

www.plancha-eno.com

LA PLANCHA®



RIVIERA • ELEKTRA • BERGERAC • OCÉANE • MODULO

Emailleur depuis 1909



Plancha party!

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

BV Cert 6012057



100 ANS

1916

eNO

2016

NIORT - FRANCE

Il était une fois...

Une belle entreprise centenaire nichée au cœur de la région Poitou-Charentes à Niort où, des hommes et des femmes hautement qualifiés, sont fiers de transmettre leur savoir-faire en émaillage de la fonte depuis plusieurs générations, des hommes et des femmes qui conçoivent et fabriquent des produits reconnus dans le monde entier pour leur solidité et leur durabilité, mais aussi pour leur élégance et leur performance.

Héritière de ce savoir-faire rare depuis plus d'un siècle, l'entreprise ENO observe, écoute, imagine, conçoit, maîtrise, innove tout en visant l'excellence et la durabilité de ses produits.



Création de la Fonderie Haineaux et Cie à Revin dans les Ardennes

1909



Installation dans l'usine de Niort

1916



Lancement de la Plancha Mania

2005



Labellisé Origine France garantie et Entreprise du Patrimoine Vivant

2011



Robotisation de la chaîne d'émaillage

2014



ENO célèbre ses 100 ans à Niort

2016



La plancha, star des jardins

Nos ambassadeurs vous le diront... c'est en l'essayant chez des amis qu'ils ont adopté la plancha. Parce que la plancha devient convoitise, contagion, voire obsession chez certains. Et pour cause ! Finis les désagréments du dîner trop ou pas du tout cuit, du feu qui ne prend pas ou qui s'éteint au premier coup de vent, des aliments en contact avec les flammes et qui sentent la fumée...

Ce n'est plus un secret, la plancha est révolutionnaire dans la cuisine outdoor parce qu'elle est

- **plus rapide** : en quelques minutes, la plaque atteint une température de 360° pour bien saisir les aliments comme font les chefs
- **plus facile** avec le bouton d'allumage électronique et le nettoyage par pyrolyse
- **plus précise** grâce à ses brûleurs modulables qui permettent de contrôler la cuisson et de cuire plusieurs aliments à des températures différentes
- **et tellement plus saine** puisque l'ajout de graisse n'est pas nécessaire et que la cuisson par contact permet de saisir les aliments sans les dénaturer tout en préservant toutes leurs saveurs.

Essayée un jour, la plancha est adoptée toujours !



Sucré ou salé ?

Tout le monde se presse autour de la plancha : on teste, on ose, on invente... avec ce que l'on a rapporté du marché, légumes, poisson ou viande et même des fruits frais.

Chacun y va de sa petite touche, goûte, rajoute une épice ou des herbes fraîchement cueillies dans le jardin.

Aujourd'hui, on essaie les œufs de caille sur du pain grillé à la plancha avec une tranche de jambon Iberico, des pancakes et des chamallows pour les gourmands...



HAMBURGERS



LÉGUMES



BROCHETTES



PANCAKES



POISSONS



SANDWICHS

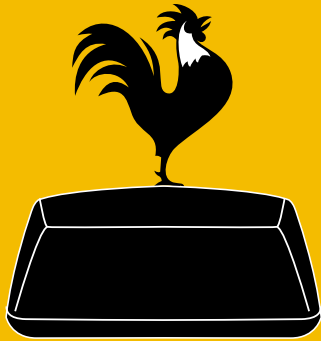


DESSERTS



FRITES

I love my plancha Eno



enormément
fabrication française

Certifiées Origine France Garantie depuis 2011, toutes nos planchas sont fières d'être conçues et testées à Niort dans nos ateliers.

L'entreprise privilégie ses approvisionnements et ses choix de fournisseurs en France.



enormément
meilleur pour la santé

La cuisine à la plancha est une cuisson par contact qui permet de saisir les aliments sans les dénaturer tout en conservant leurs saveurs.

Elle ne nécessite pas d'ajout de graisse et à la différence du barbecue, les aliments ne sont pas en contact avec les flammes.





eNO*rmément* mieux pour l'environnement

L'écoconception est une des exigences d'ENO.

Les gammes sont conçues pour une consommation d'énergie moindre.

Les matériaux tels que la fonte et l'inox sont durables et 100% recyclables.

Eno privilégie les circuits courts dans le choix de ses fournisseurs.



eNO*rmément* réparable et durable

C'est parce qu'ENO possède ce savoir-faire rare en émaillage et qu'elle a l'exigence du zéro défaut que l'entreprise est en mesure d'offrir la garantie à vie de ses plaques émaillées.

Avant d'être emballé, chaque produit est numéroté, testé et contrôlé rigoureusement dans nos ateliers.

ENO est reconnu pour le sérieux de son service après-vente.





Les conseils du chef

Indispensable de la plancha ENO, Fabrice Gendrier, chef renommé, anime des ateliers de cuisine à la plancha ENO où il transmet ses trucs et astuces pour une cuisine toujours plus saine et créative.

Il nous explique comment choisir sa plancha, quel matériau choisir, comment différencier une plancha robuste et performante, d'une plancha plus ordinaire.



La plaque, c'est ce qui fait toute la différence...



Une goulotte d'évacuation

pour une cuisson saine. Les graisses et les résidus sont ainsi évacués dans le bac prévu à cet effet.

Une plaque en fonte très épaisse. Solide et durable, la fonte est le matériau qui retient le mieux à la chaleur, la diffuse lentement et la redistribue de façon homogène. Une fois la plaque chaude, les propriétés de rétention de la chaleur de la plaque en fonte permettent de réduire le feu au minimum et de réduire ainsi la consommation de gaz ou d'électricité. Épaisse de 7 mm, les plaques ENO ne se déforment pas à la chaleur (jusqu'à 360°) et permettent de saisir les aliments sans les dénaturer.



Email certifié alimentaire

Un émailage multicouche lisse, extrêmement robuste, évite toute oxydation, imperméabilise la surface de la plaque et facilite ainsi le grattage et le déglçage en fin de cuisson. Grâce à un émailage de qualité, on peut parfaitement enchaîner différentes cuissons et entretenir facilement sa plancha.

Une plaque thermo-moulée aux rebords hauts anti-projections permet de cuisiner en sécurité et proprement. Les angles arrondis facilitent le nettoyage.

Une plancha au gaz ou bien électrique ?

On me pose souvent la question. Les planchas électriques ENO sont aujourd'hui aussi performantes que celles au gaz mais nécessitent un temps de préchauffage légèrement plus long. La plancha gaz, malgré la contrainte de la bouteille se déplace plus facilement dans le jardin.

Le châssis doit être résistant, bien conçu pour aller partout et rester dehors par tous les temps

Trop de vent dans votre jardin ?

La flamme ne doit pas s'éteindre en cas de vent. Le **châssis en inox double paroi** permet une meilleure protection de la flamme sans déperdition de la chaleur.



La plancha été comme hiver ?

La plancha doit pouvoir rester en extérieur quelle que soit la saison. Les **châssis en inox de qualité marine** résistent à l'air salin et à la corrosion sans se détériorer. Avec le **capot de protection ou la housse**, la plancha reste propre jusqu'à la prochaine utilisation.

Votre terrain est accidenté ?

Avec les **pieds réglables**, l'inclinaison de la plaque peut être ajustée sans difficulté et facilite l'écoulement des graisses dans le **récupérateur de graisses**.



Privilégier la facilité d'utilisation, la performance... et la sécurité avant tout !

La plancha est particulièrement simple d'utilisation.

La mise en route de la plancha est ultra simple et rapide avec l'**allumage électronique** ; plus besoin d'allumettes comme pour un barbecue.

Après un **rapide temps de préchauffage**, la plaque atteint en quelques minutes une température de 360° indispensable pour bien saisir. Il suffit alors de régler et contrôler la température selon les aliments.

Une plancha 1, 2 ou 3 feux permet de cuire plusieurs préparations simultanément. Par exemple légumes sur feu doux à gauche et côte de bœuf à feu vif à droite.

Pour une cuisine en toute sécurité, la plancha est équipée d'une **sécurité gaz par thermocouple** qui évite les fuites de gaz en cas d'extinction de la flamme.





L'émaillage ENO, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE EN FRANCE !

Seul fabricant de plancha en France à posséder le savoir-faire en émaillage, ENO obtient le label Entreprise du Patrimoine Vivant en 2011, reconnaissant le savoir-faire d'excellence d'ENO dans le domaine de l'émaillage, procédé complexe qui mobilise des compétences artisanales très pointues.

Toutes les planchas ENO sont certifiées Origine France Garantie depuis 2011, unique label qui authentifie l'origine de fabrication d'un produit. La fonte des plaques est coulée en Alsace, puis émaillée dans nos ateliers à Niort.



1 Préparation de l'émail

La silice est mélangée à divers oxydes et du potassium, puis broyée pour obtenir une préparation homogène.

*Il n'y a pas de secret...
c'est par les gestes
parfaitement maîtrisés
et le savoir-faire
transmis au fil des ans,
que votre plancha
est aujourd'hui
unique, robuste et durable.*

Une plaque émaillée en 4 étapes



2

Application de l'émail

2 à 3 couches sont nécessaires pour obtenir une tenue parfaite de l'émail sur la fonte et un rendu bien lisse.



3

Séchage à 235°C
pour former le biscuit :
l'eau est évaporée avant
la vitrification.



4

ma plancha
pour la vie !

Cuisson à 800°C
L'émail se vitrifie. Ce revêtement
extrêmement robuste résiste aux chocs
thermiques et aux rayures.
Parfaitement lisse, la surface émaillée
permet d'enchaîner les cuissons sans ajout
de graisse, et facilite le nettoyage.



Garantie à vie*, la plaque de
votre plancha est ré-émaillable
dans nos ateliers de Niort
pour une utilisation durable.

*Garantie à vie de la plaque émaillée ENO (sauf Océane) à l'exclusion des autres composants qui sont couverts par la garantie contractuelle et utilisée dans des conditions d'utilisation domestique normale et dans le respect des instructions et conseils d'entretien contenus dans la notice fournie avec le produit.



1,2,3...
soleil!

RIVIERA





collection

RIVIERA

Ultra performante, la nouvelle gamme Riviera permet une réelle économie d'énergie grâce à ses brûleurs nouvelle génération et à la conception de ses châssis. La plancha Riviera est incontestablement l'alliée d'une cuisine précise d'exception, à la fois savoureuse et saine.

LES POINTS FORTS

CHÂSSIS
DOUBLE PAROI
INOX MARIN

BRÛLEURS
HAUT RENDEMENT
CHAUFFE RAPIDE

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
20% DE GAZ EN MOINS

PLANCHA RIVIERA



L'ÉMAILLAGE LISSE MULTICOUCHE certifié alimentaire de nos planchas évite toute oxydation, ne retient pas les odeurs entre les cuissons et permet un entretien très facile.

LA PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE 7 MM est un excellent conducteur thermique. La fonte est un matériau résistant qui assure **une répartition homogène de la chaleur** sur toute la surface.

PIEDS RÉGLABLES pour **incliner la plaque** et faciliter l'écoulement des résidus.



LE CHÂSSIS DOUBLE PAROI

en **inox marin** offre une meilleure protection de la flamme pour peu de déperdition de chaleur. Inoxydable résistant à la corrosion.

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

LES BRÛLEURS HAUT RENDEMENT produisent une puissance de chauffe inégalée (jusqu'à **360°C**) ainsi qu'une souplesse de réglage et de cuisson. Sécurité gaz par thermocouple. Garantis 10 ans.

LE BAC RÉCUPÉRATEUR de graisses amovible de **grande contenance** (1,3 litre) permet de récupérer résidus et jus en fin de cuisson. Acier inoxydable, compatible lave-vaisselle.

HAUTS REBORDS MOULÉS La plaque possède de hauts rebords moulés qui permettent de restreindre les projections de graisses. La **goulotte de récupération** facilite l'écoulement des jus dans le bac récupérateur de graisses.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 20% DE GAZ EN MOINS



FONTE
épaisseur 7 mm
indéformable

GAZ
Butane/Propane
Gaz Naturel

CUISSON
modulable
de 80 à 360°C

ÉMAIL
lisse multicouche
anti-adhérent

CHASSIS
inox marin
double paroi



RIVIERA 75



3 brûleurs gaz

6 300 watts

H 25 x L 82 x P 57 cm

Surface de cuisson : L 74 x P 39 cm

Réf. 530332010701



RIVIERA 60



2 brûleurs gaz

4 800 watts

H 23 x L 65 x P 57 cm

Surface de cuisson : L 57 x P 39 cm

Réf. 530232010701



RIVIERA 45



1 brûleur gaz

2 800 watts

H 23 x L 52 x P 49 cm

Surface de cuisson : L 44 x P 30 cm

Réf. 530132010701



CAPOT
EN
OPTION



COMBO RIVIERA

Le Combo, tout le monde l'adore ! Alliant robustesse et design, il s'impose comme une valeur sûre pour un moment de convivialité et de gourmandise toute l'année. Pratique et fonctionnel avec ses rangements et son capot, rien de plus simple que de le mettre à l'honneur dans le jardin.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
20% DE GAZ EN MOINS

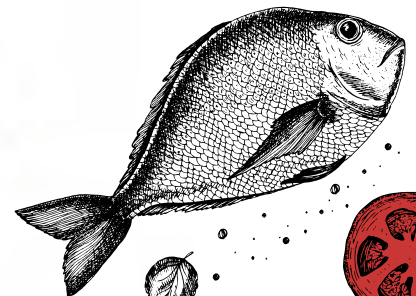
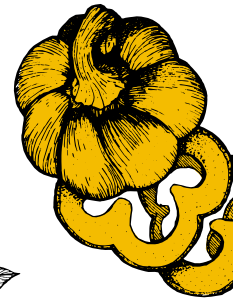


COMBO RIVIERA 75

Le chariot COMBO 75
+ Plancha RIVIERA 75
+ Capot RIVIERA 75

H 105 x L 164/107 x P 66 cm

Réf. 53038301CP





Cuisine sur
le pouce!

ELEKTRA





collection

ELEKTRA

La plancha Elektra, grâce à une technologie issue du savoir-faire ENO, offre des performances équivalentes aux modèles au gaz et permet d'obtenir des cuissons parfaites. Installée sur un balcon ou une terrasse, la plancha Elektra est l'appareil idéal des urbains passionnés de cuisine sans compromis sur la taille, la qualité et la performance.

LES POINTS FORTS

FOYERS RADIANTS
HAUT RENDEMENT
CHAUFFE RAPIDE

PLAQUE
LARGE SURFACE
DE CUISSON

INTÉRIEUR-EXTÉRIEUR
ÉTANCHE AUX ÉCLABOUSSURES D'EAU
CONFORME IPX4

PLANCHA ELEKTRA



L'ÉMAILLAGE LISSE MULTICOUCHE certifié alimentaire de nos planchas évite toute oxydation, ne retient pas les odeurs entre les cuissons et permet un entretien très facile.

LA PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE 7 mm est un excellent conducteur thermique. La fonte est un matériau résistant qui assure **une répartition homogène de la chaleur** sur toute la surface.

PIEDS RÉGLABLES pour **incliner la plaque** et faciliter l'écoulement des résidus.



LE CHÂSSIS DOUBLE PAROI en **inox marin** offre une meilleure protection pour peu de déperdition de chaleur. Inox marin résistant à la corrosion.



HAUTS REBORDS MOULÉS La plaque possède de hauts rebords moulés qui permettent de restreindre les projections de graisses. La **goulotte de récupération** facilite l'écoulement des jus dans le bac récupérateur de graisses.



LES FOYERS RADIANTS à haut rendement produisent une puissance de chauffe inégalée (jusqu'à **360°C**) ainsi qu'une souplesse de réglage et de cuisson. Garantie 10 ans.

LE BOL RÉCUPÉRATEUR de graisses amovible de **grande contenance** permet de récupérer résidus et jus en fin de cuisson. Acier inoxydable, compatible lave-vaisselle.

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE



FONTE
épaisseur 7 mm
indéformable

ÉLECTRIQUE
240V-13A

CUISSON
modulable
de 80 à 360°C

ÉMAIL
lisse multicouche
anti-adhérent

NETTOYAGE
facile
par pyrolyse

AUSSI PERFORMANTE QUE LA PLANCHA GAZ



ELEKTRA 60

2 foyers radiants

3 000 watts

H 23 x L 65 x P 57 cm

Surface de cuisson : L 57 x P 39 cm

Réf. 545232014201



ELEKTRA 45

1 foyer radiant

1 500 watts

H 23 x L 52 x P 49 cm

Surface de cuisson : L 44 x P 30 cm

Réf. 545132014201



CAPOT
EN
OPTION

COMBO ELEKTRA

Le Combo, tout le monde l'adore ! Alliant robustesse et design, il s'impose comme une valeur sûre pour un moment de convivialité et de gourmandise toute l'année. Pratique et fonctionnel avec ses rangements et son capot, rien de plus simple que de le mettre à l'honneur dans le jardin.

COMBO ELEKTRA 60

Le chariot COMBO 60
+ Plancha ELEKTRA 60
+ Capot ELEKTRA 60
+ Housse
+ Kit de connexion

H 106 x 164/107 x 66 cm

Réf. 54528301CP

CAPOT DE PROTECTION

PLANCHA ENCASTRÉE

2 TABLETTES REPLIABLES

INOX MARIN ET
ACIER GALVANISÉ
THERMOLAQUÉ NOIR

BARRE ACCROCHE USTENSILES

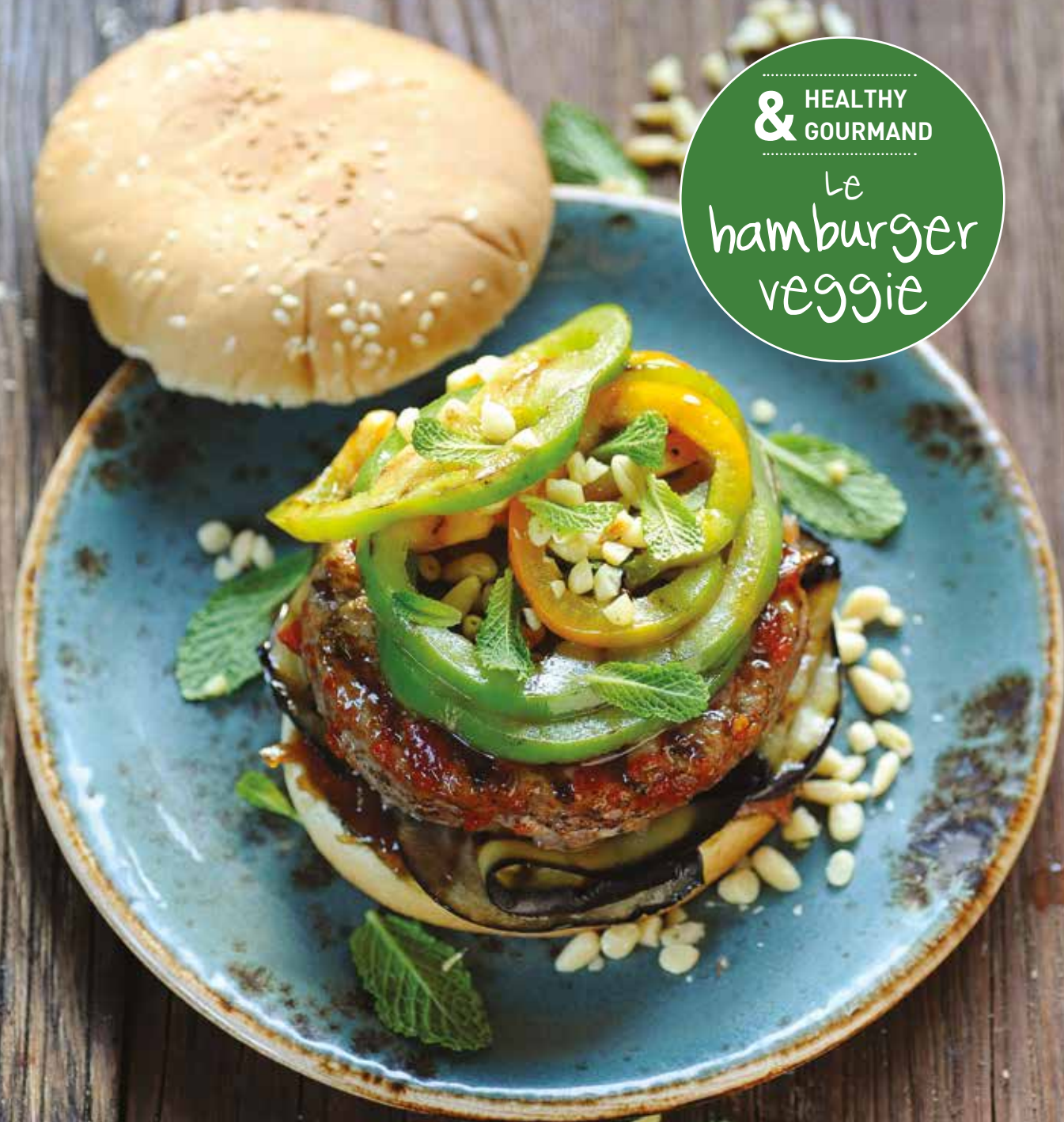
2 PORTES

4 ROUES PIVOTANTES AVEC FREIN



& HEALTHY
GOURMAND

Le
hamburger
veggie





une faim
de loup!

BERGERAC





collection

BERGERAC

Référence de la plancha traditionnelle, la plancha Bergerac est fidèle au savoir-faire rare d'excellence d'ENO. De qualité irréprochable, elle permet une utilisation quotidienne et un entretien facile. Avec son coloris tendance, elle trouve facilement sa place dans le jardin ou sur une terrasse.

LES POINTS FORTS

COLORIS
GRIS TAUPE
TENDANCE

CHÂSSIS
ACIER GALVANISÉ
THERMOLAQUÉ

FONTE ÉMAILLÉE MULTICOUCHE
INDÉFORMABLE

PLANCHA BERGERAC



L'ÉMAILLAGE LISSE MULTICOUCHE certifié alimentaire de nos planchas évite toute oxydation, ne retient pas les odeurs entre les cuissons et permet un entretien très facile.

LA PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE 7 mm est un excellent conducteur thermique. La fonte est un matériau résistant qui assure **une répartition homogène de la chaleur** sur toute la surface.

HAUTS REBORDS MOULÉS

La plaque possède de hauts rebords moulés qui permettent de restreindre les projections de graisses. La **goulotte de récupération** facilite l'écoulement des jus dans le bac récupérateur de graisses.

PIEDS RÉGLABLES

pour **incliner la plaque** et faciliter l'écoulement des résidus.

LES BRÛLEURS HAUT RENDEMENT

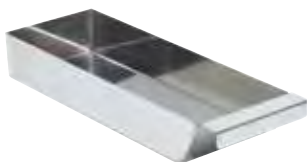
produisent une puissance de chauffe inégale (jusqu'à **360°C**) ainsi qu'une souplesse de réglage et de cuisson. Sécurité gaz par thermocouple. Garantis 10 ans.

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

LE BAC RÉCUPÉRATEUR

de graisses amovible de **grande contenance** permet de récupérer résidus et jus en fin de cuisson. En acier inoxydable, compatible lave-vaisselle.

LE CHÂSSIS GRIS TAUPE en acier galvanisé **résiste aux intempéries.**



FONTE
épaisseur 7 mm
indéformable

GAZ
Butane/Propane
Gaz Naturel

CUISSON
modulable
de 150 à 360°C

ÉMAIL
lisse multicouche
anti-adhérent

NETTOYAGE
facile
par pyrolyse



BERGERAC 75



3 brûleurs gaz double rampe

7 500 watts

H 24 x L 77 x P 57 cm

Surface de cuisson : L 74 x P 38 cm

Réf. 531732700701



BERGERAC 60



2 brûleurs gaz double rampe

6 000 watts

H 24 x L 60 x P 57 cm

Surface de cuisson : L 56 x P 38 cm

Réf. 531432700701



BERGERAC 45



1 brûleur gaz circulaire

2 800 watts

H 24 x L 47 x P 49 cm

Surface de cuisson : L 44 x P 30 cm

Réf. 531332700701

CAPOT
EN
OPTION





Véritable "cuisine" mobile, ce chariot design répond à toutes les attentes : confortable et fonctionnel pour cuisiner en ayant tout sous la main, mobile pour le placer où bon vous semble, compact pour le ranger en un clin d'œil ! Il permet d'encastrer une plancha Bergerac 60.

BISTRO BERGERAC 60

Le chariot BISTRO 60
+ Plancha BERGERAC 60
Capot en option.

H 111 x L 146/102 x P 65 cm

Réf. 53148470

PLANCHA ENCASTRÉE

RANGEMENTS USTENSILES ÉPICES/BOUTEILLES

PLAN DE TRAVAIL
ET BACS GASTRO

2 TABLETTES
LATÉRALES
REFERMABLES

BARRE ACCROCHE
TORCHON ET USTENSILES

INOX MARIN ET
ACIER GALVANISÉ
THERMOLAQUÉ NOIR

4 ROUES PIVOTANTES AVEC FREIN



Avec ses nombreux rangements et ses tablettes rabattables, il est facilement mobile et permet un rangement optimisé.

& FACILE
VITAMINÉ

Les légumes
du marché



PACK BERGERAC

Le Pack Bergerac permet d'encastrer une plancha Bergerac 60 ou 75 sur un chariot en acier galvanisé gris taupe. Ses tablettes, ses rangements, ses roues tout terrain en font un ensemble fonctionnel et esthétique.

PACK BERGERAC 60

Plancha Bergerac 60 encastrée sur un chariot en acier galvanisé gris taupe. Capot en option.

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

Réf. 53148370



PACK BERGERAC 75

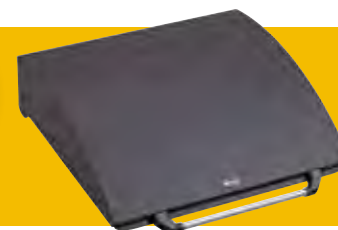
Plancha Bergerac 75 encastrée sur
un chariot en acier galvanisé gris taupe.
Capot en option.

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

Réf. 53178370



CAPOT
EN
OPTION





Oh les
gourmands!

OCÉANE





collection
OCÉANE

La plancha Océane concentre tout le savoir-faire d'ENO en proposant un produit simple et compact équipé d'une plaque en fonte émaillée de grande qualité. Avec son châssis inox, la plancha Océane peut être installée dans le jardin ou la terrasse, et la version intégrée sur chariot se déplace facilement.

LES POINTS FORTS

CHÂSSIS
COMPACT
ET LÉGER

FONTE ÉMAILLÉE
MULTICOUCHE
INDÉFORMABLE

BON RAPPORT
QUALITÉ-PRIX

PLANCHA OCÉANE



OCÉANE 50



2 brûleurs gaz double rampe

5 000 watts

H 21 x L 49 x P 46 cm

Surface de cuisson : L 47 x P 36 cm

Réf. 535532010701



LA PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE 7 mm

est un excellent conducteur thermique. La fonte est un matériau résistant qui assure **une répartition homogène de la chaleur** sur toute la surface.

L'ÉMAILLAGE LISSE MULTICOUCHE

certifié alimentaire de nos planchas évite toute oxydation, ne retient pas les odeurs entre les cuissons et permet un entretien très facile.

LES HAUTS REBORDS MOULÉS

La plaque possède de hauts rebords moulés qui permettent de restreindre les projections de graisses. La **goulotte de récupération** facilite l'écoulement des jus dans le bac récupérateur de graisses.



PIEDS RÉGLABLES

pour **incliner la plaque** et faciliter l'écoulement des résidus.

LE BOL RÉCUPÉRATEUR

de graisses amovible de **grande contenance** permet de récupérer résidus et jus en fin de cuisson. Acier inoxydable, compatible lave-vaisselle.

LE CHÂSSIS

en **inox poli** résiste aux intempéries.

LES BRÛLEURS PERFORMANTS

double rampe produisent une puissance de chauffe inégalée (jusqu'à **360°C**) ainsi qu'une souplesse de réglage et de cuisson. Allumage piezo. Garantie 10 ans.



PACK OCÉANE 50

Plancha OCÉANE 50 encastrée sur chariot en acier galvanisé thermolaqué noir.

2 tablettes et 2 roues.

Rideau cache-bouteille de gaz.

Dim. avec plancha : H 95 x L 100 x P 50 cm

Réf. 53558385



FONTE
épaisseur 7 mm
indéformable

GAZ
Butane/
Propane

CUISSON
modulable
de 150 à 360°C

ÉMAIL
lisse multicouche
anti-adhérent

NETTOYAGE
facile
par pyrolyse



Copains
for ever!

MODULO





Cuisine extérieure

MODULO

Entièrement modulable, le concept Modulo permet de concevoir sa cuisine extérieure selon ses envies. Ses modules et équipements au design épuré, résistent aux intempéries et apportent une touche contemporaine à son extérieur. L'espace plancha devient une véritable extension de la maison pour le plus grand plaisir de tous.

PLAN DE TRAVAIL
EN HPL NOIR

DIFFÉRENTES
CONFIGURATIONS
POSSIBLES



- Modulable à l'infini
- Équipements : crédences, évier
- Rangements : tiroirs, porte, étagères
- Design épuré et contemporain
- Inox résistant pour l'extérieur
- Mobile avec roulettes et pieds réglables

CUISINE EXTÉRIEURE MODULO

Avec MODULO, concevez la cuisine d'extérieur qui vous correspond !



BASE MODULO INOX

Module de cuisine en inox, étagère basse, 2 roues intégrées, 2 rideaux.

Dim. H 75 x L 80 x P 60 cm

Réf. MOD0101



KIT PORTES INOX

Porte inox avec 2 étagères et fonds pour fermer le module.

Dim. H 60 x L 60 x P 50 cm

Réf. MOD0801



KIT TIROIRS INOX

2 tiroirs casseroles avec façade inox et fond pour fermer le module.

Dim. H 60 x L 60 x P 50 cm

Réf. MOD0701



PLAN DE TRAVAIL

Plan de travail en HPL noir.

Dim. H 10 x L 80 x P 60 cm

Réf. MOD0285



PLATEAU PLANCHA

Plateau en HPL pour encastrer une plancha Riviera ou Elektra 60.

Dim. H 10 x L 80 x P 60 cm

Réf. MOD0485



PLATEAU ÉVIER

Plan de travail en HPL noir avec évier inox et robinet.

Dim. H 18 x L 80 x P 60 cm

Réf. MOD1085



CRÉDENCE ARRIÈRE

Crédence arrière en acier galvanisé noir.

Dim. H 30 x L 80 x P 2,5 cm

Réf. MOD1185



CRÉDENCE LATÉRALE

Crédence latérale en acier galvanisé noir.

Dim. H 30 x L 60 x P 2,5 cm

Réf. MOD1285



CRÉDENCE ÉQUIPÉE

Crédence en acier galvanisé noir avec porte rouleau essuie-tout, support livre de cuisine et range ustensiles.

Dim. H 73 x L 80 x P 60 cm

Réf. MOD0101



.....
& PRATIQUE
FONCTIONNEL
.....

Le plaisir
de cuisiner
dehors



**TOUS
LES USTENSILES
SONT COMPATIBLES
LAVE-VAISSELLE**



collection

LES ESSENTIELS

À chaque plat son ustensile ! La spatule pour retourner les pommes de terre ou la cloche pour la cuisson à l'étouffée des gambas, la grille de repos pour les brochettes déjà cuites ou la pince pour les petites pièces... Indispensables pour la cuisine à la plancha, les ustensiles ENO sont choisis méticuleusement par nos chefs pour une manipulation facile.



Spatule coudée large inox

Pour tous usages.
Réf. SP150
Largeur 12 cm



Spatule coudée longue inox

Pour tous usages.
Réf. SP210
Longueur 21 cm



Kit 2 micro spatules inox

Ultra fines et flexibles pour manipuler les aliments.
Réf. SPK2



Pince inox

Réf. PI30
Dim. : 30 cm



Pince large inox

Réf. PIL30
Dim. : 30 cm



Coffret découpe inox

Couteau lame trempée inox - Pic inox.
Réf. KD2
Dim. : 30 cm



C'est vous le chef !



Cloche inox poli

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



Grille de repos

Pour laisser reposer viandes et poissons.
Utilisable sous la cloche.
Réf. GRP28
Diamètre 28 cm



Étagère inox

Pour maintenir au chaud les aliments.
Modèles 45 - 4,5 x 48 x 12,5 cm - Réf. ERP 45
Modèles 60 - 4,5 x 64 x 12,5 cm - Réf. ERP 60
Modèles 75 - 4,5 x 80 x 12,5 cm - Réf. ERP 75



Tablier noir

100% coton.
Réf. TPM53



Dôme anti-projections

Dôme en grillage fin inox anti-projections.
Réf. DAP53
38 x 28 cm



Planche à découper

Planche réversible en bambou.
Réf. DAP53
38 x 28 cm



Pinceau silicone inox

Réf. PS04
Largeur 4 cm



Vaporisateur d'huile d'olive

Réf. VH300
Capacité : 100 ml



Livre de recettes I love plancha

150 recettes gourmandes faciles à réaliser.
Réf. LRP1500
23 x 18,5 cm

ENTRE DEUX CUISSONS, NETTOYAGE DE LA PLAQUE PAR PYROLYSE



Chauffez la plaque au maximum.



Grattez avec une boule inox.



Retirez les résidus et essuyez avec un chiffon absorbant.
La plancha est prête pour le plat suivant.

Les plaques ENO ont une triple couche d'émailage et sont garanties à vie. N'hésitez pas à gratter ! La plaque doit redevenir comme neuve.

EN FIN DE CUISSON, NETTOYAGE COMPLET DE LA PLAQUE AVANT DE RANGER



DÉGLAÇAGE

Avant que la plancha ne refroidisse, versez un peu d'eau ou du vinaigre blanc.



GRATTAGE

Grattez la plaque avec la spatule puis rincez. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire.



NETTOYAGE

Laissez refroidir la plancha et appliquez le plancha cleaner avec la boule d'inox.

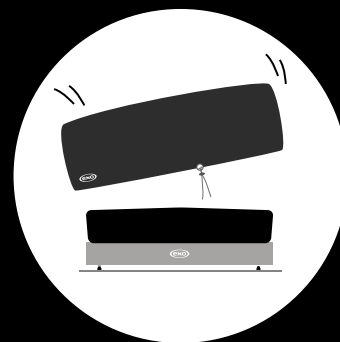


LUSTRAGE

Essuyez avec une éponge humide : la plancha reprendra son éclat d'origine.



Une plancha toujours propre !



PROTÉGER & MAINTENIR AU CHAUD

Facile à installer, le capot est une solution pratique et efficace pour que la plancha reste propre entre chaque utilisation. Il permet également de maintenir les préparations au chaud en attendant de servir.

Son design est sobre et élégant pour rester dans le jardin ou sur la terrasse.

STOCKER ET HIVERNER

Pratiques, les housses permettent une protection contre les intempéries et un hivernage sans soucis.

Un large choix de taille pour toutes nos gammes de planchas et de chariots.

Plancha Maniac



Plancha cleaner

Nettoyant 100% naturel à base d'argile.
Réf. PMC300
Pot 300 g avec éponge



Kit nettoyage

2 chiffons microfibrés noirs et 2 boules inox.
Réf. LMB40



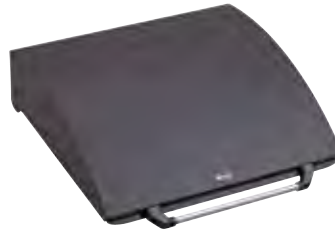
Support boule inox

Nettoyer sans se salir les doigts ni se brûler.
Réf. SBI53



Capots de protection RIVIERA et ELEKTRA

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et inox.
pour RIVIERA et ELEKTRA 45 : Réf. CPE 45
pour RIVIERA et ELEKTRA 60 : Réf. CPE 60
pour RIVIERA 75 : Réf. CPE 75



Capots de protection BERGERAC

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir.
pour BERGERAC 45 : Réf. CPB 45
pour BERGERAC 60 : Réf. CPB 60
pour BERGERAC 75 : Réf. CPB 75



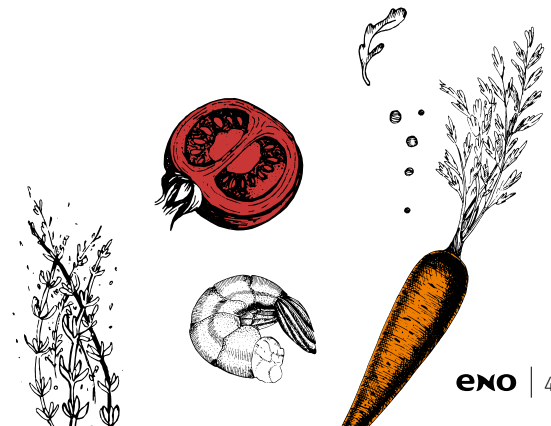
Housses de plancha noires

Toile déperlante imputrescible anti UV avec cordon de serrage pour un meilleur maintien en cas de vent. Avec système POP'UP anti-flaque pour favoriser le ruissellement et éviter la stagnation de l'eau de pluie.
HOUSSE 45 - 23 x 49 x 50 cm - Réf. HPI 45
HOUSSE 60 - 23 x 63 x 57 cm - Réf. HPI 60
HOUSSE 75 - 23 x 80 x 52 cm - Réf. HPI 75
HOUSSE 100 - 22 x 95 x 42 cm - Réf. HPI 100
HOUSSE 120 - 122 x 110 x 62 cm - Réf. HCI 120
HOUSSE 135 - 138 x 135 x 62 cm - Réf. HCI 135



Raccord FLEXIGAZ inox

Durée de vie illimitée. Longueur 1 m.
Réf. P010630





Ma plancha au bon endroit

Fonctionnels, ces chariots permettent une installation facile et rapide de la plancha pour un usage quotidien et une mobilité adaptée à tout type de terrain.



LA DESSERT

pour RIVIERA, BERGERAC et OCÉANE

Table en robinier imputrescible huilé.

Plateau en HPL, 2 rideaux. 4 roues.
2 tablettes latérales coulissantes,
barre accroche ustensile, rangement bouteilles.

H 85 x L 150 (92) x P 58 cm

Réf. DPN53



MOBILOT

pour RIVIERA, BERGERAC et OCÉANE

Table en robinier imputrescible huilé.

Plateau en inox, 2 tablettes latérales coulissantes.
1 grand tiroir en façade sur toute la largeur.
1 étagère intermédiaire avec cache-bouteille de gaz.
1 étagère inférieure avec rangement bouteilles.
4 roues dont 2 directionnelles.

H 88 x L 150 (88) x P 57 cm

Réf. CMV0900



ENO, une entreprise engagée

L'entreprise ENO est fière de s'engager au quotidien tant pour les hommes que pour l'environnement. Nous sommes convaincus que chaque action peut avoir un impact positif à petite ou grande échelle.



Fabriquer français

Depuis 2011, l'entreprise ENO certifie ses gammes de produits par le label Origine France Garantie qui authentifie l'origine de sa production française.



Relocaliser pour pérenniser

Au cours des 10 dernières années, l'entreprise ENO a relocalisé 2 chaînes de fabrication afin de pérenniser l'emploi dans son usine de Niort.



Préserver le savoir-faire d'excellence

En 2011, le label Entreprise du Patrimoine Vivant est attribué à ENO pour son savoir-faire d'excellence rare en émaillage.



Fabriquer des produits réparables

ENO s'engage à fabriquer des produits réparables. Les plaques sont garanties à vie et les brûleurs 10 ans.



Eco-concevoir

Économe en énergie, réparable, durable et recyclable, chaque produit portant la marque ENO est conçu et fabriqué selon des principes respectueux de l'environnement.



Favoriser l'insertion des travailleurs handicapés

Depuis 2006, l'entreprise ENO emploie 25% de travailleurs handicapés (EPCNPH de Niort).

Besoin d'aide ?

UN SERVICE APRÈS-VENTE EFFICACE

Les planchas ENO sont fabriqués avec des matériaux recyclables de qualité. Tous nos appareils sont conçus pour être réparables. Avant d'être emballé, chaque produit est numéroté, testé et contrôlé rigoureusement dans nos ateliers à Niort pour apporter une sécurité maximale aux utilisateurs. L'entreprise ENO est reconnue pour l'efficacité et le sérieux de son service après-vente.













Service après-vente
+33 (0)5 49 28 60 19

GUIDE





Choisir sa PLANCHA

RIVIERA

ELEKTRA

								
	PLANCHA GAZ RIVIERA 75	PLANCHA GAZ RIVIERA 60	PLANCHA GAZ RIVIERA 45	COMBO RIVIERA 75	COMBO RIVIERA 60	PLANCHA ÉLECTRIQUE ELEKTRA 60	PLANCHA ÉLECTRIQUE ELEKTRA 45	COMBO ELEKTRA 60
Référence	530332010701	530232010701	530132010701	53038301CP	53028301CP	545232014201	545132014201	54528301CP
Puissance	6 300 watts	4 800 watts	2 800 watts	6 300 watts	4 800 watts	3 000 watts	1 500 watts	3 000 watts
Nb brûleurs gaz	3 circulaires	2 circulaires	1 circulaire	3 circulaires	2 circulaires	-	-	-
Gaz Butane / Propane	458 g/h	349 g/h	204 g/h	458 g/h	349 g/h	-	-	-
Gaz naturel en option	oui					-	-	-
Nb foyers radiants	-	-	-	-	-	2	1	2
Électricité	-	-	-	-	-	220/240 V	220/240 V	220/240 V
Matériaux	Plaque en fonte 7 mm émail multicouche lisse. Châssis inox marin poli.			Plancha encastrée sur chariot en inox marin et acier galvanisé thermolaqué noir.		Plaque en fonte 7 mm émail multicouche lisse. Châssis inox marin.		Plancha encastrée sur chariot en inox marin et acier galvanisé thermolaqué noir.
Dim. produit net (H x L x P) en cm	25 x 82 x 57	23 x 65 x 57	23 x 52 x 49	105 x 164/107 x 66	106 x 164/107 x 66	23 x 65 x 57	23 x 52 x 49	106 x 164/107 x 66
Poids net	39 kg	31,45 kg	20,40 kg	95 kg	86 kg	31,45 kg	20,40 kg	86 kg
Surface de cuisson	74 x 39 cm	57 x 39 cm	44 x 30 cm	74 x 39 cm	57 x 39 cm	57 x 39 cm	44 x 30 cm	57 x 39 cm
Nbre de personnes	8/12 pers.	6/8 pers.	4/6 pers.	8/12 pers.	6/8 pers.	6/8 pers.	4/6 pers.	6/8 pers.
Dim. emballage brut (H x L x P) en cm	31 x 87 x 61	30 x 70 x 61	30 x 56 x 54	96 x 120 x 90	96 x 120 x 90	30 x 70 x 61	30 x 56 x 54	96 x 120 x 90
Poids emballé	42 kg	33 kg	23 kg	104 kg	94 kg	35 kg	25 kg	96 kg
Capot	CPE 75 en option	CPE 60 en option	CPE 45 en option	Inclu	Inclu	CPE 60 en option	CPE 45 en option	Inclu
Sécurité	Thermocouple					Témoin de chaleur résiduelle		
Allumage	Électronique					-		
Garantie	Plaque émaillée : garantie à vie. Brûleurs : 10 ans. Composants : 2 ans.					Plaque émaillée : garantie à vie. Foyers : 10 ans. Composants : 2 ans.		
Usage	Extérieur					Intérieur/Extérieur		Extérieur
Certifications								













CHARIOT À POSER

	Référence	Matériaux	Dim. H x L x P (cm)	Poids emballé	Plancha
 LA DESSERT	DPN53	Acacia - Inox Plateau en HPL	85 x 150 (92) x 58	28 kg	 RIVIERA 45/60/75
					 BERGERAC 45/60/75
					 ELEKTRA 45/60





BERGERAC

OcéANE

MODULO

									
PLANCHA GAZ BERGERAC 75	PLANCHA GAZ BERGERAC 60	PLANCHA GAZ BERGERAC 45	BISTRO BERGERAC 60	PACK BERGERAC 75	PACK BERGERAC 60	PLANCHA GAZ OcéANE 50	PLANCHA PACK OcéANE 50	BASE MODULO	PLATEAU MODULO
531732700701	531432700701	531332700701	53148470	53178370	53148370	535532010701	53558385	MOD0101	MOD0485
7 500 watts	6 000 watts	2 800 watts	6 000 watts	7 500 watts	6 000 watts	5 000 watts	5 000 watts	-	-
3 double rampe	2 double rampe	1 circulaire	2 double rampe	3 double rampe	2 double rampe	2 double rampe	2 double rampe	-	-
545 g/h	436 g/h	204 g/h	436 g/h	545 g/h	436 g/h	364 g/h	364 g/h	-	-
oui						-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plaque en fonte 7 mm émail multicouche lisse. Châssis acier galvanisé thermolaqué gris taupe.			Plancha encastrée sur chariot en acier galvanisé gris taupe.			Plaque en fonte 7 mm émail multicouche lisse. Châssis inox poli.	Plancha encastrée sur chariot en acier galvanisé thermolaqué noir.	Module de cuisine d'extérieur en inox.	Plateau en HPL pour encastrer RIVIERA et ELEKTRA 60.
24 x 77 x 57	24 x 60 x 57	24 x 47 x 49	111 x 146/102 x 65	100 x 138 x 57	100 x 121 x 57	21 x 49 x 46	95 x 100 x 50	75 x 80 x 60	10 x 80 x 60
30,85 kg	24,00 kg	16,65 kg	87 kg	43 kg	37 kg	15,30 kg	26 kg	15 kg	7,5 kg
74 x 38 cm	56 x 38 cm	44 x 30 cm	56 x 38 cm	74 x 38 cm	56 x 38 cm	47 x 36 cm	47 x 36 cm	-	-
8/12 pers.	6/8 pers.	4/6 pers.	6/8 pers.	8/12 pers.	6/8 pers.	4/6 pers.	4/6 pers.	-	-
31 x 87 x 61	30 x 70 x 61	30 x 56 x 54	76 x 86 x 66	47 x 124 x 62	47 x 107 x 62	30 x 56 x 54	40 x 95 x 55	15 x 83 x 83	15 x 83 x 63
35,9 kg	28,45 kg	20,5 kg	90 kg	47 kg	41 kg	19,5 kg	31 kg	17 kg	9,5 kg
CPB 75 en option	CPB 60 en option	CPB 45 en option	CPB 60 en option	CPB 75 en option	CPB 60 en option	-	-	-	-
Thermocouple						-			
Électronique						Piezo			
Plaque émaillée : garantie à vie. Brûleurs : 10 ans. Composants : 2 ans.						Plaque et brûleurs : 10 ans Composants : 2 ans		2 ans	2 ans
Extérieur						Extérieur		Intérieur/Extérieur	Intérieur/Extérieur
								-	-

CHARIOT À POSER

	Référence	Matériaux	Dim. H x L x P (cm)	Poids emballé	Plancha
MOBILOT	CMV 0900	Acacia - Inox Plateau en inox	88 x 150 (88) x 57	43 kg	 RIVIERA 45/60/75
					 BERGERAC 45/60/75
					 ELEKTRA 45/60

Crédits photos © Mélanie Chaigneau - Xavier Léoty - Dorian Nieto - Emmanuelle Thiercelin

Fotolia : Neirfy - Th. Ryo - Karepa - MangAllyPop - Sarsmis - Kerelnoppe - Hayati Kayhan - Luis Vega - Monkey Business - Jackfrog - Monregard - Teichner - Karelnoppe - Resnick.

c'est **ENO**orme !



*Pour fêter ses 100 ans de savoir-faire à Niort,
ENO garantit à vie la plaque émaillée de votre plancha.*

*Suivez la communauté ENO
avec des idées recettes,
des astuces d'utilisation et
de nombreux ateliers
de cuisine avec les chefs ENO.*

www.plancha-eno.com



Emailleur depuis 1909

95 rue de la Terraudière 79000 Niort
+33 (0)5 49 28 60 01/02
SAV : +33 (0)5 49 28 60 19
commercial@eno.fr



BVCert. 6012057