

BON DE COMMANDE

Les articles commandés sont livrés à votre adresse par le service postal. Il suffit pour cela de compléter et envoyer ce bon de commande accompagné de votre règlement à l'adresse suivante :

TNR TECHNOLOGY, 266 avenue Daumesnil, 75012 Paris

Renseignements : 01 30 86 00 33 - [www.tnr.fr solaire@tnr.fr](mailto:solaire@tnr.fr)

Prénom* : _____	NOM* : _____
Société : _____	N° TVA*** : _____
Adresse* : _____	
Code postal* : _____	Ville* : _____
Pays* : _____	
Tel* : _____	Fax** : _____
E-mail** : _____	Profession : _____ Age : _____

* Zone obligatoire ** E-mail ou fax obligatoire si vous réglez par virement

*** Obligatoire pour les sociétés situées dans les pays Européens autres que la France

Je commande, veuillez me faire parvenir au plus vite :

(tarifs TTC, dans la limite des stocks disponibles ; convient pour résidences principales ou secondaires, campings, etc.)

Appareil de cuisson solaire type CS10 (*) 299 Euros x _ ex. = _____ Euros

Frais de port / livraison = _____ Euros

Ajouter les frais de port : 12,50 € pour un appareil livré en France métropolitaine par COLISSIMO.

Livraison hors de France : appeler TNR pour les frais de transport en ECONOMIQUE ou en PRIORITAIRE.

Réduction par quantités : 10% de réduction à partir de 3 appareils commandés.

TOTAL A REGLER à l'ordre de TNR TECHNOLOGY : _____ Euros TTC

par : ☐ chèque ☐ virement bancaire ☐ carte bancaire

Pour régler par chèque : Envoyer ce bon de commande par courrier avec votre chèque à l'ordre de TNR TECHNOLOGY sur une banque française. Les chèques sur une banque étrangère et eurochèques ne sont pas acceptés.

Par virement : Faxer ce bon de commande rempli au 09 55 29 00 22 sans oublier de mentionner votre numéro de fax ou votre e-mail, et vous recevrez des instructions par fax ou par e-mail pour faire le virement.

Par carte bancaire : Envoyer ce bon de commande par e-mail à solaire@tnr.fr ou par fax au 09 55 29 00 22 aller sur www.tnr.fr cliquer sur "Français" puis "Cuisson solaire" puis "Bon de commande" et suivre les instructions.

(*) L'APPAREIL DE CUISSON SOLAIRE, livré en kit à monter par soi-même, comprend la fourniture des éléments suivants : miroir solaire parabolique et son support, notice de montage, outils de montage, boulonnerie, guide de la cuisson solaire illustré et en couleurs (format A4, 40 pages, 145 photos) avec recettes de cuisson solaire et conseils pratiques en cinq langues (français, anglais, allemand, espagnol, portugais) à lire entièrement avant utilisation.

Caractéristiques techniques du CS10 : puissance thermique jusqu'à 750 W, diamètre parabole : 1 mètre ; emprise au sol du support : 50 x 110 cm ; profondeur parabole : env. 30 cm ; hauteur maximale : 105 cm ; dimension du colis à la livraison : 3 x 17 x 125 cm ; poids : 10 kilos. Casseroles non fournies. TNR recommande l'utilisation d'une casserole de couleur noire ou sombre (pour bien absorber les rayons du soleil) d'environ 25 cm de diamètre et 10 à 20 cm de haut, dotée d'un couvercle.

Date : _____ Signature : _____

TNR Technology S.A.R.L. capital 36000 Euros, inscrit au RCS de Paris, SIREN n° 410219869 - Conformément à la loi, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données informatisées vous concernant. Si vous mentionnez votre e-mail, vous serez informé(e) des activités de l'IBC et TNR par notre liste de diffusion.

Cuisson solaire



Cuisinez sans polluer !

**Découvrez la cuisson solaire : naturelle et propre,
elle ne rejette pas de CO₂ dans l'atmosphère**

www.tnr.fr

**Testé et approuvé par
l'institut Bruno Comby**



Cuisson solaire: comment ça marche ?



Un cuiseur solaire permet de cuire ses aliments en utilisant l'énergie 100% naturelle du soleil.

Le rayonnement solaire apporte à notre planète une grande quantité d'énergie : jusqu'à 1400 W par mètre carré, c'est-à-dire plus qu'une plaque électrique de 1 kW ! La cuisson des aliments d'ordinaire réalisée au gaz, au feu de bois ou encore au charbon (en Afrique et dans de nombreuses régions), est une cause importante de pollution de l'atmosphère et participe au réchauffement planétaire.

L'énergie utilisée par l'humanité pour la cuisson des aliments représente l'équivalent d'environ 150 centrales nucléaires ou au charbon fonctionnant en permanence à pleine puissance.



Il existe différents types d'appareils de cuisson solaire.

Les plus efficaces sont les cuiseurs paraboliques : les rayons du soleil captés par une parabole réfléchissante sont renvoyés vers une casserole placée au foyer de la parabole (voir photo). La parabole est toujours orientée face au soleil. La cuisson parabolique a un excellent rendement à toute heure du jour, en toute saison, sous toutes les latitudes à une seule condition : qu'il y ait du soleil !

Comme le soleil tourne, il convient de réorienter légèrement la parabole toutes les quinze minutes environ pour qu'elle reste toujours orientée face au soleil.

La cuisson solaire, c'est écologique !

Le soleil est une source d'énergie abondante, propre et renouvelable.



Conseils de santé et pour mieux manger :

1/ cuisinez moins : une large proportion d'aliments frais (notamment les fruits et légumes) est recommandée pour la santé.

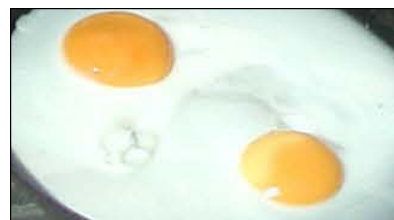
2/ cuisinez solaire : ainsi vous ne contribuez aucunement aux rejets de CO₂ dans l'atmosphère et au réchauffement planétaire (effet de serre). Chaque repas solaire évite le rejet dans l'atmosphère d'environ 3 m³ de CO₂ par rapport à un repas traditionnel cuisiné au bois, au gaz ou au charbon.

La cuisine solaire, c'est délicieux !

La cuisson solaire est une nouvelle méthode de cuisson naturelle qui autorise de délicieuses préparations avec des légumes, viandes, poissons, fruits et desserts.

Il s'agit d'un nouvel art de vivre et de cuisiner écologique, sans perdre de temps et sans polluer (CO₂), tout en s'amusant. Il suffit d'un petit coin de soleil...

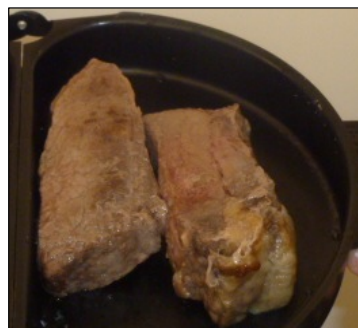
Découvrez le caractère convivial et la joie d'un barbecue solaire entre amis !



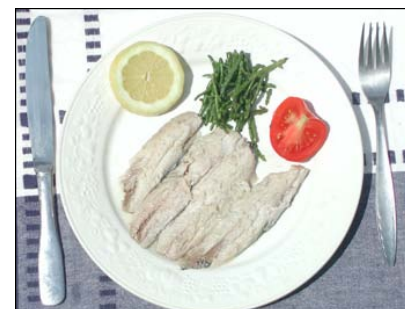
Oeufs solaires : cuits en 5 mn



Bananes flambées au soleil : 15 mn
un goût délicieux et caramélisé



Bifteck solaire : cuit en 10 mn



Sardines solaires : cuites en 15 mn



Jardinière de légumes : prête pour la cuisson solaire (30 à 40 mn)

Aliment	Temps de cuisson*
Oeufs sur le plat	5 minutes
Viande/poisson	10 à 30 minutes
Légumes	10 à 60 minutes
Fruits / desserts	10 à 60 minutes

(*) Temps de cuisson recommandé, à titre indicatif : peut varier selon l'ensoleillement, la quantité, etc.

Témoignage : "C'est incroyable de voir les aliments cuire au soleil aussi bien qu'avec une cuisinière à gaz. De plus, il s'agit d'une cuisson douce et saine, bien meilleure pour la santé que la cuisson classique ou le barbecue. On peut tout préparer : viandes, poissons, légumes et même les desserts. Je n'utilise plus que le cuiseur solaire en vacances et nous invitons nos amis pour un barbecue solaire."