

YooCook

Des ustensiles techniques et ludiques pour faciliter la cuisine.

YooCook édite et distribue une collection d'art de la table et de la cuisine haute en couleurs.

Chaque accessoire a été créé avec pour objectif de faciliter la préparation sans jamais oublier l'aspect design de l'objet. Des accessoires pratiques, fonctionnels et qui n'ont pas peur de se montrer.

Notre leitmotiv ?
Réveillez le chef qui est en vous !

*

High-tech utensils to simplify the cooking experience and make it more fun.

YooCook produces and distributes a collection of Chef-inspired colorful tools.

Each accessory is designed to make food preparation easier than ever before and features a stylish contemporary design. A collection of practical and functional kitchen utensils that you'll be proud to show off!

Our motto?
Awaken your inner chef!

designer
CAPP
V&CO

label
observateur d'usages 13

Modèles déposés. Design patented.
Made in France



YooCook lance sa nouvelle gamme de moules silicone !

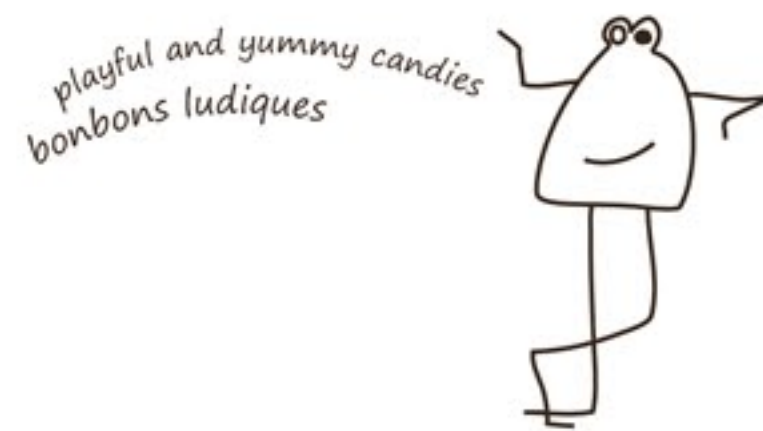
YooCook launches a new range of silicone moulds!



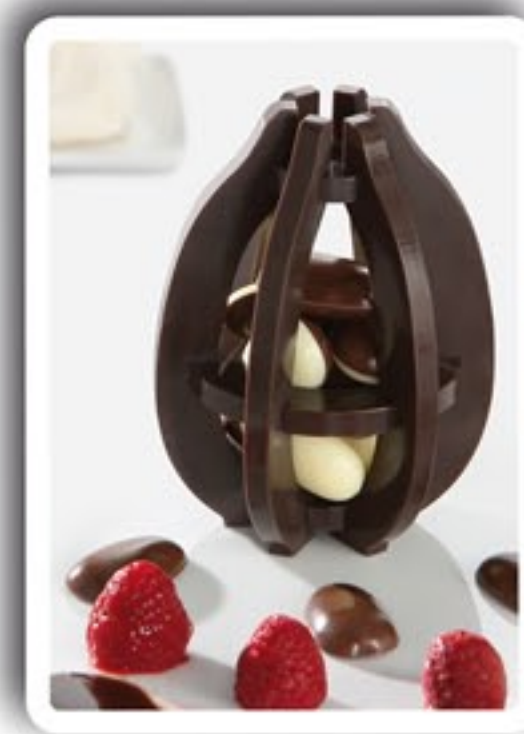
tablette chocolat chocolate tablet



reddot design award
honorable mention 2013
Innovation brevetée - Utility patented



touillettes toupie-dés spinning top dice



cabosse chocolat chocolate cacao-pod

Fabriqués en France et conçus en partenariat avec l'agence de design CAPPandCO, les nouveaux moules à chocolat de YooCook permettent de partager des activités récréatives et gourmandes en famille ou entre amis.

Made in France and designed in conjunction with CAPPandCo agency, YooCook new range of silicone moulds bring some fun and excitement to eating chocolate.

Moule tablette chocolat : personnalisez votre tablette !

Libérez votre créativité et personnalisez à l'envie vos tablettes de chocolat par des dessins ou des messages écrits en toutes lettres. Le moule Tablette Chocolat offre des possibilités de créations originales pour un résultat délicieux à offrir ou à partager. Un pas à pas explicatif et des exemples de dessins et de messages sont fournis.

Cette innovation brevetée a été primée au Reddot Design Award 2013.

Dimensions: 266 x 204 mm

Add a personal touch to your tablet with the chocolate tablet mould.

Unleash your creativity by personalizing your messages to your loved ones. You have unlimited possibilities to write messages translated into graphic characters or drawings and turn your chocolate tablets into unique and original creations that you can share or give. Step by step instructions for use and examples of drawings and messages show you how to get started with your mould.

This utility patented has been awarded at the Reddot Design Award 2013.

Moule touillettes toupie-dés, quelle régalade !

Dés, sucettes, diamants, toupies ou bouchées chocolat... quelle que soit sa forme, prenez plaisir à confectionner votre chocolat. Préparation, moulage, jeux et dégustation : chaque instant est pur un régal ! À utiliser avec du chocolat, du caramel, de la gomme arabique ou des glaçons. Le moule est fourni avec des exemples de recettes et des jeux variés pour faire perdurer le plaisir.

21 empreintes de 9 grammes – 21 imprints of 9 g each
Dimensions : 223 x 220 mm

Enjoy the moments of togetherness with the spinning top dice mould.

Dice, lollipops, diamonds, spinning tops or even chocolate bouchées... you can have it all! Prepare, mold, play and savor: each and every moment is a pure pleasure. To be used with chocolate, caramel, gum arabic or ice cubes. The mould comes with recipes and games for the entire family.

Moule cabosse chocolat, le retour aux origines !

À l'origine du chocolat, il y a la cabosse ! Et YooCook créa... le moule Cabosse Chocolat : un moule en silicone qui permet de confectionner la cabosse originelle avec ses fèves. Une création chocolatée tridimensionnelle plus vraie que nature, digne des plus belles œuvres des artisans chocolatiers. À l'aide du mode d'emploi complet et des explications détaillées sur la technique de tempérage du chocolat, créer et assembler sa cabosse et ses fèves n'aura jamais été aussi facile.

Dimensions : 263 x 210 mm

Chocolate cacao-pod mould, back to the origins of chocolate!

Recreate a three-dimensional cacao-pod filled with beans. The instructions for use and in-depth explanation of tempering chocolate make it so easy that you won't need to be a professional chef to create a chocolate masterpiece just like the master chocolatiers do!

POP
POP

Je suis un moule et je sais faire du bruit...



YooCook