



PLANCHA
MANIA.



- ENO 95 rue de la Terraudière 79000 Niort
- +33 (0)5 49 28 60 01/02
- Service export : +33 (0)5 49 28 60 15
- Fax : +33 (0)5 49 33 26 84
- plancha@plancha-mania.com
- www.eno.fr
- www.plancha-mania.com

Photos : Alexandra Duca - Thomas Duval - Xavier Léoty - Studio Appl - Fanczy - Fotofifa.com : Irochka / Olga Struk / Christian Jung / Freely / Is atori / Olga Shelego / FocalPoint / Manika Adamczyk / Gregor Kervina / Yellowi / Jeanbouis Guillermin - ianv 2012

PLANCHA MANIA®

L'autre
cuisine
Another
way to cook



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

LA GASTRONOMIE S'INVITE AU JARDIN



Avec la plancha, la cuisine de plein air invente des sensations nouvelles. Retrouvez le plaisir de la cuisine facile, ultra saine et savoureuse. Placée dans votre jardin ou sur votre terrasse, elle assurera une véritable convivialité. La plancha doit se positionner au gré de l'humeur des convives et du cuisinier, elle permettra ainsi à chacun de mettre sa petite touche, d'exprimer sa créativité. Le succès d'un repas convivial et savoureux est garanti. Il suscitera l'envie auprès de vos amis.



UNE ENTREPRISE CITOYENNE



Chiffre d'affaires
12 millions d'euros.
Près de 100 salariés.
40% de produits exportés.

Un savoir faire unique de qualité:

- **Leader mondial dans la fabrication des cuisinières pour le nautisme**, l'entreprise Eno est un fabricant 100% français, basé à Niort dans les Deux Sèvres, reconnu pour la qualité et la durabilité de ses produits.
- Eno possède un savoir faire rare et exceptionnel dans l'application d'émail alimentaire sur les appareils de cuisson en fonte ou en acier.
- C'est pour cette raison que l'entreprise a reçu **le label EPV, Entreprise Vivante du Patrimoine**, marque mise en place par le Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, pour distinguer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Une fabrication française garantie:

- Toute la gamme de plancha Eno est labellisée **Origine France Garantie** par l'organisme de certification Bureau Veritas Certification aux produits fabriqués en France et dont 50% au moins du prix de revient unitaire est acquis en France.
- L'obtention du label Origine France Garantie authentifie ainsi **l'origine et le lieu de fabrication du produit** auprès des consommateurs.



BIEN CHOISIR SA PLANCHA

On trouve aujourd'hui de nombreuses planchas sur le marché et il est très difficile de choisir sa véritable plancha qui doit être robuste et de qualité. Vous trouverez ci-dessous quelques points qui vous aideront à faire votre choix.



La plaque de cuisson

En acier, en aluminium, en fonte... ?

Pour une cuisson optimale, il faut que la plaque puisse supporter une chaleur de 320°C minimum.

Avec une puissance de chauffe inférieure, vos aliments ne sont pas saisis et perdent ainsi toute leur saveur.

	Les produits	Répartition de la chaleur	Inertie à la chaleur	Résistance à la corrosion	Résistance aux chocs thermiques	Non adhérence	Compatibilité alimentaire	Déformation de la plaque à 340 °C
Acier brut		***	***	*	****	**	*	
Acier émaillé laminé	PLANCHA FORCE10	****	***	****	***	*****	*****	Non, si épaisseur de la plaque ≥ 5 mm
Acier chromé		*****	***	****	****	*****	*****	
Aluminium fonte		****	***	*****	*****	**	***	Non, si épaisseur de la plaque > 6 mm
Aluminium laminé		***	*	****	***	**	***	Non, si épaisseur de la plaque > 6 mm
Aluminium téfloné		***	*	****	***	*****	****	Ne peut pas atteindre 300°C
Inox		**	**	****	****	**	****	Non, si épaisseur de la plaque > 10 mm
Fonte émaillée	PLANCHA TRADITION PLANCHA MANIA	*****	*****	****	****	*****	*****	Non, si épaisseur de la plaque ≥ 7 mm

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6012057



Service et maintenance


Un service après vente efficace est indispensable pour assurer sécurité et longévité à votre appareil. La plaque doit être garantie 10 ans minimum et votre plancha 2 ans. Pour la plaque, certaines marques proposent, comme Eno, une garantie plus longue, ce qui est un gage de qualité.



ENO garantit ses plaques en fonte 10 ans.

Pour une plancha de qualité, soyez exigeant.

Préférez :

- La plaque en fonte avec rebords moulés et gouttière de récupération de graisses pour une manipulation et un entretien facile.
- L'émaillage : plus robuste, il restitue la chaleur et sa surface lisse facilite l'entretien.
- Le réglage de l'inclinaison de la plaque qui permet la récupération des graisses.
- L'allumage électronique (train d'étincelles) qui chauffe la plaque en un clin d'œil.
- Les robinets gaz à sécurité par thermocouple pour éviter les fuites de gaz en cas d'extinction de la flamme.
- Le bâti en inox de qualité marine qui ne rouille pas (facile à tester : il ne doit pas s'aimer). 

Une fabrication robuste

Une plancha de qualité devra être solide et robuste. Une plancha bas de gamme vieillira vite, et sera difficile à entretenir. Optez pour un revêtement de plaque émaillé et préférez des matériaux européens certifiés alimentaires.

Sécurité CE

Toutes les planchas doivent être homologuées selon la norme CE EN498.

PERFORMANCES



CE



Les brûleurs

La chaleur de cuisson est fournie par un ou plusieurs brûleurs à gaz en fonction de la taille de la plancha, qui seront reliés par un tuyau souple (préférez l'inox pour éviter qu'il ne rouille) à une bouteille de gaz butane ou propane.

Une plancha de 60 cm doit fournir au minimum 5000 W pour assurer une montée en chauffe rapide et importante. Une bonne plancha possède au moins deux brûleurs réglables indépendamment, ce qui favorise un contrôle optimum de la chaleur et permet ainsi une vraie souplesse dans la cuisson.

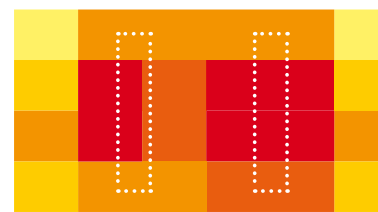
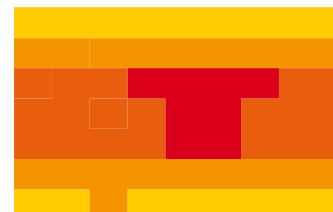
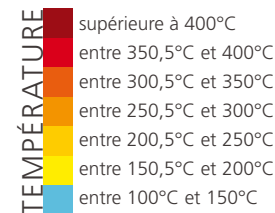
La plupart des planchas bon marché ont un seul brûleur en forme de H ou de barre avec un seul bouton de réglage. Avec ces appareils, il sera donc difficile de régler la température de la cuisson.



Une nouvelle technologie de brûleurs

Voici 3 tests de chauffe issus de notre laboratoire de normalisation agréé CERTIGAZ.

Ces tests ont été réalisés avec des brûleurs différents afin de comparer les résultats offrant les meilleurs compromis entre une température moyenne de la plaque proche de 300°C et un écart-type des températures réduit.



Sur une plaque en inox avec un seul brûleur en U, la chaleur se répartit mal et les écarts de température sont importants au centre de la plaque : 89.

Température moyenne 247°C.

Sur une plaque en fonte ou en acier avec des brûleurs circulaires, la chaleur se répartit de façon optimale sur toute la plaque.

La température moyenne est de 294°C et l'écart-type des températures est très réduit : 48.

Sur une plaque en fonte ou en acier avec des brûleurs droits ou en H, la chaleur se répartit mal sur la plaque.

La température moyenne est de 287°C et l'écart-type des températures n'est pas optimal : 62.

7

6



GAMME MANIA

DESIGN & TECHNOLOGIE

La plancha devient élément de décor et le jardin pièce à vivre...

Élégance des contours et noblesse des matériaux

- **Plaque en fonte : épaisseur 7 mm.** La fonte est un matériau résistant qui assure la meilleure répartition de la chaleur sur toute la surface.
- **Émail multi-couche :** l'émaillage évite toute oxydation, imperméabilise la surface de la plaque et facilite ainsi le grattage et le déglacage en fin de cuisson.
- ENO choisit les meilleurs **inox** et une qualité de fonte irréprochable.
- **1, 2 ou 3 brûleurs en fonte** produisent une puissance de chauffe inégale (jusqu'à 360°C) ainsi qu'une souplesse de réglage et de cuisson.

Détails et perfection

- **Rebords moulés** de la plaque pour éviter les projections et les salissures.
- **Goulotte d'évacuation** des graisses.
- **Inclinaison de la plaque** pour faciliter l'écoulement des résidus.
- **Bac récupérateur** des graisses en inox amovible sur l'avant.

Fabrication française
de qualité ■■



BVCert. 6012057

Plancha Mania 45
Réf. : 531132010701
Gencode : 3224780029595



BVCert. 6012057

Plancha Mania 60
Réf. : 531232010701
Gencode : 3224780029601



ÉMAIL
MULTICOUCHE
LISSE



BVCert. 6012057

Plancha Mania 75
Réf. : 531532010701
Gencode : 3224780034230

L'IDÉE
RECETTE



Influence asiatique...
Aiguillettes de volaille en croûte de satay,
tomate cuît-cru



L'IDÉE
RECETTE



*Influences mêlées du sud-ouest de la France
et du nord-ouest de l'Espagne...*
Côtes de bœuf, pimientos del piquillo, suc de persil

GAMME TRADITION

LUXE DE LA SIMPLICITÉ & ROBUSTESSE

Découvrez le plaisir d'une plancha robuste et performante pour une cuisine saine, savoureuse et variée.

Matériaux robustes

- **Plaque en fonte** : épaisseur 7 mm. Très résistante, la fonte conduit parfaitement la chaleur sur toute la surface de la plaque.
- **Émail multi-couche** : l'émaillage garantit la plus grande facilité de nettoyage en fin de cuisson. Après le grattage et le déglacage, la plancha reste comme neuve.
- **Bâti en acier** peint au polyuréthane haute température.
- **1, 2 ou 3 brûleurs en fonte** pour produire une puissance de chauffe inégalee (jusqu'à 360°C) et un parfait réglage.

Détails et perfection

- **Rebords moulés** de la plaque pour éviter les projections.
- **Goulotte d'évacuation** des graisses.
- **Inclinaison de la plaque** pour faciliter l'écoulement des résidus.
- **Bac récupérateur** des graisses : nettoyage en lave-vaisselle possible.

Fabrication française
de qualité 



Plancha Tradition 60
Réf. : 531422850701
Gencode : 3224780030522



BVCert. 6012057



Plancha Tradition 45
Réf. : 531322850701
Gencode : 3224780030515



BVCert. 6012057



ÉMAIL
MULTICOUCHE
LISSE



BVCert. 6012057

Plancha Tradition 75
Réf. : 531722850701
Gencode : 3224780035626



L'IDÉE
RECETTE

Influence sicilienne...
Œuf et caponata à la plancha

L'IDÉE
RECETTE

Influence asiatique...
Saint-Jacques snackées,
tom'agrumes, salade thaï

GAMME FORCE10

QUALITÉ & PRATICITÉ

Avec la plancha FORCE10, la cuisine est tous les jours une source de créativité...

Matériaux robustes

- **Plaque en acier laminé à froid**, à bords relevés. Épaisseur : 5 mm (Force10 60 et Force10 85) et 4 mm (Force10 45).
- **Caisson inox.**
- **1, 2 ou 3 brûleurs en U** pour produire une puissance de chauffe allant jusqu'à 360°C et un parfait réglage selon le type d'aliment.

Les détails qui font la différence

- **Émail brillant anti-adhérent**, permettant le grattage et le déglacage en fin de cuisson.
- **Plaque à bords relevés** pour un meilleur entretien et une utilisation plus facile.
- **Bac récupérateur de graisse** amovible sur l'avant.



Plancha Force10 45
Réf. : 532822010710
Gencode : 3224780033998



BVCert. 6012057



Plancha Force10 60
Réf. : 535322010710
Gencode : 3224780034001



BVCert. 6012057



Plancha Force10 85
Réf. : 536322010710
Gencode : 3224780035633



BVCert. 6012057

FORCE10

L'IDÉE
RECETTE



Influence asiatique...
Nem de thon en rouleau d'aubergine



L'IDÉE
RECETTE



Influence du pays Basque français...
Boudin noir légèrement pimenté,
pomme reinette rôtie, cœur de salade

GAMME ELECTRA

PLANCHA ÉLECTRIQUE 2 ZONES

PRÉCISION &
FACILITÉ...

Enfin une plancha électrique aussi performante qu'une plancha gaz, la cuisson est précise et vous pouvez préparer en simultané 2 aliments.

- Plaque en vitrocéram de 50 x 42 cm.
- Bâti en inox.
- 2 zones pour une température de cuisson allant jusqu'à 380°C.
- Puissance de 3 000 W.



À POSER
USAGE INTÉRIEUR
& EXTÉRIEUR



BVCert. 6012057

Plancha Électrique
Réf. : 535010014210
Gencode : 3224780034223



L'IDÉE
RECETTE

Influence américaine...
Pancake marin, salsa red

LES ENCASTRABLES

VITROPLANCHA ÉQUILIBRE & SAVEURS...

De conception unique, cette plancha vitrocéramique encastrable avec son bâti inox devient l'élément indispensable de votre cuisine. Robuste et conçue pour un entretien facile avec son bac récupérateur de graisse, la cuisine à la plancha n'est plus réservée à l'outdoor.

Des produits de qualité, une pincée de créativité avec une surveillance constante de la cuisson, la cuisine à la plancha révèle les saveurs, même à l'intérieur...

- Plaque en vitrocéram de 38 x 25,5 cm.
- Puissance 1 500 W.



USAGE INTÉRIEUR

Vitroplancha
Réf. : 541010024201
Gencode : 3224780033257



BVCert. 6012057

PLANCHA ENCASTRABLE CUISINER EN EXTÉRIEUR...

Pour votre cuisine d'extérieur, optez pour une plancha au gaz encastrable qui s'intégrera parfaitement à votre mobilier. Esthétique, elle permet de saisir tout type d'aliment tout en conservant leurs saveurs et de déglacer en fin de cuisson. C'est le respect des produits.

Sa plaque en acier émaillée permet ainsi une parfaite conduction de la chaleur ainsi qu'une chaleur constante. Munie d'un brûleur avec allumage piezo et d'un bac récupérateur de graisses, cuisiner à la plancha devient une passion.



USAGE EXTÉRIEUR

Plancha encastrable
Réf. : 533022850701
Gencode : 3224780033059



BVCert. 6012057

L'IDÉE
RECETTE

Influence Indienne...
Volaille et foie gras,
marinade coco, orange et gingembre

LA PLANCHA S'INVITE À BORD

Eno, leader mondial de la cuisson pour le nautisme, propose désormais, une Plancha Mania qui s'adapte sur tout type de bateau.

Adaptée

Facilement installée à l'arrière du bateau, la plancha permet une cuisine facile et conviviale à bord, véritable plaisir partagé. Poissons, coquillages, crustacés... viandes, légumes, fruits... tout se cuisine sur la plancha !

Approuvée

À terre comme en mer, on devient vite inconditionnel de l'ambiance Plancha Mania, un air qui rime avec table en fête et recettes créatives à partager en famille ou entre amis sans modération !

Marinisée

Entièrement marinisée, la gamme de planchas Eno Marine est conçue pour résister aux intempéries à bord. Disponible en version encastrable au gaz ou électrique elle permet de conjuguer plaisirs de la navigation et de cuisiner sans dépendre du groupe électrogène. Eno n'a pas fini de vous surprendre !



Plancha Encastrable

- Puissance de 2500 W.
- Plaque acier à rebords, émaillée double face.
- Caisson en inox « double peau ».

Réf. : 533122010785 - Gencode : 3224780036012
Dim. encastrement (H x L x P en mm) 63 x 36 x 17
Dim. produit (H x L x P en mm) 66 x 38 x 18,5



BVCert. 6012057



BVCert. 6012057

Vitroplancha

- Plaque en vitrocéramique 38 x 51 cm.
- Protection marine du système électrique.
- Puissance 1500 W.

Réf. : 541010024201 - Gencode : 3224780033257
Dim. encastrement (H x L x P en mm) 7,5 x 25,5 x 49,5



BVCert. 6012057

Plancha Marine 45

- Plaque en fonte émaillée intégrale garantie 10 ans.
- Bâti tout inox marin.
- 1 brûleur inox marin.
- Système gaz inox marin.
- Allumage électronique.
- Capot inox marin.

Réf. : 531132010730 - Gencode : 3224780032922
Dim. (H x L x P en cm) 23 x 49 x 46

Existe en version Slide Away.

Réf. : 531137010730 - Gencode : 3224780036173
Dim. (H x L x P en cm) 25 x 53 x 50



L'IDÉE
RECETTE



Pêche du jour en Atlantique...
Bar, huile d'olive vierge, jus de citron,
piment d'espelette, fleur de sel

L'IDÉE
RECETTE



Pêche du jour en Méditerranée...
Maquereau, oignon rouge,
huile d'olive, câpres, fleur de sel



TABLES

Une nouvelle gamme de tables au design original et très soigné, pour venir parfaitement s'intégrer dans votre univers.

Chariot Mobilot

- ▀ Plateau en inox.
- ▀ 2 tablettes latérales coulissantes.
- ▀ 1 grand tiroir en façade sur toute la largeur.
- ▀ 1 étagère intermédiaire avec cache bouteille en inox.
- ▀ 1 étagère inférieure avec porte-bouteilles.
- ▀ 4 roulettes dont 2 directionnelles.
- ▀ 2 portes Inox.

Réf. : CMV0900 - Gencode : 3224780035862
Dim. (H x L x P en cm) 90 x 88 x 54



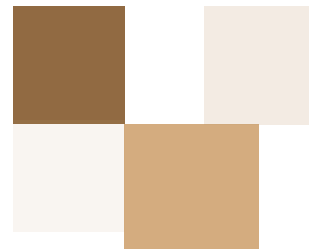
L'IDÉE
RECETTE



Influence marocaine...
Côtes d'agneau au curry,
pastilla de légumes

Table Outcook

- ▀ Plateau, cache-bouteille et étagère (amovible et coulissante) en inox.
- ▀ Pieds, planche à découper et crédence en chêne massif huilé.
- ▀ 4 roues dont 2 directionnelles.
- ▀ Fonction bar intégrée dans la crédence.
- ▀ 2 tiroirs.



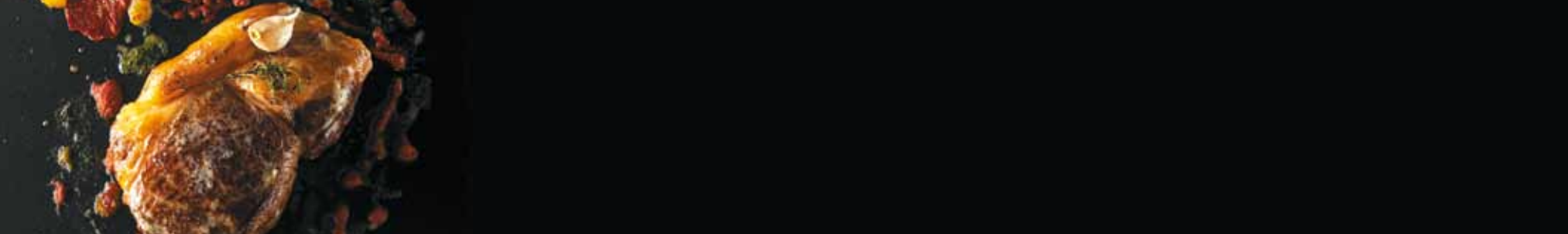
Réf. : 537000028888
Gencode : 3224780033837
Dim. (H x L x P en cm) 108 x 120 x 58

L'IDÉE
RECETTE



Influence du sud de la France...
Crumble au basilic, pêche et citron confit,
marmelade de framboise





Chariot Bois/Inox

- Table en chêne massif huilé.
- Plateau INOX brossé 304.
- 4 roulettes.
- 2 tablettes latérales coulissantes.
- Barre accroche torchon et ustensiles.
- Rangement à bouteilles.



Réf. : CMI60 - Gencode : 3 224780 033264
Dim. (H x L x P en cm) produit net : 85 x 92(156) x 58
emballage brut : 95 x 60 x 20 cm

Réf. : 538300018888
Gencode : 3224780032809
Dim. (H x L x P en cm) produit net : 84 x 124,5 x 50,
emballage brut : 25 x 60 x 81

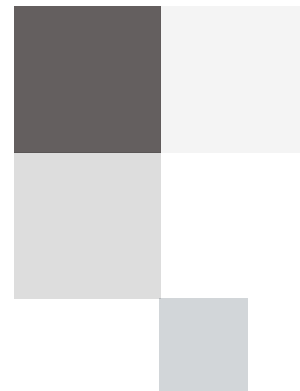


Chariot tout inox

- 2 portes à l'italienne pour ranger la bouteille de gaz et les accessoires.
- 2 tablettes latérales avec poignées accroche-torchons et ustensiles.
- 2 mini-étagères intérieures.
- Inox qualité marine.
- 4 roues dont 2 directionnelles.

Console Design

- Plateau en résine polie.
- Coloris : noir de série et autres couleurs sur commande.
- Accroche ustensiles, cache bouteille.
- Inox qualité marine.
- Cache bouteille inox.
- 4 roues directionnelles.



Réf. : 537500858888
Gencode : 3224780033844
Dim. (H x L x P en cm) 82 x 120 x 50



L'IDÉE RECETTE



Côté sucré...
Tranche de brioche au chocolat,
salade d'oranges

L'IDÉE RECETTE



Influence du sud-est de la France...
Abricots à la vanille, chapelure de praline rose,
huile à la verveine

ACCESSOIRES

Des accessoires spécialement conçus et sélectionnés pour bien utiliser sa plancha.

1 Spatules inox

- Indispensable pour bien cuisiner.
- Permet de gratter, déplacer, couper, servir.
- Ne bascule pas.
- Poignée isolante.

2 Pince inox

- Indispensable pour une manipulation précise.
- Ne rouille pas.

3 Vaporisateur huile d'olive

- Permet un dosage très précis de la quantité d'huile.

4 Housses pour plancha

- Indispensables pour protéger la plancha ou son chariot des salissures.
- En PVC coloré taupe enduit / noir.
- Sangle de serrage.
- Existe en 4 tailles.

5 Tablier

- Tablier noir.
- Réglable.
- 100 % coton.

6 Cache-bouteille

- Cache-bouteille tout inox pour cacher sa bouteille de gaz.
- Ne rouille pas.

7 Cloche inox poli

- Idéale pour affiner les cuissons et étuver.

8 Livre Plancha Mania

- 50 recettes savoureuses réalisées sur Plancha Mania par Cédric Béchade de l'Auberge Basque, un chef d'Alain Ducasse.

9 Livre Plancha Party

- 25 recettes basques réalisées sur Plancha Party par Cédric Béchade de l'Auberge Basque, un chef d'Alain Ducasse.

10 Tuyau gaz en inox

- Pour relier élégamment sa plancha à la bouteille de gaz.
- Garantie 10 ans.
- Longueur 1 m.
- Ne rouille pas.

11 Pinceau siliconé

- Manche Inox.



1 Réf. : SP120
Gencode : 3224780032434
Dim. : 12 cm

Réf. : SP210
Gencode : 3224780035718
Dim. : 21 cm

2 Réf. : PJ 30
Gencode : 8014808063961
Dim. : 30 cm

3 Réf. : VH300
Gencode : 3224780035725
Capacité : 100 ml

4 Réf. : HP45
Gencode : 3224780032564
Dim. : 45 x 60 cm

Réf. : HP60
Gencode : 3224780032571
Dim. : 60 x 60 cm

Réf. : HP75
Gencode : 3225780035657
Dim. : 75/85 x 60 cm

Réf. : HC120
Gencode : 3224780031468
Dim. : 120 x 60 cm

5 Réf. : TPM 53
Gencode : 3224780035947

6 Réf. : CB5370
Gencode : 3224780035879

7 Réf. : CI 22
Gencode : 3118700002501
Dim. : 28 cm

8 Réf. : LM4560
Gencode : 9782841232888
Dim. : 20,5 x 20,5 cm

9 Réf. : PP2560
Gencode : 9782841232796
Dim. : 20,5 x 20,5 cm

10 Réf. : KRM150
Gencode : 3543383810004
Dim. : 100 cm

11 Réf. : PS04
Gencode : 3224780036081
Largeur : 4 cm





CONSEILS D'UTILISATION



MULTI
COUCHE
D'ÉMAILLAGE



PLANCHA MANIA CLEANER

Préparer...

Avant d'allumer la plancha, réglez l'inclinaison de la plaque avec les vis ou les pieds situés à l'arrière en fonction des recettes que vous allez préparer: très inclinée pour évacuer les graisses, à plat pour cuire avec les jus. Pensez à vider le bol récupérateur de graisses pendant la cuisson si la graisse est abondante (ex: magrets de canard).

Allumer et préchauffer

Allumez la PLANCHA MANIA et laissez-la chauffer quelques minutes au maximum de sa puissance (la plaque doit être très chaude), puis diminuez le feu avant d'y poser les aliments, et réglez-le pour une cuisson grillée, croustillante et savoureuse.

La plancha doit être très chaude pour atteindre son efficacité et il faut prendre des précautions d'usage en présence d'enfants ou d'ustensiles craignant les fortes températures.

N'oubliez pas que cuisiner, c'est avant tout maîtriser la chaleur. La zone la plus chaude se trouve au-dessus des brûleurs; elle sera moins élevée dans les angles et sur les côtés ce qui permet de laisser de côté les premiers aliments déjà saisis pour les laisser chauffer à cœur.

Cuisiner, innover

Avec la PLANCHA MANIA, vous pourrez enchaîner les cuissons. En versant un peu d'eau ou de vinaigre blanc et en grattant avec une spatule large, le jus s'écoulera directement dans la gouttière et vous pourrez ainsi procéder à une autre cuisson. Sachez que l'émail ne retient pas les odeurs, ce qui permet de faire cuire sans crainte une viande ou des fruits après des gambas ou du poisson.



Déglacer

Avant que votre plancha ne refroidisse, versez un peu d'eau en grattant les résidus avec une spatule inox. Ne craignez pas de gratter avec insistance, elle est protégée par la triple couche d'émailage.

Laissez refroidir avant de passer un petit coup d'éponge. Pour un entretien parfait, utilisez PLANCHA MANIA CLEANER.

N'oubliez pas le bol récupérateur de graisses, il passe en lave-vaisselle.

Si la plaque est refroidie, rallumez le gaz pour la tiédir et commencer le nettoyage.

PLANCHA MANIA doit reprendre son aspect d'origine.

Si votre plancha reste dehors, il est conseillé de la protéger avec une housse.

Nettoyer

- Plancha Mania Cleaner est un nettoyant 100% naturel à base d'argile.
- Écologique et efficace, il a été spécialement mis au point pour nettoyer, dégraisser et entretenir votre plancha.
- Après déglacage et grattage de la plaque, PLANCHA MANIA CLEANER s'applique sur la plaque tiède avec une éponge humide. Laissez agir quelques minutes. Un simple rinçage suffit!

Réf.: PMC300
Gencode: 3224780035671
Carton de 12
Éponge fournie



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Référence	Gencode	Puissance	Nb brûleurs ou foyers	Allumage	Alimentation	Matériaux	Dimensions	Poids emballé	Garantie	Particularités	Marquage CE	
PLANCHAS GAZ	PLANCHA MANIA			en Watt			H x L x P en cm en kg						
	75	531532010701	3224780034230	7500	3 brûleurs circulaires en fonte	Electronique 1,5 Volt	Gaz : Butane / Propane (545g/h) Gaz naturel en option (714l/h)	Produit net : 24 x 79 x 58 Emballage brut : 32 x 81 x 62	34,5	2 ans (10 ans pour l'émail)	Usage extérieur uniquement / Sécurité gaz Thermocouple	Oui	
	60	531232010701	3224780029601	6000	2 brûleurs circulaires en fonte	Électronique (pile R6 fournie)	Gaz : Butane / Propane (436g/h) Gaz naturel en option (572l/h)	Produit net : 24 x 62 x 58 Emballage brut : 31 x 64 x 62	29				
	45	531132010701	3224780029595	3200	1 brûleur circulaire en fonte		Gaz : Butane / Propane (233g/h) Gaz naturel en option (305l/h)	Produit net : 24 x 49 x 49 Emballage brut : 31 x 53 x 51	20				
	45 Marine	531132010730	3224780032922				Produit net : 23 x 49 x 46	20					
	45 Marine Slide Away	531137010730	3224780036173				Produit net : 25 x 53 x 50	23					
	PLANCHA TRADITION												
	75	531722850701	3224780035626	7500	3 brûleurs circulaires en fonte	Piezo	Gaz : Butane / Propane (545g/h) Gaz naturel en option (714l/h)	Produit net : 24 x 79 x 58 Emballage brut : 32 x 81 x 62	34,5	2 ans (10 ans pour l'émail)	Usage extérieur uniquement / Sécurité gaz Thermocouple	Oui	
	60	531422850701	3224780030522	6000	2 brûleurs circulaires en fonte		Gaz : Butane / Propane (436g/h) Gaz naturel en option (572l/h)	Produit net : 24 x 60 x 58 Emballage brut : 31 x 64 x 62	29				
	45	531322850701	3224780030515	3200	1 brûleur circulaire en fonte		Gaz : Butane / Propane (233g/h) Gaz naturel en option (305l/h)	Produit net : 24 x 47 x 49 Emballage brut : 31 x 53 x 51	20				
PLANCHA FORCE10													
85	536322010710	3224780035633	9600	3 brûleurs	Piezo	Gaz : Butane / Propane (698g/h)	Plaque acier laminé à froid 5 mm, émail certifié alimentaire.	Produit net : 22 x 85 x 50 Emballage brut : 29 x 91 x 53	30	2 ans	Usage extérieur uniquement	Oui	
60	535322010710	3224780034001	6400	2 brûleurs		Gaz : Butane / Propane (466g/h)	Plaque acier laminé à froid 5 mm, émail certifié alimentaire.	Produit net : 22 x 60 x 50 Emballage brut : 29 x 67 x 53	21,3				
45	532822010710	3224780033998	4000	1 brûleur		Gaz : Butane / Propane (291g/h)	Plaque acier laminé à froid 4 mm, émail certifié alimentaire.	Produit net : 22 x 47 x 50 Emballage brut : 29 x 53 x 53	17				
ENCASTRABLES													
ÉLECTRIQUES	Acier	533022850701	3224780033059	4000	1 brûleur	Piezo	Gaz : Butane / Propane (233g/h)	Plaque acier émaillé, bâti en acier peint polyuréthane haute température.	Encastrement : 11 x 55 x 47 Produit net : 11 x 59 x 51 Emballage brut : 17 x 63 x 56	17	2 ans	Pose encastrable	Oui
	Marine	533122010785	3224780036012	2500				Plaque acier à rebords émaillée double face. Caisson en inox « double peau ».	Encastrement : 63 x 36 x 17 Produit net : 66 x 38 x 18,5	16			
VITROPLANCHA													
50	541010024201	3224780033257	1500	1 foyer chauffant		Électricité : 220/240V - 50/60 Hz	Plaque vitrocéram, bâti en INOX, carter galvanisé, avec témoin de chaleur résiduel.	Encastrement : 7,5 x 25,5 x 49,5 Produit net : 7 x 30 x 51 Emballage brut : 12 x 32 x 52	8	2 ans	Pose encastrable	Oui	
PLANCHA ÉLECTRA													
50	535010014210	3224780034223	3000	2 foyers chauffants		Électricité : 220/240V - 50/60 Hz	Plaque en vitrocéram, bâti en INOX, carter galvanisé, avec 2 témoins de chaleur résiduel.	Produit net : 18 x 54 x 48 Emballage brut : 20 x 60 x 52	14	2 ans	Usage intérieur/ extérieur	Oui	

