



comunicato stampa  
28 novembre 2022

## Solar Brother svela le sue 2 nuove innovazioni Made in France: il fornello solare SUNGUOD® 360 e il barbecue SUNGLOBE®



### Cottura solare, l'alternativa per le case per far fronte più facilmente agli aumenti dei prezzi dell'energia!

Poche settimane prima di un nuovo forte aumento dei prezzi del gas e dell'elettricità, Solar Brother sta svelando nuove innovazioni solari per offrire ai francesi di cucinare in modo diverso e più economico. Gratuita, abbondante e senza alcuna emissione di CO<sub>2</sub>, l'energia solare si sta rivelando una risorsa sempre più efficiente ed economica per la preparazione dei pasti.

Specialista in prodotti solari per il grande pubblico, la startup francese Solar Brother offre due nuove alternative ecologiche al forno elettrico: il fornello solare SUNGUOD® e il barbecue SUNGLOBE®.

### Quando la cottura solare diventa più vantaggiosa!

Nel contesto attuale, cucinare a luce o gas costerà sempre di più nel 2023, sapendo che il 99% delle case è dotato di apparecchiature a gas o elettriche per soddisfare le proprie esigenze di cottura. Se prendiamo ad esempio il caso della cottura del pane:

Con un forno elettrico da 3 kW e il prezzo per kWh a € 0,1740 (ottobre 2022) in Francia, costa attualmente 0,414 euro per cuocere una pagnotta da 500 g grazie ai prezzi regolamentati, mentre in Germania costa già quasi 1 euro cuocere lo stesso pane. Sul mercato spot in Francia, i prezzi hanno già raggiunto gli stessi livelli della Germania, e c'è da temere che questi prezzi continueranno ad aumentare in proporzioni ancora sconosciute all'inizio del 2023, in particolare per i professionisti che stanno già vedendo il loro le fatture si moltiplicano per 5 per il prossimo anno.

Quindi, quali alternative oggi per far fronte a questi aumenti?

**1a soluzione:** la pentola norvegese. Questo funge da isolante che consente di continuare la cottura senza ulteriore apporto di energia, sfruttando il principio ancestrale della ritenzione del calore. Di conseguenza, riduce l'energia necessaria per cucinare fino al 75% e l'investimento iniziale è di circa 100 euro.

**Seconda soluzione:** utilizzare l'energia gratuita del sole per cucinare. La cottura solare ha il vantaggio principale di utilizzare energia gratuita e spesso disponibile. La cottura solare non dipende dalle temperature esterne ma dal livello di soleggiamento e funziona bene sia d'estate che d'inverno. Il numero medio di giorni di sole in Francia varia da 42,5 giorni a Rouen a quasi 148 giorni a Montpellier. I forni solari più efficienti funzionano anche con tempo nuvoloso, il che rende la cottura solare un'alternativa credibile alla cottura elettrica o a gas tutto l'anno. Un forno solare si ripaga sempre più velocemente, l'investimento iniziale è compreso tra 100 e 300 EUR per i forni solari più convenienti.

Per dare alle famiglie l'opportunità di iniziare più facilmente la cottura solare, Solar Brother annuncia oggi il lancio di due nuovi prodotti sempre più efficienti per portare una maggiore autonomia energetica alle famiglie con SUNGUOD® e SUNGLOBE®.

## SUNOOD® 360, il fornello solare dotato di 2 modalità di cottura!

Pieghevole e senza fiamma, il SUNGUOD® 360 è un fornello solare che si adatta a tutti i tipi di ricette: carne, pesce, pane, verdure... Riscalda, cuoce e cuoce a fuoco lento con il vapore. Questo dispositivo è dotato di due modalità di cottura complementari: il Suntube che fornisce (anche con cielo nuvoloso) temperature di cottura da 180°C a 240°C, e la pentola Cook UP che consente una cottura delicata senza supervisione, da 100°C a 120°C per trattenere i nutrienti.

Il SUNOOD® 360 utilizza il principio dell'energia solare concentrata: i raggi del sole vengono riflessi dagli specchi e concentrati sul sensore per un aumento ottimale della temperatura.

SUNOOD® 360 può essere facilmente portato ovunque (foresta, spiaggia, campeggio, giardino), grazie al suo design ultrasottile e leggero. La sua cottura delicata ti permette di fare a meno di supervisione, così puoi andare a nuotare, giocare o fare una passeggiata, e al tuo ritorno il pranzo sarà pronto!

### Caratteristiche tecniche :

- Peso: 2,5 kg / peso della confezione: 3 kg
- Dimensioni del prodotto SUNOOD® piegato: 34 x 26 x 3 cm
- Dimensioni del prodotto SUNOOD® montato: 90 x 58 x 25 cm
- Specchio riflettente
- Cocotte in acciaio smaltato
- Tubo in vetro borosilicato
- Supporto in legno e acciaio inox
- Garanzia: 12 mesi
- Prodotto francese
- Facile manutenzione con un panno umido

Disponibile sullo [store online](#) al prezzo di 349 euro.



## SUNGLOBE®, un barbecue potente e girevole!

Vero sole nel tuo giardino, SUNGLOBE® è un barbecue che può essere cotto da 180°C a 220°C. Ti permette di cucinare velocemente tutte le tue ricette in pentola, wok, alla plancha (pollo, ratatouille, pane, pizza, torte, ecc.).

Grazie alla sua forma parabolica con un diametro di 100 cm e al suo sistema di rotazione, i raggi del sole si concentrano rapidamente al centro del dispositivo e riscaldano uniformemente la preparazione.

Per una cottura ottimale è necessario avere un bel sole, vale a dire che le ombre di persone e oggetti siano tracciate sul terreno. Funziona d'inverno come d'estate, qualunque sia la temperatura esterna.

Il barbecue SUNGLOBE® è realizzato in acciaio inossidabile per un uso duraturo. È la soluzione ideale per realizzare cotture solari su terrazze, campeggi, baite, chalet e giardini. La parabola si stacca facilmente dalla sua struttura metallica per una conservazione ottimizzata all'interno dopo l'uso (non è progettata per rimanere all'aperto).

### Caratteristiche tecniche : \_\_\_\_\_

- Peso: 5 kg / Peso della confezione: 6 kg
- Dimensioni aperto: ø 100 cm
- Profondità parabola: 30cm
- Dimensioni base: 120cm
- Struttura in acciaio inox
- Riflettore a specchio S.Réfect in alluminio adesivo
- Supporto specchio in polipropilene riciclato
- 2 anni di garanzia
- Prodotto francese
- Facile manutenzione con un panno morbido o umido

Disponibile sullo [store online](#) al prezzo di 489 euro.



### Informazioni sul fratello solare:

Creata da Gilles Gallo e Gatién Brault nel 2016, Solar Brother sta sviluppando una gamma di oggetti ingegnosi e "outdoor friendly" che funzionano sulla base dell'energia solare concentrata, catturata utilizzando un sistema di specchi riflettenti parabolici: una tecnologia vecchia come Archimede e che quasi tutti hanno sperimentato con una lente d'ingrandimento da bambini. Sulla base di questo principio, Solar Brother ha ideato e distribuito al grande pubblico 4 prodotti innovativi, di cui 3 vincitori del premio Lépine. Sono presenti in quasi 300 punti vendita - in Europa, con un promettente lancio in Giappone nel 2020.

Beneficiando del sostegno della Public Investment Bank, sia per l'innovazione che per l'esportazione, Solar Brother desidera ora accelerare lo sviluppo del marchio a livello internazionale, in particolare in Germania e negli Stati Uniti. Impegnato a ridurre il più possibile il suo impatto ambientale, Solar Brother utilizza materiali riciclati, riciclati e imballaggi a zero rifiuti e produzione francese.

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

### Contatto stampa

Il Media Web

David PILO & Sylwia RUS

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

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