



## Cocoon, una pentola norvegese ecologica!



### Antichi metodi di cottura per preparare piatti prelibati, con un risparmio energetico pari a quasi il 70%.

Sviluppatore di un'intera gamma di forni solari, Solar Brother annuncia la distribuzione della pentola norvegese Cocoon, che ti permette di continuare a cucinare tutti i tuoi piatti senza dover aggiungere ulteriore energia dopo averli precedentemente bolliti in una pentola su un fornello o altro mai soluzione più ecologica su un forno solare Sungood di Solar Brother per preparare un pasto senza l'utilizzo di elettricità o gas.

La pentola norvegese è una pentola a cottura lenta ecologica che riduce il consumo energetico fino al 70%. È sufficiente far bollire il cibo prima di trasferirlo nella pentola norvegese: la cottura sarà poi completata in tutta sicurezza, senza supervisione né alcun altro apporto di energia. Il rivoluzionario ma antico design di ritenzione del calore non richiede batteria, presa o elettricità. È una semplice innovazione che fa risparmiare denaro e il pianeta.



Grazie alla sua funzionalità comoda e portatile, è facile cucinare pasti sani e deliziosi con Cocoon per il divertimento di tutta la famiglia!

### Cocoon è facile in pratica:

- Portare a ebollizione la pentola (o lo stufato) su un fornello o un forno solare.
- Mettere la pentola nella pentola norvegese, chiudere con il suo "coperchio"... La pentola cuoce "soffocata".
- Lasciare cuocere a fuoco lento per alcune ore; la temperatura diminuisce solo molto lentamente (vedi orari consigliati di seguito).

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

Per i nuovi utenti si consiglia di iniziare sperimentando la cottura con piccoli pezzi di verdure o carne, per poi passare gradualmente a pezzi più grandi una volta appresi i tempi di cottura degli alimenti con la pentola norvegese.

### I vantaggi e le specificità della pentola norvegese:

- Sana: cottura delicata e lenta che preserva i nutrienti
- Economico: riduce il consumo di gas/legna/elettricità fino al 70%
- Adatto per contenitori da 1,5 a 6 litri.
- Cottura e mantenimento del cibo in caldo per 8 ore.
- Funziona senza supervisione, nessun rischio che la pietanza si bruci.
- Non sono necessarie batterie, spine o carburante.
- Leggero, facile da trasportare e compatto, facile da riporre.
- Non cambiamo nulla nel modo in cui prepari la tua ricetta.
- Cucina solare durante il giorno e termina la cottura la sera con la pentola norvegese
- Funziona anche come borsa termica per mantenere freddi cibi e bevande.

Disponibile ora su [Solar Brother](#) al prezzo di 129 euro.

### Informazioni su Solar Brother :

Creata da Gilles Gallo e Gatien Brault nel 2016, Solar Brother sviluppa una gamma completa di innovazioni solari sia per la casa che per l'esterno, operando sulla tecnologia dell'energia solare concentrata: una tecnologia vecchia quanto Archimede e che quasi tutti hanno sperimentato utilizzando una lente di ingrandimento da bambino. Su questo principio Solar Brother ha progettato e distribuito al grande pubblico 12 prodotti innovativi sempre orientati all'autonomia e al risparmio energetico, tra cui 3 vincitori del premio Lépine. Sono presenti in quasi 300 punti vendita in Europa, con un promettente lancio in Giappone nel 2020.

Beneficiando del sostegno della Banca Pubblica per gli Investimenti, sia nell'innovazione che nell'esportazione, Solar Brother desidera ora accelerare lo sviluppo del marchio a livello internazionale, in particolare in Europa e negli Stati Uniti. Impegnata a ridurre il più possibile il proprio impatto ambientale, Solar Brother utilizza materiali riciclati e riciclati, imballaggi a zero rifiuti e produzione francese. Solar Brother è riconosciuto dallo Stato francese tramite il marchio ESUS. Per ulteriori informazioni: <https://www.solarbrother.com/>



Per qualsiasi richiesta di test, visual, interviste: \_\_\_\_\_

Contatto stampa: Il Web dei media David PILO \_ 06 20 67 70 37