



Construction bois P. Luder  
La Praye 1, 2608 Courtelary  
Tél 032 944 21 25, fax 21 26  
patrick@luder-bois.ch  
www.luder-bois.ch



# Four solaire



Action d'été, seulement **380.-**



- Sain
- Pratique
- Sûr
- Ecologique
- Economique

Garanties directement du fabricant

Prix normal SunCook 200 : 269 euros + transport = CHF 465

## ... caractéristiques

---

### Qualité

En étant cuisinés plus lentement, dans approximativement le double du temps, les aliments deviennent plus savoureux, plus succulents et nutritifs.

### Convenance

En permettant de cuisiner sans le besoin d'aucune vigilance, le four SUN COOK libère ses utilisateurs pour d'autres tâches.



### Robustesse

Une longue vie sous des conditions même souvent défavorables est garantie par des plastiques de première qualité, du verre trempé et des miroirs en aluminium.

### Sûreté

Sans flammes, sans combustibles, sans cendres ni de danger de brûler les zones environnantes et avec des risques réduits de causer des brûlures.

---

## ... pratique

---

Quand confronté à la cuisine traditionnelle:

- toute vigilance devient inutile puisqu'il n'y a pas de risque de brûler les aliments;
- propre (sans combustibles ni cendres);
- possibilité de programmer la cuisson avec le cadran solaire.

Quand confronté à d'autres fours solaires:

- haute efficacité due à la forme innovatrice et complexe de ses surfaces réfléchissantes;
- ne nécessite pas d'être constamment orienté vers le Soleil.



## ... qualité alimentaire

---



L'augmentation de température est graduelle et très homogène, ce qui :

- rehausse la saveur des aliments et, en réduisant l'évaporation, les conserve plus succulents;
- permet de cuisiner avec moins d'eau, et les pertes de vitamines et d'autres éléments nutritifs sont réduites.



## ... applications

Tous types de ragoûts peuvent être réalisés dans le SUN COOK à l'exception des fritures. Le livre de recettes inclus contient, par exemple:

- Côtelette de porc (20-30 min);
- Poisson grillé (30-45 min);
- Poulet au carry (90-120 min);
- Soupe de légumes (120 min);
- Gâteau aux noix (60-75 min);
- et autres.

(temps de cuisson entre parenthèses)



## ... écologique

---

N'utilise pas des combustibles, ce qui élimine:

- les impacts atmosphériques;
- les dangers associés au maniement de combustibles;
- La consommation de ressources naturelles non renouvelables.

Quand confronté avec la cuisine au bois:

- évite la déforestation;
- évite l'exposition des utilisateurs aux fumées;
- élimine le recueillement de bois.



## ... économique

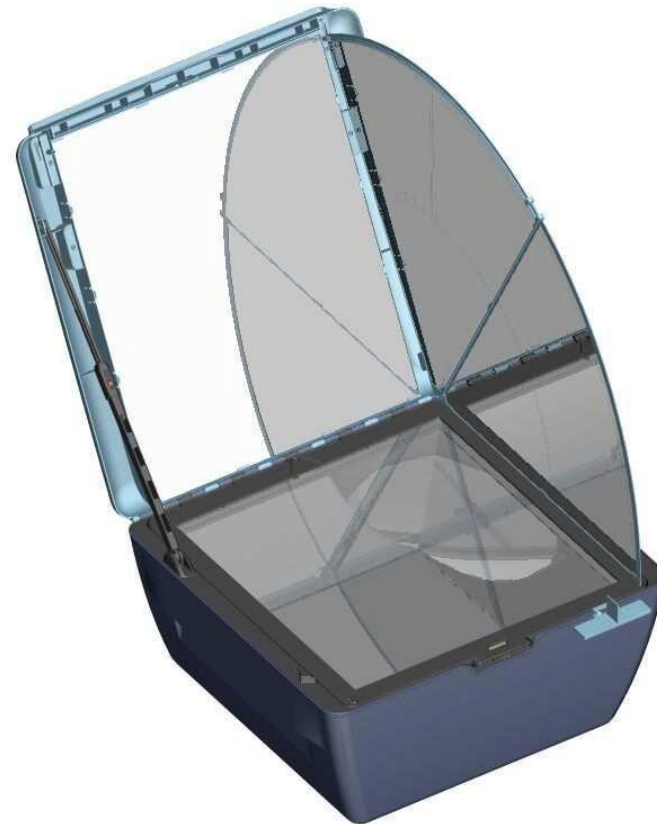
---

**Source d'énergie gratuite et facilement disponible.**

**Bonne relation qualité-prix:** fabrication en série qui permet concilier qualité et prix bas.

**Conçu et construit pour une longue vie à l'extérieur:** plastiques de première qualité, résistants aux rayons UV, chaleur et traces; verres tempérés et miroirs en aluminium développés spécifiquement pour des applications solaires.

---



# ... questions plus fréquentes



## **À quoi ça sert?**

Le SUN COOK s'ajoute aux moyens déjà existants (fours à gaz ou électriques, four à micro ondes, grilleurs, etc.), permettant de cuisiner pour 4 à 6 personnes en offrant une alimentation plus saine, cuisinée à l'air libre et utilisant une énergie pure.

## **Comment fonctionne-t-il?**

Un ensemble de miroirs avec des formes complexes concentre la radiation solaire dans une plaque absorbante, qui à son tour chauffe l'intérieur du four.

## **Cuisine seulement avec du beau temps?**

Est indépendant de la température ambiante, il suffit seulement qu'il soit exposé au Soleil pour pouvoir cuisiner. En outre, il comporte un isolement efficace qui permet de maintenir le repas chaud après l'exposition solaire.

## **Est il possible de cuisiner chez nous?**

Vous pouvez cuisiner chez vous dès que le four est exposé au soleil sans verre au milieu. De toute façon le four se transporte facilement et comme il est complètement autonome

cela facilite sa mise en place à l'extérieur.

## **Quels plats peuvent être cuisinés?**

Permet de confectionner tous types de plats utilisant les possibilités de cuire, griller, rôtir et de faire du ragoût, à l'exception de la friture mais permet de frire. Remplace avec avantage les méthodes traditionnelles car rehausse la saveur des aliments.

## **Quels récipients utiliser?**

Pour profiter pleinement des capacités du SUN COOK, il est recommandé d'utiliser des récipients fournis par iD Solaire qui ont été soumis à divers tests. D'autres récipients peuvent être utilisés dès qu'ils sont métalliques, fins, avec un extérieur de couleur très foncée et un fond parfaitement plat. Optionnellement peuvent être utilisés des récipients en verre. N'utilisez pas de récipients en plastique, faïence ou de récipients métalliques avec couleur naturelle ou claire.

## **Quelle est le temps de cuisson?**

La cuisson est plus lente cependant, la présence est facultative, libérant l'utilisateur pour d'autres activités, lui permettant de rentabiliser son temps.

## **Est-il fragile?**

Utilise des plastiques de haute résistance aux chocs et à la température, verres trempés et miroirs en aluminium conçus pour applications solaires. L'ensemble est robuste, testé intensivement en conditions moins favorables. Faire attention de toute façon avec les miroirs afin de ne pas les déformer ou les rayer, ce qui diminuerait l'efficacité du four.

## **Précautions nécessaires?**

Évitez de toucher l'intérieur du four, quand il est chaud, et placez-le en position stable, sur surfaces planes et bien appuyé sur quatre pieds. Évitez le contact avec la vapeur qui sort de l'ouverture du four.

## **Comment faire la manutention du four?**

Dans une utilisation normale il n'y a pas de contact entre les aliments et le four. Cependant il peut se salir. Dans ces cas nettoyez avec un drap doux et humide. Si nécessaire utilisez un détergent non abrasif et séchez avec un drap ou au soleil.