



CUN

Teppanyaki

Art. 669411

Kochstation Teppanyaki ____ 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.

Details

Oberfläche:	Edelstahl AISI 304
Stuktur:	Edelstahl AISI 304
Schubladen :	490x410 h315
Tragfähigkeit:	75 kg
Anzahl Schubladen:	1
Anzahl Türen 1:	490x410 h315

Abmessungen

Breite:	992 mm
Höhe:	950 mm
Tiefe:	604 mm
Gewicht:	108 kg

✓ Indoor

✓ Outdoor



Scannen Sie den Qr-Code, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.

[LINK ZUM PRODUKT](#)

Materialien

Arbeitsfläche:	Edelstahl AISI 304
Struktur:	Edelstahl AISI 304
Korpus:	Edelstahl AISI 304
Anzahl Schubladen:	1
Abmessungen Schublade 1:	490x410 h315

Rollen

Rollen mit Bremse:	2
Rollen ohne Bremse:	2

Dimensionen

Breite:	992 mm
Höhe:	950 mm
Tiefe:	604 mm
Gewicht:	108 kg
Tragfähigkeit:	75 kg

Energie

Energie:	Strom
Spannung:	230 V
Leistung:	3 KW
Absicherung:	16 A
Stecker:	Schuko type F
Kabellänge:	1200
Kochtyp:	Teppanyaki 2 Zonen elektrisch