



Cocoon, ein ökologischer norwegischer Kochtopf!



Alte Kochmethoden zur Zubereitung köstlicher Gerichte mit fast 70 % Energieeinsparung

Solar Brother, Entwickler einer ganzen Reihe von Solaröfen, kündigt die Verbreitung des norwegischen Cocoon-Kochtopfs an, der es Ihnen ermöglicht, alle Ihre Gerichte weiterzukochen, ohne zusätzliche Energie hinzufügen zu müssen, nachdem Sie sie zuvor in einem Topf auf einem Herd oder auf einem anderen Herd gekocht haben. Eine ökologischere Lösung auf einem Sungood-Solarofen von Solar Brother, um eine Mahlzeit ohne Strom oder Gas zuzubereiten.

Der norwegische Kochtopf ist ein umweltfreundlicher Schongarer, der den Energieverbrauch um bis zu 70 % senkt. Kochen Sie das Essen einfach ab, bevor Sie die Pfanne in den Norwegertopf geben: Das Garen erfolgt dann sicher, ohne Aufsicht oder anderen Energieaufwand. Das revolutionäre und dennoch uralte Wärmespeicherdesign erfordert keine Batterie, Steckdose oder Strom. Es ist eine einfache Innovation, die Geld und den Planeten schont.



Mit seiner praktischen und tragbaren Funktionalität ist es mit Cocon ganz einfach, gesunde und köstliche Mahlzeiten zuzubereiten, die die ganze Familie genießen kann!

Cocoon ist in der Praxis einfach:

- Bringen Sie den Topf (oder Schmortopf) auf einem Herd oder Solarofen zum Kochen.
- Stellen Sie das Gericht in den Norwegertopf und verschließen Sie es mit dem „Deckel“. Das Gericht gart „erstickt“.
- Mehrere Stunden köcheln lassen; die Temperatur sinkt nur sehr langsam (siehe empfohlene Zeiten unten).

sans gaz > sans électricité > sans surveillance



Temps de cuisson avec une marmite norvégienne

Aliments	Minimum de temps sur la plaque de cuisson	Minimum de temps dans la marmite norvégienne
Volailles et viandes avec os	15 – 20 minutes	2 heures
Volailles et viandes tendres et désossées	10 – 15 mn	1 heure
Riz et produits céréaliers	5 minutes	45 minutes
Légumineux (haricots secs, lentilles, pois chiches)	15 minutes	2 – 3 heures
Légumes-racines	15 minutes	1 heure
Légumes	5 minutes	1 heure

Für neue Benutzer wird empfohlen, zunächst mit dem Kochen mit kleinen Gemüse- oder Fleischstücken zu experimentieren und dann schrittweise zu größeren Stücken überzugehen, sobald Sie die Garzeit von Speisen mit dem norwegischen Topf kennengelernt haben.

Die Vorteile und Besonderheiten des norwegischen Topfes:

- Gesund: Schonendes und langsames Garen, bei dem die Nährstoffe erhalten bleiben
- Sparsam: Reduziert den Gas-/Holz-/Stromverbrauch um bis zu 70 %
- Geeignet für Behälter von 1,5 bis 6 Liter.
- Kochen und Warmhalten von Speisen für 8 Stunden.
- Funktioniert ohne Aufsicht, keine Gefahr, dass das Gericht anbrennt.
- Es sind keine Batterien, Stecker oder Kraftstoff erforderlich.
- Leicht, leicht zu transportieren und kompakt, einfache Lagerung.
- Wir ändern nichts an der Art und Weise, wie Sie Ihr Rezept zubereiten.
- Tagsüber solar kochen und abends mit dem Norwegertopf fertig kochen
- Dient auch als Kühltasche, um Speisen und Getränke kalt zu halten.

Jetzt bei [Solar Brother](#) erhältlich zum Preis von 129 Euro.

Über Solar Brother :

Solar Brother wurde 2016 von Gilles Gallo und Gatién Brault gegründet und entwickelt eine komplette Reihe von Solarinnovationen für zu Hause und im Freien, die auf der Technologie der konzentrierten Solarenergie basieren: einer Technologie, die so alt ist wie Archimedes und die fast jeder mit der Lupe erlebt hat als Kind. Nach diesem Prinzip hat Solar Brother 12 innovative Produkte entwickelt und an die breite Öffentlichkeit vertrieben, die stets auf Autonomie und Energieeinsparung ausgerichtet sind, darunter 3 Gewinner des Lépine-Preises. Sie sind in fast 300 Verkaufsstellen in Europa vertreten, mit einer vielversprechenden Einführung in Japan im Jahr 2020.

Solar Brother profitiert von der Unterstützung der Public Investment Bank sowohl bei Innovationen als auch beim Export und möchte nun die Entwicklung der Marke international, insbesondere in Europa und den Vereinigten Staaten, beschleunigen. Solar Brother ist bestrebt, seine Umweltauswirkungen so weit wie möglich zu reduzieren, und verwendet recycelte, upgecycelte Materialien sowie abfallfreie Verpackungen und produziert in Frankreich. Solar Brother ist vom französischen Staat über das ESUS-Label anerkannt. Weitere Informationen: <https://www.solarbrother.com/>



Für Anfragen zu Tests, Bildern und Interviews: _____

Pressekontakt: The Web of Media David PILO _ 06 20 67 70 37