

JOKODOMUS

669110

Küchen Module
CUN

Indoor Outdoor



Cun light 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 |
| Schublade | 0 |
| Breite | 992 mm |
| Tiefe | 604 mm |
| Höhe | 950 mm |
| Gewicht | 65 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