

More KUOKO, less toxic.





If you take care of what you eat, take care of what you cook it with.

Most kitchen utensils are usually made of plastics and other toxic materials that can end up leaching into our food when cooking and can have a negative impact on our health.

KUOKO's commitment is to reduce our exposure to these harmful toxics as much as possible. Thanks to the use of high quality natural materials such as bamboo, ceramic and stainless steel, all of them free of harmful chemicals, polymers, PFOA, PTFE, and heavy metals that can easily migrate into our food.

Toxic-free cookware for a healthier lifestyle.

The quality of the materials in which we cook our food should be just as important as the quality of he ingredients we cook with. Our priority is to offer materials that are free of harmful substances that could easily leach into our food and end up in our bodies.

Without toxics and healthy

We use high quality natural materials, free of harmful chemicals, polymers, PFOA and PTFE.

Sustainability

All our products are recyclable or can be used for life.

We have a 0% plastic policy, both in our products and in the packaging.

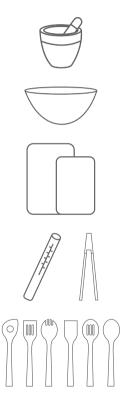
Quality and durability

We work with high-quality materials and manufacturers to ensure that all of our products are safe and perform at their best for as long as possible.





Mortars, salad bowls, cutting boards, tongs, rolling pins, utensils...







Strainers, utensils, peelers, openers...







Bowls, cocottes, baking trays, casseroles, tagine, cake pans...











What makes our product different?



O1. Lighter than cast iron.	02. Handmade in Italy.
03. 100% natural stoneware ceramic. From surface to core.	04. Preserves and enhances food flavor.
05. Sustainable material.	06. Durable and scratch resistant.
07. Lid with lumps that ensures an even rain-forest e	ffect over the food.
08. Toxic-free. No harmful particles that can leach d Free of PFOA, PTFE and heavy metals.	uring cooking.
09. Smooth, easy and efficient cooking. Optimum he	eat retention.
10. Natural non-stick. Without any coating.	
11. You can use it with literally everything.	

Mehr KUOKO, weniger toxisch.





Wenn du darauf achtest, was du isst, solltest Du auch darauf achten, womit du kochst.

Die meisten Küchenutensilien bestehen aus Plastik und anderen toxischen Materialien, die beim Kochen auf unsere Lebensmittel übergehen und sehr schädlich für unsere Gesundheit sein können.

KUOKO ist bestrebt, die Belastung durch solche toxischen Stoffe so weit wie möglich zu reduzieren. Deshalb verwenden wir ausschliesslich hochwertige und natürliche Materialien wie Bambus, Keramik und Edelstahl, die alle frei von schädlichen Chemikalien, Polymeren, PFOA, PTFE und Schwermetallen sind, welche leicht in unsere Lebensmittel übertragen werden können.

Frei von giftstoffhaltigen Küchenutensilien, für ein gesünderes Leben.

Unsere Ziel ist es Materialien anzubieten, die frei von schädlichen Substanzen sind, welche in unsere Nahrung und in unseren Körper gelangen können.

Frei von Schadstoffen und gesund

Wir verwenden hochwertige, natürliche Materialien, die frei von schädlichen Chemikalien, Polymeren, PFOA, PTFE und Schwermetallen sind.

Nachhaltigkeit

Alle unsere Produkte sind recyclebar oder können ein Leben lang verwendet werden. Wir haben eine 0% Plastikstrategie, sowohl in unseren Produkten als auch in der Verpackung.

Qualität und Haltbarkeit

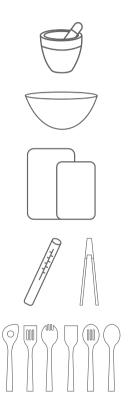
Wir arbeiten ausschliesslich mit hochwertigen Materialien und gezielt ausgewählten Produzenten zusammen, um so gewähren zu können, dass alle unsere Produkte sicher sind und so lange wie möglich einwandfrei bleiben.







Mörser, Salatbesteck, Küchenhelferset, Teigroller...







Brühsieb, Schneebesen, Schäler, Flaschenöffner...







Salatschüssel, Bräter, Backblech, Tagine, Kuchenform...











Was macht unsere Produckte einzigartig?



01. Leichter als Gusseisen.	02. Handgefertigt in Italien.
03. 100% natürliche Keramik. Von der Oberfläche bis ins Innere.	04. Bewahrt und verbessert den natürlichen Geschmack von Speisen.
05. Umweltfreundliches Material.	06. Langlebig und kratzfest.
07. Deckel mit Noppen, die einen gleichmäßiger	n Regenfalleffekt auf den Speisen erzeugen.
08. Frei von Giftstoffen. Keine schädlichen Parti Frei von PFOA, PFTE, und Schwermetallen.	ikel, die beim Kochen übertragen werden können.
09. Einfaches, effizientes und reibungsloses Ko	ochen. Optimale Wärmespeicherung.
10. Natürliche Antihaftbeschichtung. Ohne zusä	ätzliche Beschichtung.
11. Verwende es für alles was du brauchst!	



Share your KUOKO experience. Teile deine KUOKO Erfahrung.

#WeKare

@kuokokitchenthings

www.kuokokitchen.com

