



ENO a conçu, en collaboration avec ses chefs cuisiniers, une large gamme d'accessoires exclusifs pour cuisiner dans les meilleures conditions à la plancha.



Les + Produits

Inox trempé

- donne la finesse et la flexibilité à la spatule

Manche équilibré

- évite à la spatule de basculer (sauf les micro) et donc au manche de se salir ou de brûler



Spatule large inox

Pour tous usages

SP150



Spatule longue inox

Pour poissons ou légumes

SP210



Pelle à moules inox

Pour moules et fruits de mer

PL120

Micro spatules

Ultra flexibles, de petites tailles, pour cuisiner avec précision

SPK2



Pince longue inox

Pour manipuler les petites pièces

PI30

Pince large inox

Pour manipuler les grosses pièces

PIL30

Coffret du chef

Bac gastronorm G2/3, spatule large et pince large fermé par plancha à découper

KE5301



ESSENTIELS



Emailleur depuis 1909

| code article nom article | SP150 | SP210 | PL120 | SPK2 | PI30 | PIL30 | KE5301 |
|---|--|---|---|---|---|---|---|
| description courte | SPATULE COURTE spatule tous usages en inox largeur 15 cm | SPATULE LONGUE spatule à poisson en inox 21 cm | PELLE A MOULES Pelle en inox à bords relevés pour cuisiner les moules | MICRO SPATULES kit 2 micro spatules inox ultra souples pour chef | PINCE INOX pince fine à manipuler en inox 30 cm | PINCE INOX LARGE pince large à manipuler en inox 30 cm | COFFRET DU CHEF La spatule large, la pince inox large dans un bac gastro GN1/3 fermé par |
| description longue | Palette coudée large, équilibrée pour empêcher le manche de basculer, lame flexible avec mémoire de forme, tranche biseautée | Palette coudée longue, équilibrée pour empêcher le manche de basculer, lame flexible avec mémoire de forme, tranche biseautée | Pince en inox à larges pelles pour manipuler les aliments de grande dimension. | micro spatules de 2 dimensions différentes spéciales plancha. Ultra fines et flexibles pour parfaitement manipuler les aliments fragiles | Pince fine en inox pour manipuler les aliments de petite dimension. | Pince en inox à larges pelles pour manipuler les aliments de grande dimension. | Coffret composé d'un bac gastronorme 2/3, une spatule large inox, une pince inox large et d'une planche à découper en bois |
| gencode | 3224780032434 | 3224780035718 | 3224780039815 | 3224780038108 | 3224780033776 | 3224780038092 | 3224780039839 |
| PCB | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| NB colis/article | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| NB PCES/PAL | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| dimensions produit (H x L x P) cm / in | 9 x 12 x 26 cm / 3,54" x 4,72" x 10,24" | 7 x 7 x 32 cm / 2,76" x 2,76" x 12,6" | 9 x 12 x 26 cm / 3,54" x 4,72" x 10,24" | 8 x 24 x 10 cm / 3,15" x 9,45" x 3,94" | 30 x 1 x 1 cm / 11,81" x 0,39" x 0,39" | 30 x 4 x 3 cm / 11,81" x 1,57" x 1,18" | 6 x 17 x 33 cm / 2,36" x 6,69" x 12,99" |
| poids net kg / lb | 0,2 kg / 0,44 lbs | 0,2 kg / 0,44 lbs | 0,5 kg / 1,1 lbs | 0,4 kg / 0,88 lbs | 0,1 kg / 0,22 lbs | 0,1 kg / 0,22 lbs | 1,4 kg / 3,09 lbs |
| Dimensions Emballage (H x L x P) cm / in | 9 x 12 x 29 cm / 3,54" x 4,72" x 11,42" | 8 x 8 x 41 cm / 3,15" x 3,15" x 16,14" | 9 x 12 x 29 cm / 3,54" x 4,72" x 11,42" | 8 x 33 x 12 cm / 3,15" x 12,99" x 4,72" | 32 x 2 x 7 cm / 12,6" x 0,79" x 2,76" | 32 x 12 x 3 cm / 12,6" x 4,72" x 1,18" | 6 x 17 x 33 cm / 2,36" x 6,69" x 12,99" |
| Poids Emballé kg / lb | 0,2 kg / 0,44 lbs | 0,2 kg / 0,44 lbs | 0,5 kg / 1,1 lbs | 0,5 kg / 1,1 lbs | 0,1 kg / 0,22 lbs | 0,1 kg / 0,22 lbs | 1,5 kg / 3,31 lbs |
| Utilisation | Intérieur/Extérieur | Intérieur/Extérieur | Intérieur/Extérieur | Intérieur/Extérieur | Intérieur/Extérieur | Intérieur/Extérieur | Intérieur/Extérieur |
| Finition | Inox trempé | Inox trempé | Inox | Inox trempé | Inox | Inox | Inox, bois |
| Taux TVA | 20% | 20% | 20% | 20% | 20% | 20% | 20% |
| ORIGINE | France | France | Chine | France | Chine | Chine | France |
| GARANTIE | 2 ans | 2 ans | 2 ans | 2 ans | 2 ans | 2 ans | 2 ans |
| CODE DOUANIER | 73239300 | 73239300 | 73239300 | 73239300 | 73239300 | 73239300 | 73239300 |

ENO

95, rue de la Terraudière 79000 Niort - France
www.plancha-eno.com



Emailleur depuis 1909

Commercial : +33 (0)5 4928 6001 / commercial@eno.fr
Export : +33 (0)5 4928 6015 / sales@eno.fr
SAV : +33 (0)5 4928 6019 / sav@eno.fr