

# JOKODOMUS

## 669411

Küchen Module  
CUN

Indoor  Outdoor



Cun Teppanyaki 2 Zonen

Kochstation Teppanyaki 2 Zonen Edelstahl\_\_\_ Der Teppanyaki Grillwagen von JOKODOMUS ist für exzellente Kochergebnisse wie geschaffen. Die spezielle Technik der Edelstahl Kochplatte garantiert optimale Temperaturverteilung und konstante Hitze. Ein Profigerät für leidenschaftliche Köche, die gerne frische Zutaten verarbeiten und dabei den natürlichen Geschmack der Lebensmittel punktgenau hervorheben möchten. Auf der Teppanyaki Grillplatte von JOKODOMUS können Sie fettfrei garen, kochen, dämpfen und grillen und dies ohne ungesundes Verbraten; auch können Sie verschiedene Speisen ohne Geschmacksübertragung nacheinander zubereiten. Technologie mit Köpfchen, auch am Schluss, denn die Reinigung ist ein Kinderspiel.

Arbeitsplatte **Edelstahl**

Struktur **Edelstahl**

Korpus **Edelstahl**

Schublade **1**

Breite **992 mm**

Tiefe **604 mm**

Höhe **950 mm**

Gewicht **108 kg**

Herd **Teppanyaki 2 Zonen**

Spannung **230 V**

Leistung **3,2 kW**

durchschnittlicher Verbrauch **0,8 kWh**

Absicherung **16 A**

Stecker **Schuko type F**



Joko GmbH srl • Staatsstraße Via Nazionale • I-39040 Salurn Salorno • Südtirol ITALIA

0039 0471 884148 • info@jokodomus.com • jokodomus.com

# JOKODOMUS

## 669412

Küchen Module  
CUN

Indoor  Outdoor



Cun Teppanyaki 2 Zonen

Kochstation Teppanyaki 2 Zonen Eiche \_\_\_\_ Der Teppanyaki Grillwagen von JOKODOMUS ist für exzellente Kochergebnisse wie geschaffen. Die spezielle Technik der Edelstahl Kochplatte garantiert optimale Temperaturverteilung und konstante Hitze. Ein Profigerät für leidenschaftliche Köche, die gerne frische Zutaten verarbeiten und dabei den natürlichen Geschmack der Lebensmittel punktgenau hervorheben möchten. Auf der Teppanyaki Grillplatte von JOKODOMUS können Sie fettfrei garen, kochen, dämpfen und grillen und dies ohne ungesundes Verbraten; auch können Sie verschiedene Speisen ohne Geschmacksübertragung nacheinander zubereiten. Technologie mit Köpfchen, auch am Schluss, denn die Reinigung ist ein Kinderspiel.

Arbeitsplatte **Edelstahl**

Struktur **Edelstahl**

Korpus **Eiche**

Schublade **1**

Breite **992 mm**

Tiefe **604 mm**

Höhe **950 mm**

Gewicht **104 kg**

Herd **Teppanyaki 2 Zonen**

Spannung **230 V**

Leistung **3,2 kW**

durchschnittlicher Verbrauch **0,8 kWh**

Absicherung **16 A**

Stecker **Schuko type F**



# JOKODOMUS

## 669413

Küchen Module  
CUN

Indoor  Outdoor



Cun Teppanyaki 2 Zonen

Kochstation Teppanyaki 2 Zonen Acrylstein beige — Der Teppanyaki Grillwagen von JOKODOMUS ist für exzellente Kochergebnisse wie geschaffen. Die spezielle Technik der Edelstahl Kochplatte garantiert optimale Temperaturverteilung und konstante Hitze. Ein Profigerät für leidenschaftliche Köche, die gerne frische Zutaten verarbeiten und dabei den natürlichen Geschmack der Lebensmittel punktgenau hervorheben möchten. Auf der Teppanyaki Grillplatte von JOKODOMUS können Sie fettfrei garen, kochen, dämpfen und grillen und dies ohne ungesundes Verbraten; auch können Sie verschiedene Speisen ohne Geschmacksübertragung nacheinander zubereiten. Technologie mit Köpfchen, auch am Schluss, denn die Reinigung ist ein Kinderspiel.

Arbeitsplatte	Edelstahl
Struktur	Edelstahl
Korpus	Acrylstein beige
Schublade	1
Breite	992 mm
Tiefe	604 mm
Höhe	950 mm
Gewicht	116 kg

Herd	Teppanyaki 2 Zonen
Spannung	230 V
Leistung	3,2 kW
durchschnittlicher Verbrauch	0,8 kWh
Absicherung	16 A
Stecker	Schuko type F



# JOKODOMUS

## 669414

Küchen Module  
CUN

Indoor  Outdoor



Cun Teppanyaki 2 Zonen

Kochstation Teppanyaki 2 Zonen Acrylstein weiß \_\_\_ Der Teppanyaki Grillwagen von JOKODOMUS ist für exzellente Kochergebnisse wie geschaffen. Die spezielle Technik der Edelstahl Kochplatte garantiert optimale Temperaturverteilung und konstante Hitze. Ein Profigerät für leidenschaftliche Köche, die gerne frische Zutaten verarbeiten und dabei den natürlichen Geschmack der Lebensmittel punktgenau hervorheben möchten. Auf der Teppanyaki Grillplatte von JOKODOMUS können Sie fettfrei garen, kochen, dämpfen und grillen und dies ohne ungesundes Verbraten; auch können Sie verschiedene Speisen ohne Geschmacksübertragung nacheinander zubereiten. Technologie mit Köpfchen, auch am Schluss, denn die Reinigung ist ein Kinderspiel.

Arbeitsplatte	Edelstahl
Struktur	Edelstahl
Korpus	Acrylstein weiß
Schublade	1
Breite	992 mm
Tiefe	604 mm
Höhe	950 mm
Gewicht	116 kg

Herd	Teppanyaki 2 Zonen
Spannung	230 V
Leistung	3,2 kW
durchschnittlicher Verbrauch	0,8 kWh
Absicherung	16 A
Stecker	Schuko type F



Joko GmbH srl • Staatsstraße Via Nazionale • I-39040 Salurn Salorno • Südtirol ITALIA

0039 0471 884148 • info@jokodomus.com • jokodomus.com

# JOKODOMUS

## 669415

Küchen Module  
CUN

Indoor  Outdoor



Cun Teppanyaki 2 Zonen

Kochstation Teppanyaki 2 Zonen Acrylstein schwarz — Der Teppanyaki Grillwagen von JOKODOMUS ist für exzellente Kochergebnisse wie geschaffen. Die spezielle Technik der Edelstahl Kochplatte garantiert optimale Temperaturverteilung und konstante Hitze. Ein Profigerät für leidenschaftliche Köche, die gerne frische Zutaten verarbeiten und dabei den natürlichen Geschmack der Lebensmittel punktgenau hervorheben möchten. Auf der Teppanyaki Grillplatte von JOKODOMUS können Sie fettfrei garen, kochen, dämpfen und grillen und dies ohne ungesundes Verbraten; auch können Sie verschiedene Speisen ohne Geschmacksübertragung nacheinander zubereiten. Technologie mit Köpfchen, auch am Schluss, denn die Reinigung ist ein Kinderspiel.

Arbeitsplatte	Edelstahl
Struktur	Edelstahl
Korpus	Acrylstein schwarz
Schublade	1
Breite	992 mm
Tiefe	604 mm
Höhe	950 mm
Gewicht	116 kg

Herd	Teppanyaki 2 Zonen
Spannung	230 V
Leistung	3,2 kW
durchschnittlicher Verbrauch	0,8 kWh
Absicherung	16 A
Stecker	Schuko type F

