



www.plancha-eno.ca

LA PLANCHA®



Emailleur depuis 1909



LA PLANCHA® plaisir

Un rayon de soleil... De la visite à l'improviste... Allumons la Plancha !
Sur la galerie ou le balcon, dans la cour ou sur le toit, elle attire tout le monde pour un party de cuisine en liberté. Découpez, testez, osez, flambez, maîtrisez ou improvisez. Légumes, viandes, fruits de mer, poissons, fruits frais ou les œufs, elle accueille toutes vos envies. Chacun ajoute sa touche et ses épices, goûte et corrige.
En semaine, la côte de bœuf côtoie les asperges et les crevettes flambées sautent dans le riz frit. En fin de semaine au chalet, les prises du jour grillent sur notre plancha.

A ray of sunshine... Great for planned guests or for those that show up unannounced...
Fire up La Plancha!

Out on the porch or on the balcony, in the yard or on the rooftop, no one can resist the charm of an outdoor dinner party. Chop, experiment, dare, flambé, master or improvise. Vegetables, meat, seafood, fish, fresh fruit or eggs, La Plancha can cook anything your heart desires. Everyone can customize the dish to suit their taste by adding their own special touch or secret ingredient.

Pair prime rib, asparagus, and shrimp flambé with fried rice, any night of the week.
Take La Plancha with you for a weekend getaway at the cottage and serve up the catch of the day.

partout



everywhere



UNE CUISINE CONVIVIALE

La plancha, au cœur de votre cour, attire le monde pour ses saveurs, ses rires et sa chaleur. On y savoure chaque moment passé ensemble, à l'apéro comme au dessert, du petit déjeuner à la fringale de minuit. Tout le monde participe, ajoute, touche ou pique un oignon grillé. La plancha donne tout un show !

PLAYFUL COOKING

La Plancha will become the centrepiece of your yard that brings everyone together for its bold flavours, big laughs and inviting warmth. Savour every moment spent together, from pre-dinner drinks to dessert, or from breakfast up until that late-night snack. Everyone can join in the fun by adding their own unique touch or grabbing a sample. La Plancha never disappoints!



TOUS LES JOURS

Au quotidien, la plancha rassemble tout le monde. Cuisiner sans salir sa cuisine et en profitant de chaque moment en famille ou entre amis, c'est précieux ! Allumez un ou plusieurs brûleurs pour griller les légumes, une belle pièce de viande ou un poisson bien frais. Chaque jour, vos repas brisent la routine et tout le monde met la main à la pâte.

ANY DAY OF THE WEEK

La Plancha brings everyone together, no matter what day of the week. Cooking without dirtying the kitchen and savouring the moments we have with family and friends is priceless! Light just one or even multiple burners when grilling vegetables, searing a beautiful cut of meat or cooking up fresh fish. Spice up your everyday meals and get everyone involved.



365 jours



everyday





LA PLANCHA® facile



TOUS LES ALIMENTS

La cuisson par contact permet de tout cuisiner, du déjeuner au souper, sans contact direct avec la flamme afin de préserver toutes les saveurs et propriétés des aliments. Enchaînez facilement la cuisson des poissons, des viandes ou des fruits et légumes : les propriétés exceptionnelles de l'émail évitent tout transfert de saveurs.

FOR ALL FOODS

The "cooking by contact" technique allows you to cook any type of dish from breakfast to dinner. Food never comes into direct contact with the open flame which seals in flavour and locks in nutrients. Easily switch from cooking fish, to grilling meat, or caramelizing fruits and vegetables. The unique enamel technology prevents any flavour transfer.



RAPIDE ET SÉCURITAIRE

L'allumage électronique permet à la plancha de chauffer très rapidement et en toute sécurité, car la flamme se trouve sous la plaque... pas sous vos yeux ! Ses brûleurs à haut rendement font que la plaque atteint 680°F en quelques minutes. Saisissez parfaitement tous les aliments en quelques minutes, sans rien perdre et sans incendie.

QUICK AND SAFE

Equipped with an electronic ignition, La Plancha heats up quickly and safely as the open flame is hidden out of sight underneath the cast iron hotplate! La Plancha's high-efficiency burners can reach 680°F in minutes. Cook any food to perfection in just a few minutes—no more worrying about creating waste or starting a fire.



UN BRUNCH gourmand

Cette fin de semaine, on cuisine un brunch à la plancha ! Entre amis ou en famille, partageons ce moment gourmand ! Pour rissoler les pommes de terre et dorer le bacon, la plancha est idéale. Et les œufs ? Tournés, au miroir ou brouillés ? À votre goût. Allons-y à la Bénédictine alors ! Posez la casserole sur la plancha pour préparer votre sauce hollandaise. Simple comme ça.

Un brunch gourmand, tout simplement... c'est ça La Plancha !

Let's leave brunch to La Plancha this weekend! Create delicious memories with family and friends! Use La Plancha for cooking perfectly golden hash browns or delightfully crisp bacon. Don't forget the eggs! Fried, sunny-side up or scrambled? It's up to you. Go all out and try Eggs Benedict! Simply place a saucepan on the cast iron hotplate to whip up a quick hollandaise sauce. It's that easy. Serve up a 5-star brunch with ease using La Plancha!



easy



UNE CUISSON PRÉCISE

Les brûleurs offrent un large spectre de température pour une cuisine des plus précises. Les nombreux réglages procurent ainsi une grande souplesse de cuisson, en fonction des aliments, pour une réaction de Maillard maîtrisée en quelques minutes.

PRECISE COOKING

The burners have multiple heat settings to accommodate even the most precise cooking techniques. The various settings allow you to easily adjust the heat according to what you are cooking, producing a Maillard reaction within just minutes.



FACILE D'ENTRETIEN

L'émail multicouche ultra lisse évite aux aliments de coller et à la plaque de rayer. Le grattage efficace et facile, à l'aide d'une simple boule d'inox, pour enchaîner les cuissons ou nettoyer en totalité. Les hauts rebords moulés évitent les projections, facilitent la cuisson et l'entretien.

EASY MAINTENANCE

The ultra-smooth multi-layered enamel prevents food from sticking and protects the hotplate against scratches. Simply scrape the surface clean using a stainless-steel scouring ball when moving from one dish to another or for a really deep clean. The high moulded rim prevents messes and makes cooking and cleaning easier.

MANGEZ santé

À la plancha, plus besoin de matières grasses !

Eat healthy. Move aside fat, La Plancha is here!

Les aliments ne sont pas en contact direct avec la flamme et les graisses sont évacuées directement dans le bol récupérateur.

La cuisson à la plancha permet de caraméliser sans dénaturer et sans dessécher la texture et le goût des aliments. On peut ainsi tout cuisiner.

Food never comes into direct contact with the open flame, allowing any fat to drain directly into the collection tray.

Cooking with La Plancha allows you to caramelize any dish without drying out or altering the taste and texture of your food. You can cook anything.



LA RÉACTION DE MAILLARD

Les chefs vous le diront, bien maîtriser la réaction de Maillard permet d'obtenir une belle coloration caramélisée des aliments. La texture croustillante en surface préserve alors le moelleux et concentre les saveurs pour donner un aliment très juteux et savoureux, sans le dénaturer ni le dessécher.

Contrairement à une cuisson où les aliments sont en contact direct avec les flammes, la plancha assure une parfaite maîtrise de chaque cuisson.

Any chef will tell you that mastering the Maillard reaction will give your food that beautifully caramelized colour every time. La Plancha keeps your food crispy on the outside and soft on the inside, enhancing the flavours and keeping everything juicy and tender. You will never worry about drying out or compromising the appeal of your food ever again.

Unlike trying to cook the perfect dish directly on an open flame, with La Plancha, you can thoroughly master any cooking technique.



healthy



A table !



La plancha en fonte, la cuisson idéale Cast iron, the best for good cooking

Solide et durable, la fonte est le matériau qui retient le mieux 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 diminuer ainsi la consommation de gaz. Profitez de toute la flexibilité de la cuisson au gaz, sans pertes d'aliments et sans flammes.

Strong and durable, cast iron retains its temperature longer than other materials to deliver optimal heat distribution and minimal heat loss. Once the hotplate reaches temperature, it will hold in the heat, allowing you to finish cooking on low, all while reducing your gas consumption. Take full advantage of the flexibility that gas cooking has to offer, without wasting food or worrying about a pesky open flame.



Le secret est dans l'émailage It's all in the enamel

Cette technique de recouvrement de la fonte en multicouche assure une finition lisse extrêmement robuste, imperméable et antirouille. Ainsi, vous pouvez couper, retourner, gratter et déglacer en toute confiance. Notre émailage de qualité permet d'enchaîner les cuissons sans aucun transfert de saveurs. Nettoyer simplement votre plaque pour retirer les résidus alimentaires pour passer rapidement de la cuisson d'un poisson à la caramélisation de fruits, sans arrière-goûts.

Coating the cast iron in multiple layers creates a smooth finish that is heavy-duty, airtight and rustproof. You can cut, flip, scrape and deglaze with confidence. Our high-quality enamel allows you to cook multiple dishes back-to-back without transferring any flavours. Simply wipe down the surface to remove any food residue and jump right from cooking fish to caramelizing fruit, without leaving even the slightest aftertaste.



Sain

Cuisinez santé et sans matières grasses

Sur une Plancha en fonte émaillée très épaisse, les aliments n'adhèrent pas et conservent toutes leurs saveurs.

Sans contact avec la flamme, les aliments sont bons au goût et bons pour vous.

Healthy and fat free cooking

La Plancha's extra thick enameled cast iron plate prevents food from sticking while sealing in flavour. Doing away with an open flame not only makes your food taste good but it's better for you.

Performant

Chauffez très rapidement jusqu'à 680°F

Nos brûleurs à haut rendement assurent une cuisson précise et modulable par zone. L'allumage électronique vous évite de jouer avec le feu !

Heats very fast up to 680°F

Our high-efficiency burners ensure accuracy and precision when cooking. Simply adjust the different temperature zones to suit your needs. La Plancha's electronic ignition keeps you out of harm's way!



Résistant

Des matériaux très résistants pour l'extérieur, été comme hiver !

Base en inox marin 304L (modèle LA PLANCHA) ou en acier galvanisé (modèle BERGERAC).

Very resistant materials for outdoor, summer and winter!

Stainless steel frame (La Plancha) or galvanized steel frame (Bergerac).



Depuis 1909



LE SAVOIR-FAIRE



français

Seul fabricant de plancha en France à posséder le savoir-faire en émaillage, ENO obtient en 2011 le label Entreprise du Patrimoine Vivant pour son savoir-faire d'excellence en émaillage. L'émaillage est un procédé complexe qui mobilise des compétences artisanales très pointues.

The only plancha manufacturer in France with enameling expertise, ENO obtained the Entreprise du Patrimoine Vivant label in 2011 for our excellence in enameling, a complex process that requires highly specialized craftsmanship.



FABRIQUER FRANÇAIS

Depuis 2011, ENO certifie ses planchas "Origine France Garantie" qui authentifie l'origine française de sa production.

FRENCH MADE

Since 2011, all ENO planchas are now "Certified Made in France" which guarantees 100% French manufacturing.



UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

En 2011, la certification "Entreprise du Patrimoine Vivant" est attribuée à ENO pour son savoir-faire d'excellence rare en émaillage.

LEADING EXPERTISE

In 2011, ENO received the "Entreprise du Patrimoine Vivant" label for its enameling.



DES PRODUITS RÉPARABLES

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

REPAIRABLE PRODUCTS

ENO is committed to manufacturing repairable products. The cooktops guaranteed for life and burners for 10 years.



LA PLANCHA® COMBO



CHARIOT + LA PLANCHA® + CAPOT
CART + LA PLANCHA® + HOOD

Le combo est un chariot particulièrement fonctionnel en inox marin 304L et acier galvanisé thermolaqué noir, avec une plancha encastrée (LA PLANCHA 60 ou 75) et son couvercle assorti. Le chariot possède : 2 portes, 2 tablettes repliables, 4 roues pivotantes avec frein. Housse et kit connexion gaz inclus.

The combo includes a completely functional cart made from marine grade stainless steel and black lacquered galvanized steel that is equipped with a built-in plancha (LA PLANCHA 60 or 75) and comes with a matching cover. The cart includes: 2 doors, 2 collapsible worktops, 4 swivel wheels with brakes.

Cover and gas connection kit included.



COMBO 60



5,6 kW
19 108
BTU

H 91 x L 164 x P 55 cm
H 35.8" x L 64.6" x D 21.6"

Chariot / Cart COMBO : PART#531283014888
+ LA PLANCHA® 60 : PART#531232014801
+ Capot / Hood 60 : PART#CPM60

COMBO 75



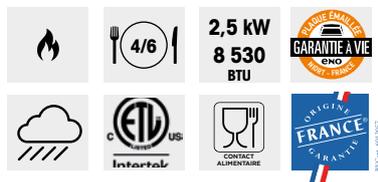
6,9 kW
23 544
BTU

H 91 x L 164 x P 55 cm
H 35.8" x L 64.6" x D 21.6"

Chariot / Cart COMBO : PART#531283014888
+ LA PLANCHA® 75 : PART#531532014801
+ Capot / Hood 75 : PART#CPM75

LA PLANCHA®

LA PLANCHA 45



1 brûleur gaz en fonte circulaire
1 circular gas burner

2 500 watts / 8 530 BTU

H 24 x L 49 x P 49 cm
H 9.4" x L 19.2" x D 19.2"

19,1 kg / 42.12 lbs

Surface de cuisson : L 44 x P 30 cm
Cooking area: L 18.8" x D 11.8"

Housse PART#HPI45 et ensemble de connexion au gaz inclus
Cover and gas connection kit included

PART#531132014801

LA PLANCHA 60



2 brûleurs gaz double rampe
2 burners with dual flame technology

5 600 watts / 19 108 BTU

H 24 x L 62 x P 56 cm
H 9.4" x L 24.4" x D 22"

27,5 kg / 60.64 lbs

Surface de cuisson : L 57 x P 39 cm
Cooking area: L 22.4" x D 15.3"

Housse PART#HPI60 et ensemble de connexion au gaz inclus
Cover and gas connection kit included

PART#531232014801



PLAQUE / PLATE

Plaque en fonte épaisse 7 mm : diffuse la chaleur et ne se déforme pas.

Émail multicouche lisse : les aliments ne collent pas et entretien facile.

Hauts rebords anti-projections.

Gouttière de récupération des jus.

Plaque garantie à vie.

Cast iron plate 7 mm thick plate: does not deform and diffuses perfect heat.

Smooth multilayer enamel: foods do not stick and it's easy to maintain.

High anti-splash rims.

Channel for recovering juices.

Plate guaranteed for life.

BRÛLEURS / BURNERS

Allumage électronique : utilisation facile pour tous.

Sécurité thermocouple : système de surveillance de la flamme.

Souplesse de réglages : de 248°F à 680°F.

Gaz Propane et gaz naturel.

Brûleur garanti 10 ans.

Electronic ignition: easy use for all.

Thermocouple safety: flame monitoring system.

Flexible settings: from 248°F to 680°F.

Propane gas and natural gas.

Burner guaranteed for 10 years.

BASE / BASE

Base en inox marin 304L : haute résistance à la corrosion et entretien facile.

Pattes réglables : pour ajuster au support ou au terrain et faciliter l'écoulement des jus.

Récupérateur de jus en inox (compatible lave-vaisselle) pour une cuisine saine.

Marine stainless steel base: high resistance to corrosion and easy maintenance.

Adjustable feet: to adjust to the ground and facilitate the flow of juices.

Stainless steel juice collector (dishwasher safe) for healthy cooking.

LA PLANCHA 75



3 brûleurs gaz double rampe
3 burners with dual flame technology

6 900 watts / 23 544 BTU

H 24 x L 79 x P 57 cm
H 9.4" x L 31.1" x D 22.4"

35,3 kg / 77.84 lbs

Surface de cuisson : L 74 x P 39 cm
Cooking area: L 29.1" x D 15.3"

Housse PART#HPI75 et ensemble de connexion au gaz inclus
Cover and gas connection kit included

PART#531532014801



BASE EN INOX MARIN 304L : HAUTE RÉSIDENCE
À LA CORROSION ET ENTRETIEN FACILE

MARINE STAINLESS STEEL BASE: HIGH RESISTANCE TO
CORROSION AND EASY MAINTENANCE.

PENSEZ-Y



CAPOT DE PROTECTION
PART#CPM45 La Plancha 45
PART#CPM60 La Plancha 60
PART#CPM75 La Plancha 75



HOUSSE DE PROTECTION



COMBO



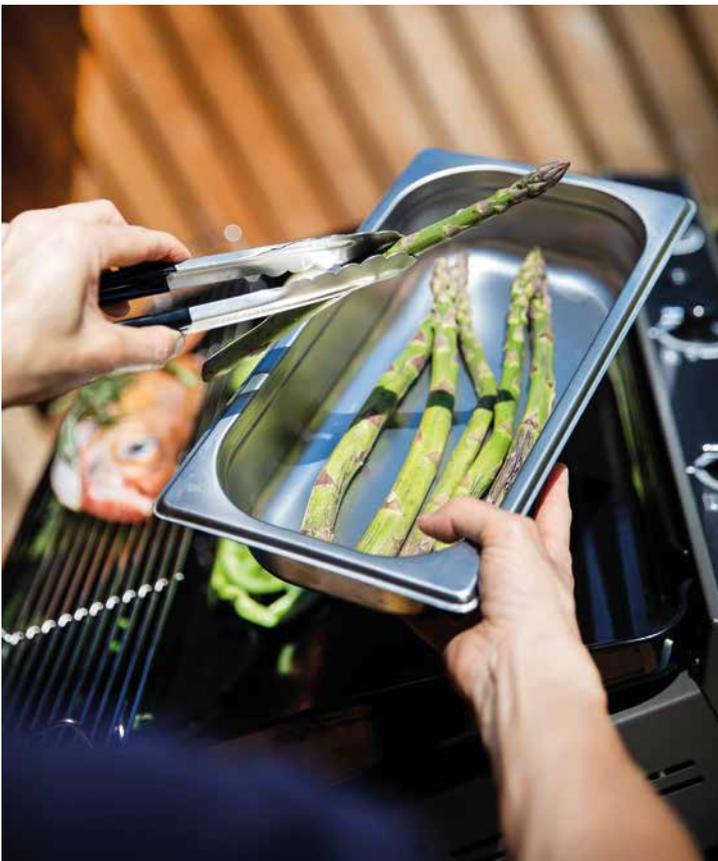
MOBILOT



ÉMILE



FELIX INOX



PACK BERGERAC



CHARIOT + BERGERAC
CART + BERGERAC

Le pack BERGERAC est un chariot compact et fonctionnel en acier galvanisé thermolaqué gris. Disponible en deux versions, pour intégrer au choix votre BERGERAC 60 ou votre BERGERAC 75. Le chariot possède : un plan de travail fixe, 4 roues tout terrain avec blocage, une étagère basse intérieure, 2 rideaux cache-bouteille, un rangement 4 bouteilles.

The Pack BERGERAC is a compact and functional cart in grey powder-coated galvanized steel. Available in two versions, to integrate either your BERGERAC 60 or your BERGERAC 75. The cart includes : a fixed worktop, 4 all-terrain wheels with locks, a low inner shelf, 2 bottle cover curtains, a 4-bottle storage.

PACK BERGERAC 60



5,6 kW
19 108
BTU

H 100 x L 121 x P 57 cm
H 39.37" x L 47.64" x I 22.44"

Pack BERGERAC : PART#CAB6048
BERGERAC 60 : PART#531432704801

PACK BERGERAC 75



6,9 kW
23 544
BTU

H 100 x L 138 x P 57 cm
H 39.37" x L 53.54" x I 22.44"

Pack BERGERAC : PART#CAB7548
BERGERAC 75 : PART#531732704801

LA PLANCHA BERGERAC

BERGERAC 45



1 brûleur gaz circulaire
1 circular gas burner

2 500 watts / 8 530 BTU

H 24 x L 47 x P 48 cm
H 9.4" x L 18.5" x D 18.8"

17 kg / 37.49 lbs

Surface de cuisson : L 44 x P 30 cm
Cooking area: L 17.3" x D 11.8"

Housse PART#HPI45 et ensemble de connexion au gaz inclus
Cover and gas connection kit included

PART#531332704801

BERGERAC 60



2 brûleurs gaz double rampe
2 burners with dual flame technology

5 600 watts / 19 108 BTU

H 24 x L 60 x P 56 cm
H 9.4" x L 23.6" x D 22"

26 kg / 57.33 lbs

Surface de cuisson : L 56 x P 38 cm
Cooking area: L 22" x D 14.9"

Housse PART#HPI60 et ensemble de connexion au gaz inclus
Cover and gas connection kit included

PART#531432704801



PLAQUE / PLATE

Plaque en fonte épaisse 7 mm : diffuse la chaleur et ne se déforme pas.

Émail multicouche lisse : les aliments ne collent pas et entretien facile.

Hauts rebords anti-projections.

Gouttière de récupération des jus.

Plaque garantie à vie.

Cast iron plate 7 mm thick plate: does not deform and diffuses perfect heat.

Smooth multilayer enamel: foods do not stick and it's easy to maintain.

High anti-splash rims.

Channel for recovering juices.

Plate guaranteed for life.

BRÛLEURS / BURNERS

Allumage électronique : utilisation facile pour tous.

Sécurité thermocouple : système de surveillance de la flamme.

Souplesse de réglages : de 248°F à 680°F.

Gaz Propane et gaz naturel.

Brûleur garanti 10 ans.

Electronic ignition: easy use for all.

Thermocouple safety: flame monitoring system.

Flexible settings: from 248°F to 680°F.

Propane gas and natural gas.

Burner guaranteed for 10 years.

BASE / BASE

Base en acier galvanisé peint polyester : résiste aux UV et ne rouille pas.

Double paroi : protection de la flamme et réduction de la consommation de gaz.

Pattes réglables : pour ajuster au support ou au terrain et faciliter l'écoulement des jus.

Récupérateur de jus en inox (compatible lave-vaisselle) pour une cuisine saine.

Painted galvanized steel base is UV resistant and will not rust.

Double wall: better flame protection and reduce gas consumption.

Adjustable feet: adjust to the ground and facilitate the flow of juices.

Stainless steel juice collector (dishwasher safe) for healthy cooking.

BERGERAC 75



3 brûleurs gaz double rampe

3 gas burners with a dual flame technology

6 900 watts / 23 544 BTU

H 24 x L 77 x P 56 cm

H 9.4" x L 30.3" x D 22"

31 kg / 68.36 lbs

Surface de cuisson : L 74 x P 38 cm

Cooking area: L 29" x D 14.9"

Housse PART#HPI75 et ensemble de connexion au gaz inclus

Cover and gas connection kit included

PART#531732704801



L'ACIER GALVANISÉ THERMOLAQUÉ POLYESTER GARANTIT LA ROBUSTESSE ET LA LONGÉVITÉ DE LA BASE.

THE POLYESTER POWDER COATED GALVANIZED STEEL GUARANTEES THE LONGEVITY AND STRENGTH OF THE BASE.

PENSEZ-Y



CAPOT DE PROTECTION

PART#CPB45 Bergerac 45

PART#CPB60 Bergerac 60

PART#CPB75 Bergerac 75



HOUSSE DE PROTECTION



MOBILOT



ÉMILE



FÉLIX ACIER



CHARIOTS BOIS

WOODEN CARTS

ÉMILE



Structure en robinier huilé
Frame in oiled Robinia wood

Plateau en HPL noir inaltérable
Black HPL non-ageing top

H 85 x L 136 x P 58 cm
H 33.46" x L 53.54" x D 22.83"

25 kg / 55.13 lbs

1 étagère basse
1 low shelf

2 rideaux cache bouteille
2 bottle cover curtains

Garantie 2 ans
Guaranteed 2 years

PART#DPN53

MOBILOT



Structure en robinier huilé
Frame in oiled Robinia wood

Plateau en inox
Stainless steel top

H 88 x L 153 x P 57 cm
H 34.65" x L 60.24" x D 22.44"

39.9 kg / 87.98 lbs

2 étagères
2 shelves

1 rideau cache bouteille
1 bottle cover curtain

1 grand tiroir en façade
1 large drawer in front

Garantie 2 ans
Guaranteed 2 years

PART#CMV0900

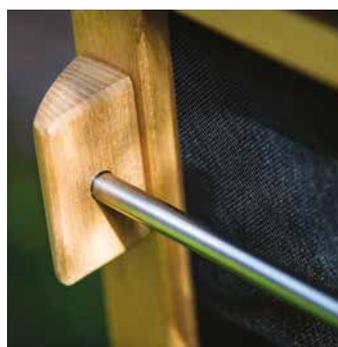
DÉTAILS MOBILOT



4 roues dont 2 multidirectionnelles
à frein
4 wheels including
2 multidirectional brakes



2 tablettes coulissantes
2 sliding shelves



Barre accroche torchons
Towel bar



Rangement bouteilles
Bottle storage



CHARIOTS ACIER

STEEL CARTS

FÉLIX INOX



PLANCHA
45/60/75



INOX
STAINLESS STEEL



Structure inox
Stainless steel structure

Plateau, crédence et étagère basse en acier galvanisé thermolaqué noir

Top, cabinet and low shelf in black lacquered galvanized steel

H 115 x L 120 x P 62 cm + Crédence H 30 cm
H 45.28" x L 47.24" x D 24.41" + Cabinet H 11.8"

33 kg / 72.77 lbs

Garantie 2 ans
Guaranteed 2 years

PART#MIP12085

FÉLIX ACIER



PLANCHA
45/60/75



ACIER GALVANISÉ
GALVANIZED STEEL



Structure en acier galvanisé thermolaqué gris taupe
Taupe grey powder coated galvanized steel structure

Plateau, crédence et étagère basse en acier galvanisé thermolaqué noir

Top, cabinet and low shelf in black lacquered galvanized steel

H 115 x L 120 x P 62 cm + Crédence H 30 cm
H 45.28" x L 47.24" x D 24.41" + Cabinet H 11.8"

33 kg / 72.77 lbs

Garantie 2 ans
Guaranteed 2 years

PART#MAP12070



KIT DE FERMETURE CLOSING KIT

2 portes, fond et côtés, séparateur, étagère / 2 doors, back and sides in black lacquered galvanized steel, divider, shelf.

PART#KMAP12085

DESSERTÉ FÉLIX FELIX TROLLEY

4 roues dont 2 directionnelles à frein, étagère et porte noire en acier galvanisé thermolaqué noir, barre accroche torchon en inox.

4 wheels including 2 multi-directional brakes, shelf and black door in black lacquered galvanized steel, stainless steel towel bar.

H 85 x L 60 x P 60 cm
H 33.46" x L 23.62" x D 23.62"

30 kg / 66.15 lbs

Garantie 2 ans
Guaranteed 2 years



INOX
STAINLESS STEEL

PART#PMIP06085



ACIER GALVANISÉ
GALVANIZED STEEL

PART#PMAP06070



MODULO LA PLANCHA
INOX
STAINLESS STEEL



CUISINE MODULAIRE

MODULAR KITCHEN

Prolongez votre maison avec la cuisine modulaire pour l'extérieur et cuisinez à la Plancha comme un chef. Rien de plus facile que de concevoir sur mesure sa cuisine à l'extérieur. Les modules se choisissent séparément et se combinent en toute harmonie.

Extend your home with the outdoor kitchen and cook on La Plancha like a chef. It's easy to design your custom outdoor kitchen. The modules are chosen separately and work together perfectly.



**COMPOSEZ VOTRE CUISINE
MODULAIRE D'EXTÉRIEUR
SUR MESURE
EN COMBINANT
LES DIFFÉRENTS MODULES**

**CREATE YOUR CUSTOM
OUTDOOR KITCHEN
BY COMBINING THE
DIFFERENT MODULES**



MODULO BERGERAC
ACIER GALVANISÉ
GALVANIZED STEEL





MODULO LA PLANCHA

INOX STAINLESS STEEL

Structure et porte en inox.
Plateau en HPL noir.
Crédence en acier galvanisé avec revêtement polyester noir.
2 roues et 2 pieds réglables.
2 poignées escamotables

Stainless steel structure and door.
Black HPL top.
Galvanized steel cabinet with black polyester coating.
2 dials and 2 adjustable feet.
2 collapsible handles.



PLANCHA
45/60/75



PLANCHA PLANCHA

Module avec plateau surbaissé pour poser la plancha.

Module with lowered platform to hold the plancha.

H 115 (avec crédence) x L 80 x P 60 cm
H 45.28 (with cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in

H 77 (sans crédence) x L 80 x P 60 cm
H 30.32 (no cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in

36,5 kg / 80.48 lbs

PART#MOD4102

PLAN DE TRAVAIL WORKTOP

Module avec plan de travail pour préparer et poser les plats.

Module with worktop for preparing and serving food.

H 115 (avec crédence) x L 80 x P 60 cm
H 45.28 (with cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in

H 85 (sans crédence) x L 80 x P 60 cm
H 33.47 (no cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in

40,5 kg / 89.3 lbs

PART#MOD4101

ÉVIER SINK

Module avec évier inox, bonde et siphon. Mitigeur prêt à brancher.

Module with stainless sink, drain and stopper. Mixer faucet ready to connect.

H 115 (avec crédence) x L 80 x P 60 cm
H 45.28 (with cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in

42,5 kg / 93.71 lbs

PART#MOD4103

ANGLE CORNER

Cadre inox et plateau en HPL noir. 2 crédences en acier galvanisé avec revêtement polyester noir.

Stainless steel frame and black HPL tray. 2 cabinets in galvanized steel with black polyester coating.

H 40 (avec crédence) x L 60 x P 60 cm
H 15.75 (with crédence) x L 23.62 x D 23.62 in

H 10 (sans crédence) x L 60 x P 60 cm
H 3.94 (no cabinet) x L 23.62 x D 23.62 in

10,5 kg / 23.15 lbs

PART#MOD1485



KIT 3 ACCESSOIRES INOX 3 STAINLESS ACCESSORIES KIT

Dériveur d'essuie-tout / Paper towel dispenser
Bac gastro suspendu / Hanging food pan
Support livre de cuisine / Cookbook stand

PART#MOD1301



MODULO BERGERAC

ACIER GALVANISÉ

GALVANIZED STEEL

Structure et plateau en acier galvanisé gris.
 Porte et crédence en acier galvanisé noir.
 2 roues et 2 pieds réglables.
 2 poignées escamotables

Structure and top made from grey galvanized steel.
 Door and cabinet made from black galvanized steel.
 2 dials and 2 adjustable feet.
 2 collapsible handles.



PLANCHA PLANCHA

Module avec plateau surbaissé pour poser la plancha.
 Module with lowered platform to hold the plancha.

PLAN DE TRAVAIL WORKTOP

Module avec plan de travail pour préparer et poser les plats.
 Module with worktop for preparing and serving food.

ÉVIER SINK

Module avec évier inox, bonde et siphon. Mitigeur prêt à brancher.
 Module with stainless sink, drain and stopper. Mixer faucet ready to connect.

ANGLE CORNER

Cadre et plateau en acier galvanisé gris. 2 crédences en acier galvanisé avec revêtement polyester noir.
 Frame and top in grey galvanized steel. 2 cabinets in galvanized steel with black polyester coating.

H 115 (avec crédence) x L 80 x P 60 cm H 45.28 (with cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in	H 115 (avec crédence) x L 80 x P 60 cm H 45.28 (with cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in		H 40 (avec crédence) x L 60 x P 60 cm H 15.75 (with crédence) x L 23.62 x D 23.62 in
H 77 (sans crédence) x L 80 x P 60 cm H 30.32 (no cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in	H 85 (sans crédence) x L 80 x P 60 cm H 33.47 (no cabinet) x L 31.5 x D 23.62 in		H 10 (sans crédence) x L 60 x P 60 cm H 3.94 (no cabinet) x L 23.62 x D 23.62 in
39 kg / 86 lbs	41 kg / 90.41 lbs	44,5 kg / 98.12 lbs	12 kg / 26.46 lbs
PART#MOD7002	PART#MOD7001	PART#MOD7003	PART#MOD1570



ÉTAGÈRE EN ACIER GALVANISÉ
SHELF IN GALVANIZED STEEL
 2 maxi par module / 2 max per module
 PART#MOD1610



TIROIR EN ACIER GALVANISÉ
DRAWER IN GALVANIZED STEEL
 Glissières à billes / Ball rails
 3 maxi par module / 3 max per module
 PART#MOD1710



SUPPORT SAC
 Pour sac poubelle 50 L
 PART#MOD1810

ACCESSOIRES

ACCESSORIES



Spatule coudée large inox

Pour tous les usages.
Largeur 12 cm.

Wide stainless-steel spatula

All-purpose.
4.72" wide

PART#SP150



Spatule coudée longue inox

Pour tous les usages.
Longueur 21 cm.

Long stainless-steel spatula

All-purpose.
12.6" long

PART#SP210



Kit 2 micro spatules inox

Ultra fines et flexibles.
Dim. : 10 cm.

Set of 2 stainless-steel micro spatulas

Ultra-thin and flexible.
3.94"

PART#SPK2



Pince inox

Pour les manipulations délicates.
Dim. : 30 cm.

Thin stainless-steel tongs

For handling delicate items.
11.81"

PART#PI30



Pince large inox

Pour manipuler les grosses pièces.
Dim. : 30 cm.

Wide stainless-steel tongs

For handling large items.
11.81"

PART#PIL30



Coffret découpe inox

Couteau lame trempée inox - Pic inox.
Dim. : 32 cm.

Stainless-steel carving set

Tempered stainless-steel blade and
stainless-steel fork.
12.6"

PART#KD2



Pinceau silicone inox

Pour badigeonner les aliments.
Largeur 4 cm.

Stainless-steel silicone brush

Brush for basting.
1.57" wide

PART#PS04



Cloche inox poli

Idéale pour affiner les cuissons et étuver.
Diamètre 28 cm.

Polished stainless-steel cloche

Perfect for refined dishes and steaming.
11.22" in diameter

PART#CI22



Grille de repos

Utilisable sous la cloche.
Diamètre 27 cm.

Cooling rack

Can be used underneath the cloche.
11.02" in diameter

PART#GRP28



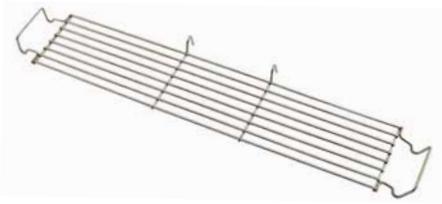
Dôme anti-projections

Dôme en grillage fin inox.
38 x 28 cm.

Domed splatter screen

Domed stainless-steel wire mesh screen.
13.39" x 11.02"

PART#DAP53



Étagère inox

A poser sur la plaque pour maintien au chaud.

Stainless-steel shelf

Can be placed on the hotplate to keep food warm.

PART#ERP45 : Modèles 45

6 x 48 x 12,5 cm / 2.36" x 18.9" x 4.92"

PART#ERP60 : Modèles 60

6 x 61 x 12,5 cm / 2.36" x 25.59" x 4.92"

PART#ERP75 : Modèles 75

6 x 77 x 12,5 cm / 2.36" x 31.5" x 4.92"



Coffret du Chef

Bac gastro G1/3 inox, spatule et pince large, planche à découper bambou.

6 x 17 x 33 cm.

The Chef's set

Stainless steel gastronomic tray, spatula and wide stainless steel tong, bamboo cutting board.

2.36" x 6.69" x 13"

PART#KE5301



Billot avec bac gastro

Billot bois et tiroir bac gastro G1/2 inox.

7 x 41 x 34 cm.

Chopping block and gastro tray

Cutting board with a stainless steel gastronomic tray.

2.76" x 16.14" x 13.39"

PART#PADBG53



Planche à découper

Planche réversible en bambou.

30 x 38 cm.

Cutting board

Reversible bamboo cutting board.

11.81" x 14.96"

PART#PAD53



Tablier noir

100% coton lavable en machine.

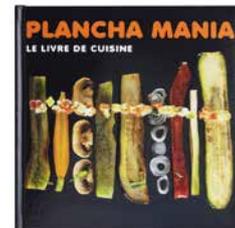
85 x 69 cm.

Black apron

100% cotton and machine washable.

33.46" x 27.17"

PART#TPM53



Livre de recettes Plancha Mania

50 recettes gourmandes faciles à réaliser.

21 x 21 cm.

Plancha Mania cookbook

50 easy gourmet recipes.

8.26" x 8.26"

PART#LM4560



Tous
nos ustensiles
sont compatibles
lave-vaisselle

All our utensils
are compatible
dishwasher

UN ENTRETIEN FACILE

EASY MAINTENANCE



Plancha cleaner

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

Plancha cleaner

100% natural clay-based cleaner.
300g jar with sponge.

PART#PMC300



Kit nettoyage

Support boule inox livré avec 3 boules inox.

Cleaning kit

Stainless-steel scouring ball holder.
Handle with 3 Stainless-steel balls.

PART#SBI53



Coffret nettoyage

Support, 2 boules inox, plancha cleaner et chiffon microfibre.

Cleaning box

Handle, 2 stainless-steel scouring balls,
plancha cleaner and microfiber cloth.

PART#KN5301



PYROLYSE POUR ENCHAÎNER LES CUISSONS

PYROLYSIS TO COOK A SERIES OF DISHES



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

Between each dish, switch the griddle to maximum heat. Rub it with a stainless steel wire pad, remove all remaining residue and then wipe down with a soft cloth. Your plancha is then clean and ready to be reused.

EN FIN DE CUISSON

ONCE YOU HAVE FINISHED COOKING



DÉGLAÇAGE / DEGLAZE

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

Before your plancha has time to cool down, pour on either a small amount of water or white vinegar.



GRATTAGE / SCRAPING

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

Scrape the plancha using the spatula. Continue doing this until the water becomes clear.



NETTOYAGE / CLEANING

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

Let the griddle cool down completely and then apply the "Plancha Cleaner" using the stainless steel wire pad.

JE PROTÈGE MA PLANCHA

PROTECT YOUR PLANCHA



Capots de protection

Protective hard-shell covers



LA PLANCHA

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et inox.
Galvanized steel powder coated black polyester and stainless steel.

PART#CPM45 La Plancha 45
PART#CPM60 La Plancha 60
PART#CPM75 La Plancha 75



BERGERAC

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir.
Galvanized steel powder coated black polyester.

PART#CPB45 Bergerac 45
PART#CPB60 Bergerac 60
PART#CPB75 Bergerac 75

Housses de protection

Protective soft-shell covers

Toile déperlante imputrescible anti UV avec cordon de serrage pour un meilleur maintien en cas de vent.
Water repellent and UV resistant canvas equipped with a drawstring to keep everything secure in strong winds.

Housses
fournies avec
les planchas
Covers
supplied with
planchas



PART#HPI45 La Plancha / Bergerac 45
PART#HPI60 La Plancha / Bergerac 60
PART#HPI75 La Plancha / Bergerac 75

PART#HCI120 Pack Bergerac 60 / COMBO 60 / ÉMILE / MOBILOT
PART#HCI135 Pack Bergerac 75 / COMBO 75 / FÉLIX
PART#HCI080 Modulo



Le système POP'UP anti-flaque favorise le ruissellement et évite la stagnation de l'eau de pluie.
The POP'UP anti-puddle system promotes runoff and prevents stagnation of rainwater.

SERVICE À LA CLIENTÈLE AU CANADA

OUR AFTER-SALES SERVICE

Un SAV efficace, réactif et reconnu pour assurer sécurité et longévité de votre appareil.
We provide efficient, responsive after-sales service to ensure your appliance has a long, safe life.

www.plancha-eno.ca
+1 778-285-9900



La cuisine qui nous rassemble

Cooking that brings everyone together



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

Find our recipes, tips for use and practical videos on our website and social media. Join us!



Emailleur depuis 1909



ENO – LA PLANCHA INC
plancha.ca@eno.fr

www.plancha-eno.ca