

# JOKODOMUS

CATALOGO PRODOTTI 2021



*A Salorno, un paesino sulle montagne dell'Alto Adige,  
c'è un'azienda a conduzione familiare  
specializzata nella produzione di cucine  
del tutto particolari...*

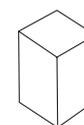


7	CHI SIAMO
11	CUCINE MODULARI
19	UNA CUCINA PER STARE INSIEME
21	LA STORIA
27	LA SCELTA DEI MATERIALI
32	ONO
48	CUN
82	AUXILIUM



## CHI SIAMO

Sotto la guida di Josi Kosta, JOKODOMUS realizza moduli cucina mobili, attrezzati con elettrodomestici di ultima generazione, che possono essere posizionati e combinati a piacimento. Il bello? Possono essere utilizzati sia indoor che outdoor.



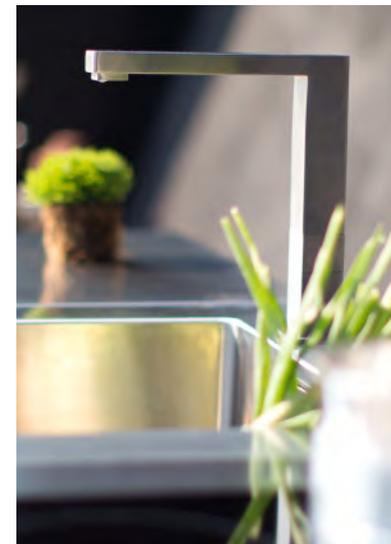
JOKODOMUS





*“Non sono un cuoco professionista  
ma adoro cucinare.  
Le mie cucine incarnano questo amore  
per le cose belle e funzionali.  
Volevo una cucina che fosse  
non solo il top per qualità costruttiva  
e scelta dei materiali  
ma anche facile da installare  
e utilizzabile da chiunque”.*

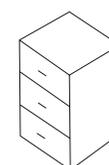
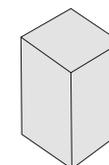
Josi Kosta



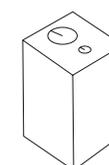


## CUCINE MODULARI

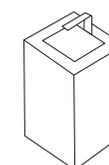
La cucina modulare JOKODOMUS è una soluzione estremamente flessibile, ogni giorno puoi cambiare la tua cucina secondo le tue esigenze. Oggi in giardino, domani in terrazzo, la cucina modulare JOKODOMUS ti segue dove vuoi e può essere ridisposta per rispondere alle tue esigenze.



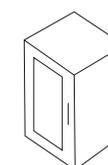
**Spazio**



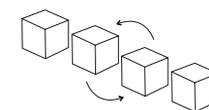
**Cucina**



**Acqua**

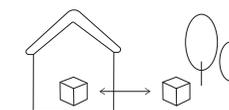


**Freddo**



### INFINITE POSSIBILITÀ

I moduli JOKODOMUS possono essere combinati in mille modi diversi per creare la cucina più adatta alle tue esigenze. Non porre limiti alla tua fantasia: con JOKODOMUS tutto è possibile.



### VERSATILITÀ

I moduli JOKODOMUS sono progettati per poter essere spostati a piacimento: la loro versatilità ti consente di trasformare ogni location in un luogo di convivialità, sia all'interno che all'esterno.



### SOSTENIBILITÀ

Realizzati principalmente in acciaio e legno di carpino bianco e rovere, i prodotti JOKODOMUS uniscono all'eleganza di questi materiali, anche una straordinaria durabilità nel tempo e un elevato grado di sostenibilità ambientale.



### MADE IN ITALY

Le cucine JOKODOMUS sono prodotti artigianali realizzati interamente in Italia. L'attenzione nella scelta dei materiali e la cura nelle lavorazioni manuali sono orientate alla continua ricerca dell'eccellenza in ogni dettaglio.



Progettata per essere spostata a piacimento, la cucina JOKODOMUS trasforma ogni location in un luogo di convivialità.



I moduli JOKODOMUS sono facili da comporre: scegli le funzioni che ti interessano e crea la cucina dei tuoi sogni.



## UNA CUCINA PER STARE INSIEME



I latini lo chiamavano “convivium”, è il momento in cui ci si riunisce a tavola con le persone che amiamo di più. Un momento magico, fatto di contatti, sguardi e parole, ma anche di vini e pietanze che solleticano le percezioni dell'olfatto e del gusto.

Mentre cuciniamo le pietanze che proporremo ai nostri ospiti, partecipiamo alla discussione a tavola, ai brindisi e ai sorrisi. Accompagnati da un calice di pinot nero e dalla compagnia delle persone che amiamo di più, ci addentriamo nella serata mentre le cicale già si iniziano a sentire...

Che cosa c'è di più bello?

Le cucine JOKODOMUS nascono per ispirare e rendere speciali questi momenti.

---

1922

## LA STORIA



La storia di JOKODOMUS inizia nel 1922, quando Josef Kosta si trasferisce a Salerno con tutta la famiglia per intraprendere l'attività di mastro carraio. Anche il figlio Oskar è interessato alla lavorazione del legno ma, accortosi delle esigenze delle tante macellerie della zona, si indirizza verso un'altra strada.



Nel 1962 Oskar fonda l'azienda Joko con cui comincia a produrre ceppi batticarne per il settore alimentare professionale. L'obiettivo dell'azienda familiare: realizzare prodotti di pregio con legno locale di alta qualità. Inizia il percorso che porterà Joko ad affermarsi come produttore rinomato in Italia e nel mondo.



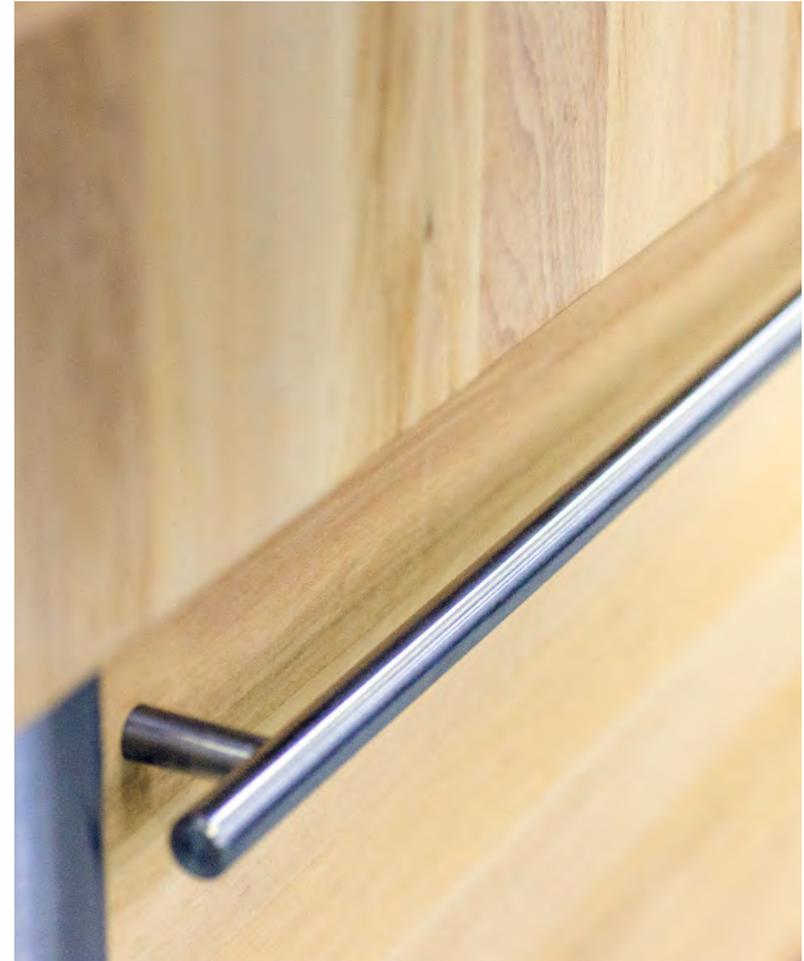
Rilevata l'azienda nel 2003, in terza generazione, Josi Kosta si concentra sul rinnovamento e cerca nuove sfide.  
Perché non realizzare anche un prodotto per l'uso privato, per persone appassionate di cucina e di buona tavola?  
Per persone che apprezzano la qualità dell'artigianato d'alto livello e amano ritagliarsi momenti da dedicare al gusto? Nasce così l'idea di JOKODOMUS.



## LA SCELTA DEI MATERIALI



Dalle cucine JOKODOMUS si sprigiona il fascino dell'incontro tra opposti. Legno e Acciaio, sono questi i due materiali che incarnano le anime dei prodotti JOKODOMUS.



Il legno è il primo materiale che JOKODOMUS ha utilizzato per i suoi prodotti. Selezionato ogni anno nei boschi montani del cuore dell'Europa, il legno massiccio del carpino bianco e del rovere incarna le idee di calore e morbidezza. Si tratta di un materiale molto utilizzato dai cuochi di tutto il mondo che ne apprezzano la naturale bellezza e la piacevolezza tattile.



All'opposto del legno, l'acciaio richiama i concetti di freddo e durezza. Con il suo nitore e la sua lucentezza trasmette un senso di grande semplicità ed eleganza. Resistente e facile da sanificare, l'acciaio presenta caratteristiche funzionali che lo rendono imprescindibile per un livello di eccellenza sia in ambito professionale che domestico.



# ONO

## The floating kitchen

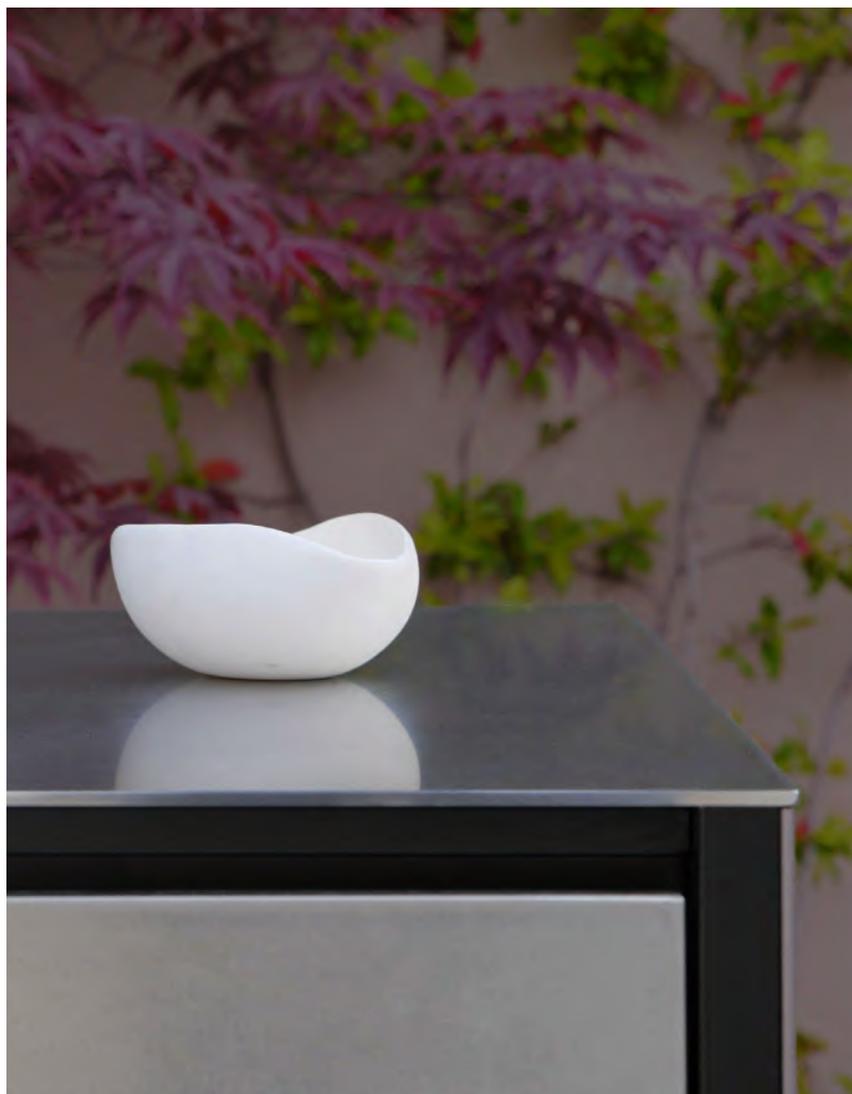
ONO è la nuovissima collezione JOKODOMUS.

I moduli ONO si muovono senza fatica  
sulle ruote nascoste.

La loro superficie opaca ed in acciaio inox  
di grado marino 316 li rende  
eleganti ed indistruttibili.



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni.



Ispirata dai lavori di oreficeria filigrana  
la forma della collezione ONO  
è composta da fogli di acciaio inox pieno  
che avvolgono un interno nero.

Il sistema ONO è interamente costruito  
in acciaio inox con finitura “vintage” opaca.  
Gli interni sono completamente neri.  
I cassetti offrono la massima ottimizzazione degli spazi.



# COLLEZIONE ONO

**Modulo base**

2 cassetti



**Modulo base**

3 cassetti



**Lavello**

1 cassetto



**Teppanyaki**

2 cassetti



**Big Green Egg**

1 cassetto



**Induzione 2**

3 cassetti



**Induzione 4**

2 cassetti



**Forno**

1 cassetto



**Cantina**

1 porta



**Frigorifero**

2 cassetti



**Dimensioni:** 658 x 658 h 970 mm

**Materiale:** Acciaio inox di grado marino AISI 316 - finitura vintage





## LAVELLO

Il modulo lavello della serie ONO è costruito in acciaio inox AISI 316 di grado marino. Gli allacciamenti si trovano sul fondo del modulo. Il rubinetto è di tipo abbattibile.

Con rubinetto abbattibile

Linee eleganti ed essenziali

Allacciamenti nascosti sul fondo

658 x 658 h 970 mm

con 1 cassetto

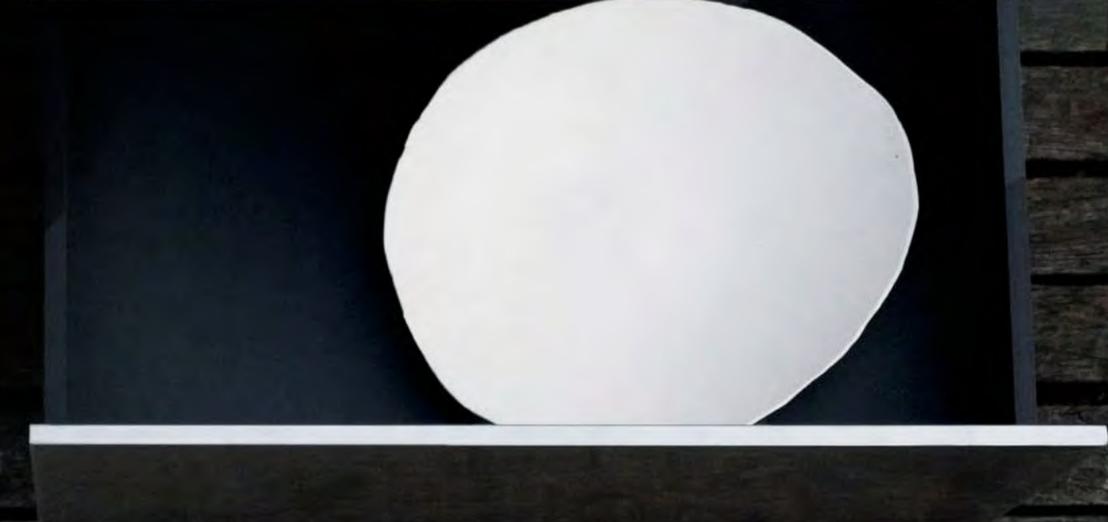
ACCIAIO INOX



Indoor/Outdoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.





## MODULO BASE

Il modulo base ONO nasce per sfruttare al meglio lo spazio e per offrire una superficie di lavoro supplementare. È disponibile con diverse opzioni cassetto, per adattarsi a tutti i gusti e le esigenze.

Ampio spazio

Mobilità su ruote nascoste

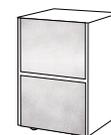
Modulo di lavoro flessibile

658 x 658 h 970 mm

con 2 cassetti

con 3 cassetti

ACCIAIO INOX



Indoor/Outdoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.

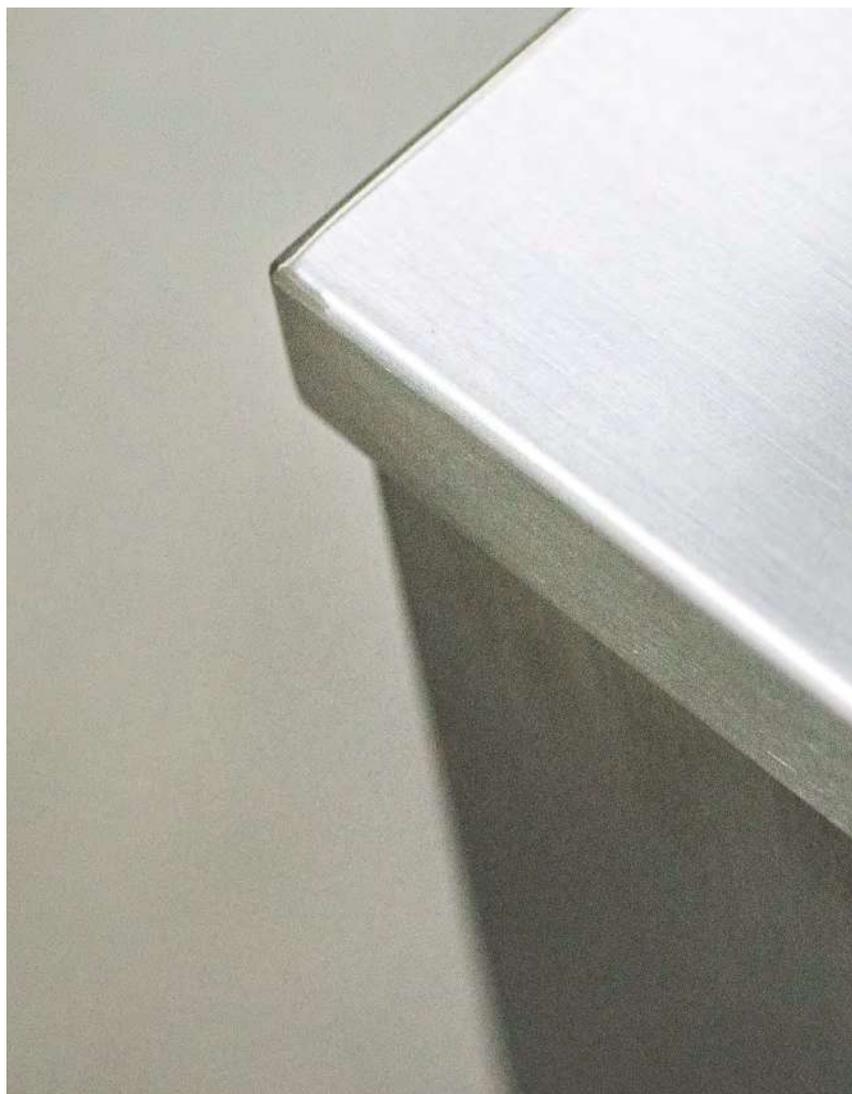


[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni.

# CUN

Reduced to essence

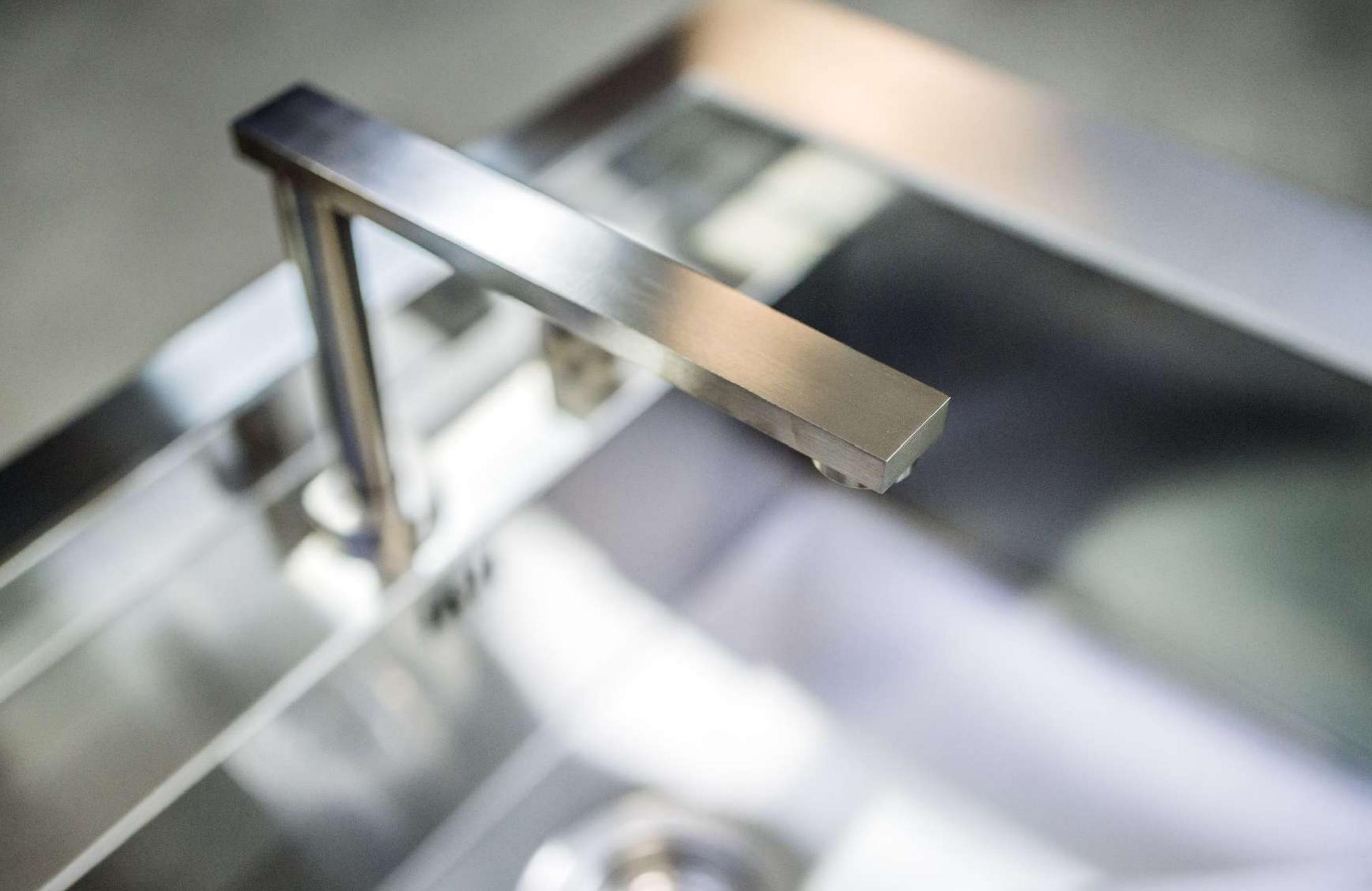
CUN di JOKODOMUS è  
un indoor/outdoor kitchen system  
modulare, flessibile e dinamico.  
I singoli moduli possono essere combinati  
a piacimento per creare soluzioni spaziose  
o compatte.



Orientato verso l'essenzialità minimalista  
la cucina modulare CUN riprende  
gli elementi di un carrello da cucina a tutti gli effetti  
e li completa con funzioni di cottura innovative.  
La nitidezza del design corrisponde  
alle esigenze di un'eleganza funzionale.

Il risultato è una serie dedicata a chi  
in cucina ama la libertà,  
la flessibilità – e ovviamente il gusto.  
In giardino o in terrazza, a bordo piscina  
o nella cantina dei vini, per la cucina a vista dello chef  
o per i momenti speciali nella vita di tutti noi  
– i moduli cucina conquistano e completano  
ogni ambiente con sobria eleganza.







## LAVELLO

Il modulo lavello della serie CUN è in acciaio inox. Saldato direttamente sul piano di lavoro, il lavello presenta rubinetteria estraibile con sistema telescopico.

Con rubinetto abbattibile

Linee eleganti ed essenziali

Allacciamenti nascosti sul fondo

692 x 604 h 950 mm

con 1 cassetto

ACCIAIO INOX



Indoor/Outdoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.





## FRIGORIFERO

Il modulo frigorifero della serie CUN presenta caratteristiche di assoluta eccellenza che lo avvicinano più ad un frigo di tipo professionale che a un normale frigo domestico.

Sempre freddo anche con altissime temperature esterne

Elevata velocità di raffreddamento

Illuminazione LED interna

Indoor/Outdoor

600 x 575 h 870 mm

900 x 575 h 870 mm

Ponte di collegamento:

700 x 604 h 20 mm

1000 x 604 h 20 mm

ACCIAIO INOX



Indoor/Outdoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.





# TEPPANYAKI

La stazione di cottura Teppanyaki presenta una piastra fry top per cucinare senza grassi aggiuntivi, facendo risaltare i sapori naturali delle pietanze. Facile da pulire sia alla fine che tra una portata e la successiva, permette di preparare diversi cibi in sequenza, senza trasmissione di sapori.

Cottura sana

Ideale per pesce, verdure e carne

Facile pulizia

Elettrico 230 V 16 A

692 x 604 h 950 mm

992 x 604 h 950 mm

senza cassetti

con 1 cassetto

con 2 cassetti

ACCIAIO INOX



Indoor/Outdoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.





## BARBECUE

Il modulo barbecue CUN, disponibile a 3 e a 4 bruciatori, è una soluzione elegante ma con prestazioni professionali, in puro stile JOKODOMUS.

Alta potenza ( fino a 18,6 kW)

Piastre chiuse ed aperte (in acciaio inox o ghisa)

Coperchio isolato

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

senza cassette  
con 1 cassetto  
con 2 cassette e anta

ACCIAIO INOX



Outdoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.





## MODULO BASE

Il carrello da cucina nasce per sfruttare al meglio lo spazio e per offrire una superficie di lavoro supplementare anche in luoghi diversi dalla cucina. È disponibile in diversi stili e materiali, per adattarsi a tutti i gusti e le esigenze.

Ampio spazio

Mobilità su ruote

Modulo di lavoro flessibile

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

senza cassetti

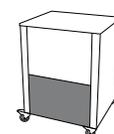
con 1 cassetto

con 2 cassetti

con 3 cassetti

con anta

ACCIAIO INOX



Indoor/Outdoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.





## TAGLIERE

Il carpino bianco conferisce ai taglieri JOKODOMUS un'elevata resistenza alle attività di taglio e battitura della carne. Le rifiniture di qualità superiore li rendono adatti sia per uso professionale che domestico.

Da legno massello selezionato ed essiccato

Alta resistenza al taglio

Naturalità

400 x 250 h 40 mm

700 x 400 h 110 mm

CARPINO BIANCO  
LISTELLARE



Indoor

CARPINO BIANCO  
TASSELLATO



Indoor



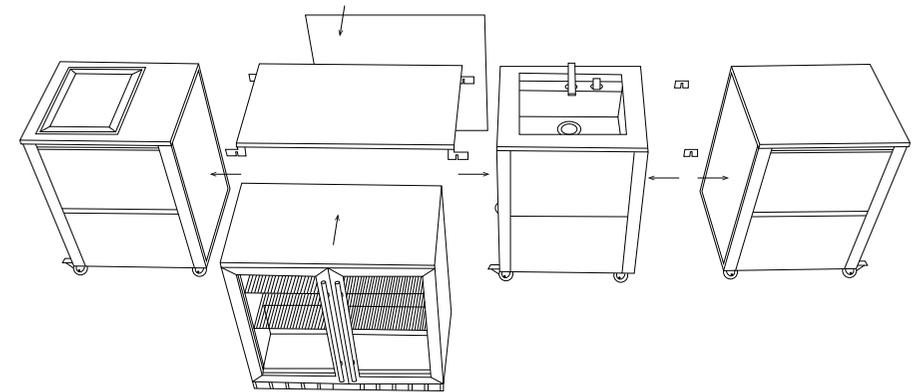
[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.





## CONNETTIVITÀ

Tutti i carrelli della serie CUN sono dotati di un sistema di fissaggio sia sul lato sinistro che destro per poter agganciare in modo semplice altri moduli ma anche accessori o un ponte di connessione.



Esempio di componibilità dei moduli di cottura: frigo con ponte di collegamento, lavello, teppanyaki e modulo base.

# AUXILIUM

Where taste comes to life

I carrelli da cucina e le stazioni di cottura  
AUXILIUM sono perfetti in ogni situazione  
e all'altezza dei cuochi più esigenti.



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni.





I carrelli da cucina della serie AUXILIUM estendono le possibilità di una cucina offrendo spazio per ordinare strumenti e ingredienti, ma anche una superficie di lavoro supplementare.

Grazie alla loro eleganza i carrelli AUXILIUM  
possono tramutarsi in isole d'incontro  
su cui imbandire un aperitivo tra amici  
o una degustazione in cantina.







# TEPPANYAKI

Il carrello grill teppanyaki AUXILIUM è stato creato per risultati di cottura perfetti. La tecnica speciale della piastra cottura in acciaio inox garantisce la distribuzione della temperatura in modo ottimale e il mantenimento del calore costante.

Cottura universale

Liberamente attrezzabile con accessori

Elettrico

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

piastra cottura teppanyaki da incasso  
piastra cottura teppanyaki portatile  
piastra cottura teppanyaki con modulo cottura

senza cassette  
con 1 cassetto

ACCIAIO INOX



Indoor/Outdoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.







# CARRELLO

Il carrello AUXILIUM è disponibile in un ampio assortimento di layout e finiture. È dotato su entrambi i lati di un ringhierino per poter agganciare in modo semplice vari accessori. Può essere facilmente mosso su ruote ed è adatto per l'utilizzo in ambiente outdoor.

Versatilità

Libertà in cucina su ruote

Ricco di accessori

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

senza cassetti  
con 1 cassetto  
con 2 cassetti

ACCIAIO INOX



Indoor/Outdoor

PIETRA ACRILICA



Indoor/Outdoor

CARPINO BIANCO  
LISTELLARE



Indoor

CARPINO BIANCO  
TASSELLATO



Indoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.





## PIANO DI LAVORO

Realizzato in carpino tassellato, il piano di lavoro nasce come superficie per il taglio degli alimenti ma può trasformarsi all'occorrenza in una pratica isola mobile per imbandire un aperitivo in cucina o nella cantina dei vini.

In legno massello

Utilizzabile per qualsiasi lavorazione

Superficie da taglio naturale

600 x 600 h 900 mm  
1000 x 600 h 900 mm  
disponibile su misura

CARPINO BIANCO  
TASSELLATO



Indoor



[Clicca qui](#) o scansiona per maggiori informazioni su misure disponibili e accessori.

Novembre 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

---