



Emailleur depuis 1909

LES PLANCHAS



**Cent ans après ses débuts,
ENO reste une entreprise indémodable,
énergique et engagée, démontrant que
le modèle industriel au 21^e siècle reste
une aventure humaine toujours aussi
moderne et indispensable au progrès
économique et social de notre pays.**

LAURENT COLAS - ANTOINE THOMAS
CO-DIRIGEANTS D'ENO



L'EXIGENCE ENO

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

La richesse de notre histoire centenaire est notre première source d'inspiration et c'est vous, cuisinier averti, débutant en devenir ou tout simplement fin gourmet, qui nous poussez chaque jour à nous dépasser et à nous réinventer pour vous offrir des produits beaux, performants, robustes, durables et réparables.

Chaque produit que vous achetez valorise le savoir-faire exceptionnel d'Eno, participe à l'économie de la France, et au respect de l'environnement.

Découvrez le secret de cette exceptionnelle longévité et de l'engagement d'Eno.

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





FABRIQUER FRANÇAIS

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



UN 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.



DES PRODUITS RÉPARABLES

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



ÉCO-CONCEVOIR LA PRODUCTION

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

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



INNOVER ENSEMBLE AVEC LE LAB ENO

Un lieu ouvert à tous pour co-créer, concevoir, développer, prototyper, explorer, apprendre en s'amusant et faire ensemble.

UNE ENTREPRISE ENGAGÉE
pour des moments uniques





Mangez gourmand MANGEZ SAIN !

Avec la cuisine à la plancha,
oubliez l'utilisation de matière grasse.

Véritable marque de fabrique d'ENO,
la plaque en fonte émaillée est
si épaisse, lisse et robuste que
les aliments n'accrochent pas.

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 tout cuire.

Privilégiez les fruits et légumes
au centre de l'assiette,
les circuits courts et de saison
pour un repas équilibré et sain.



L'explication du Chef

LA RÉACTION DE MAILLARD

“ Les chefs vous le diront tous, bien maîtriser la réaction de Maillard, c'est obtenir une belle coloration caramélisée des aliments. On obtient ainsi une texture croustillante en surface qui préserve le moelleux et concentre les saveurs pour donner un aliment très juteux et savoureux sans le dénaturer. Contrairement au barbecue où les aliments sont en contact direct avec les flammes, la plancha permet de mieux contrôler la cuisson, et donc de la maîtriser. ”

Conçue pour une utilisation facile.

Conçue pour durer.



LA CUISINE À LA PLANCHA

c'est si facile !



POUR TOUS LES JOURS

La plancha s'utilise au quotidien, quelque soit le nombre de personnes. Rien de plus facile que de faire un repas sans salir sa cuisine et de profiter de chaque moment. Il suffit d'allumer un ou plusieurs brûleurs pour y saisir légumes, pièce de bœuf ou poisson rapportés du marché.



POUR TOUS LES ALIMENTS

La cuisson par contact permet de tout cuisiner, du petit déjeuner au dîner sans contact direct avec la flamme et de préserver les sucs des aliments. Poissons, légumes, viandes, œufs et fruits s'enchaînent facilement grâce aux propriétés exceptionnelles de l'émail.



POUR UNE CUISINE RAPIDE

La mise en route de la plancha est très rapide avec l'allumage électronique. Plus besoin d'allumettes ou de bois comme sur un BBQ. Grâce aux brûleurs hauts rendements, la plaque atteint 360°C en quelques minutes et l'on peut saisir parfaitement tous les aliments.



POUR UNE CUISINE PRÉCISE

Les brûleurs permettent d'avoir une large plage de température pour une cuisine précise. Plusieurs boutons de réglage offrent ainsi une véritable souplesse de cuisson selon les aliments pour une réaction de Maillard maîtrisée en quelques minutes.



POUR UN ENTRETIEN FACILE

L'émail multicouche lisse de la plaque évite aux aliments d'accrocher. Les plaques ENO sont résistantes, ne se rayent pas et permettent un grattage efficace avec une boule inox pour enchaîner les cuissons ou pour un nettoyage final. Les hauts rebords moulés évitent les projections et facilitent l'entretien.



POUR UNE CUISINE CONVIVIALE

La plancha se place au milieu du jardin parmi les convives pour profiter de chaque instant. Finis les désagréments de la fumée ou du feu qui s'éteint avant la fin de cuisson ! On prend enfin l'apéro ensemble. Tout le monde participe, chacun met sa petite touche... la plancha fait le spectacle !



L'ÉMAILLAGE

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE EN FRANCE !

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, 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.



2 SÉCHAGE À 235°C

L'eau est évaporée avant la vitrification pour former le biscuit.



3 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.



4 CUISSON À 800°C

L'émail se vitrifie. Robuste, il 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.



UNE PLAQUE GARANTIE À VIE

Une qualité d'excellence et durable

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 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°C) et permettent de saisir les aliments sans les dénaturer.



Un émailage multicouche lisse

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

Une plaque thermomoulée aux rebords hauts anti-projections

permet de cuisiner en sécurité et proprement. Les angles arrondis facilitent le nettoyage.

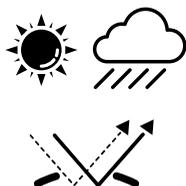
Les points forts ENO

- Fonte très épaisse 7 mm.
- Excellente conduction thermique sur toute la surface de la plaque.
- Email lisse multicouche.
- Sans ajout de graisse.
- Ne retient pas les odeurs.
- Certification alimentaire.
- Garantie à vie.
- Résistante et indéformable.
- Retient la chaleur, la restitue lentement et longtemps (répartition uniforme).
- Anti-adhérent - Ne raye pas (entretien facile).
- Cuisine saine.
- Enchaînement des cuissons.
- Sécurité pour les consommateurs.
- ENO, le seul fabricant à garantir à vie la plaque pour une utilisation durable et éco-responsable.



DES CHÂSSIS RÉSISTANTS

Résistant et tout terrain pour rester dehors par tous les temps.



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. L'**acier galvanisé thermolaqué** assure une parfaite protection contre les intempéries. Tous les châssis résistent aux UV. 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**.



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 et réduit la consommation de gaz.



Les points forts ENO

- Double paroi. ➤ Chaleur confinée pour économie d'énergie.
- Matériaux robustes. ➤ Résiste aux intempéries.
- Inox marin ou acier galvanisé. ➤ Anti-corrosion et anti-UV.
- Pieds réglables. ➤ Inclinaison de la plaque.
- Bacs récupérateurs de résidus. ➤ Cuisine propre et saine.



DES BRÛLEURS PERFORMANTS

Faciles d'utilisation, performants et la sécurité avant tout !



Brûleurs circulaires en fonte



Brûleurs double rampe



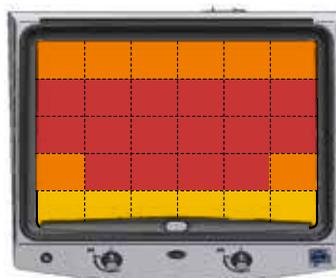
Foyers radiants électriques

L'expertise ENO

Depuis plus de 70 ans, ENO conçoit et développe des appareils de cuisson au gaz pour le nautisme. Grâce à ce savoir-faire, l'entreprise est aujourd'hui leader mondial dans le nautisme.

Aussi, ENO conçoit, teste et met au point dans ses laboratoires les meilleurs brûleurs adaptés à ses planchas pour :

- **atteindre 360°C** en quelques minutes pour bien saisir
- **optimiser la répartition de la chaleur** sur la plaque en fonte pour une cuisson homogène
- **avoir une large plage de température** pour une cuisson précise.



Les points forts ENO

- Brûleurs haut rendement.
- Chauffe rapide de la plaque jusqu'à 360°C.
- Réglage précis de la flamme.
- Sécurité thermocouple.
- Garantie 10 ans.
- Faible consommation de gaz.
- Cuisson rapide et saisie parfaite sans dénaturer les aliments.
- Finesse de cuisson.
- Sécurité en cas de vent.
- Durable et éco-responsable.



RIVIERA

16



ELEKTRA

24




BERGERAC
32


OCÉANE
42





COLLECTION
RIVIERA



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

PERFORMANCE

Montée en température rapide.

Saisie parfaite.

Économie d'énergie
20% de gaz en moins.

PRÉCISION

Les brûleurs circulaires en fonte permettent une souplesse de réglage et de cuisson de 80°C à 360°C.

RÉSISTANCE

L'inox marin résiste aux intempéries, à la corrosion et aux UV. Particulièrement adapté au bord de mer.

SÉCURITÉ GAZ

Système de surveillance de la flamme par thermocouple.



ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE
20% DE GAZ
EN MOINS



Les pieds réglables permettent **d'adapter la plancha à tous les supports ou terrains.**

Le châssis double paroi permet de confiner la chaleur et ainsi de réaliser une économie d'énergie avec **une consommation de gaz réduite de 20%**. Il offre également **une meilleure protection de la flamme contre le vent.**

Reconnu pour son savoir-faire dans les appareils de cuisson pour le nautisme, ENO choisit le meilleur inox marin pour ses planchas.



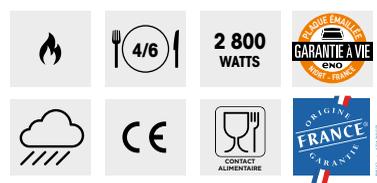
Les brûleurs circulaires en fonte à haut rendement produisent **une puissance de chauffe inégalée** ; la plaque en fonte atteint 360°C en quelques minutes.

La souplesse de réglage et de cuisson (de 80°C à 360°C) **permet une cuisine précise.**

Les brûleurs sont **garantis 10 ans.**

CHÂSSIS DOUBLE PAROI INOX MARIN **RÉSISTANT**
 BRÛLEURS À HAUT RENDEMENT **CHAUFFE RAPIDE**
 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE **20% DE GAZ EN MOINS**

RIVIERA 45



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm
- Plaque garantie à vie

BRÛLEURS

- 1 brûleur gaz circulaire en fonte
- 2 800 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleur garanti 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Inox marin poli
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,3 L

H 23 x L 52 x P 49 cm

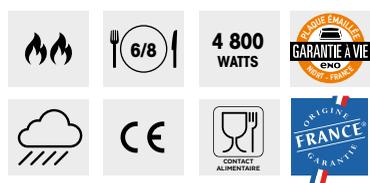
Poids : 20,4 kg

Ref. 530132010701



3 224780 036319

RIVIERA 60



PLAQUE

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

BRÛLEURS

- 2 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 4 800 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Inox marin poli
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,3 L

H 23 x L 65 x P 57 cm

Poids : 31,45 kg

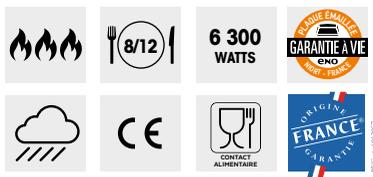
Ref. 530232010701



3 224780 036326

ENO choisit le meilleur inox
pour une parfaite résistance
aux intempéries et aux UV.

RIVIERA 75



PLAQUE

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

BRÔLEURS

- 3 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 6 300 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Inox marin poli
- Double paroi
- Pieds réglables
- 2 bacs récupérateurs inox 1,3 L

H 25 x L 82 x P 57 cm

Poids : 39 kg

Ref. 530332010701



3 224780 036333

PENSEZ-Y



CAPOT ANTI-PROJECTIONS

Acier galvanisé thermolaqué noir et inox

Ref. CPE 45

Ref. CPE 60

Ref. CPE 75



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

RIVIERA 45 : HPI45

RIVIERA 60 : HPI60

RIVIERA 75 : HPI75



CHARIOT MOBILLOT

Ref. CMV0900



CHARIOT ÉMILE

Ref. DPN53

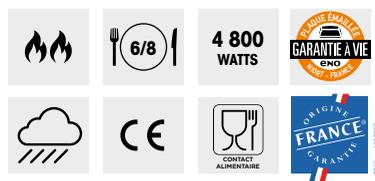


CHARIOT LÉON

Ref. MIP12085

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 RIVIERA 60



CHARIOT

- **Structure** : inox et acier galvanisé thermolaqué noir
- **Plan de travail** : tablettes en inox repliables
- **Équipements** :
4 roues pivotantes avec frein
2 portes
Barre accroche ustensiles

PLANCHA RIVIERA 60 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz circulaires en fonte
- Châssis inox marin double paroi
- Capot anti-projections

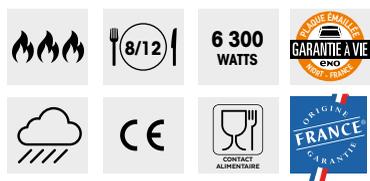
Chariot garanti 2 ans

H 106 x L 164/107 x P 66 cm
Poids : 86 kg
Ref. 53028301CP



3 224780 037446

COMBO RIVIERA 75



CHARIOT

- **Structure** : inox et acier galvanisé thermolaqué noir
- **Plan de travail** : tablettes en inox repliables
- **Équipements** :
4 roues pivotantes avec frein
2 portes
Barre accroche ustensiles

PLANCHA RIVIERA 75 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 3 brûleurs gaz circulaires en fonte
- Châssis inox marin double paroi
- Capot anti-projections

Chariot garanti 2 ans

H 106 x L 164/107 x P 66 cm
Poids : 95 kg
Ref. 53038301CP



3 224780 037453





ENO



COLLECTION
ELEKTRA



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

GRANDE DIMENSION

La plus grande plancha électrique du marché.

PRÉCISION

Système de chauffe radiant à haut rendement offrant une très large plage de température (de 80°C à 360°C).

RÉSISTANCE

L'inox marin résiste aux intempéries, à la corrosion et aux UV. Particulièrement adapté au bord de mer.

SÉCURITÉ

Utilisation Intérieur /extérieur
Étanche aux éclaboussures d'eau (Norme IPX4).

Témoin de chaleur résiduelle et limiteur de température.



ELEKTRA
EST **AUSSI**
PERFORMANTE
QUE LES
PLANCHAS GAZ



Les pieds réglables permettent **d'adapter**
la plancha à tous les supports ou terrains.

Le châssis double paroi permet **le confinement de**
la chaleur et limite les **dépensements**.

La conformité CE-IPX4 atteste que le châssis est
adapté à toutes les conditions climatiques et résiste
aux fortes projections d'eau pour une **utilisation**
intérieure ou extérieure.



Les foyers radiants à haut rendement produisent
une puissance de chauffe inégalée, la plaque en
fonte atteint 360°C en quelques minutes.

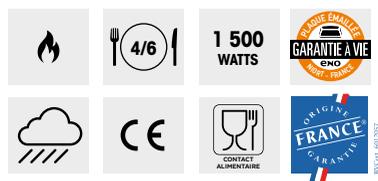
La souplesse de réglage et de cuisson (de 80°C à
360°C) **permet une cuisine précise**.

Les foyers radiants sont **garantis 10 ans**.

CHÂSSIS DOUBLE PAROI INOX MARIN **RÉSISTANT**
FOYERS RADIANTS **PERFORMANTS ET PRÉCIS**
INSTALLATION **FACILE**

Le saviez-vous ?
La plancha Elektra 60 offre la plus grande superficie de cuisson du marché se branchant sur une prise domestique.

ELEKTRA 45



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm
- Plaque garantie à vie

FOYER

- 1 foyer radiant rectangulaire
- 1 500 watts
- Sécurité par sonde thermostatique
- Foyer garanti 10 ans
- 240V / 6,5A

CHÂSSIS

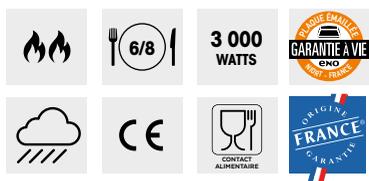
- Inox marin
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox

H 23 x L 52 x P 49 cm
Poids : 20,4 kg
Ref. 545132014201



3 224780 036302

ELEKTRA 60



PLAQUE

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

FOYERS

- 2 foyers radiants rectangulaires
- 3 000 watts
- Sécurité par sonde thermostatique
- Foyers garantis 10 ans
- 240V / 13A

CHÂSSIS

- Inox marin
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox

H 23 x L 65 x P 57 cm
Poids : 31,45 kg
Ref. 545232014201



3 224780 036210



PENSEZ-Y



CAPOT ANTI-PROJECTIONS

Acier galvanisé thermolaqué noir et inox

Ref. CPE 45

Ref. CPE 60



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

ELEKTRA 45 : HPI45

ELEKTRA 60 : HPI60



CHARIOT MOBILOT

Ref. CMV0900



CHARIOT ÉMILE

Ref. DPN53

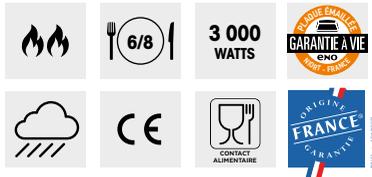


CHARIOT LÉON

Ref. MIP12085

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



CHARIOT

- Structure : inox
- Plan de travail : tablettes en inox repliables
- Équipements :
4 roues pivotantes avec frein
2 portes
Barre accroche ustensiles

PLANCHA ELEKTRA 60 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 foyers radiants garantis 10 ans
- Châssis inox double paroi
- Capot anti-projections



Un ensemble complet pour avoir tout sous la main.

Chariot garanti 2 ans

H 106 x L 164/107 x P 66 cm
Poids : 96 kg
Ref. 54528301CP





LE PLAISIR DE CUISINER DEHORS

Des amis à l'improviste, des légumes frais du marché et une belle côte de bœuf, deux rayons de soleil... rien de plus simple que de sortir la plancha !





COLLECTION
BERGERAC



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

PERFORMANCE

Puissance jusqu'à 7,5 kW.
Chauffe rapide de la plaque jusqu'à 360°C.

ROBUSTESSE

Châssis double paroi en acier galvanisé peint polyester résiste aux UV et ne rouille pas.
Plaque en fonte émaillée garantie à vie.

DESIGN INTÉMPIREL

Le coloris gris taupe s'intègre à tous les extérieurs.

SÉCURITÉ

Système de surveillance de la flamme par thermocouple.

LA PLANCHA
DE RÉFÉRENCE
ROBUSTE ET
PERFORMANTE



Les pieds réglables permettent **d'adapter la plancha à tous les supports ou terrains.**



La double paroi en acier galvanisé thermolaqué polyester offre **une parfaite résistance du châssis dans le temps et ne rouille pas.**

Le coloris gris taupe est **intemporel.**

Les brûleurs double rampe produisent **une puissance de chauffe inégalée.** La plaque en fonte atteint 360°C en quelques minutes.

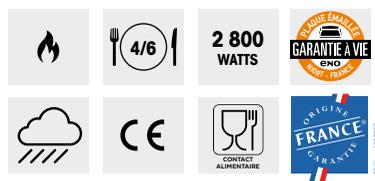
La souplesse de réglage et de cuisson (de 120°C à 360°C) **permet une cuisine précise.**

Grâce à l'allumage électronique, **l'utilisation est facile pour tous.**

Les brûleurs sont **garantis 10 ans.**

COLORIS GRIS TAUPE **TENDANCE**
 CHÂSSIS ACIER GALVANISÉ PEINT **ROBUSTE**
 FONTE ÉMAILLÉE MULTICOUCHE **INDÉFORMABLE**

BERGERAC 45



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm
- Plaque garantie à vie

BRÛLEURS

- 1 brûleur gaz circulaire en fonte
- 2 800 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleur garanti 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox

H 24 x L 47 x P 49 cm

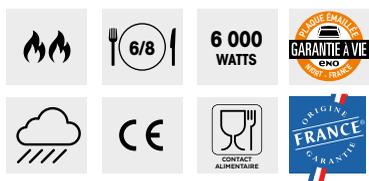
Poids : 16,65 kg

Ref. 531332700701



3 224780 037460

BERGERAC 60



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 56 x 38 cm
- Plaque garantie à vie

BRÛLEURS

- 2 brûleurs gaz double rampe
- 6 000 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox

H 24 x L 60 x P 57 cm

Poids : 24 kg

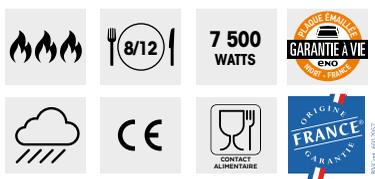
Ref. 531432700701



3 224780 037477

L'acier galvanisé thermolaqué polyester
garantit la robustesse et
la longévité du châssis.

BERGERAC 75



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 38 cm
- Plaque garantie à vie

BRÔLEURS

- 3 brûleurs gaz double rampe
- 7 500 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- Double paroi
- Pieds réglables
- 2 bacs récupérateurs inox

H 24 x L 77 x P 57 cm

Poids : 30,85 kg

Ref. 531732700701



PENSEZ-Y



CAPOT ANTI-PROJECTIONS

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir

Ref. CPB45

Ref. CPB60

Ref. CPB75



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

BERGERAC 45 : HPI45

BERGERAC 60 : HPI60

BERGERAC 75 : HPI75



CHARIOT MOBILOT

Ref. CMV0900



CHARIOT ÉMILE

Ref. DPN53

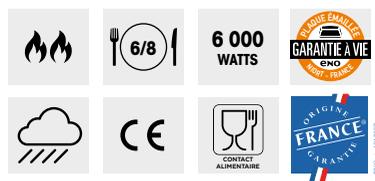


CHARIOT FÉLIX

Ref. MAP12070

Le pack Bergerac est un ensemble qui permet d'encastrer une plancha Bergerac 60 ou 75. Robuste et stable, son design et son coloris tendance font de cet ensemble un incontournable pour des moments uniques.

PACK BERGERAC 60



CHARIOT

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

PLANCHA BERGERAC 60 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis acier galvanisé thermolaqué gris double paroi

Chariot garanti 2 ans

H 100 x L 121 x P 57 cm

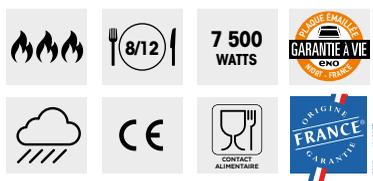
Poids : 46 kg

Ref. 53148370



3 224780 037439

PACK BERGERAC 75



CHARIOT

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

PLANCHA BERGERAC 75 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 3 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis acier galvanisé thermolaqué gris double paroi

Chariot garanti 2 ans

H 100 x L 138 x P 57 cm

Poids : 53 kg

Ref. 53178370



3 224780 037491

PENSEZ-Y



CAPOT ANTI-PROJECTIONS

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir

BERGERAC 60 : CPB60

BERGERAC 75 : CPB75



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

PACK BERGERAC 60 : HCI120

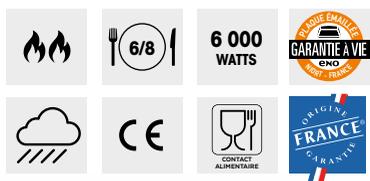
PACK BERGERAC 75 : HCI135





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



PRATIQUE !
LE PLAN DE TRAVAIL
SE REPLIE POUR
UN RANGEMENT
COMPACT



CHARIOT

- **Structure** : acier galvanisé thermolaqué noir et gris
- **Plan de travail** : inox et repliable
- **Équipements** :
4 roues multidirectionnelles
1 étagère intérieure basse
2 portes
Poignées accroche torchon et ustensiles
2 bacs gastro inox et rangements bouteilles/épices compatibles lave-vaisselle

PLANCHA BERGERAC 60 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis acier galvanisé thermolaqué gris double paroi

Chariot garanti 2 ans

H 110 x L 147/102 x P 63 cm
Poids : 80 kg
Ref. 53148470



PENSEZ-Y

HOUSSE DE PROTECTION
Toile déperlante imputrescible anti UV
HCl120





COLLECTION
OCÉANE



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

ENCOMBREMENT

Compacte et légère pour tout type de chariots.

PERFORMANCE

Brûleurs double rampe pour une chauffe rapide jusqu'à 360°C.

ROBUSTESSE

Plaque en fonte émaillée garantie à vie.

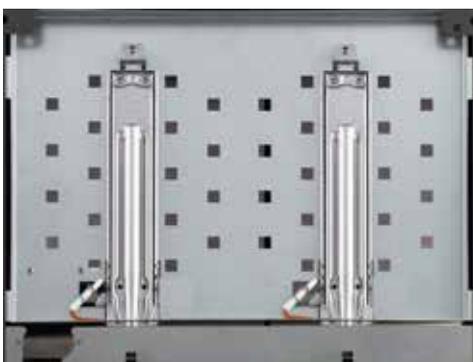
RAPPORT QUALITÉ-PRIX

La plancha de qualité accessible pour tous.



Le châssis en inox **résiste aux intempéries, à la corrosion et aux UV.**

Les pieds réglables permettent **d'adapter la plancha à tous les supports ou terrains.**



Les brûleurs double rampe produisent **une puissance de chauffe inégalée** ; la plaque en fonte atteint 360°C en quelques minutes.

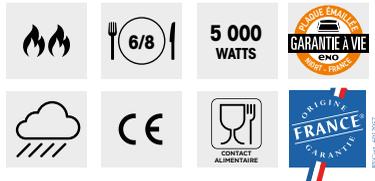
La souplesse de réglage et de cuisson (de 120°C à 360°C) **permet une cuisine précise.**

L'allumage piezo permet **une utilisation facile pour tous.**

Les brûleurs sont **garantis 10 ans.**

UN CHÂSSIS **COMPACT ET LÉGER**
LA QUALITÉ POUR UN **BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX**

OCÉANE 50



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 47 x 36 cm
- Plaque garantie à vie

BRÛLEURS

- 2 brûleurs gaz double rampe
- 5 000 watts
- Allumage piezo
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane

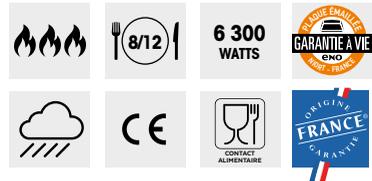
CHÂSSIS

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox

H 21 x L 49 x P 46 cm
Poids : 15,3 kg
Ref. 535532010701



OCÉANE 65



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 62 x 36 cm
- Plaque garantie à vie

BRÛLEURS

- 3 brûleurs gaz double rampe
- 6 300 watts
- Allumage piezo
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane

CHÂSSIS

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox

H 23 x L 65 x P 46 cm
Poids : 22 kg
Ref. 536532010701





ENO choisit le meilleur inox
pour une parfaite résistance
aux intempéries et aux UV.



PENSEZ-Y



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

OCÉANE 50 : HPI45

OCÉANE 65 : HPI60



CHARIOT ÉMILE

Ref. DPN53



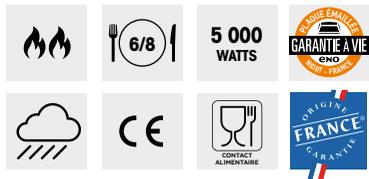
CHARIOT LÉON

Ref. MIP12085



Le pack Océane avec plancha intégrée, est adapté à tout type de terrain.
Fonctionnel et pratique, cet ensemble se déplace avec facilité
à tout moment dans le jardin ou sur la terrasse.

PACK OCÉANE 50



CHARIOT

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

PLANCHA OCÉANE 50 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis inox

Chariot garanti 2 ans

H 95 x L 100 x P 50 cm

Poids : 26 kg

Ref. 53558385



3 224780 037354

PENSEZ-Y



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV
HCI120



3 224780 037309



CLOCHE INOX POLI

Idéale pour affiner les cuissons et étuver.

Diamètre 28 cm

Ref. CI22



3 224780 033783



SPATULE LARGE INOX

Pour tous les usages.

Largeur 12 cm

Ref. SP150



3 224780 032434





COLLECTION
CHARIOTS

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.

CHARIOT LÉON



Conseillé pour RIVIERA, ELEKTRA et OCÉANE

MATÉRIAUX

- Structure Inox
- Plateau, crédence et étagère basse en acier galvanisé thermolaqué noir

ÉQUIPEMENTS

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 crédence haute noire
- 1 étagère basse
- 1 chaîne de fixation pour bouteille de gaz

Chariot garanti 2 ans

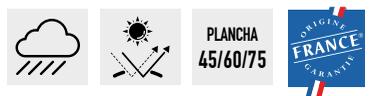
H 115 x L 120 x P 62 cm

Poids : 29 kg

Ref. MIP12085



CHARIOT FÉLIX



Conseillé pour BERGERAC

MATÉRIAUX

- Structure et plateau en acier galvanisé thermolaqué gris

ÉQUIPEMENTS

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 crédence haute noire
- 1 étagère basse
- 1 chaîne de fixation pour bouteille de gaz

Chariot garanti 2 ans

H 115 x L 120 x P 62 cm

Poids : 29 kg

Ref. MAP12070





PENSEZ-Y



KIT ACCESSOIRES INOX À FIXER SUR LA CRÉDENCE

Dérouleur d'essuie-tout.

Bac gastro suspendu.

Support livre de cuisine.

Ref. MOD1301



3 224780 039068

Émile et Mobilot sont des chariots mobiles en bois.
Équipés de rangements et de tablettes, ils s'intègrent parfaitement
aux jardins et aux terrasses pour un usage quotidien de la plancha.

CHARIOT ÉMILE



Conseillé pour RIVIERA, ELEKTRA, BERGERAC et OCÉANE

MATÉRIAUX

- Structure en robinier
- Plateau en HPL noir inaltérable

ÉQUIPEMENTS

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

Chariot garanti 2 ans

H 85 x L 146/88 x P 56 cm

Poids : 25 kg

Ref. DPN53



CHARIOT MOBILOT



Conseillé pour RIVIERA, ELEKTRA, BERGERAC et OCÉANE

MATÉRIAUX

- Structure en robinier
- Plateau en inox

ÉQUIPEMENTS

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

Chariot garanti 2 ans

H 88 x L 150/88 x P 57 cm

Poids : 39,9 kg

Ref. CMV0900







EXO

exo



CUISINE D'EXTÉRIEUR



MODULO

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

Les points forts

RÉSISTANT

Les modules en inox avec plateau en HPL noir résistent aux intempéries et ne rouillent pas.

Chaque module est garanti 2 ans.

MODULABLE

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

ESTHÉTIQUE

Les modules et équipements au design épuré apportent une touche contemporaine à son extérieur.

L'espace plancha devient une véritable extension de la maison.

FONCTIONNEL

La cuisine Modulo est une véritable cuisine outdoor.

Tout est prévu pour avoir tout sous la main : rangements, évier, plan de travail et plancha.



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



Module plancha



Module plan de travail + Module plancha + Module évier



Module plan de travail + Module plancha



MOBILE

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

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

JE COMPOSE MA CUISINE

MODULE PLANCHA



MATÉRIAUX

- Structure et porte en inox
- Plateau surbaissé en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir

ÉQUIPEMENTS

- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

H.115 (avec crédence) x L.80 x P.60 cm

H.77 (sans crédence) x L.80 x P.60 cm

Poids : 38 kg

Ref. MOD4102



MODULE PLAN DE TRAVAIL



MATÉRIAUX

- Structure et porte en inox
- Plateau en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir

ÉQUIPEMENTS

- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

H.115 (avec crédence) x L.80 x P.60 cm

H.85 (sans crédence) x L.80 x P.60 cm

Poids : 38 kg

Ref. MOD4101



PENSEZ-Y



KIT 3 ACCESSOIRES INOX

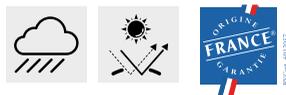
Ces trois accessoires se fixent sur la crédence des modules, idéal pour avoir tout sous la main !

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

Ref. MOD1301



MODULE ÉVIER



MATÉRIAUX

- Structure et porte en inox
- Plateau en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir

ÉQUIPEMENTS

- 2 poignées escamotables
- Évier inox avec bonde et siphon
Mitigeur prêt à brancher

H.115 (avec crédence) x L.80 x P.60 cm
 H.85 (sans crédence et robinet) x L.80 x P.60 cm
 Poids : 42,5 kg
 Ref. MOD4103



MODULE ANGLE



Permet de fermer l'angle entre 2 modules.

MATÉRIAUX

- Cadre en inox avec plateau en HPL noir
- 2 crédences d'angle en acier galvanisé noir

H.40 (avec crédence) x L.80 x P.60 cm
 H.10 (sans crédence) x L.80 x P.60 cm
 Poids : 11 kg
 Ref. MOD1485



ÉTAGÈRE

- Acier galvanisé
- 2 maxi par module

Ref. MOD1610



TIROIR

- Acier galvanisé
- Glissières à billes
- 3 maxi par module

Ref. MOD1710







LES ESSENTIELS



LES ESSENTIELS

INSTALLER



Raccord Flexigaz inox

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



3 430650 086708



PRÉPARER



Planche à découper

Planche réversible en bambou.
38 x 28 cm.
Ref. PAD53



3 224780 038870



Tablier noir

100% coton lavable en machine.
85 x 69 cm.
Ref. TPM53



3 224780 035947



Coffret découpe inox

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



3 224780 038115



Pinceau silicone inox

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



3 224780 036081



Vaporisateur d'huile

Pour un ajout modéré d'huile.
Capacité 100 ml.
Ref. VH300



3 224780 035725



Livre de recettes I love plancha

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



3 224780 038641



CUISINER

TOUS LES USTENSILES SONT COMPATIBLES AVEC LE LAVE-VAISSELLE



Spatule coudée large inox

Pour tous les usages.
Largeur 12 cm.
Ref. SP150



3 224780 032434



Spatule coudée longue inox

Pour tous les usages.
Longueur 21 cm.
Ref. SP210



3 224780 035718



Kit 2 micro spatules inox

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



3 224780 038108



Pince inox

Pour les manipulations délicates.
Dim. : 30 cm.
Ref. PI30



3 224780 033776



Pince large inox

Pour manipuler les grosses pièces
Dim. : 30 cm
Ref. PIL30



3 224780 038092



Cloche inox poli

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



3 224780 033783



Grille de repos

Pour laisser reposer viandes et poissons.
Utilisable sous la cloche.
Diamètre 27 cm.
Ref. GRP28



3 224780 038146



Étagère inox

A poser sur la plaque pour maintien au chaud.

ERP45 : Modèles 45
(6x48x12,5 cm)



3 224780 038269

ERP60 : Modèles 60
(6x61x12,5 cm)



3 224780 038122

ERP75 : Modèles 75
(6x77x12,5 cm)



3 224780 038139



Dôme anti-projections

Dôme en grillage fin inox.
38 x 28 cm.
Ref. DAP53



3 224780 038153



NETTOYER



Plancha cleaner

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



3 224780 035671



Kit nettoyage

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



3 224780 036456



Support boule inox

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



3 224780 038160

UN ENTRETIEN FACILE

PYROLYSE POUR ENCHAÎNER LES CUISSONS



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

EN FIN DE CUISSON



DÉGLAÇAGE

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

GRATTAGE

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

NETTOYAGE

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



PROTÉGER



Capots anti-projections BERGERAC

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir.

CPB45
Bergerac 45



CPB60
Bergerac 60



CPB75
Bergerac 75



Capots anti-projections RIVIERA et ELEKTRA

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et inox.

CPE45
Riviera et Elektra 45



CPE60
Riviera et Elektra 60



CPE75
Riviera 75



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

Housses de protection pour plancha

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

HPI45
Riviera 45 / Bergerac 45
Elektra 45 / Océane 50



HPI60
Riviera 60 / Bergerac 60
Elektra 60 / Océane 65



HPI75
Riviera 75 / Bergerac 75



Housses de protection pour chariot

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

HPI100
PACK Océane 50



HCI120
PACK Bergerac 60 / Combo 60
ÉMILE



HCI135 : PACK Bergerac 75
Combo 75 / FÉLIX / LÉON







I LOVE ENO

Recettes, trucs et astuces, cours de cuisine...
le monde de la plancha n'a pas fini de vous étonner.



Trouvez l'inspiration avec nos
150 recettes de cuisine à la plancha.
Un livre incontournable,
facile et très gourmand.

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

Rejoignez-nous !



www.plancha-eno.com

l'atelier PLANCHA®

Un cours de cuisine à la plancha
avec un vrai chef pour
apprendre ou se perfectionner.



ENO vous propose des cours de cuisine -
Ateliers et Animations Plancha ENO - dans
les magasins partenaires pour découvrir la
cuisine à la plancha ou vous perfectionner.
Ces cours sont dispensés par de vrais Chefs
cuisiniers qui vous donnent de précieux
conseils et vous apprennent les bons gestes
pour devenir un vrai professionnel de la
cuisine à la plancha !

Sur réservation.

Renseignements sur notre page Facebook
[@laplanchaeno](https://www.facebook.com/laplanchaeno)



Demain avec **ENO**

Situé à Niort, le Lab est ouvert à tous pour co-créer, concevoir, développer, prototyper, explorer, apprendre en s'amusant et faire ensemble.
Un lieu où cuisine à la plancha et mise à disposition d'outils de fabrication se côtoient pour faire émerger la cuisine et les projets de demain.

PLANCHA LAB

Un espace culinaire et gastronomique convivial pour apprendre à cuisiner à la plancha avec des chefs cuisiniers à partir de produits agroalimentaires locaux et découvrir ainsi les circuits courts.

FAB LAB

Un espace innovant équipé d'une imprimante 3D et de logiciels de création et conception d'objets en 3D. De nombreux outils de l'entreprise et des machines sont mis à disposition pour concevoir, créer...

EMAUX LAB

Un espace artistique avec des artisans d'art et artistes émailleurs pour découvrir, comprendre, apprendre l'application de l'émail sur métaux. Cours d'émaillage sur métaux avec des artisans d'art.



www.fablab-eno.fr

Rendez-vous sur la page Facebook Le Lab ENO
pour suivre toutes les actualités et le programme des activités du Lab.

Besoin d'aide ?

UN SERVICE APRÈS-VENTE EFFICACE

Les planchas ENO sont fabriquées 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
sav@eno.fr



UNE ENTREPRISE CENTENAIRE

ENO est une entreprise reconnue pour son savoir-faire d'excellence en émaillage. Depuis plus d'un siècle, elle conçoit, innove et fabrique des appareils de cuisson durables, réparables et recyclables.

Toutes les planchas sont conçues et fabriquées à Niort dans les Deux-Sèvres par des hommes et des femmes hautement qualifiés.

Seul fabricant de planchas à détenir le savoir-faire en émaillage, Eno est fier d'offrir la garantie à vie de toutes ses plaques.

www.plancha-eno.com



Émailleur depuis 1909

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