



Comunicado de prensa
28 de noviembre de 2022

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



¡Cocina solar, la alternativa de los hogares para afrontar con mayor facilidad las subidas de los precios de la energía!

A pocas semanas de un nuevo aumento brusco de los precios del gas y la electricidad, Solar Brother presenta nuevas innovaciones solares para ofrecer a los franceses cocinar de manera diferente y más económica. Gratuita, abundante y sin emisiones de CO₂, la energía solar está demostrando ser un recurso cada vez más eficiente y económico para la preparación de comidas.

Especialista en productos solares para el gran público, la startup francesa Solar Brother ofrece dos nuevas alternativas ecológicas al horno eléctrico: la cocina solar SUNGUOD® y la barbacoa SUNGLOBE®.

¡Cuando la cocina solar se vuelve más ventajosa!

En el contexto actual, cocinar con electricidad o gas costará cada vez más en 2023, sabiendo que el 99% de los hogares están equipados con equipos de gas o eléctricos para satisfacer sus necesidades de cocina. Si tomamos por ejemplo el caso de hornear pan:

Con un horno eléctrico de 3kW y el precio del kWh a 0,1740€ (octubre 2022) en Francia, cuesta actualmente 0,414 euros hornear un pan de 500 g gracias a los precios regulados, mientras que ya cuesta casi 1 euro hornear el mismo pan en Alemania. En el mercado al contado de Francia, los precios ya han alcanzado los mismos niveles que en Alemania, y es de temer que estos precios sigan aumentando en proporciones aún desconocidas a principios de 2023, en particular para los profesionales que ya ven su las facturas se multiplican por 5 para el próximo año.

Entonces, ¿qué alternativas hay hoy para hacer frente a estos incrementos?

1ª solución: La olla noruega. Este actúa como un aislante que permite continuar la cocción sin aporte adicional de energía, utilizando el principio ancestral de retención de calor. Como resultado, reduce la energía necesaria para cocinar hasta en un 75% y la inversión inicial ronda los 100 euros.

Segunda solución: utilizar la energía gratuita del sol para cocinar. La cocina solar tiene la principal ventaja de utilizar energía gratuita ya menudo disponible. La cocina solar no depende de la temperatura exterior sino de la insolación y funciona igual de bien en verano que en invierno. El número medio de días soleados en Francia varía de 42,5 días en Rouen a casi 148 días en Montpellier. Los hornos solares más eficientes también funcionan cuando está nublado, lo que hace que la cocina solar sea una alternativa creíble a la cocina eléctrica o de gas durante todo el año. Un horno solar se amortiza cada vez más rápido, la inversión inicial oscila entre 100 y 300 EUR para los hornos solares más asequibles.

Para brindar a las familias la oportunidad de comenzar a cocinar con energía solar más fácilmente, Solar Brother anuncia hoy el lanzamiento de dos nuevos productos cada vez más eficientes para brindar una mayor autonomía energética a las familias con SUNGUOD® y SUNGLOBE®.

¡ SUNOOD® 360, la cocina solar equipada con 2 modos de cocción!

Plegable y sin llama, la SUNGUOD® 360 es una cocina solar que se adapta a todo tipo de recetas: carne, pescado, pan, verduras... Calienta, cuece y cuece a fuego lento con vapor. Este dispositivo está equipado con dos modos de cocción complementarios: el Suntube que ofrece (incluso en cielos nublados) temperaturas de cocción de 180 °C a 240 °C, y la olla Cook UP que permite una cocción suave sin supervisión, de 100 °C a 120 °C para retener los nutrientes.

El SUNOOD® 360 utiliza el principio de energía solar concentrada: los rayos del sol se reflejan en los espejos y se concentran en el sensor para un aumento de temperatura óptimo.

SUNOOD® 360 se puede llevar fácilmente a todas partes (bosque, playa, camping, jardín), gracias a su diseño ultrafino y ligero. Su cocción suave te permite prescindir de supervisión, así que puedes ir a nadar, jugar o dar un paseo, y cuando regreses, ¡el almuerzo estará listo!

Características técnicas :

- Peso: 2,5 kg / peso del paquete: 3 kg
- Dimensiones del producto SUNOOD® plegado: 34 x 26 x 3 cm
- Dimensiones del producto SUNOOD® montado: 90 x 58 x 25 cm
- Espejo SreflecT
- Cocotte de acero esmaltado
- Tubo de vidrio de borosilicato
- Soporte de madera y acero inoxidable
- Garantía: 12 meses
- Hecho en Francia
- Fácil mantenimiento con un paño húmedo

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



¡ SUNGLOBE®, una barbacoa potente y giratoria!

Verdadero sol en tu jardín, SUNGLOBE® es una barbacoa que se puede cocinar de 180°C a 220°C. Le permite cocinar rápidamente todas sus recetas en una olla, un wok, a la plancha (pollo, ratatouille, pan, pizza, pasteles, etc.).

Gracias a su forma parabólica de 100 cm de diámetro ya su sistema de rotación, los rayos del sol se concentran rápidamente en el centro del aparato y calientan la preparación de manera uniforme. Para una cocción óptima, es necesario tener un sol hermoso, es decir, que las sombras de las personas y los objetos se dibujen en el suelo. Funciona en invierno como en verano, sea cual sea la temperatura exterior.

La barbacoa SUNGLOBE® está fabricada en acero inoxidable para un uso duradero. Es la solución ideal para realizar cocinas solares en terrazas, campings, lodges, chalets y jardines. La parábola se separa fácilmente de su estructura metálica para optimizar su almacenamiento en interiores después de su uso (no está diseñada para permanecer en el exterior).

Características técnicas :

- Peso: 5 kg / Peso del paquete: 6 kg
- Dimensiones abiertas: ø 100 cm
- Profundidad del plato: 30 cm
- Dimensiones de la base: 120 cm
- Estructura en acero inoxidable
- Reflector de espejo S.Réfect en aluminio adhesivo
- Soporte de espejo de polipropileno reciclado
- 2 años de garantía
- Hecho en Francia
- Fácil mantenimiento con un paño suave o húmedo

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



Acerca de Solar Brother:

Creado por Gilles Gallo y Gatién Brault en 2016, Solar Brother está desarrollando una gama de objetos ingeniosos y "outdoor friendly" que funcionan a base de energía solar concentrada, captada mediante un sistema de espejos reflectores parabólicos: una tecnología tan antigua como Arquímedes y que casi todo el mundo ha experimentado con una lupa cuando eran niños. Basado en este principio, Solar Brother ha diseñado y distribuido al público en general 4 productos innovadores, incluidos 3 ganadores del premio Lépine. Están presentes en cerca de 300 puntos de venta - en Europa, con un prometedor lanzamiento en Japón en 2020.

Beneficiándose del apoyo del Banco de Inversión Pública, tanto para la innovación como para la exportación, Solar Brother ahora desea acelerar el desarrollo de la marca a nivel internacional, particularmente en Alemania y los Estados Unidos. Comprometidos con reducir su impacto ambiental tanto como sea posible, Solar Brother utiliza materiales reciclados, up-cycled y embalajes 0-residuos y fabricación francesa.

Para más información: <https://www.solarbrother.com/>

Contacto de
prensa The Media Web

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

sylwia@latoiledesmedias.com