



comunicato stampa
Il 28 novembre 2022

Solar Brother presenta 2 nuove innovazioni Made in France: il fornello solare SUNGOOD® 360 e il barbecue SUNGLOBE®



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

À 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 cuisiner autrement et moins cher. Gratuite, en abondance et sans aucun rejet de CO₂, l'énergie solaire s'avère une ressource de plus en plus efficace et économique pour préparer ses repas.

Liste spéciale de produits solaires pour le grand public, la startup française, Solar Brother propose ainsi deux nouvelles alternatives écologiques au four électrique : le cuisinier solaire SUNGOOD® et le barbecue SUNGLOBE®.

Lorsque la cuisson solaire devient plus avantageuse !

Dans le contexte actuel, cuisiner par l'électricité ou le gaz va coûter de plus en plus cher en 2023, sachant que 99% des foyers sont équipés soit de matériel fonctionnant au gaz ou l'électricité 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) en France, il en coûte actuellement 0.414 euros pour faire cuire un pain de 500g grâce aux prix régulés alors qu'il faut compter déjà près d'1 euro pour cuire le même 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 pour l'année prochaine.

Alors, quelle alternative aujourd'hui pour faire face à ces augmentations?

1ère solution : La marmite norvégienne. Celle-ci agit comme un isolante qui permet de verser une cuisine sans apports énergétiques supplémentaires, utilisant le principe ancestral de la rétention de chaleur. Le résultat est que l'énergie requise pour l'investissement est de 75% et l'investissement initial est de 100 euros.

Seconde solution : utiliser l'énergie gratuite du soleil pour la cuisson. La cuisson solaire a le principal avantage d'utiliser une énergie gratuite et souvent disponible. La cuisson solaire ne dépend pas de la température extérieure ni du niveau d'ensoleillement et du fonctionnement 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 rend la cuisson solaire une alternative crédible à la cuisson électrique ou au gaz tout au long de l'année. Un four solaire se rembourse de plus en plus vite, l'investissement initial se situe dans une fourchette de 100-300 EUR pour les fours solaires les plus abordables.

Per dare l'opportunità alle famiglie di se mettre plus facilement à la cuisine solaire, Solar Brother annonce aujourd'hui le lancement de deux nouveaux produits plus performants pour offrir une autonomie énergétique plus grande aux familles avec SUNGOOD® et SUNGLOBE®.

SUNGOOD® 360, le cuisinier solaire doté de 2 modes de cuisson !

Pliable et sans flammes, le SUNGOOD® 360 est un cuisinier solaire qui s'adapte à tous les types de recettes : viande, poisson, pain, légumes... Il réchauffe, cuit et mijote à la vapeur. Il est nécessaire de l'équiper de deux modes de cuisson supplémentaires : le Suntupe qui est prêt (même de ce côté) des températures des casseroles de 180 °C à 240 °C, et la marmite Cook UP qui permet la réalisation des casseroles sucrées et sans surveillance, de 100 °C à 120 °C pour préserver les nutriments.

Le SUNGOOD® 360 utilise le principe de l'énergie solaire concentrée : les rayons du soleil sont réfléchis par les miroirs et concentrés sur le capteur pour une température optimale.

SUNGOOD® 360 est transportable partout facilement (forêt, plage, camping, jardin), grâce 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 !

Tecnique caractéristiques :

- Poids : 2,5 kg / poids du colis : 3 kg •
- Dimensions du produit SUNGOOD® plié : 34 x 26 x 3 cm • Dimensions du produit SUNGOOD® monté : 90 x 58 x 25 cm • Miroir SreflecT • Cocotte en acier émaillé • Tube en verre borosilicaté • Support en bois et acier inoxydable • Garantie : 12 mois • Fabrication française • Entretien facile avec un chiffon humide

Disponible en [boutique en ligne](#) au prix de 349 euros.



SUNGLOBE®, un barbecue delizioso e girevole !

Soleil verificabile nel tuo giardino, SUNGLOBE® è un barbecue che può essere riscaldato da 180 °C a 220 °C. Il permet de cuisine rapidement toutes vos recettes à la marmite, au wok, à la plancha (pollo, ratatouille, pain, pizza, gâteaux, ecc.).

Grazie alla sua forma parabolica di un diametro di 100 cm e al suo sistema di rotazione, i raggi del sole si concentrano rapidamente al centro del dispositivo e lo chauffent de façon ha omogeneo la preparazione. Per une cuisson optimale, 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 external .

Il barbecue SUNGLOBE® è progettato per essere inossidabile per un uso duraturo. E' la soluzione ideale per la realizzazione di lettini prendisole su terrazze, campeggi, gîtes, chalet e giardini. La parabole si stacca facilmente dalla struttura metallica per un rangement ottimizzato all'interno dopo l'utilizzo (il n'est pas conçu pour rester en outdoor).

Tecniche caratteristiche :

- Poids : 5 kg / Poids du colis : 6 kg
 - Dimensioni esterne : ø 100 cm •
 - Profondeur parabole : 30cm •
 - Dimensioni pietement : 120cm •
 - Struttura en acier inoxydable •
 - Riflettore specchio S.Reflect en alluminio adesivo
-
- Supporto specchio in polipropilene riciclato •
 - Garanzia: 2 anni •
 - Fabbricazione francese •
 - Facile accesso con chiffon doux o humide

Disponibile in [boutique online](#) al prezzo di 489 euro.



A proposito di Fratello Solare :

Creato da Gilles Gallo e Gatien Brault nel 2016, Solar Brother ha sviluppato una gamma di oggetti ingegneristici e "outdoor friendly" che funziona sulla base dell'energia solare concentrata, captée à l'aide d'un système de miroirs reflexeurs paraboliques: une La tecnologia anche 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. Si presenta nel près de 300 points de vente en Europe, con un lancement prometteur au Japan nel 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 e aux Etats-Unis. S'engageant à réduire au maximum son impact environnemental, Solar Brother utilise i materiali riciclati, up-cycles et des packagings 0 dechets et une fabrication Française.

Per ulteriori informazioni: <https://www.solarbrother.com/>

Contatto stampa
La Toile des Médias

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

sylwia@latoiledesmedias.com