



presione soltar
El 28 noviembre 2022

Solar Brother presenta 2 nuevas innovaciones Made in France: la cocina solar SUNGOOD® 360 y la barbacoa SUNGLOBE®



¡Cocina sola, la alternativa de los vestíbulos para más facilidades faciales y aumentos del precio de la energía !

A quelques semaines d'une nouvelle forte boostation des prix du gaz et de l'électricité, Solar Brother dévoile des nouvelles innovations solaires pour proposer aux français de cooking autrement et moins cher. Gratuite, en abondance et sans aucun rejet de CO2, l'énergie solaire s'avère a ressource de plus en plus efficace et économique pour préparer ses repas.

Lista especial de productos solares para el gran público, la startup francesa, Solar Brother propone además dos nuevas alternativas ecológicas au four électrique : el cuiseur solaire SUNGOOD® y la barbacoa SUNGLOBE® .

Lorsque la cuisson solaire devient plus avantageuse !

Dans le contexte actuel, cooking 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 a 0,1740 € (octobre de 2022) en Francia, 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 Alemania. 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 proporcones encore inconnues debut 2023, notamment pour les professionnels qui voient déjà leur facture multipliée par 5 para l'année prochaine.

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

1ère solución : La marmite norvégienne. Celle-ci agit comme un isolant qui permet de poursuivre une cuisson sans aport d'énergie supplémentaire, en utilisant le principe ancestral de la rétention de chaleur. El resultado es que la energía necesaria para la inversión es del 75% y la inversión inicial es de 100 euros.

Segunda solución: utilizar la energía gratuita del sol para la cocina. La cuisson solaire tiene la principal ventaja de utilizar une énergie gratuite et souvent disponible. 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 alternativa creíble a la cuisson eléctrica ou au gaz tout au long de l'année. Un four solaire se rentable de plus en plus vite, l'investissement initial se situe dans une fourchette de 100-300 EUR pour les fours solaires les plus abordables.

Para donner l'opportunité aux familles de se mettre plus facilement à la cooking solaire, Solar Brother anuncia 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 equipado con 2 modos de cocina !

Pliable et sans flammes, le SUNGOOD® 360 es un cuiseur solaire que se adapta a todo tipo de recetas: viande, poisson, pain, légumes... Il rechauffe, cuit et mijote à la vapor. Es necesario equiparlo con dos modos adicionales de batería de cocina: el Suntube que está listo (meme por eso voilé) des temperaturas de la batería de 180 °C a 240 °C, y el marmite Cook UP que permite la realización de la batería de cocina douces y sin vigilancia, de 100 °C a 120 °C para conservar los nutrientes.

Le SUNGOOD® 360 utiliza el principio de la energía solar en concentración: los rayos del sol se reflejan en los espejos y se concentran en el captador para una montura a la temperatura óptima.

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 vigilancia, vous pouvez donc aller vous baigner, jouer ou vous balader, et à votre retour, le déjeuner sera prêt !

Técnicas características :

- Poids : 2,5 kg / Poids du colis : 3 kg •
- Dimensiones del producto SUNGOOD® plié : 34 x 26 x 3 cm • Dimensiones del producto SUNGOOD® monté : 90 x 58 x 25 cm • Miroir SreflecT • Cocotte en acier émaillé • Tubo en verre borosilicato • Soporte en bois y acier inoxydable • Garantía : 12 meses • Fabricación francesa • Entretien facile avec un chiffon humide

Disponible en la [boutique en línea](#) al precio de 349 euros.



¡SUNGLOBE®, una barbacoa deliciosa y giratoria !

Soleil verificable en su jardín, SUNGLOBE® es una barbacoa que se puede calentar de 180 °C a 220 °C. El permet de cooking rapidement ofrece recetas a la marmita, al wok, a la plancha (pollo, ratatouille, pain, pizza, gâteaux, etc.).

Gracias a su forma parabólica de un diámetro de 100 cm y su sistema de rotación, los rayos del sol se concentran rápidamente en el centro del dispositivo y hacen que la preparación sea homogénea. Pour une cuisson optim, 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 .

La barbacoa SUNGLOBE® está diseñada para ser inoxidable para un uso duradero. Es la solución ideal para la realización de tumbonas en terrazas, campings, casas rurales, chalets y jardines. La parábola se separa fácilmente de una estructura metálica para una disposición optimizada en el interior después de la utilización (il n'est pas conçu pour rester en exterior).

Técnicas características :

- Pesos: 5 kg / Pesos de colis: 6 kg
- Dimensiones exteriores: ø 100 cm
- Profundidad de la parábola: 30 cm
- Dimensiones de la pieza: 120 cm •
- Estructura en acero inoxidable •
- Reflector miroir S.Reflect en aluminio adhesivo
- Soporte Miroir en polipropileno reciclado
- Garantía : 2 años • Fabricación francesa
- Fácil acceso con gasa doux o humide

Disponible en la [boutique en línea](#) precio de 489 euros



Hablando de Hermano Solar :

Créée par Gilles Gallo et Gatién Brault en 2016, Solar Brother desarrolló un 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 Technologie también 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. Se presenta en el près de 300 puntos de venta en Europa, con un lancement prometteur au Japan en 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 máximo impacto medioambiental, Solar Brother utiliza los materiales reciclados, up-cycles et des packagings 0 dechets et une fabrication Française.

Ver información adicional: <https://www.solarbrother.com/>

Contacto prensa
La Toile des Médias

David PILO & Sylwia RUS
Tel. +33 4 66 72 68 55 / 06 20 67 70 37

sylwia@latoiledesmedias.com