

eno
MANUFACTURE
1909

PLANCHA



OUTDOOR CAMPUS BV

Kortrijksesteenweg 1266 | 9051 GENT

+32 (0)55 23 26 48

www.plancha-eno.be





Une entreprise responsable et engagée

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.
- Nous favorisons **l'insertion des travailleurs handicapés** : 25% de la main d'œuvre est en situation de handicap.

L'émaillage, un savoir-faire d'excellence

Depuis plus de cent ans, Eno se distingue par son savoir-faire pour une qualité irréprochable de l'émaillage. Grâce à sa maîtrise incontestable en émaillage, Eno offre la **garantie à vie** de ses plaques. Toutes nos plaques sont certifiées contact alimentaire (exigé par les professionnels).

plaque
garantie
à vie



La fierté de produire en France



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.

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

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.**



Combo Fusion 60 gris cargo

Le design, une priorité

La plaque garantie à vie

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



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

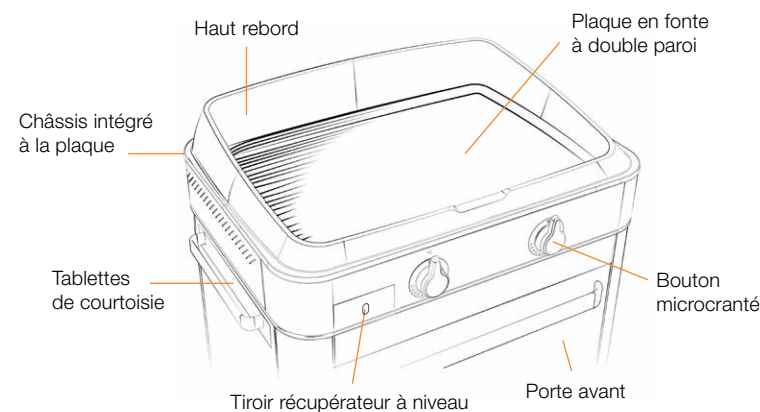
Indispensables pour une cuisine propre, nos plaques sont moulées avec **des angles arrondis pour faciliter le nettoyage**. Avec la goulotte d'évacuation des jus, les résidus sont évacués dans le bac prévu à cet effet.

L'émail

Notre savoir-faire unique en émaillage nous permet de mettre au point un émail de très haute qualité. L'émail imperméabilise la surface de la plaque et facilite le grattage et le déglacage en fin de cuisson.

Le design

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



Des brûleurs haute performance

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



combo eno sign



Quelle cuisson la côte de bœuf ?

- Si vous possédez une plancha à deux feux, faites chauffer une partie de la plancha thermostat 10 et une autre partie thermostat 8.
- Snackez la côte de bœuf 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 bœuf d'environ 1 kg.
- Assaisonnez en fin de cuisson puis laissez reposer environ 10 mn hors du feu. Au moment de servir, snackez à nouveau pour redonner une sensation de chaleur.
- Laissez reposer quelques instants avant de servir.



eno fusion 60 inox



H 19 x L 60 x P 55 cm
Poids : 28 kg
Ref. 580232010701

€ 769



eno fusion 60 gris cargo

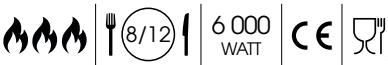


H 19 x L 60 x P 55 cm
Poids : 28 kg
Ref. 580232700701

€ 675



eno fusion 75 gris



H 19 x L 75 x P 58 cm
Poids : 36,5 kg
Ref. 580332700701

€ 845

ÉQUIPEMENTS



Capot anti-projections
Ref. CPX60 (Fusion 60)

€ 195

Ref. CPX75 (Fusion 75)

€ 230



Housse de protection plancha
Ref. HPI65 (Fusion 60)

€ 42

Ref. HPI80 (Fusion 75)

€ 53

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs double rampe
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)

Châssis

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- Double paroi
- Pieds réglables
- Tirroir récupérateur inox 0,7 L

Garantie

Plaque : à vie
Brûleurs : 10 ans
Châssis : 10 ans



capot
en
option

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 3 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (kit sur commande pour le gaz naturel)

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- Double paroi
- Pieds réglables
- Tirroir récupérateur inox 0,7 L

Garantie

Plaque : à vie
Brûleurs : 10 ans
Châssis : 10 ans



capot
en
option



combo fusion 60 inox



H 100 x L 120 x P 56 cm
Poids: 52 kg
Ref. 58028301

€ 1.340



combo fusion 60 gris cargo

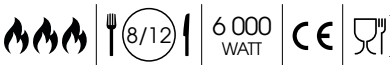


H 100 x L 120 x P 56 cm
Poids: 52 kg
Ref. 58028370

€ 1.195



combo fusion 75 gris cargo



H 100 x L 120 x P 58 cm
Poids: 73 kg
Ref. 58038370

€ 1.395



Photo © Mélanie Chaigneau

CARACTÉRISTIQUES

Chariot

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 tablettes rabattables acier noir
- Porte-épices acier noir
- 2 rideaux noirs

Plancha

- Plancha Fusion 60 encastrée
- Plaque en fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- 2 brûleurs à gaz double rampe
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz propane / butane et gaz naturel

Garantie

2 ans



Photo © Victoire Duhot

CARACTÉRISTIQUES

Chariot

- Acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 tablettes rabattables acier noir
- Porte-épices acier noir
- 2 rideaux noirs

Plancha

- Plancha Fusion 75 encastrée
- Plaque en fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- 3 brûleurs à gaz double rampe
- 3 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz propane / butane et gaz naturel

Garantie

2 ans

ÉQUIPEMENTS



Capot anti-projections
Ref. CPX60 (Fusion 60)

€ 195

Ref. CPX75 (Fusion 75)

€ 230



Housse de protection plancha
Ref. HPI65 (Fusion 60)

€ 42

Ref. HPI80 (Fusion 75)

€ 53



Housse de protection combo
Ref. HCI065 (Fusion 60)

€ 63

Ref. HCI080 (Fusion 75)

€ 72

DESIGN EXCLUSIF ENO

- Moderne et intemporel
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Courbes généreuses et assemblage précis
- Capot intégré extra plat
- Finitions: Blue Navy, inox, inox + noir

Enosign plancha gaz

plaque
garantie
à vie

enosign



Capot de protection
avec charnière à frein
inclus

PRATIQUE

Hauts rebords moulés
anti-projections
Goulotte de récupération
des jus de cuisson

ANTI-SLIP

Pieds réglables et
anti-dérapants



PLAQUE EXPERTISE ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.
Très robuste - ne se raye pas.
Double paroi pour une parfaite
répartition de la chaleur.
Certifiée Contact Alimentaire.
Garantie à vie.

LIAISON PARFAITE

La plaque de cuisson s'adapte
parfaitement au châssis.
Inox testé en brouillard salin poli
et brillant 304L ou acier galvanisé
thermolaqué coloris Blue Navy

UNE CUISINE SAINE

Tiroir récupérateur de jus en inox 0,7 L
Indicateur de niveau
Ouverture "push & pull"

SIMPLE D'UTILISATION

Bouton microcranté pour une bonne
précision
Allumage électronique une main

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

enosing 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

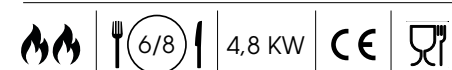
- 2 brûleurs circulaires - 4,8 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

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

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

€ 1.095

enosing 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

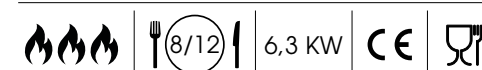
- 3 brûleurs circulaires - 6,3 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

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

Capot inclus

- Acier galvanisé noir
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 81 x P 57 cm
Poids: 44 kg
Ref. 57033285070C

€ 1.295

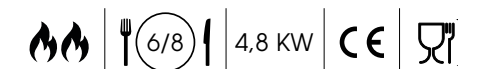
combo enosing 65



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

€ 1.895

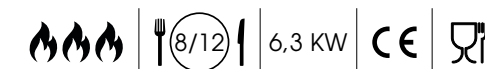
combo enosing 80



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 80 encastrée et capot intégré



H 100 x L 140 x P 57 cm
Poids: 80 kg
Ref. 57038385

€ 2.195

PROTECTION



Housse plancha
HPI65
HPI80

€ 42/53



Housse combo
HCI065
HCI085

€ 63/72

enosign

ENTRETIEN ULTRA RAPIDE

Liaison parfaite de la plaque et du châssis : les aliments ne peuvent pas s'incruster. Hauts rebords anti-projections.

DESIGN EXCLUSIF

Moderne et innovant. Assemblages précis.

ANTI-SLIP

Pieds réglables en hauteur antidérapants.

UNE CUISINE SAINES

Goulotte de récupération des jus de cuisson. Tiroir récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau et ouverture push and pull.

PLAQUE EXPERTISE ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer. Très robuste - ne se raye pas. Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur. Certifiée Contact Alimentaire. Garantie à vie.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Conception innovante. Double paroi pour un meilleur rendement et une bonne tenue au vent de la flamme. Inox de qualité, finition marine très résistant (testé en brouillard salin).

SIMPLE D'UTILISATION

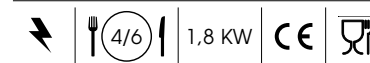
Écran de commande tactile. Plusieurs zones de cuisson.

enosign 40

Plancha électrique 1 foyer
Inox



Châssis : inox
1 foyer électrique : 1800 watts
Surface de cuisson : 40 x 30 cm



H 24 x L 41 x P 57 cm
Poids: 25 kg
Ref. 575132014201

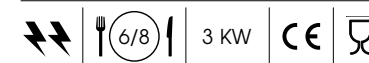
€ 690

enosign 65

Plancha électrique 2 foyers
Inox



Châssis : inox
2 foyers électriques : 3000 watts
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids: 37,5 kg
Ref. 575232014201

€ 985

CARACTÉRISTIQUES

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis

Foyers électriques

- Foyers radiants haute performance
- Sécurité par sonde thermostatique
- Ecran de commande :
 - Affichage LED
 - Indicateur de chaleur résiduelle
 - Réglage de la température 10 positions
 - Programmation de la durée de chauffe avec minuteur
- Prise électrique 10A - 16A

Châssis

- Inox de qualité, finition marine
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau et ouverture push & pull

Capot acier noir : option

Garanties

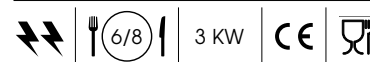
Plaque : à vie
Foyers : 10 ans
Châssis : 10 ans

USAGE EXTÉRIEUR OU INTÉRIEUR

Combo enosign 65

Plancha électrique 2 foyers
Sur chariot, noir et inox

Châssis : inox
2 foyers électriques : 3000 watt
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 100 x L 126 x P 57 cm
Poids: 69 kg
Ref. 57528385

€ 1.785

CARACTÉRISTIQUES

- Plancha Enosign électrique 65
- Structure et tablettes en inox de qualité, finition marine
- 2 tablettes coulissantes
- 2 roues pivotantes avec frein
- 2 roues tout terrain
- 1 porte acier noir
- Barre accroche ustensiles
- Garantie 2 ans



PROTECTION



Capot
CPS40
CPS65
€ 225/250



Housse plancha
HPI45
HPI65
€ 38/42



Housse combo
HCI065
HCI085
€ 63/72





OPTIONS

Kit 3 accessoires

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

Ref. MOD1301 € 113



Plateau d'angle

Permet de fermer l'angle
entre 2 modules
Cadre et plateau coloris gris
Crédence d'angle coloris noir
Ref. MOD1570

€ 226



Crédence gastronorm

Crédence avec 4 bacs gas-
tro 1/6 et couvercles. Tiroirs
de réfrigération.

Ref. MOD2185 € 277



Support sac poubelle

Permet de fixer
à l'intérieur de la porte
un sac poubelle de 50 litres.

Ref. MOD1810

€ 39



Étagère

Acier laqué
2 maxi par module

Ref. MOD1610 € 65



Housse de protection

Pour module 60 et 80 cm
Protège contre la pluie, le vent,
la neige et la poussière.

Ref. HMIA060 HCI080 HMI080
€ 50 € 72 € 60



Tiroir

Acier laqué
Glissières à billes

Ref. MOD1710 € 159



Housse de protection

Pour module 120 cm
Protège contre la pluie, le vent,
la neige et la poussière.

€ 75



modulo plancha

- Acier galvanisé thermolaqué
- Structure et plateau surbaissé gris cargo
- Porte et crédence coloris noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

Garantie 2 ans

avec crédence : H.115 x L.80 x P.62 cm
sans crédence : H.77 x L.80 x P.60 cm
Poids : 39 kg

Ref : PMOD7002

€ 682



modulo plan de travail

- Acier galvanisé thermolaqué
- Structure et plateau coloris gris cargo
- Porte et crédence coloris noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

Garantie 2 ans

avec crédence : H.115 x L.80 x P.62 cm
sans crédence : H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids : 41 kg

Ref : PMOD7001

€ 691



modulo évier

- Acier galvanisé thermolaqué
- Structure et plateau coloris gris cargo
- Porte et crédence coloris noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables
- Évier inox avec bonde et siphon / Mitigeur prêt à brancher

Garantie 2 ans

avec crédence : H.115 x L.80 x P.62 cm
sans crédence : H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids : 44,5 kg

Ref : PMOD7003

€ 747



modulo combi four & plaque de cuisson

Table de cuisson

- 2 brûleurs gaz - 1 kW - 2,2 kW
- Aluminium et inox de qualité, finition marine

Four à gaz 24L

- Enceinte four inox de qualité, finition marine
- Paroi supérieure arrière acier galvanisé noir
- Puissance 1500 W

Garantie 2 ans

avec crédence : H.115 x L.80 x P.62 cm
sans crédence : H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids : 80 kg

Ref : PMOD7005

€ 2.280



modulo frigo

Module pour frigo 75 L ou 115 L

Un module comprenant un frigo de 75 ou 115 litres pour conserver les aliments ou les boissons au frais. Tout à portée de main.

- Porte verre réversible
- Crédence noire
- 1 clayette
- Module à monter
- Classe énergétique F

Garantie 2 ans

Module 80 + frigo 75L

H x L x P : 115 x 80 x 62 cm
Poids : 44 kg
Ref : PMOD7001/KMOFC60

€ 1.852

Module frigo 115 L

115 x 80 x 62 cm
36 kg
PMOD7007/KMOFC115

€ 2.028



modulo d'angle

Meubles pour les cuisines d'angle

- Structure et plateau coloris gris cargo
- Large plan de travail
- Crédence d'angle noire
- 1 étagère de rangement
- 2 roues fixes et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

Garantie 2 ans

Modulo d'angle

H x L x P : 115 x 82 x 82 cm
Poids : 40 kg
Ref : PMOD7008

€ 616

Modulo d'angle Kamado

115 x 82 x 82 cm
56,5 kg
PMOD7009

€ 740



UNE CUISINE EXTÉRIEURE ADAPTÉE À TOUS

Créez votre propre atmosphère

Choisissez le style de votre cuisine d'extérieur et concevez la sur mesure. La cuisine Modulo est une véritable cuisine outdoor : rangements, évier, plan de travail, four, frigo et bien sûr la plancha.

UNE INSTALLATION FACILE

Livrés à plat, les meubles s'assemblent facilement (seul le module combiné est livré monté).

Chaque meuble est équipé de pieds réglables afin d'ajuster le niveau selon le terrain.

Les modules et les crédences se fixent entre eux.

Il ne reste plus qu'à équiper l'intérieur des modules.

Peut être combiné avec les chariots Felix (voir page 20)



Pieds réglables

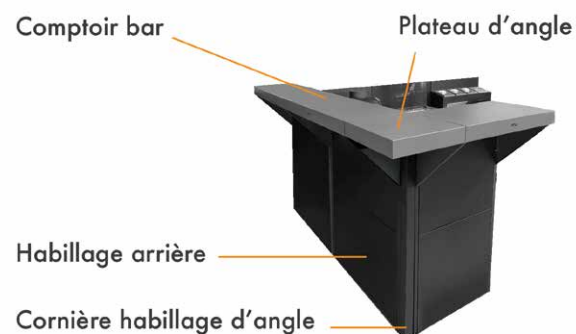
Roulettes

Poignées escamotables



NOUVEAU

CONCEVEZ VOTRE CUISINE AVEC UN COMPTOIR BAR



HABILLAGE ARRIÈRE



Pour module 80 cm
80 x 115 x 5 cm
Ref. MOD2485

€ 165



Pour module 120 cm
60 x 115 x 5 cm
Ref. MOD2585

€ 155



Cornière d'habillage
5 x 5 x 115 cm
Ref. MOD2685

€ 52

COMPTOIR BAR



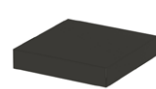
Pour module 80 cm
5 x 80 x 35 cm
Ref. MOD2770

€ 94



Pour module 60 cm
5 x 60 x 35 cm
Ref. MOD2870

€ 85



Plateau 35 x 35 x 5 cm
+ cornière 115 x 5 x 5 cm
Ref. MOD2970

€ 113



Planche à découper

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

€ 44



Spatule large

Idéal pour nettoyer la plaque. Permet de manipuler les aliments. Inoxydable. 3,5 x 12 x 32 cm - Ref. SP12058

€ 24



Spatule ajourée

Idéal pour cuisiner et servir sans matière grasse. Inoxydable. Ref. SPA12058

€ 24



Spatule coupante

Idéale pour la coupe et le service. Inoxydable. Ref. SPC12058

€ 24



Spatule longue

Permet de manipuler les aliments longs. Inoxydable. Ref. SP18058

€ 24



Pelle à moules

Idéal pour cuisiner, retourner et servir les crustacés et les coquillages. Inoxydable. Ref. PLM12058

€ 30



Spatule à crêpes

Idéal pour retourner et soulever délicatement votre crêpe. Inoxydable. Ref. SPF25058

€ 24



Coffret découpe inox

Pic et couteau pour découper viandes, volailles et poissons. Couteau lame trempée inox. Ref. SD2A58

€ 45



Tablier

100% coton coloris Blue Navy. Sangles d'attache en tissu enduit. Grande poche deux compartiments. 85 x 69 x 69 cm - Ref. TPM58

€ 54



Ciseaux

Cisaille finement les herbes aromatiques. Inoxydable. Ref. CC8058

€ 24



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

€ 59



Pince large

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

€ 24



Pinceau silicone inox

Pour badigeonner les aliments. Largeur 4 cm - Ref. PS04

€ 20



Coffret du Chef

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

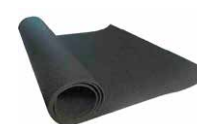
€ 59



Pince fine

Pour cuisiner avec précision. Inoxydable. Ref. PF0458

€ 24



Tapis de protection

Protège le sol contre les tâches. Antiglis et nettoyage facile. Tapis plancha 80 x 120 cm - Ref. TP8058
Tapis cuisine d'extérieur 100 x 170 cm - Ref. TC10058

€ 50/90



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

€ 81



Grilles de repos

Étagère de repos pour Plancha. Idéal pour le maintien au chaud. Inoxydable

Plancha 40/50 (ERP4558)

€ 32

Plancha 60/65 (ERP6058)

€ 35

Plancha 75/80 (ERP7558)

€ 41



Livre de recettes I love plancha

150 recettes gourmandes. Éditions Solar. Ref. LRP1500

€ 18



Set de nettoyage

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

€ 35



Support boule inox

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

€ 20



Plancha cleaner

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

€ 13

felix acier coloris gris



Meuble

Structure et plateau acier galvanisé thermolaqué gris

€ 1.150



PLANCHAS
45 > 80

H 115 x L 120 x P 62 cm
Poids : 61 kg
Ref. PMA12070

Compatible
avec la cuisine
d'extérieur
Modulo

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
- 2 ans garantie



Desserte
compatible
avec la cuisine
d'extérieur
Modulo

Desserte

Structure et plateau acier galvanisé thermolaqué gris

€ 595



PLANCHAS
45 > 80

H 85 x L 60 x P 60 cm
Poids : 30 kg
Ref. PMA06070

Équipements

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

OPTIONS



Housse meuble

HCI125

€ 89



Housse desserte

HCI065

€ 63



Crédence pour côté ou arrière

Acier galvanisé noir. Permet de fermer le côté ou l'arrière d'un module.

Ref. MOD1285 (côté)

Ref. MOD1910 (arrière)

€ 50

émile bois



- Structure en robinier - Plateau en HPL
- 2 rideaux cache bouteille de gaz
- 2 tablettes coulissantes + 1 étagère basse
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles

2 ans garantie

€ 495



PLANCHAS
45 > 80

H 85 x L 146/88 x P 56 cm
Poids : 25 kg
Ref. DPN53

mobilot bois



- Structure en robinier - Plateau en inox
- 1 rideau cache bouteille de gaz
- Barre accroche torchons
- 1 grand tiroir en façade
- 2 tablettes coulissantes + 2 étagères
- Range bouteilles

2 ans garantie

€ 695



PLANCHAS
45 > 80

H 88 x L 153 x P 57 cm
Poids : 39,9 kg
Ref. CMV0900

HOUSSE DE PROTECTION Émile / Mobilot

Housse chariot

HCI125



€ 89