



Cocoon, une marmite norvégienne écologique !



Des méthodes ancestrales de cuisson pour préparer de bons plats, avec près de 70 % d'économie d'énergie

Développeur de toute une gamme de fours solaires, Solar Brother annonce la distribution de la marmite norvégienne Cocoon, qui permet sans apport d'énergie supplémentaire, de poursuivre la cuisson de tous vos plats après les avoir fait bouillir au préalable dans une casserole sur une cuisinière ou autre solution toujours plus écologique sur un four solaire Sungood de Solar Brother pour préparer un repas sans aucun recours à l'électricité ou au gaz.

La marmite norvégienne est une mijoteuse écologique qui permet de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 70 %. Il suffit de faire bouillir les aliments avant de transférer la casserole dans la marmite norvégienne : la cuisson se termine alors en toute sécurité, sans surveillance, ni aucun autre apport d'énergie. La conception révolutionnaire et pourtant ancienne de rétention de chaleur ne nécessite pas de batterie ou de prise ou d'électricité. Il s'agit d'une innovation simple qui permet d'économiser de l'argent et d'épargner la planète.



Grâce à sa fonctionnalité pratique et portable, il est facile de cuisiner des repas sains et délicieux avec Cocoon pour le plaisir de toute la famille !

Cocoon, c'est facile en pratique :

- Portez la casserole (ou le fait-tout) à ébullition, sur une cuisinière ou un four solaire.
- Placez le plat dans la marmite norvégienne, refermez avec son "couvercle"... Le plat cuit « à l'étouffée ».
- Laissez mijoter plusieurs heures ; la température ne diminue que très lentement (voir les temps recommandés ci-dessous).

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

Pour les nouveaux utilisateurs, il est recommandé de commencer par expérimenter la cuisson avec de petits morceaux de légumes ou de viande, puis passer progressivement à des morceaux plus gros une fois appris le temps de cuisson des aliments avec la marmite norvégienne.

Les avantages et spécificités de la marmite norvégienne :

- Sain : une cuisson douce et lente qui préserve les nutriments
- Economique : réduit la consommation de gaz / bois / électricité jusqu'à 70%
- Convient pour des récipients de 1,5 à 6 litres.
- Cuisson et maintien au chaud des aliments pendant 8 heures.
- Fonctionne sans surveillance, aucun risque que le plat brûle.
- Aucune batterie, prise ou combustible n'est nécessaire.
- Légère, facile à transporter et compacte, rangement facile.
- On ne change rien à la façon de préparer sa recette.
- Cuisinez solaire en journée et finissez la cuisson le soir avec la marmite norvégienne
- Sert également de sac isotherme pour garder les aliments et les boissons au frais.

Disponible dès maintenant sur [Solar Brother](#) au prix de 129 euros.

A propos de Solar Brother :

Créée par Gilles Gallo et Gatien Brault en 2016, Solar Brother développe une gamme complète d'innovations solaire autant pour la maison que pour l'outdoor, fonctionnant sur la technologie de l'énergie solaire par concentration : 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 12 produits innovants toujours orientés vers l'autonomie et l'économie énergétique, 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 Europe 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. Solar Brother est reconnu par l'état Français via le label ESUS. Pour plus d'infos : <https://www.solarbrother.com/>



Pour toute demande de test, visuels, interview :

Contact presse : La Toile des Médias David PILO _ 06 20 67 70 37