



Solar Brother apresenta 2 novidades Made in France: o fogão solar SUNGOOD® 360 e a churrasqueira 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. Gratuit, en abondance et sans aucun rejet de CO₂, l'énergie solaire est un recours 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 encore 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 à l'électricité pour répondre à leur besoin pour la cuisson. Si l'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 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 ratios encore inconnus début 2023, notamment pour les professionnels qui voient déjà leur facture multipliée par 5 pour l'année prochaine.

Além disso, quelles alternatives aujourd'hui pour faire face a ces augmentations?

1ª solução : La marmite norvégienne. Celle-ci agit como un isolant that permet de poursuivre un cuisson sans support d'énergie supplémentaire, en utilisant le principe ancestral de la retenção de chaleur. O resultado é que a energia necessária para o investimento é de 75% e o investimento inicial é de 100 euros.

Segunda **solução:** usar a energia livre do soleil para o cuisson. A cozinha solitária tem como principal vantagem a utilização de energia gratuita e disponível. La cuisson solaire ne depende pas des températures extérieures more du level d'ensoleillement et fonctionne aussi bien en été qu'en hiver. Le nombre moyen de jours d'ensoleillement na França varia de 42,5 jours em Rouen a presque 148 jours em 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 or au gas tout au long de l'année. Un four solaire rentabiliza de plus en plus vite, l'investissement initial situe em une fourchette de 100-300 EUR pour les fours solaires les plus abordables.

Para que as famílias tenham a oportunidade de conhecer mais facilmente a cozinha solitária, a Solar Brother anuncia agora o lançamento de dois novos produtos sempre com alto desempenho para proporcionar uma autonomia energética e grande para as famílias com SUNGOOD® e SUNGLOBE®.

SUNGOOD® 360, le cuiseur solaire equipado com 2 modos de cuisson !

Flexível e sem chamas, o SUNGOOD® 360 é um cuiseur solaire que se adapta a todos os tipos de receitas: viande, poisson, pain, légumes... Il rechauffe, cuit et mijote à la vapeur. É necessário equipá-lo com dois modos adicionais de painéis: o Suntupe que está pronto (meme por aquele voilé) des temperaturas da painela de 180 °C a 240 °C, e o marmite Cook UP que permite a realização da painela doce e sem vigilância, de 100 °C a 120 °C para conservar os nutrientes.

Le SUNGOOD® 360 usa o princípio da energia solar em concentração: os raios do sol são refletidos pelos espelhos e as concentrações no captor para uma montagem na temperatura ideal.

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 vigilância, 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 •
- Dimensões do produto SUNGOOD® plié : 34 x 26 x 3 cm • Dimensões do produto SUNGOOD® monté : 90 x 58 x 25 cm • Miroir Sreflect • Cocotte en acier émaillé • Tubo em verre borosilicato • Suporte em bois e acier inoxydable • Garantie: 12 mois • Fabricação française • Entretien facile avec un chiffon humide

Disponível na [boutique online](#) ao preço de 349 euros.



SUNGLOBE®, um churrasco delicioso e giratório !

Solo verificável no seu jardim, SUNGLOBE® é um churrasco que pode ser aquecido de 180 °C a 220 °C. O permet de cuisine rapidement toutes vos recettes à la marmite, au wok, à la plancha (frango, ratatouille, pain, pizza, gâteaux, etc).

Grças a uma forma parabólica de um diâmetro de 100 cm e ao seu sistema de rotação, os raios solares concentram-se rapidamente no centro do dispositivo e tornam a preparação homogénea. Para uma cozinha ideal, é necessário ter um belo sol, deixe os ombres das pessoas e os objetos ficarem ao sol. .

O barbecue SUNGLOBE® foi concebido para ser inoxidável para uma utilização duradoura. É a solução ideal para a realização de espreguiçadeiras em terraços, parques de campismo, casas, chalés e jardins. A parábola é facilmente destacada da estrutura metálica para uma disposição otimizada no interior após a utilização (não é possível conservá-la para restaurá-la no exterior).

Técnicas características :

- Poids: 5 kg / Poids du colis: 6 kg •
- Dimensões abertas: ø 100 cm •
- Parábola profunda: 30cm • Dimensões plement: 120cm • Estrutura em aço inoxidável • Refletor espelho S.Reflect em adesivo de alumínio
- Suporte de espelho em polipropileno reciclado • Garantia: 2 anos • Fabricação francesa • Fácil acesso com chiffon doux ou humide

Disponível na [boutique online](#) au prix de 489 euros.



Falando do Irmão Solar :

Criada por Gilles Gallo e Gatien Brault em 2016, a Solar Brother desenvolveu uma gama de objetos inteligentes e "amigáveis ao ar livre" baseados na base de energia solar concentrada, capturada pela ajuda de um sistema de espelhos parabólicos: um 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 primes au Lépine. É apresentado no près de 300 points de vente en Europe, com lancement prometteur au Japan em 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. Comprometida em reduzir ao máximo o impacto ambiental, a Solar Brother usa materiais reciclados, upcycles e embalagens 0 dechets et une fabrication Française.

Despeje mais informações: <https://www.solarbrother.com/>

Contato

imprensa La Toile

des Médias David PILO &
Sylwia RUS Tel. +33 4 66 72 68 55 / 06

20 67 70 37 sylwia@latoiledesmedias.com