

# JOKODOMUS

PRODUKT KATALOG 2020



*In Salurn, einem kleinen Ort in Südtirol,  
stellt ein Familienunternehmen ganz  
besondere Küchen her...*

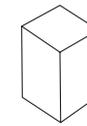


7	ÜBER UNS
11	MODULKÜCHEN
19	EINE KÜCHE FÜR GEMEINSAMKEIT
21	UNSERE GESCHICHTE
27	DIE WAHL DER MATERIALIEN
32	CUN
66	AUXILIUM

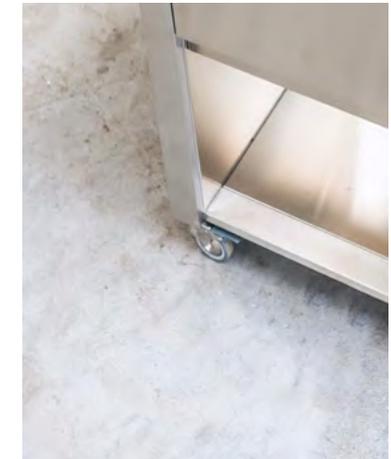


## ÜBER UNS

Unter der Leitung von Josi Kosta produziert JOKODOMUS mobile Küchenmodule, ausgestattet mit modernsten Kochgeräten, die beliebig kombiniert und angeordnet werden können. Und das Beste ... Die Küchen eignen sich sowohl für den Innen- als auch für den Außenbereich.



JOKODOMUS

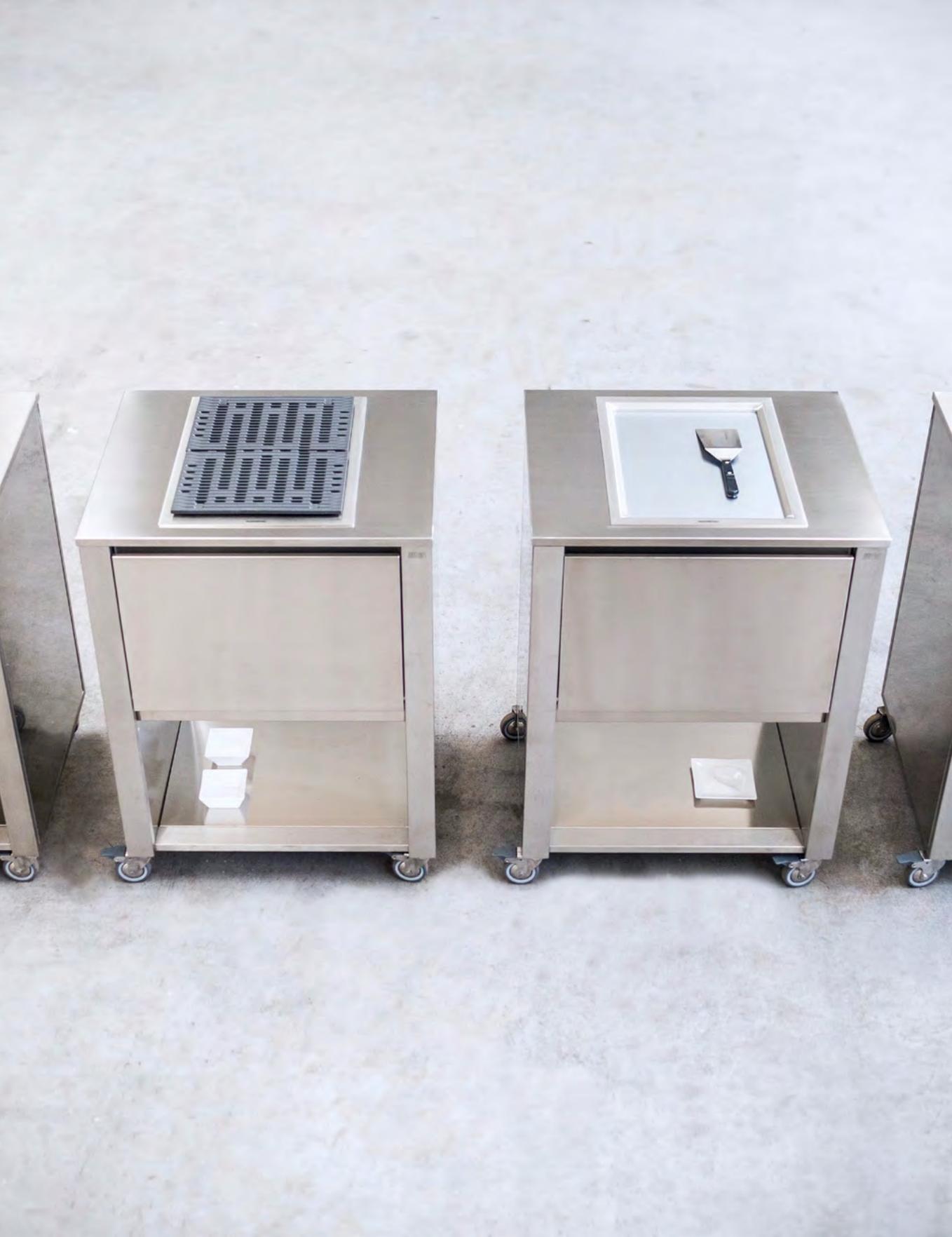




*„Ich bin kein Profikoch, aber ich liebe es, zu kochen. Meine Küchen spiegeln diese Liebe für Schönes und Zweckmäßiges wider. Ich wollte eine Küche schaffen, die nicht nur aus Materialien von Spitzenqualität hochwertig verarbeitet ist, sondern die sich auch einfach installieren lässt und von jedem genutzt werden kann.“*

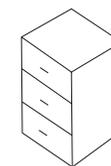
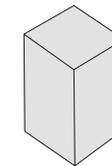
Josi Kosta



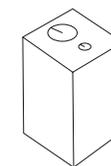


# MODULKÜCHEN

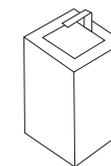
Die Modulküche von JOKODOMUS ist eine besonders flexible Lösung. Passen Sie sie einfach jeden Tag Ihren Bedürfnissen an. Heute im Garten, morgen auf der Terrasse. Die Modulküche von JOKODOMUS folgt Ihnen, wohin Sie möchten, und passt sich Ihren Wünschen an.



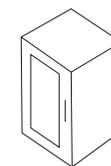
**Stauraum**



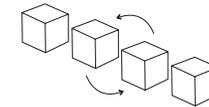
**Kochen**



**Wasser**

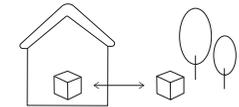


**Kühlen**



### UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

Die Module von JOKODOMUS können auf unterschiedliche Weise kombiniert werden, um Ihre individuelle Traumküche zu kreieren. Setzen Sie Ihrer Fantasie keine Grenzen: Mit JOKODOMUS ist alles möglich.



### VIELSEITIGKEIT

Die Module von JOKODOMUS können nach Belieben bewegt werden: Dank ihrer Vielseitigkeit können Sie jeden Wohnbereich, sowohl Innen- als auch Außen, in einen Ort der Geselligkeit verwandeln.



### NACHHALTIGKEIT

Produkte von JOKODOMUS bestehen hauptsächlich aus Edelstahl, Weißbuche und Eiche und kombinieren die Eleganz dieser Materialien mit einer außergewöhnlichen Haltbarkeit und einem hohen Maß an ökologischer Nachhaltigkeit.



### MADE IN ITALY

JOKODOMUS Küchen sind handgefertigte Produkte, die vollständig in Italien hergestellt werden. Die Aufmerksamkeit bei der Materialauswahl und die Sorgfalt bei manuellen Prozessen sind auf die kontinuierliche Suche nach Spitzenleistungen in jedem Detail ausgerichtet.



Die Küche von JOKODOMUS ist so konzipiert, dass sie nach Belieben bewegt werden kann und jede Location in einen Ort der Geselligkeit verwandelt.



Die Module von JOKODOMUS können einfach kombiniert werden: Wählen Sie die benötigten Funktionen und kreieren Sie Ihre individuelle Traumküche.



## EINE KÜCHE FÜR GEMEINSAMKEIT



Die alten Römer nannten ihn „convivium“, jenen Moment der Geselligkeit mit geliebten Menschen bei Tisch. Dieser magische Moment wird begleitet von Kontakten, Blicken und Worten, aber auch Weinen und Speisen, die unsere Geruchs- und Geschmacksnerven anregen.

Während wir die Mahlzeiten für unsere Gäste zubereiten, nehmen wir an den Tischgesprächen teil, stoßen miteinander an und lächeln uns zu. In der Gesellschaft geliebter Menschen und eines Pinot Nero tauchen wir in den Abend ein, während die ersten Grillen zu zirpen beginnen...

Was könnte schöner sein? Die Küchen von JOKODOMUS werden konzipiert, um zu inspirieren und solche Momente unvergesslich werden zu lassen.



---

1922

## UNSERE GESCHICHTE



Die Unternehmensgeschichte von JOKODOMUS begann im Jahr 1922, als Josef Kosta mit seiner Familie nach Salurn zog und begann, als Wagnermeister zu arbeiten. Auch Sohn Oskar interessierte sich für die Holzbearbeitung, wählte aber eine andere Spezialisierung, als er die große Nachfrage der vielen Metzgereien in der Umgebung erkannte.



1962 gründete Oskar das Unternehmen Joko und begann, Hackblöcke für die Lebensmittelbranche herzustellen. Ziel des Familienunternehmens war es, aus hochwertigem Holz der Region Produkte von Spitzenqualität zu produzieren. So begann Joko, sich als Hersteller und Lieferant in Italien und im Ausland zu etablieren.



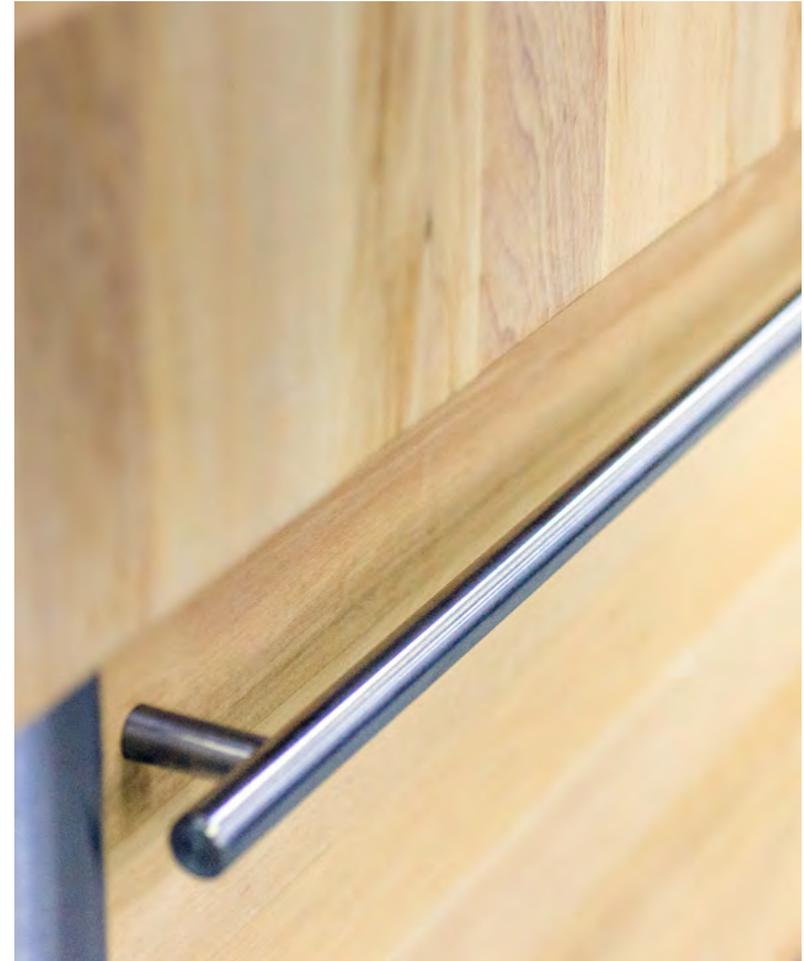
Im Jahr 2003 begann Josi Kosta, mittlerweile in der dritten Unternehmergeneration, auf Innovation zu setzen und suchte nach neuen Herausforderungen.  
Warum nicht auch Produkte für private Gourmet-Köche anbieten?  
Für Personen, die hochwertiges Kunsthandwerk zu schätzen wissen und sich Zeit für kulinarischen Genuss nehmen? So entstand die Idee für JOKODOMUS.



## DIE WAHL DER MATERIALIEN



Die Küchen von JOKODOMUS lassen Gegensätze zusammentreffen und strahlen damit einen besonderen Charme aus. Holz und Stahl – dies sind die Materialien, die die Seele von JOKODOMUS verkörpern.



Holz war das erste Material, aus dem JOKODOMUS seine Produkte gefertigt hat. Das aus den Bergwäldern im Herzen Europas stammende Massivholz von Hainbuchen und Eichen transportiert ein Gefühl von Wärme und weicher Haptik. Diese Holzarten sind ideal für Küchenanwendungen, und verleihen natürliche Schönheit und Funktionalität.



Im Gegensatz zum Holz strahlt Stahl Kühle und Härte aus. Mit seiner Glätte und seinem Glanz vermittelt Stahl den Eindruck von schlichter Eleganz. Er ist widerstandsfähig, lässt sich hygienisch reinigen und bietet technische Eigenschaften, die ihn für professionelle ebenso wie häusliche Anwendungen unverzichtbar machen, wenn Spitzenqualität gefragt ist.



# CUN

Reduced to essence

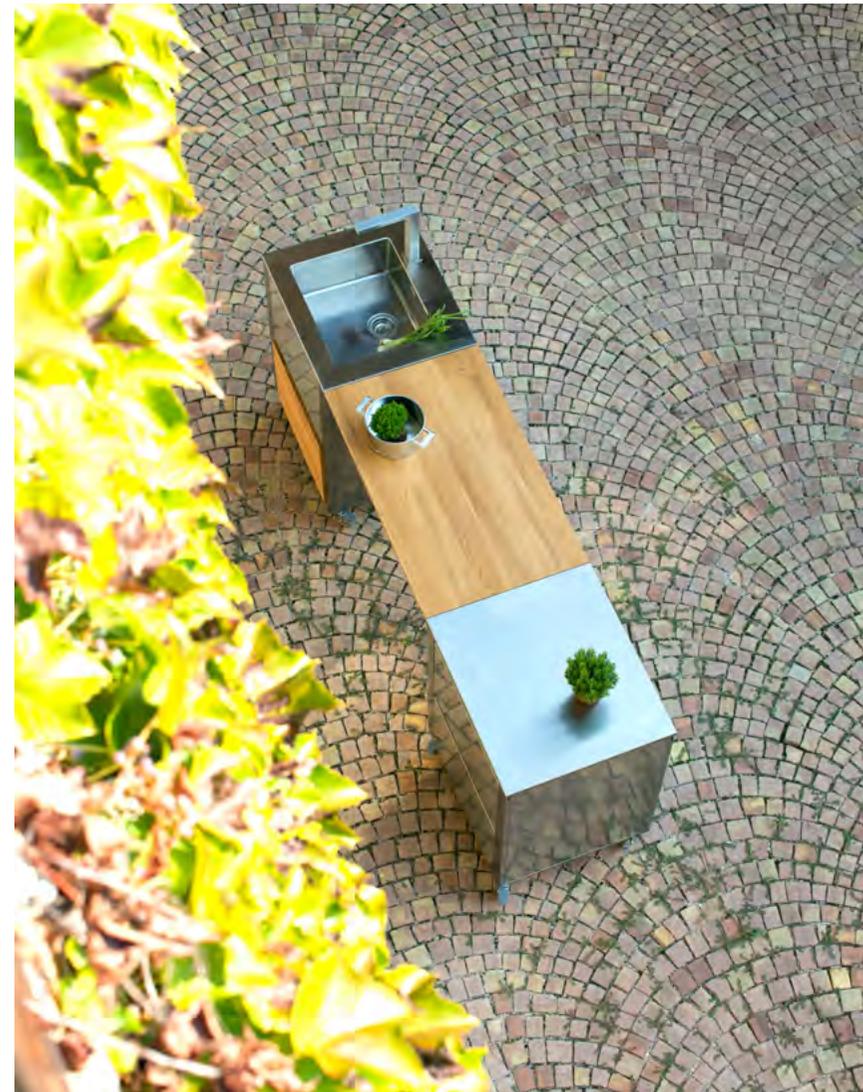
CUN von JOKODOMUS ist ein flexibles und dynamisches Modulküchensystem für den Innen- und Außenbereich. Die einzelnen Module können beliebig kombiniert werden, um lange Reihen oder kompakte Blöcke zusammenzustellen.

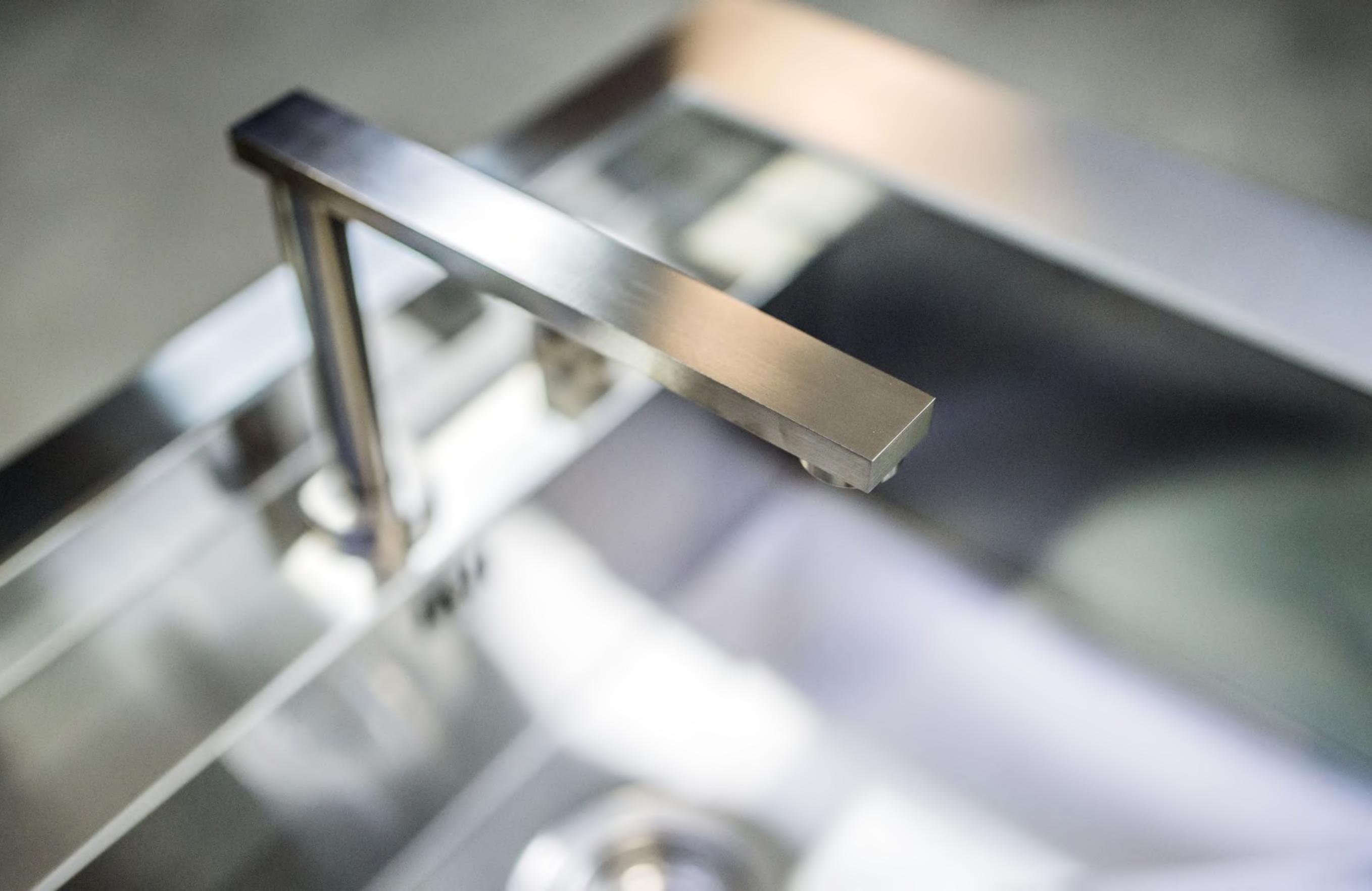




Die modulare Küche CUN ist auf minimalistische  
Wesentlichkeit ausgerichtet und enthält die Elemente eines  
vollwertigen Küchenwagens und ergänzt  
sie mit innovativen Kochfunktionen.  
Die Klarheit des Designs entspricht den Anforderungen an  
funktionale Eleganz.

CUN ist all jenen gewidmet, die die Freiheit in der Küche schätzen, die die Flexibilität suchen und die den unverfälschten Geschmack der Speisen lieben. Im Garten oder auf der Terrasse, am Pool oder im Weinkeller, für die offene Küche des Küchenchefs oder für besondere Momente im Leben von uns allen - die Küchenmodule erobern und vervollständigen jedes Ambiente mit schlichter Eleganz.







# SPÜLE

Die Spüle aus der Serie CUN ist komplett aus Edelstahl, die Schubladenfront kann auch in Acrylstein oder Eiche sein. Die Spüle ist direkt mit dem Arbeitstop verschweißt und der Wasserhahn ist ausziehbar.

Mit ausziehbarem Wasserhahn

Elegante und essentielle Linien

Versteckte Anschlüsse unterhalb des Wagens

692 x 604 h 950 mm

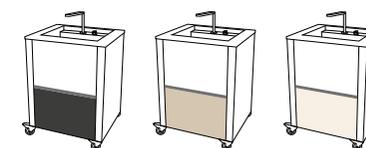
1 Schublade

EDELSTAHL



Indoor/Outdoor

ACRYLSTEIN



Indoor/Outdoor

EICHE



Indoor



[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.





# KÜHLSCHRANK

Das Kühlmodul der CUN-Serie weist Eigenschaften von absoluter Exzellenz auf. Geschaffen für den Außenbereich für Top Performance an heißen Sommertagen.

Immer kalt auch bei sehr hohen Außentemperaturen

Kühlt schnell

Mit LED Innenbeleuchtung

Indoor/Outdoor

600 x 575 h 870 mm

900 x 575 h 870 mm

Verbindungsbrücke:

700 x 604 h 20 mm

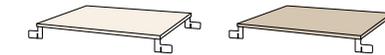
1000 x 604 h 20 mm

EDELSTAHL



Indoor/Outdoor

ACRYLSTEIN



Indoor/Outdoor

EICHE



Indoor



[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.





# TEPPANYAKI

Die Teppanyaki-Kochstation ist mit einer Edelstahl Grillplatte ausgestattet, die die natürlichen Aromen der Gerichte hervorhebt. Sie ist sowohl am Ende als auch zwischen den einzelnen Gängen leicht zu reinigen und ermöglicht es, verschiedene Lebensmittel nacheinander zuzubereiten, ohne Aromen zu übertragen.

Gesundes Kochen

Ideal für Fisch, Gemüse und Fleisch

Leichte Reinigung

Elektrisch 230 V 16 A

692 x 604 h 950 mm

992 x 604 h 950 mm

ohne Schublade

mit 1 Schublade

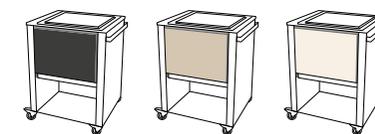
mit 2 Schubladen

EDELSTAHL



Indoor/Outdoor

ACRYLSTEIN



Indoor/Outdoor

EICHE



Indoor



[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.





# BARBECUE

Das CUN Barbecue Modul, erhältlich mit 3 und 4 Brennern, ist eine elegante Lösung mit professioneller Leistung im reinen JOKODOMUS-Stil.

Hohe Leistung (bis zu 18,6 kW)

Geschlossene und offene Grillplatten (aus Edelstahl oder Gusseisen)

Isolierte Grillhaube

692 x 604 h 240 mm  
692 x 604 h 1200 mm  
1200 x 604 h 1150 mm

ohne Schublade  
mit 1 Schublade  
mit 2 Schubladen und Tür

EDELSTAHL



Outdoor



[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.





## BASIS MODUL

Ein Küchenwagen soll helfen, den Raum optimal zu nutzen. Idealerweise auch an anderen Orten als in der Küche eine zusätzliche Arbeitsfläche zu schaffen. Das Basis Modul von CUN ist in verschiedenen Ausführungen und Materialien erhältlich, um sich den verschiedenen Bedürfnissen und Ansprüchen anzupassen.

Großer Stauraum

Beweglichkeit auf Rollen

Flexible Arbeitsfläche

692 x 504 h 950 mm

604 x 604 h 950 mm

692 x 604 h 700 mm

692 x 604 h 950 mm

992 x 604 h 950 mm

ohne Schublade

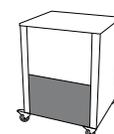
mit 1 Schublade

mit 2 Schubladen

mit 3 Schubladen

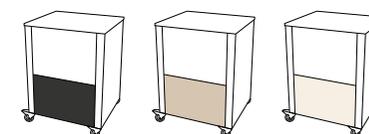
mit Tür

EDELSTAHL



Indoor/Outdoor

ACRYLSTEIN



Indoor/Outdoor

EICHE



Indoor

WEISSBUCH



Indoor



[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.





# SCHNEIDBRETT

Die Weißbuche verleiht JOKODOMUS Schneidebrettern eine hohe Beständigkeit für alle Schneidearbeiten in der Küche. Die hochwertigen Oberflächen machen sie sowohl für den professionellen als auch für den häuslichen Gebrauch geeignet.

Aus ausgewähltem und getrocknetem Massivholz

Hohe Schnittfestigkeit

Natürlichkeit

400 x 250 h 40 mm  
700 x 400 h 110 mm

WEISSBUCHE  
LÄNGSHOLZ



Indoor

WEISSBUCHE  
STIRNHOLZ



Indoor



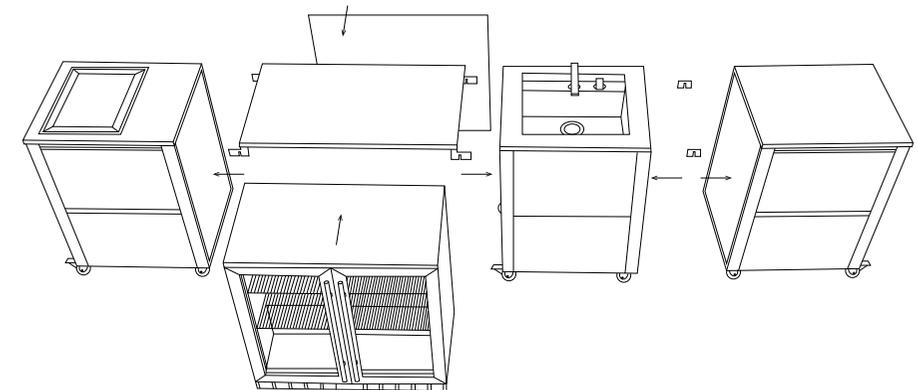
[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.





## MODULARITÄT

Alle Wagen der CUN-Serie sind sowohl links als auch rechts mit einem Befestigungssystem ausgestattet, um problemlos andere Module, aber auch Zubehör oder eine Verbindungsbrücke anbringen zu können.



Beispiel für die Verbindung von Kochmodulen: Kühlschrank mit Verbindungsbrücke, Spüle, Teppanyaki und Basis Modul.

# AUXILIUM

Where taste comes to life

Die Küchenwagen und Kochstationen der Serie AUXILIUM sind perfekt für jeden Bedarf und höchste Ansprüche.





Die Küchenwagen der Serie AUXILIUM erweitern die Möglichkeiten einer Küche, indem sie Platz für Küchenutensilien und Zutaten bieten, aber auch eine zusätzliche Arbeitsfläche schaffen.

Dank ihrer Eleganz können AUXILIUM-Wagen zu Treffpunkten werden, auf denen Sie mit Freunden einen Aperitif oder eine Weinverkostung im Keller erleben können.







# TEPPANYAKI

Der AUXILIUM Teppanyaki Grillwagen ist für exzellente Kochergebnisse wie geschaffen. Die spezielle Technik der Edelstahlkochplatte garantiert optimale Temperaturverteilung und konstante Hitze.

Universelles Kochen

Kann mit Zubehör ausgestattet werden

Elektrisch

580 x 510 h 60 mm  
1000 x 600 h 910 mm

Einbau Teppanyaki  
Tragbarer Teppanyaki  
Teppanyaki Grillwagen

ohne Schublade  
mit 1 Schublade

EDELSTAHL



Indoor/Outdoor



[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.



JOKOJOKO





# KÜCHENWAGEN

Der AUXILIUM-Wagen ist ein Allrounder der Küche. In einer großen Auswahl an Layouts und Ausführungen erhältlich. Er hat links und rechts je eine Reling, um verschiedene Zubehörteile einfach anzubringen. Er kann leicht auf Rädern bewegt werden und ist auch für den Außenbereich geeignet.

Vielseitigkeit

Freiheit auf Rädern

Verschiedenes Zubehör

500 x 500 h 900/950 mm  
700 x 500 h 900/950 mm  
1000 x 600 h 900/950 mm

ohne Schublade  
mit 1 Schublade  
mit 2 Schubladen

EDELSTAHL



Indoor/Outdoor

ACRYLSTEIN



Indoor/Outdoor

WEISSBUCH  
LÄNGSHOLZ



Indoor

WEISSBUCH  
STIRNHOLZ



Indoor



[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.



# ARBEITSFLÄCHE

Die Arbeitsfläche aus Weißbuche Stirnholz eignet sich zum Schneiden von Lebensmitteln, kann bei Bedarf als praktische Insel zum Anrichten eines Aperitifs mit Freunden in der Küche oder auch im Weinkeller verwendet werden.

Aus Massivholz

Verwendbar für jegliche Verarbeitung

Natürliche Schneidoberfläche

600 x 600 h 900 mm

1000 x 600 h 900 mm

Auf Maß erhältlich

WEISSBUCH  
STIRNHOLZ



Indoor



[Klicken Sie](#) hier oder scannen Sie, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.

September 2020

**JOKODOMUS®**  
Joko GmbH Srl  
Nationalstraße Via Nazionale 37  
39040 Salurn Salorno (BZ) Südtirol, Italia  
+39 0471 884 148  
info@jokodomus.com  
jokodomus.com



JOKODOMUS

---