



Die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Köchin Nadia Sammut liebt das Kochen Solar Brother von Sunchef Pro!

Das auf die Entwicklung ökologischer Solarlösungen spezialisierte französische Startup Solar Brother hat kürzlich die Industrialisierung des SunChef Pro in Carnoules angekündigt, des ersten „ großformatigen“ Solarofens, der den Bedürfnissen von Profis (Restaurants, Campingplätze, Beherbergungsbetriebe, Caterer) gerecht wird usw...). Diese vor einigen Wochen auf den Markt gebrachte Innovation „Made in France“ wurde gerade von mehreren Weingütern, Restaurants und Campingplätzen übernommen, darunter Nadia Sammut, die erste mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Köchin eines glutenfreien Restaurants. Nach mehreren Monaten des Experimentierens erklärt die Köchin, warum sie den Solarofen täglich für die Zubereitung ihrer Rezepte nutzt.

„Solarkochen verleiht unseren Zubereitungen einen erhabenen Geschmack und eine besondere Harmonie.“



Der Sunchef Pro Solarofen installiert
Die Auberge la Fenière im Lubéron (84).

Nadia Sammut steht seit 2018 an der Spitze der Auberge La Fenière und kreiert glutenfreie Gerichte mit dem Wunsch, „ ihren Gaumen zu begeistern“.
Kunden. Die Zutaten, die sie verwendet, stammen aus engagiertem, biologischem Anbau, heimische Pfirsiche und Gartengemüse, die sie in der Region bezieht. Verantwortungsvolle Gastronomie mit 80 % pflanzlichen Zutaten, die sie täglich anbaut.

Bei einem Treffen Anfang Februar mit

Als Expertin für Solarenergie entschied sich Nadia Sammut für den Erwerb des Solarofens Sunchef Pro und des Solartrockners Omy von Solar Brother, um die Auswirkungen der Sonnenenergie auf ihre pflanzliche Küche zu testen: „Ich begann schnell, Tests durchzuführen, mit dem Wunsch, Pflanzen zu platzieren mitten in der Natur, damit sie sich sanft mit natürlichen Energien entfalten. Sehr schnell konnte ich einen positiven Einfluss auf den Geschmack und die Entwicklung der Zutaten im Ofen feststellen. Es hat diesen Sommer in unserer Auberge schnell seinen Platz in unserer Welt und bei der Zubereitung unserer Gerichte gefunden. Mit dem Ofen konnten wir beim Garen von

Fisch, bei Gemüse wie Tomaten oder Auberginen, beim Braten von Fetten, bei Brioches arbeiten ... der daraus resultierende Geschmack und die Harmonie waren völlig verrückt. » erklärt Nadia Sammut.

„Bei 300 Sonnentagen im Jahr liegt es für uns auf der Hand, verantwortungsbewusster zu kochen.“

Über den Geschmack der Solarenergie hinaus, die eine echte Offenbarung ist, erklärt Nadia Sammut, wie wichtig es heute ist, natürliche und kostenlose Energie zu nutzen: „ Bei so vielen Sonnentagen im Süden Frankreichs schien es mir naheliegend, diese natürliche Energie zu nutzen , mit diesen Solaröfen bewusst zu kochen und sich zu ernähren. Wir stehen erst am Anfang des Verständnisses der Nutzung von Solarenergie, aber ich bin überzeugt, dass sie in den kommenden Jahren ihren Platz in der Welt der professionellen Gastronomie haben wird, ich werde auf jeden Fall alles dafür tun! “.

Überzeugt vom Potenzial des Solarkochens führte Nadia Sammut SunChef Pro in die Kochkurse ein, die sie ihren Schülern gibt, um ihr Bewusstsein zu schärfen und ihnen den Wunsch zu wecken, mit dieser natürlichen Energie zu experimentieren.

Auch andere Profis haben kürzlich den SunChef Pro-Ofen erworben, darunter: die Restaurants Une place au Soleil in der Nähe von Lyon und Le Présage in Marseille, Camping Paradis d'Arvor (Morbihan), L'Eco-Domaine de la Fontaine aux Bretons (Pornic) und der Bauernhof Elancourt im Val d'Oise: „ *Diese ersten Lieferungen ermöglichen uns den Einstieg in die Berufswelt der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.*“ *Wir sind in der Tat davon überzeugt, dass die französische Gastronomie der Hauptträger der Internationalisierung unseres Marktes ist, da die französische Küche davon profitiert. Solarkochen bringt mehr als nur eine Quelle der Energieeinsparung*

neue effiziente Kochmethoden mit zusätzlicher Erhaltung der Nährwerte und einem unvergleichlichen Geschmack, dem Geschmack der Sonne“, erklärt Gilles Gallo, CEO von Solar Brother

SunChef Pro, ein „riesiger“ Solarofen für Profis

Mit seiner 1,8 m großen Sensorfläche und 36 Litern Garvolumen **kann der SunChef Pro mehr als 50 Personen ernähren.** Es funktioniert sogar bei bewölktem Himmel und kann Temperaturen von bis zu 250 °C erreichen. Es verfügt über 2 Edelstahlgestelle, die Ihnen die Zubereitung ermöglichen
2 verschiedene Zubereitungen gleichzeitig. Darüber hinaus arbeitet es dank seines Photovoltaik-Panels und seines Akkus, die eine Ausrichtung auf die Sonne ermöglichen, völlig autonom. Ein Hochleistungsprodukt, das dank zahlreicher Vorteile die Erwartungen von Profis erfüllt:

- **Ökologisches Kochen:** Es gibt keinen Brennstoffverbrauch, daher keinen Abfall und keine CO₂-Freisetzung!
- **Sparsames Kochen :** Solaröfen haben eine lange Lebensdauer, erfordern sehr wenig Wartung und sind leicht zu reparieren. Aber vor allem ist Solarenergie kostenlos und reichlich vorhanden.
- **Sicherheit:** Solaröfen erzeugen weder Feuer noch Rauch. Es gibt daher keine Einschränkungen für die Verwendung zum Kochen an Orten, an denen Feuer verboten ist: Wald, Strand, Balkon usw.
- **Autonomie:** Mit der Sonne ist es möglich, überall, im Sommer wie im Winter, solarbetrieben zu kochen.
- **Schnelles Garen:** Die effizientesten Solaröfen erreichen in 10 Minuten 250 °C und ermöglichen die Zubereitung aller Mahlzeiten wie in einem herkömmlichen Ofen.

Letzter Vorteil für Profis: Ebenso wie Solar-Dörrgeräte und der norwegische Topf gelten Solaröfen seit kurzem als förderfähig für den Fonds für nachhaltigen Tourismus, der eine finanzielle Unterstützung von bis zu 5.000 Euro für Gastronomen und Beherbergungsbetriebe in ländlichen und stadtnahen Gebieten erhalten kann .

Über Solar Brother:

Solar Brother wurde 2016 von Gilles Gallo und Gatiën Brault gegründet und entwickelt eine Reihe genialer und „außenfreundlicher“ Objekte, die auf der Grundlage konzentrierter Sonnenenergie arbeiten und mithilfe eines Systems parabolischer Reflektorspiegel eingefangen werden: eine Technologie, die so alt ist wie Archimedes und noch mehr Fast jeder hatte als Kind Erfahrung mit der Verwendung einer Lupe. Nach diesem Prinzip hat Solar Brother eine komplette Palette innovativer Produkte entwickelt und vertreibt, darunter drei Lépine-Preisträger. Sie sind in fast 300 Verkaufsstellen in Europa vertreten, mit einer vielversprechenden Markteinführung in Japan. Dank der Unterstützung der Public Investment Bank sowohl bei Innovationen als auch beim Export möchte Solar Brother nun die Entwicklung der Marke international, insbesondere in Deutschland und den Vereinigten Staaten, beschleunigen. Solar Brother ist bestrebt, seine Auswirkungen auf die Umwelt so weit wie möglich zu reduzieren und verwendet recycelte, upgecycelte Materialien sowie abfallfreie Verpackungen und produziert in Frankreich.

Weitere Informationen: <https://www.solarbrother.com/>

Pressekontakt La Toile des Médias – David PILO – Tel. 06 20 67 70 37 – - dpilo@latoiledesmedias.com