

# 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