Ne se raye pas
- N'accroche pas

HAUTE PERFORMANCE

- Brûleurs double rampe haut rendement
- Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C
- Cuisson précise de 120°C à 360°C
- Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque

ROBUSTESSE

- Fonte et émail expertise Eno
- Acier galvanisé thermolaqué : anti corrosion
- Peinture polyester renforcée : ne se raye pas et résiste aux UV

ÉCO RESPONSABILITÉ

- Excellent rendement énergétique
- Produit réparable
- Matériaux durables
- Fabrication française certifiée

enobergerac 60



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs double rampe
- 6,5 kW
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- 4 pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L



H 24 x L 60 x P 57 cm

Poids : 24 kg

Ref. 531432700701



enobergerac 75



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 7,5 kW
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- 4 pieds réglables
- 2 bacs récupérateurs inox 1,2 L



H 24 x L 77 x P 57 cm

Poids : 30,85 kg

Ref. 531732700701



enobergerac 45



H 24 x L 47 x P 49 cm

Ref. 531332700701



pack enobergerac 60



pack enobergerac 75



Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué gris
- Plan de travail fixe en acier galvanisé thermolaqué gris
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles
- Garantie 2 ans

Plancha 60 encastrée



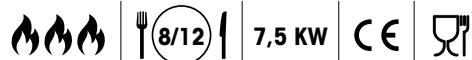
H 100 x L 121 x P 57 cm
Poids : 46 kg
Ref. 53148370



Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué gris
- Plan de travail fixe en acier galvanisé thermolaqué gris
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles
- Garantie 2 ans

Plancha 75 encastrée



H 100 x L 138 x P 57 cm
Poids : 56 kg
Ref. 53178370



PROTECTION



Capot
CPB45
CPB60
CPB75



Housse plancha
HPI45
HPI60
HPI75



Housse pack
HCI20
HCI35

DESIGN COMPACT
FACILE À INSTALLER ET À DÉPLACER
PETIT BUDGET



plancha gaz

enocéane



LES+

ENTRETIEN FACILE

- Nettoyage facile et rapide : émail certifié alimentaire et hauts rebords
- Ne se raye pas
- N'accroche pas

HAUTE PERFORMANCE

- Brûleurs double rampe
- Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C
- Cuisson précise de 120°C à 360°C
- Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque

ROBUSTESSE

- Fonte et émail expertise Eno
- Inox résistant

ÉCO RESPONSABILITÉ

- Produit réparable
- Matériaux durables
- Fabrication française certifiée

enoocéane 50



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 47 x 36 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs double rampe
- 5 kW
- Allumage piezo
- Gaz Propane / Butane
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox 0,75 L



H 21 x L 49 x P 46 cm

Poids : 15,3 kg

Ref. 535532010701



enoocéane 65



Plaque

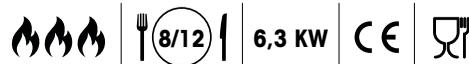
- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 62 x 36 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 6,3 kW
- Allumage piezo
- Gaz Propane / Butane
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox 0,75 L



H 23 x L 65 x P 46 cm

Poids : 22 kg

Ref. 536532010701



pack enoocéane 50



Chariot

- Structure : acier galvanisé noir
- Plan de travail : acier galvanisé noir et fixe
- Équipements :
 - 2 roues tout terrain
 - 1 étagère intérieure basse
 - 1 rideau cache bouteille
- Garantie 2 ans

Plancha 50 encastrée



H 95 x L 100 x P 50 cm

Poids : 26 kg

Ref. 53558385



pack enoocéane 65



Chariot

- Structure : acier galvanisé noir
- Plan de travail : acier galvanisé noir et fixe
- Équipements :
 - 2 roues tout terrain
 - 1 étagère intérieure basse
 - 1 rideau cache bouteille
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée



H 95 x L 115 x P 50 cm

Poids : 39 kg

Ref. 53658385



PROTECTION



Capot

CPO50
CPO65



Housse plancha

HPI45
HPI60



Housse pack

HCI20



plancha gaz encastrable

enoantigua

Antigua Compact



Antigua avec couvercle
extra-plat intégré



Plaque en fonte 7 mm
Email multicouche **expertise Eno**
garantie à vie
Certifié contact alimentaire

Brûleur double rampe
en inox qualité marine
anti corrosion

Goulotte de récupération
des jus de cuisson

Châssis double paroi en inox brillant
qualité marine

Bol récupérateur
de jus en inox 0,75 L

Bouton de réglage
extra-plat

Allumage électronique

LES+

ENTRETIEN FACILE

- Nettoyage facile et rapide : émail certifié alimentaire
- Ne se raye pas
- N'accroche pas

HAUTE PERFORMANCE

- Brûleurs double rampe inox qualité marine
- Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C
- Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque

ROBUSTESSE

- Fonte et émail expertise Eno
- Inox résistant

ÉCO RESPONSABILITÉ

- Produit réparable
- Matériaux durables
- Fabrication française certifiée

enoantigua



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 27,5 cm
- Garantie à vie

Brûleur gaz

- 1 brûleur double rampe inox qualité marine
- 2,5 kW
- Allumage électronique
- Gaz Propane / Butane
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- Double paroi
- 1 bac récupérateur inox 0,6 L
- Couvercle extra-plat intégré avec levier



H 17 x L 36 x P 62,5 cm

Poids : 20 kg

Ref. 533122010701



enoantigua compact



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 37 x 23 cm
- Garantie à vie

Brûleur gaz

- 1 brûleur double rampe inox qualité marine
- 1,75 kW
- Allumage électronique
- Gaz Propane / Butane
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- Double paroi
- 1 bac récupérateur inox 0,2 L



H 11,5 x L 31 x P 52 cm

Poids : 12,6 kg

Ref. 533581010701



Pour une touche résolument moderne dans sa cuisine d'été Modulo, préférez la

NOUVELLE PLANCHA ANTIGUA ENCASTRABLE.

Son châssis en inox qualité marine permet de l'installer en bord de mer et d'en profiter toute l'année.



— La solution pour encastrer la plancha antigua —



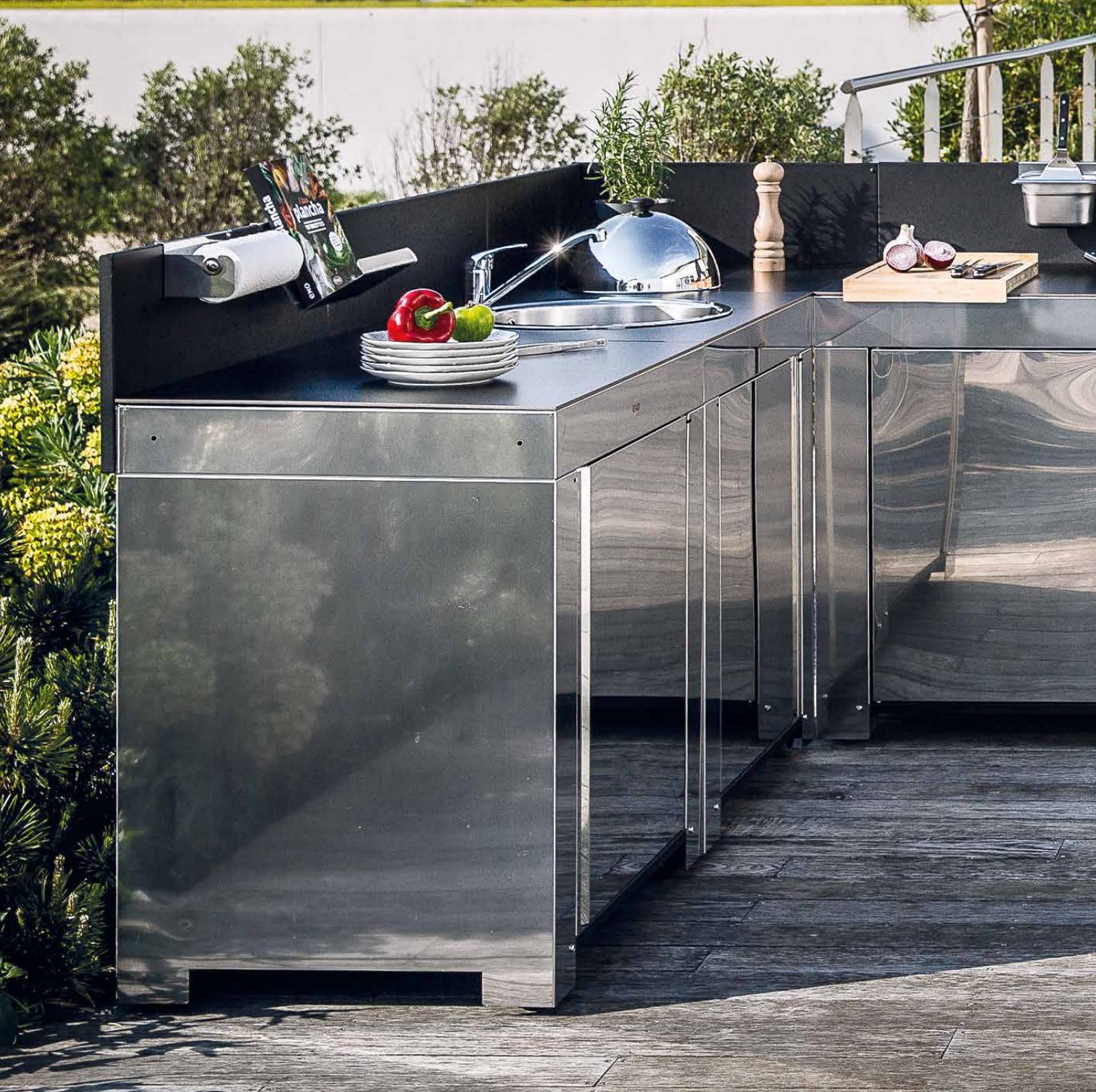
modulo antigua
MOD4104



modulo antigua compact
MOD4105

Voir détails p.66

ma cuisine d'extérieur





enomodulo



acier
gris/noir

LES +

MODULARITÉ

- Les modules se fixent entre eux sans limite
- Permet de poser ou d'encastrier une plancha
- Permet de former un ou plusieurs angles
- Matériaux au choix : inox ou acier galvanisé

ROBUSTESSE

- Inox ou acier résistant aux UV et aux intempéries
- Garantie 2 ans

FONCTIONALITÉ

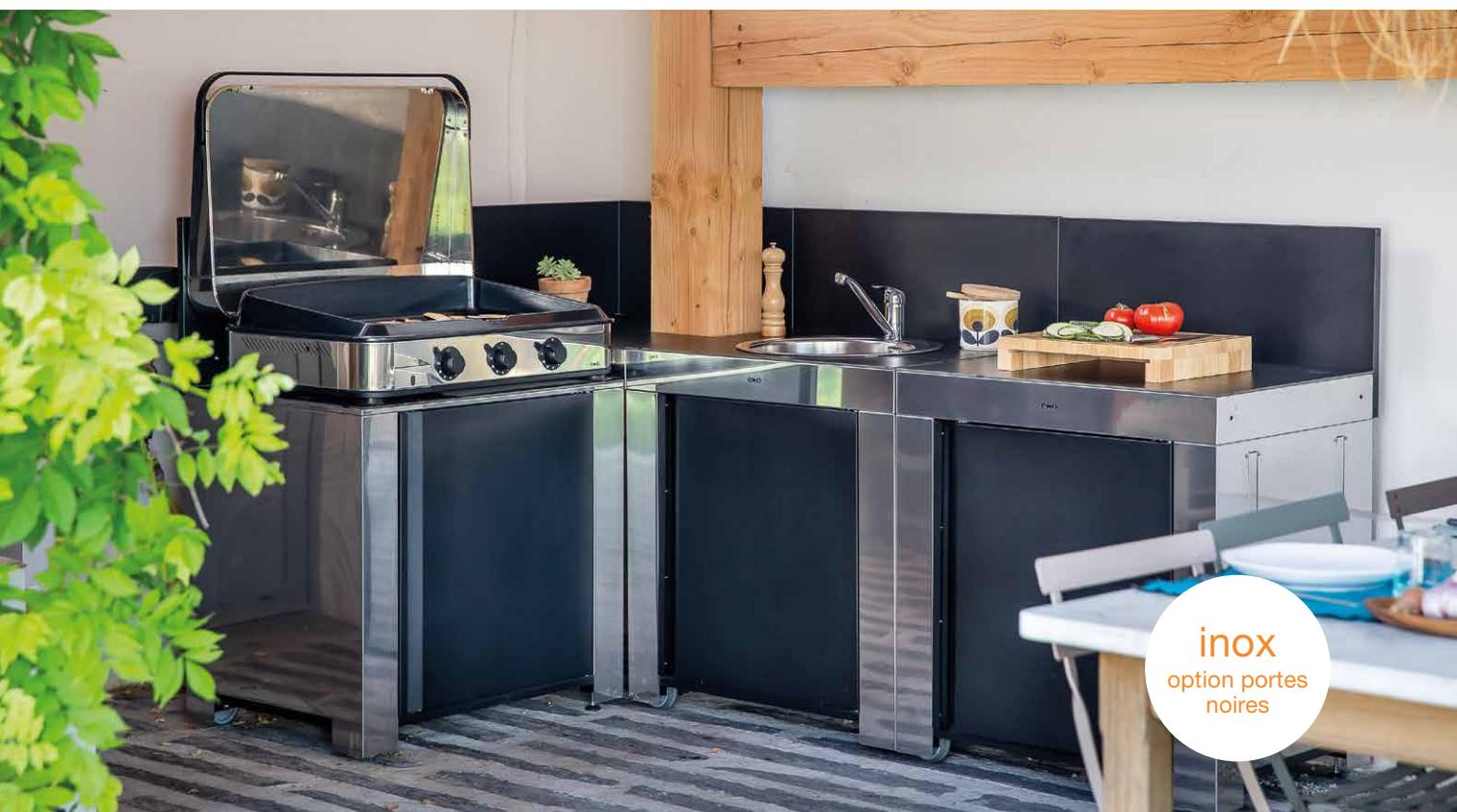
- Évier inox
- Tiroir et étagère pour un rangement facile
- Crédence haute pour bien protéger autour
- Poignées et roulettes pour un déplacement facile

ÉCO RESPONSABILITÉ

- Produit réparable
- Matériaux durables
- Fabrication française certifiée

Concevez sur mesure
votre cuisine d'extérieur pour des
moments de partage uniques.

Inox ou acier noir,
à chacun son style !



Parfaitement adaptés à la plancha gaz ou électrique, les différents modules se fixent entre eux et permettent de composer sa cuisine selon ses envies, ses besoins en rangements, équipée ou non d'évier... et de rendre sa cuisine unique.



Mobile

Équipés de roulettes, les modules se déplacent facilement grâce aux deux poignées escamotables.

Les pieds réglables permettent de s'adapter à tout type de terrain.

Composez votre cuisine d'extérieur sur mesure en combinant les différents modules

Module pour plancha à poser

Conçu pour y poser une plancha, le plateau est surbaissé pour que la plancha soit à la hauteur idéale et se raccorde parfaitement avec les autres modules.



Version inox : Enosign - Elektra - Chambord - Océane
Version acier : Bergerac

- Plateau HPL avec découpe encastrement coloris noir
- 1 porte (porte coloris noir en option)
- 2 poignées escamotables inox
- 2 petites roues pour une mobilité facile
- 2 pieds réglables pour ajuster selon le terrain
- Crédence coloris noir anti-projection

Modules pour plancha à encastrer

La plancha Antigua s'encastre parfaitement sur ce module pour un design résolument moderne.



Antigua



Antigua Compact



- Plateau HPL avec découpe encastrement coloris noir
- 1 porte (porte coloris noir en option)
- 2 poignées escamotables inox
- 2 petites roues pour une mobilité facile
- 2 pieds réglables pour ajuster selon le terrain
- Crédence coloris noir anti-projection

INOX ou ACIER ?

Choisissez le style de votre cuisine d'extérieur et concevez la sur mesure.
Préférez des modules en inox pour le bord de mer
et l'acier pour une cuisine intemporelle et moderne.

Module plan de travail

Indispensable pour préparer les plats, ce module permet d'avoir un espace de travail confortable.



- Plateau HPL coloris noir ou acier galvanisé coloris gris
- 1 porte (porte coloris noir en option)
- 2 poignées escamotables inox
- 2 petites roues pour une mobilité facile
- 2 pieds réglables pour ajuster selon le terrain
- Crédence coloris noir anti-projection

Module avec évier

Idéal pour éviter les allers retours à la cuisine, ce module permet d'avoir un point d'eau dans sa cuisine d'extérieur.



- Évier inox
- Siphon
- Bonde
- Mitigeur prêt à raccorder
- Plateau HPL coloris noir
- 1 porte (porte coloris noir en option)
- 2 poignées escamotables inox
- 2 petites roues pour une mobilité facile
- 2 pieds réglables pour ajuster selon le terrain
- Crédence coloris noir anti-projection

Envie d'installer votre nouvelle cuisine d'extérieur en toute quiétude ?
Optez pour les modules déjà assemblés !

MODULO CUISINE D'EXTÉRIEUR	INOX structure et portes		ACIER GALVANISÉ structure et plateau gris - portes noires	
	Assemblé	À assembler	Assemblé	À assembler
Module pour PLANCHA À POSER > Enosign - Chambord Elektra - Océane Bergerac (version acier)	 MOD4102  3 224780 039372	 PMOD4102  3 224780 040934	 MOD7002  3 224780 039341	 PMOD7002  3 224780 040903
Module pour PLANCHA ENCASTRÉE > Antigua compacte	—	 PMOD4105  3 224780 041191	—	—
> Antigua	—	 PMOD4104  3 224780 041184	—	—
Module standard PLAN DE TRAVAIL	 MOD4101  3 224780 039365	 PMOD4101  3 224780 040927	 MOD7001  3 224780 039334	 PMOD7001  3 224780 040897
Module ÉVIER	 MOD4103  3 224780 039389	 PMOD4103  3 224780 040941	 MOD7003  3 224780 039358	 PMOD7003  3 224780 040910

Modules garantie 2 ans



Equiper sa cuisine Modulo



Étagère

Acier galvanisé
2 maxi par module

Ref. MOD1610



3 224780 039419



Tiroir

Acier galvanisé.
Glissières à billes
3 maxi par module

Ref. MOD1710



3 224780 039426



Plateau d'angle

Pour fermer l'angle entre 2 modules
Crédence coloris noir

Cadre inox et plateau HPL coloris noir
Ref. MOD1485



3 224780 039396

Cadre et plateau acier coloris gris
Ref. MOD1570



3 224780 039402



Support sac

Permet de fixer à l'intérieur
du module sur la porte
un sac poubelle 50 litres

Ref. MOD1810



3 224780 039785



Kit porte noire

Acier galvanisé coloris noir

Ref. MOD2085



3 224780 041283



Tapis de sol

Tapis anti tache pour
protéger le sol devant la
cuisine d'extérieur

Ref. TC10058



3 224780 041146



Housse de protection

Protéger vos modules pour
un bon hivernage

Ref. HCl080



3 224780 039655



Kit accessoires inox

Dériveur d'essuie-tout
Bac gastro suspendu
Support livre de cuisine

Ref. MOD1301



3 224780 039068

chariots et meubles



Compatible
avec la cuisine
d'extérieur
Modulo

felix

acier coloris gris



Meuble

- Structure et plateau en acier galvanisé thermolaqué gris

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 portes en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Crédence haute en acier galvanisé thermolaqué noir
- Chaîne de fixation bouteille de gaz

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 80**

H 115 x L 120 x P 62 cm

Poids : 61 kg

Ref. PMAP12070



3 224780 040019



Desserte
compatible
avec
la cuisine
d'extérieur
Modulo p.70

Desserte

- Structure et plateau acier galvanisé thermolaqué gris

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 porte en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Barre accroche torchon en aluminium

Garantie 2 ans



H 85 x L 60 x P 60 cm

Poids : 30 kg

Ref. PMAP06070



3 224780 040125

PROTECTION



**Housse
meuble**

HCI125



**Housse
desserte**

HCI065



Kit crédence angle

Permet de fermer l'angle
entre 2 meubles
Acier galvanisé coloris noir

Ref. MOD1910



3 224780 041276



Compatible
avec la cuisine
d'extérieur
Modulo

felix

inox



Meuble

- Structure en inox
- Plateau en acier galvanisé thermolaqué noir

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 portes en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Crédence haute en acier galvanisé thermolaqué noir
- Chaîne de fixation bouteille de gaz

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 80**

H 115 x L 120 x P 62 cm
Poids : 61 kg
Ref. PMIP12085



3 224780 040002



Desserte
compatible
avec
la cuisine
d'extérieur
Modulo p.70

Desserte

- Structure en inox
- Plateau en HPL

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 porte en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Barre accroche torchon en inox

Garantie 2 ans



H 85 x L 60 x P 60 cm
Poids : 30 kg
Ref. PMIP06085



3 224780 040118

PROTECTION



**Housse
meuble**
HCI125



**Housse
desserte**
HCI065



Kit crédence angle

Permet de fermer l'angle
entre 2 meubles
Acier galvanisé coloris noir
Ref. MOD1910



3 224780 041276



enø

oscar



inox

Matériaux

- Acier inox

Équipements

- 2 roues tout terrain
- 2 tablettes latérales fixes
- 2 rideaux cache bouteille

Garantie 2 ans



acier

Matériaux

- Acier galvanisé thermolaqué noir

Équipements

- 2 roues tout terrain
- 2 tablettes latérales fixes
- 2 rideaux cache bouteille

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 60**

H 83 x L 112 x P 42 cm
Poids : 14 kg
Ref. CFI52



3 224780 040132



**PLANCHA
DE 45 À 60**

H 83 x L 112 x P 42 cm
Poids : 14 kg
Ref. CFA52



3 224780 036876

PROTECTION



**Housse
chariot**
HCI120



eng

émile

bois



Matériaux

- Structure en robinier
- Plateau en HPL

Équipements

- 4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 1 étagère basse
- 2 rideaux cache bouteille de gaz
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 80**

H 85 x L 146/88 x P 56 cm

Poids : 25 kg

Ref. DPN53



PROTECTION



**Housse
chariot**
HCI120



mobilot

bois



Matériaux

- Structure en robinier
- Plateau en inox

Équipements

- 4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 2 étagères
- 1 rideau cache bouteille de gaz
- 1 grand tiroir en façade
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 80**

H 88 x L 153 x P 57 cm

Poids : 39,9 kg

Ref. CMV0900



3 224780 035862

PROTECTION



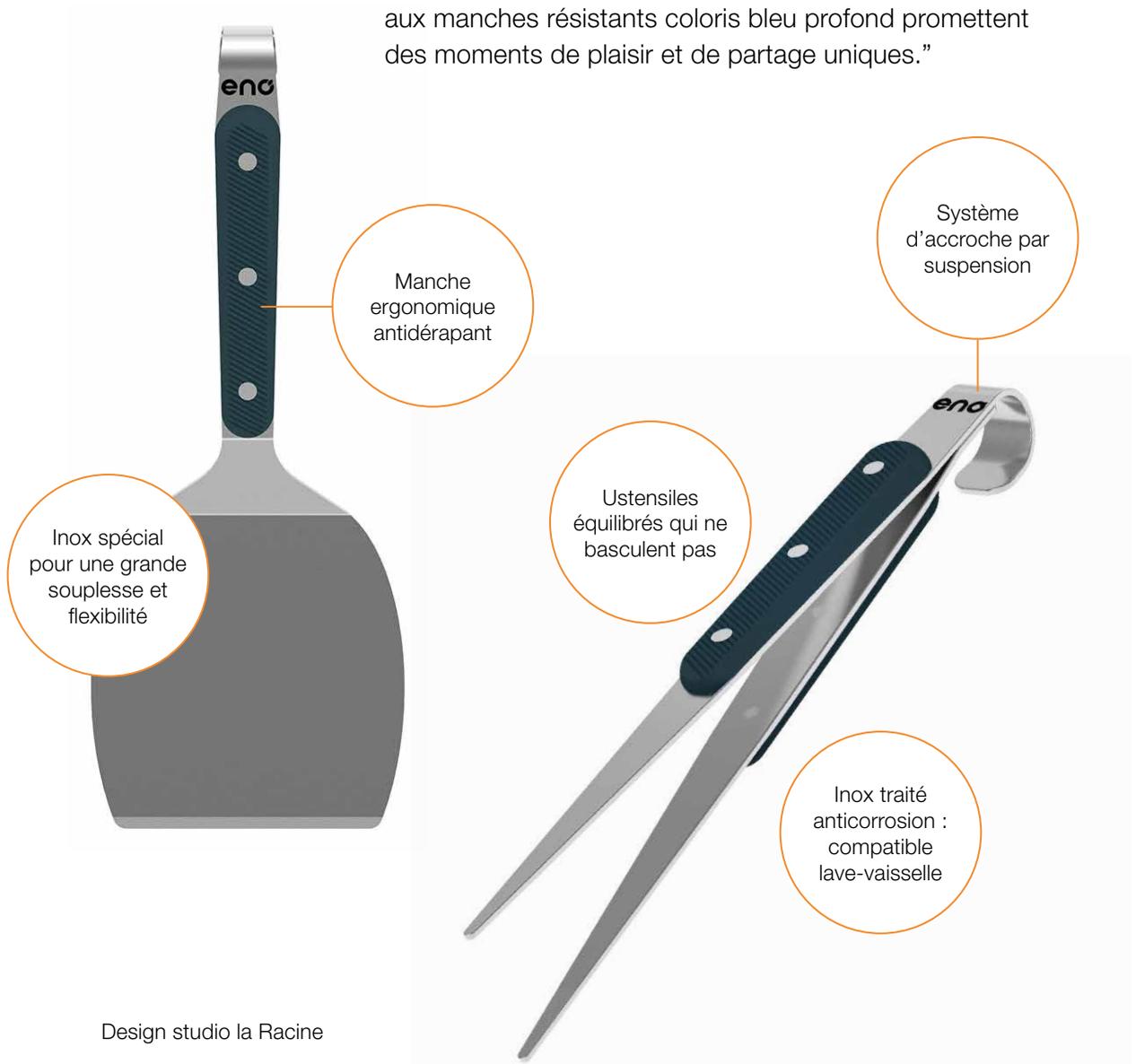
**Housse
chariot**
HCI120



enoessentiel

Pour tous les passionnés de cuisine à la plancha,
Eno redessine sa collection d'accessoires
en adéquation avec le nouveau concept enosign.

“ Ce nouveau design porte en son cœur
la valorisation de notre savoir-faire. Les ustensiles
aux courbes généreuses, aux nouvelles fonctionnalités,
aux manches résistants coloris bleu profond promettent
des moments de plaisir et de partage uniques.”



Design studio la Racine

Cuisiner



Spatule large

Indispensable pour une cuisson facile et précise. Utile pour le nettoyage en fin de cuisson. Inoxydable. 3,5 x 12 x 32 cm Ref. SP12058



3 224780 040637



Spatule longue

Indispensable pour une cuisson facile et précise. Inoxydable. 6,5 x 8 x 36 cm Ref. SP18058



3 224780 040644



Spatule coupante

Permet de retourner les aliments cuisinés et vérifier la cuisson grâce au rebord aiguisé. Inoxydable. 6,5 x 9 x 33 cm Ref. SPC12058



3 224780 040651



Pelle à moules

Pratique pour les moules et coquillages. Permet de retourner les coquilles pendant la cuisson et pour le service. Inoxydable. 6 x 15,5 x 33 cm Ref. PLM12058



3 224780 040682



Pince fine

Pour cuisiner avec précision. Permet de manipuler des aliments de petites taille ou fragiles. Inoxydable. 3,5 x 31 x 2,5 cm Ref. PF0458



3 224780 040712



Pince large

Pour cuisiner, retourner et prélever les aliments de la plancha. Indispensable pour le service à table. Inoxydable. 4,5 x 5 x 31cm Ref. PL8558



3 224780 040705

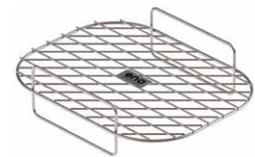


Cloche de cuisson

Idéale pour cuire à l'étouffée sur la plancha. Permet de mijoter à feu plus doux et de maintenir au chaud. Peut s'utiliser avec la grille de repos. Inoxydable. 19 x 31 x 24,5 cm Ref. CR3158



3 224780 040767



Grille de repos

Pour laisser reposer viandes et poissons. Peut s'utiliser sous la cloche. Inoxydable. 8 x 29 x 23 cm Ref. GR3258



3 224780 040781



Dôme anti-projections

Évite les projections pendant la cuisson tout en permettant de surveiller les aliments. Inoxydable. 34 x 28 x 13 cm Ref. DAP3458



3 224780 040774



Coffret du Chef

Les indispensables pour bien cuisiner à la plancha :
- bac gastro G1/3 inox
- spatule et pince large
- planche à découper en bambou
6 x 17 x 33 cm
Ref. KE5301



3 224780 039839



Étagères inox

À fixer sur le rebord de la plaque pour maintien au chaud. Inoxydable.

Ref. ERP4558
Modèles 45
(6 x 48 x 12,5 cm)

Ref. ERP6058
Modèles 60
(6 x 65 x 12,5 cm)

Ref. ERP7558
Modèles 75
(6 x 80 x 12,5 cm)



3 224780 040880



3 224780 040828



3 224780 040835

Préparer



Livre de recettes

I love plancha

150 recettes gourmandes.
Éditions Solar
Ref. LRP1500



3 224780 038641



Tablier

100% coton coloris bleu navy.
Boucle de réglage en métal.
Sangles d'attache en tissu enduit.
Grande poche deux compartiments.
85 x 69 x 69 cm
Ref. TPM58



3 224780 040866



Planche à découper

Réversible, avec arrêtoir de plan de travail, rigole et rebord.
Bambou.
4 x 30 x 38 cm
Ref. PAD53



3 224780 038870



Billot avec bac gastro

Idéal pour découper et réserver.
Billot en bois debout.
Tiroir bac gastro GN2/3 inox.
7 x 41 x 34 cm
Ref. PADBG53



3 224780 040149



Coffret découpe inox

Composé d'un pic et un couteau pour découper viandes, volailles et poissons, couteau lame trempée inox.
2 x 32 x 3 cm
Ref. KD2



3 224780 038115



Pinceau silicone inox

Pour badigeonner les aliments.
Largeur 4 cm
Ref. PS04



3 224780 036081

Nettoyer



Plancha cleaner

Le nettoyeur 100% naturel à base d'argile pour nettoyer et entretenir sa plancha.
Pot 300 g avec éponge.
Ref. PMC300



3 224780 035671



Support boule inox

Pratique pour nettoyer à tout moment la plaque :
- Support
- 3 boules inox
Compatible lave-vaisselle.
Ref. SBI53



3 224780 038160



Coffret nettoyage

Tout le nécessaire pour l'entretien de la plaque :
- Support
- 2 boules inox
- Plancha cleaner
- Microfibre
Ref. KN5301



3 224780 039822

Raccorder

Raccord Flexigaz inox



Durée de vie illimitée.
Longueur 1 m
Ref. P010630



3 430650 086708



Kit injecteur raccord gaz naturel

Ref. 530104 Bergerac / Chambord 45
Ref. 531204 Bergerac / Chambord 60
Ref. 531504 Bergerac / Chambord 75
Ref. 530204 Enosign 65
Ref. 530304 Enosign 80

Protéger

Couvercle de protection

Pratique et efficace pour que la plancha reste propre entre chaque cuisson ou pour maintenir au chaud les aliments.

Bergerac et Chambord

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et poignée aluminium



Ref. CPB45
Bergerac et Chambord 45



Ref. CPB60
Bergerac et Chambord 60



Ref. CPB75
Bergerac et Chambord 75



Elektra

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et poignée inox



Ref. CPE45
Elektra 45



Ref. CPE60
Elektra 60



Océane

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et poignée aluminium



Ref. CPO50
Océane 50



Ref. CPO65
Océane 65



Housses de protection

Toile déperlante imputrescible anti UV avec cordon de serrage pour un meilleur maintien en cas de vent.



Le système POP'UP anti-flaque favorise le ruissellement et évite la stagnation de l'eau de pluie.



Housses planchas

Ref. HPI45
Chambord 45 / Bergerac 45
Elektra 45 / Océane 50



Ref. HPI60
Chambord 60 / Bergerac 60
Elektra 60 / Océane 65



Ref. HPI75
Chambord 75 / Bergerac 75



Ref. HPI65
Enosign 65



Ref. HPI80
Enosign 80



Housses chariots et meubles

Ref. HCI120
Pack Chambord 60 / Bergerac 60
Pack Océane 50 / Océane 65
Combo Elektra 60
Émile / Oscar / Mobilot



Ref. HCI125
Meuble Felix



Ref. HCI135
Pack Chambord 75 / Bergerac 75



Ref. HCI065
Combo enosign 65 / Desserte Felix



Ref. HCI085
Combo enosign 80



Ref. HCI080
Modulo



Un nettoyage facile et rapide



Pratique !

Il suffit de dévisser le dessus du support pour insérer la boule inox. Vos doigts sont protégés de la chaleur.

Pyrolyse pour enchaîner les cuissons



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

En fin de cuisson



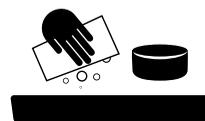
Déglçage

Avant que votre plancha ne refroidisse, versez de l'eau ou du vinaigre blanc.



Grattage

Grattez la plaque avec la spatule et la boule inox. Renouvelez jusqu'à ce que l'eau soit claire.



Nettoyage

Laissez refroidir et appliquez le cleaner avec la boule inox. Essuyez avec une éponge humide.

sav@eno.fr

Retrouvez la rubrique "Réparation" dans nos pages conseils pour vous aider à diagnostiquer la panne et découvrez les tutos qui vous permettront de remplacer les petites pièces défectueuses.

www.plancha-eno.com/conseils/

sav@eno.fr

Eno & vous

Découvrez nos recettes, conseils d'utilisation, vidéos pratiques sur le site internet et les réseaux sociaux. Rejoignez-nous !



www.plancha-eno.com

enosign



enosign 65
inox



enosign 80
inox



combo enosign 65
inox



combo enosign 80
inox



enosign 65
inox + acier coloris noir



enosign 80
inox + acier coloris noir



combo enosign 65
inox + acier coloris noir



combo enosign 80
inox + acier coloris noir



enosign 65
acier navy



enosign 80
acier coloris bleu navy



combo enosign 65
acier coloris bleu navy



combo enosign 80
acier coloris bleu navy

enobergerac



enobergerac 60
acier gris



enobergerac 75
acier coloris gris



pack enobergerac 60
acier coloris gris



pack enobergerac 75
acier coloris gris

enochambord



enochambord 60
inox



enochambord 75
inox



pack enochambord 60
inox



pack enochambord 75
inox

enocécane



enocécane 50
inox



enocécane 65
inox



pack enocécane 50



pack enocécane 65

planchas gaz encastrables

en^oantigua



enoantigua compact
plancha encastrable



enoantigua
plancha encastrable

planchas électriques

en^oelektra



enoelektra 45



enoelektra 60



combo enoelektra 60

chariots & dessertes



Chariot et desserte Felix
inox



Chariot et desserte Felix
acier coloris gris et noir



Oscar
inox



Oscar
acier coloris noir



Emile
bois



Mobilier
bois

cuisines d'extérieur

en^omodulo



inox



acier coloris gris et noir

	ENOSIGN 65 inox	ENOSIGN 80 inox	ENOSIGN 65 bleu navy	ENOSIGN 80 bleu navy	ELEKTRA 45 inox	ELEKTRA 60 inox
ENERGIE	gaz	gaz	gaz	gaz	électrique 240 v / 6,5 A	électrique 240 v / 13 A
PLAQUE						
Plaque fonte émaillée multicouche 7 mm	•	•	•	•	•	•
Certification alimentaire	•	•	•	•	•	•
Double paroi fonte	•	•	•	•		
Hauts rebords	•	•	•	•	•	•
Garantie plaque	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie
CHÂSSIS						
Matériaux	inox marin lisse recuit brillant	inox marin lisse recuit brillant	acier galvanisé peinture polyester renforcée	acier galvanisé peinture polyester renforcée	inox marin lisse recuit brillant	inox marin lisse recuit brillant
Résistance corrosion, UV, rayures	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
Récupérateur de jus	tiroir avec niveau 0,7 L	tiroir avec niveau 0,7 L	tiroir avec niveau 0,7 L	tiroir avec niveau 0,7 L	tiroir 1,2 L	tiroir 1,2 L
Pieds réglables	•	•	•	•	•	•
Capot	inclus	inclus	inclus	inclus	option	en option
Garantie châssis	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
BRÛLEUR						
Brûleur	2 brûleurs circulaires haut rendement	3 brûleurs circulaires haut rendement	2 brûleurs circulaires haut rendement	3 brûleurs circulaires haut rendement	1 foyer radiant	2 foyers radiants
Puissance	4,8 kW	6,3 kW	4,8 kW	6,3 kW	1,5 kW	3 kW
Température maxi	360°C	360°C	360°C	360°C	360°C	360°C
Sécurité	thermocouple	thermocouple	thermocouple	thermocouple	sonde thermostatique	sonde thermostatique
Allumage	électronique 1 main	électronique 1 main	électronique 1 main	électronique 1 main		
Réglage	boutons microcra ntés	boutons microcra ntés	boutons microcra ntés	boutons microcra ntés		
Garantie brûleur	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans



BV Cert 6012027

ENCASTRABLE

BERGERAC 45 gris taupe	BERGERAC 60 gris taupe	BERGERAC 75 gris taupe	CHAMBORD 45 inox	CHAMBORD 60 inox	CHAMBORD 75 inox	OCÉANE 50 inox	OCÉANE 65 inox	ANTIGUA inox	ANTIGUA COMPACT inox
gaz	gaz	gaz	gaz	gaz	gaz	gaz	gaz	gaz	gaz
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•				
garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie	garantie à vie
acier galvanisé peinture polyester renforcée	acier galvanisé peinture polyester renforcée	acier galvanisé peinture polyester renforcée	inox alimentaire	inox alimentaire	inox alimentaire	inox alimentaire	inox alimentaire	inox marin lisse recuit brillant	inox marin lisse recuit brillant
★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
tiroir 1,2 L	tiroir 1,2 L	tiroir 1,2 L	tiroir 1,2 L	tiroir 1,2 L	tiroir 1,2 L	bol 0,75 L	bol 0,75 L	tiroir 0,6 L	tiroir 0,2 L
•	•	•	•	•	•	•	•		
en option	en option	en option	en option	en option	en option	en option	en option	inclus	
2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
1 brûleur circulaire haut rendement	2 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe	1 brûleur circulaire haut rendement	2 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe	2 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe	1 brûleur double rampe inox marin	1 brûleur double rampe inox marin
2,8 kW	6 kW	7,5 kW	2,8 kW	6 kW	7,5 kW	5 kW	6,3 kW	2,5 kW	1,75 kW
360°C	360°C	360°C	360°C	360°C	360°C	360°C	360°C	360°C	360°C
thermocouple	thermocouple	thermocouple	thermocouple	thermocouple	thermocouple				
électronique	électronique	électronique	électronique	électronique	électronique	piezo	piezo	électronique	électronique
10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans



1900



www.plancha-eno.com

95, rue de la Terraudière - 79000 Niort
+33 (0)5 49 28 60 01/02
commercial@eno.fr
sav@eno.fr