



Press release  
Le 28 November 2022

## Solar Brother presents 2 new innovations Made in France: the SUNGOOD® 360 sun cooker and the SUNGLOBE® barbecue



### Cuisiner solaire, l'alternative des foyers pour plus facilement faire face aux augmentations des prix de l'énergie !

A quelques semaines d'une nouvelle forte augmentation des prix du gaz et de l'électricité, Solar Brother dévoile des nouvelles innovations solaires pour proposer aux français de cuisine autrement et moins cher. Gratuite, en abondance et sans aucun rejet de CO<sub>2</sub>, l'énergie solaire s'avère a ressource de plus en plus efficace et économique pour préparer ses repas.

Special list of solar products pour le grand public, la startup française, Solar Brother propose ainsi two new alternatives écologiques au four électrique : le cuiseur solaire SUNGOOD® and le barbecue SUNGLOBE® .

### Lorsque la cuisson solaire devient plus avantageuse !

Dans le contexte actuel, cuisine par l'électrique ou le gaz va coûter de plus en plus cher en 2023, sachant que 99% des foyers sont équipés soit de material fonctionnant au gaz ou l'électrique pour répondre à leur besoin pour la cuisson. Si on prend par exemple le cas de la cuisson d'un pain :

Avec un four électrique de 3kW et le prix du kWh à 0.1740 € (octobre 2022) in France, il en coûte actuellement 0.414 euros pour faire cuire un pain de 500gr grace aux prix régulés alors qu'il faut compter déjà près d'1euro pour cuire le meme pain en Allemagne. Sur le marché spot en France, les prix ont déjà atteint les mêmes niveaux qu'en Allemagne, et il est à craindre que ces prix continuent d'augmenter dans des proportions encore inconnues début 2023, notamment pour les professionnels qui voient déjà leur facture multipliée par 5 for l'année prochaine.

Alors, quelles alternatives aujourd'hui pour faire face à ces augmentations ?

**1ère solution :** La marmite norvégienne. Celle-ci agit comme un isolant qui permet de poursuivre une cuisson sans apport d'énergie supplémentaire, en utilisant le principe ancestral de la rétention de chaleur. The result is that the energy required for the investment is 75% and the initial investment is 100 euros.

**Second solution:** use the energy free of the soleil for the cuisson. La cuisson solaire a le principal avantage d'utiliser une énergie gratuite et souvent available. La cuisson solaire ne depends pas des températures extérieures mais du leve d'ensoleillement et fonctionne aussi bien en été qu'en hiver. Le nombre moyen de jours d'ensoleillement en France varie de 42.5 jours à Rouen à presque 148 jours à Montpellier. Les fours solaires les plus performants fonctionnent aussi par temps nuageux, ce qui fait de la cuisson solaire une alternative credible a la cuisson électrique ou au gaz tout au long de l'année. Un four solaire se profitable de plus en plus vite, l'investissement initial se situe dans une fourchette de 100-300 EUR pour les fours solaires les plus abordables.

Pour donner l'opportunité aux familles de se mettre plus facilement à la cuisine solaire, Solar Brother annonce aujourd'hui le lancement de deux nouveaux produits toujours plus performants pour apporter une autonomie énergétique plus grande aux familles avec SUNGOOD® et SUNGLOBE®.

## SUNGOOD® 360, le cuiseur solaire equipped with 2 modes of cuisson !

Pliable et sans flammes, le SUNGOOD® 360 est un cuiseur solaire qui s'adapte à all types of recettes : viande, poisson, pain, légumes...Il rechauffe, cuit et mijote à la vapor. It is necessary to equip it with two additional modes of cookware: the Suntutube which is ready (meme by that voilé) des temperatures of the cookware from 180 °C to 240 °C, and the marmite Cook UP that allows the realization of the cookware douces and sans surveillance, from 100 °C to 120 °C to conserve the nutrients.

Le SUNGOOD® 360 uses the principle of solar energy in concentration: the rays of the sun are reflected by the mirrors and concentrations on the captor for a mount at the optimum temperature.

SUNGOOD® 360 s'emporte partout facilement (fôret, plage, camping, jardin), grace à son design ultra fin et léger. Sa cuisson douce permet de se passer de surveillance, vous pouvez donc aller vous baigner, jouer ou vous balader, et à votre retour, le déjeuner sera prêt !

### Characteristic techniques :

- Poids : 2.5 kg / poids du colis : 3 kg •
- Dimensions of the product SUNGOOD® plié : 34 x 26 x 3 cm • Dimensions of the product SUNGOOD® monté : 90 x 58 x 25 cm • Miroir SreflecT • Cocotte en acier émaillé • Tube in verre borosilicate • Support in bois and acier inoxydable • Garantie : 12 mois • Fabrication française • Entretien facile avec un chiffon humide

Available at the [boutique online](#) at price of 349 euros.



## SUNGLOBE®, a delicious and pivotable barbecue !

Verifiable soleil in your garden, SUNGLOBE® is a barbecue that can be heated from 180 °C to 220 °C. The permet de cuisine rapidement toutes vos recettes à la marmite, au wok, à la plancha (chicken, ratatouille, pain, pizza, gâteaux, etc).

Grâce à sa forme parabolique d'un diamètre de 100 cm et son système de rotation, les rays du soleil se concentre rapidement au center du dispositif et chauffent de façon homogène la preparation. Pour une cuisson optimal, il est necessaire d'avoir un beau soleil, c'est-à-dire les ombres des personnes et des objets soient traces au sol. Il fonctionne l'hiver comme l'été, quelle que soit la température exterior.

The barbecue SUNGLOBE® is designed to be inoxidable for a durable use. It's the ideal solution for the realization of sun beds on terraces, campsites, gîtes, chalets and jardins. La parabole se detache facilement de sa metal structure for a rangement optimisé en interior après utilization (il n'est pas conçu pour rester en exterior).

### Characteristic techniques :

- Poids : 5 kg / Poids du colis : 6 kg •
- Dimensions ouvertes : ø 100 cm •
- Profondeur parabole : 30cm • Dimensions pietement : 120cm • Structure en acier inoxydable • Reflector miroir S.Reflect en aluminum adhesive
- Miroir support in recycled polypropylene •
- Guarantee : 2 years • French fabrication • Easy access with a chiffon doux or humide

Available at the [boutique online](#) au prix de 489 euros.



### Speaking of Solar Brother :

Créée par Gilles Gallo et Gatien Brault en 2016, Solar Brother developed a gamme d'objets ingénieux et "outdoor friendly" fonctionnant sur la base de l'énergie solaire concentrée, captée à l'aide d'un système de miroirs reflexeurs paraboliques : une Technology also vieille qu'Archimède et que tout le monde, ou presque, a expérimenté à l'aide d'une loupe, étant enfant. Sur ce principe, Solar Brother a conçu et distribué au grand public 4 produits innovants, not 3 primés au Lépine. It is presented in the près de 300 points de vente en Europe, with a lancement prometteur au Japan in 2020.

Bénéficiant du soutien de la Banque Publique d'Investissement, à la fois sur l'innovation et l'export, Solar Brother souhaite aujourd'hui accélérer le développement de la marque à l'international, notamment en Germany and aux Etats-Unis. S'engageant à réduire au maximum son impact environnemental, Solar Brother uses the materials recycled, up-cycles et des packagings 0 dechets et une fabrication Française.

Pour plus d'infos : <https://www.solarbrother.com/>

### Contact press

La Toile des Médias

David PILO & Sylwia RUS

Tel. +33 4 66 72 68 55 / 06 20 67 70 37

[sylwia@latoiledesmedias.com](mailto:sylwia@latoiledesmedias.com)