



Comunicado de imprensa
28 de novembro de 2022

Solar Brother revela suas 2 novas inovações Made in France: o fogão solar SUNGUOD® 360 e a churrasqueira SUNGLOBE®



Cozedura solar, a alternativa para as habitações enfrentarem mais facilmente os aumentos dos preços da energia!

Algumas semanas antes de um novo aumento acentuado nos preços do gás e da eletricidade, a Solar Brother está revelando novas inovações solares para oferecer aos franceses uma cozinha diferente e mais barata. Gratuita, abundante e sem emissões de CO₂, a energia solar tem-se revelado um recurso cada vez mais eficiente e económico na preparação de refeições.

Especialista em produtos solares para o público em geral, a startup francesa Solar Brother oferece duas novas alternativas ecológicas ao forno elétrico: o fogão solar SUNGUOD® e a churrasqueira SUNGLOBE®.

Quando o cozimento solar se torna mais vantajoso!

No contexto atual, cozinhar com eletricidade ou gás vai custar cada vez mais caro em 2023, sabendo que 99% das casas estão equipadas com equipamentos a gás ou elétricos para atender às suas necessidades de cozimento. Se tomarmos por exemplo o caso de assar pão:

Com um forno elétrico de 3 kW e o preço por kWh a € 0,1740 (outubro de 2022) na França, custa atualmente 0,414 euros para assar um pão de 500g graças aos preços regulamentados, enquanto na Alemanha já custa quase 1 euro para assar o mesmo pão. No mercado à vista em França, os preços já atingiram os mesmos níveis da Alemanha, sendo de rezear que continuem a aumentar em proporções ainda desconhecidas no início de 2023, em particular para os profissionais que já estão a ver os seus as contas se multiplicam por 5 para o próximo ano.

Então, quais alternativas hoje para lidar com esses aumentos?

1ª solução: O pote norueguês. Este actua como um isolante que permite continuar a cozedura sem consumo adicional de energia, utilizando o princípio ancestral da retenção do calor. Como resultado, reduz a energia necessária para cozinhar até 75% e o investimento inicial ronda os 100 euros.

Segunda solução: usar a energia gratuita do sol para cozinhar. A cozedura solar tem como principal vantagem a utilização de energia gratuita e muitas vezes disponível. A cozedura solar não depende das temperaturas exteriores, mas sim do nível de insolação e funciona tão bem no verão como no inverno. O número médio de dias ensolarados na França varia de 42,5 dias em Rouen a quase 148 dias em Montpellier. Os fornos solares mais eficientes também funcionam com tempo nublado, o que torna a cozedura solar uma alternativa credível à cozedura elétrica ou a gás durante todo o ano. Um forno solar se paga cada vez mais rápido, o investimento inicial está na faixa de 100-300 euros para os fornos solares mais acessíveis.

Para dar às famílias a oportunidade de iniciar o cozimento solar com mais facilidade, a Solar Brother anuncia hoje o lançamento de dois novos produtos cada vez mais eficientes para trazer maior autonomia energética às famílias com SUNGUOD® e SUNGLOBE®.

SUNOOD® 360, o fogão solar equipado com 2 modos de cozimento!

Dobrável e sem chama, o SUNGUOD® 360 é um fogão solar que se adapta a todo o tipo de receitas: carne, peixe, pão, legumes... Aquece, cozinha e ferve a vapor. Este aparelho está equipado com dois modos de cozedura complementares: o Suntube que proporciona (mesmo com céu nublado) temperaturas de cozedura de 180°C a 240°C, e a panela Cook UP que permite uma cozedura suave sem supervisão, 100°C a 120°C para reter os nutrientes.

O SUNOOD® 360 usa o princípio da energia solar concentrada: os raios do sol são refletidos pelos espelhos e concentrados no sensor para um aumento de temperatura ideal.

O SUNOOD® 360 pode ser levado facilmente para qualquer lugar (floresta, praia, acampamento, jardim), graças ao seu design ultrafino e leve. A sua cozedura suave permite-lhe fazer sem supervisão, para que possa ir nadar, brincar ou dar um passeio, e quando regressar, o almoço estará pronto!

Características técnicas :

- Peso: 2,5 kg / peso da embalagem: 3 kg
- Dimensões do produto SUNOOD® dobrado: 34 x 26 x 3 cm
- Dimensões do produto SUNOOD® montado: 90 x 58 x 25 cm
- Espelho Reflectivo
- Cocotte de aço esmaltado
- Tubo de vidro borossilicato
- Suporte de madeira e aço inox
- Garantia: 12 meses
- Fabricação francesa
- Fácil manutenção com pano úmido

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



SUNGLOBE®, uma churrasqueira potente e giratória!

Um verdadeiro sol no seu jardim, SUNGLOBE® é um churrasco que pode ser cozinhado de 180°C a 220°C. Permite-lhe cozinhar rapidamente todas as suas receitas num tacho, wok, à la plancha (frango, ratatouille, pão, pizza, bolos, etc.).

Graças à sua forma parabólica de 100 cm de diâmetro e ao seu sistema de rotação, os raios solares concentram-se rapidamente no centro do aparelho e aquecem a preparação uniformemente.

Para um cozimento ideal, é necessário ter um sol bonito, ou seja, que as sombras de pessoas e objetos sejam traçadas no chão. Funciona tanto no inverno como no verão, qualquer que seja a temperatura exterior.

A churrasqueira SUNGLOBE® é feita de aço inoxidável para uso duradouro. É a solução ideal para realizar a cozedura solar em terraços, parques de campismo, pousadas, chalés e jardins. A parábola é facilmente destacada de sua estrutura metálica para armazenamento otimizado em ambientes fechados após o uso (não foi projetada para permanecer ao ar livre).

Características técnicas :

- Peso: 5 kg / Peso da embalagem: 6 kg
- Dimensões abertas: ø 100 cm
- Profundidade do prato: 30cm
- Dimensões da base: 120cm
- Estrutura em aço inox
- Espelho refletor S.Réfect em alumínio adesivo

- Suporte de espelho em polipropileno reciclado
- 2 anos de garantia
- Fabricação francesa
- Fácil manutenção com um pano macio ou úmido

Disponível na [loja online](#) ao preço de 489 euros.



Sobre Irmão Solar:

Criado por Gilles Gallo e Gatién Brault em 2016, o Solar Brother está desenvolvendo uma gama de objetos engenhosos e "amigáveis ao ar livre" que operam com base na energia solar concentrada, captada por meio de um sistema de espelhos refletores parabólicos: uma tecnologia tão antiga quanto Arquimedes e que quase todo mundo já experimentou com uma lupa quando crianças. Com base neste princípio, a Solar Brother concebeu e distribuiu 4 produtos inovadores para o público em geral, incluindo 3 vencedores do prêmio Lépine. Estão presentes em cerca de 300 pontos de venda – na Europa, com lançamento promissor no Japão em 2020.

Beneficiando do apoio do Banco de Investimento Público, tanto para a inovação como para a exportação, a Solar Brother pretende agora acelerar o desenvolvimento da marca a nível internacional, nomeadamente na Alemanha e nos Estados Unidos. Comprometida em reduzir ao máximo o seu impacto ambiental, a Solar Brother usa materiais reciclados e reciclados e embalagens 0-lixo e fabricação francesa.

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

Contato para a
imprensa The Media Web

David PILO e Sylvia RUS
Tal. +33 4 66 72 68 55 / 06 20 67 70 37

sylvia@latoiledesmedias.com