



Communiqué de Presse
Le 28 novembre 2022

Solar Brother dévoile ses 2 nouvelles innovations Made in France : le cuiseur solaire SUNGOOD® 360 et le barbecue SUNGLOBE®



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 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.

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

Lorsque la cuisson solaire devient plus avantageuse !

Dans le contexte actuel, cuisiner par l'électrique 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'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) en France, il en coûte actuellement 0.414 euros pour faire cuire un pain de 500gr grâce aux prix régulés alors qu'il faut compter déjà près d'1euro 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, 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. Résultat, elle permet de réduire l'énergie nécessaire pour la cuisson jusqu'à 75% et l'investissement initial est de l'ordre 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 des températures extérieures mais du niveau 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 crédible à la cuisson électrique ou au gaz tout au long de l'année. Un four solaire se rentabilise 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 équipé de 2 modes de cuisson !

Pliable et sans flammes, le SUNGOOD® 360 est un cuiseur solaire qui s'adapte à tout type de recettes : viande, poisson, pain, légumes... Il rechauffe, cuit et mijote à la vapeur. Cet appareil est équipé de deux modes de cuisson complémentaires : **le Suntube** qui délivre (même par ciel voilé) **des températures de cuisson de 180 °C à 240°C**, et **la marmite Cook UP** qui permet de réaliser des cuissons douces et sans surveillance, de 100 °C à 120 °C pour conserver les nutriments.

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

SUNGOOD® 360 s'empporte partout facilement (fôret, 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 !

Caractéristiques techniques :

- 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 borosilicate
- Support en bois et acier inoxydable
- Garantie : 12 mois
- Fabrication française
- Entretien facile avec un chiffon humide

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



SUNGLOBE®, un barbecue puissant et pivotable !

Véritable soleil dans votre jardin, SUNGLOBE® est un barbecue qui dispose d'une cuisson de 180 °C à 220 °C. Il permet de cuisiner rapidement toutes vos recettes à la marmite, au wok, à la plancha (poulet, ratatouille, pain, pizza, gâteaux, etc).

Grâce à sa forme parabolique d'un diamètre de 100 cm et son système de rotation, les rayons du soleil se concentrent rapidement au centre du dispositif et chauffent de façon homogène la préparation. Pour une cuisson optimale, il est nécessaire d'avoir un beau soleil, c'est-à-dire que les ombres des personnes et des objets soient tracés au sol. Il fonctionne l'hiver comme l'été, quelle que soit la température extérieure.

Le barbecue SUNGLOBE® est conçu en acier inoxydable pour une utilisation durable. C'est la solution idéale pour réaliser des cuissons solaires en terrasse, campings, gîtes, chalets et jardins. La parabole se détache facilement de sa structure métal pour un rangement optimisé en intérieur après utilisation (il n'est pas conçu pour rester en extérieur).

Caractéristiques techniques :

- Poids : 5 kg / Poids du colis : 6 kg
- Dimensions ouvertes : ø 100 cm
- Profondeur parabole : 30cm
- Dimensions piètement : 120cm
- Structure en acier inoxydable
- Réflecteur miroir S.Réfect en aluminium adhésive
- Support miroir en polypropylène recyclé
- Garantie : 2 ans
- Fabrication française
- Entretien facile avec un chiffon doux ou humide

Disponible sur [la boutique en ligne](#) au prix de 489 euros.



A propos Solar Brother :

Créée par Gilles Gallo et Gatién Brault en 2016, Solar Brother développe une 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 réflecteurs paraboliques : une technologie aussi 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, dont 3 primés au Lépine. Ils sont présents dans près de 300 points de vente- en Europe, avec un lancement prometteur au Japon 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 Allemagne et aux Etats-Unis. S'engageant à réduire au maximum son impact environnemental, Solar Brother utilise des matériaux recyclés, up-cyclés et des packagings 0 déchets et une fabrication Française.

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

Contact presse

La Toile des Médias

David PILO & Sylwia RUS

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

sylwia@latoiledesmedias.com