



DISEÑO DE PRODUCTO DE **COCINA PARA SINGLES**

ÍNDICE

1. Perfil de usuario ISME	pag. 3
2. Áreas de oportunidad.....	pag. 4
3. Propuesta de diseño.....	pag. 5
4. Materiales y colores.....	pag. 9
5. Modos de uso.....	pag. 13
6. Cierre.....	pag. 16

PERFIL DE USUARIO I&ME



- Mujeres, hombres y no-binarios
- No tienen una relación estable: **"singles"**
- Viven en ciudad
- Interés por ampliar conocimientos ECO
- Nivel cultural medio-alto
- Han realizado estudios superiores
- Vida muy activa socialmente
- Se interesan por el arte, música, teatro gastronomía, viajes, etc.
- Su rango de edad está entre **30-35** años



ÁREAS DE OPORTUNIDAD

¿Cómo podemos...¹

...animar al usuario a cocinar él mismo comida casera o sana?

...idear un producto para que pueda utilizarse buscando sorprender a los invitados?

...conseguir que el producto resultante sea compacto y ocupe el menor espacio posible?

...facilitar la preparación de alimentos de picoteo cuando no se quiere cocinar?

...hacer que el usuario dedique menos tiempo a la limpieza?

¹ Datos basados en las entrevistas realizadas a los usuarios

PROPUESTA DE DISEÑO



La serie **"I&ME COOKSERVE"** se basa en un juego de dos **cazuelas**, dos **cubrecazuelas** que sirven a su vez de recipientes y dos **accesorios para cocinar en inducción**, que sirven también como plato individual o para presentación de comidas.

Cada producto **se puede adquirir por separado o en conjunto** según las necesidades del usuario, evitando así la compra innecesaria y el gasto energético derivado de la producción de útiles que no vayan a ser usados.



I&ME COOKSERVE

P1A. Cazuela de ϕ 20 cm y 3,5 l de capacidad, ideal para 1/2 personas. Realizada en vidrio vitrocerámico totalmente, sin elementos de unión ni juntas. Tiene un asa en la parte superior y otra perimetral, realizadas en el mismo vidrio pero en color negro. También puede servir como fuente debido a su estética. La forma de su tapa permite almacenar P1B en su interior.

P1B. Cazuela de ϕ 12 cm y 1 l de capacidad, ideal para preparar salsas o refrigerar/congelar restos de comida. También puede usarse como fuente o para cocinar al baño maría al introducirla en P1A.

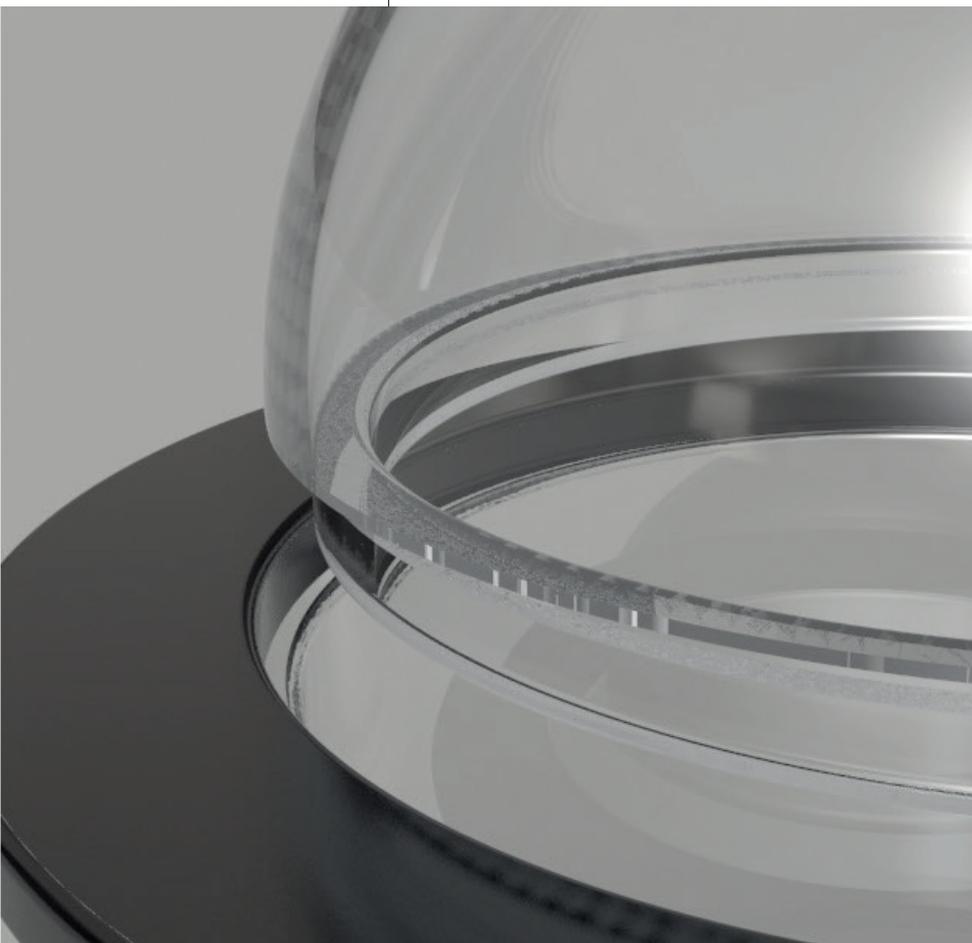
P2A. Cubrecazuelas realizados en madera de bambú.

P2B. Con ellos podemos vestir las cazuelas según nuestras necesidades, manteniendo el calor de las mismas más tiempo y evitando que superficies sensibles se dañen al entrar en contacto con ellas. También son recipientes.

P3A. Accesorios para cocinado en inducción, realizados

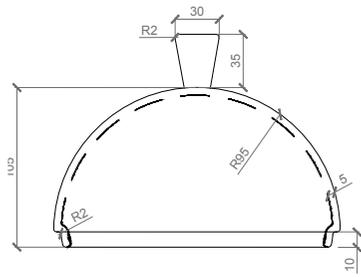
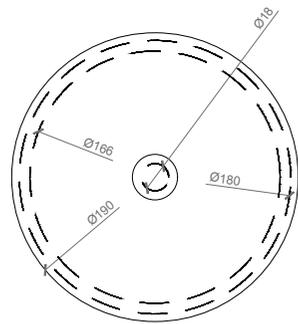
P3B. en acero inoxidable SAE 430 con un núcleo de aluminio que garantiza un reparto homogéneo del calor por toda la superficie. También pueden ser usados como platos individuales o como recipientes para servir.

Detalle del cierre de la tapa de la cazuela, que evita la salida de líquido durante la cocción.
Se detallará en los planos técnicos.

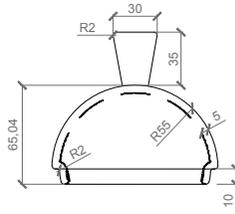
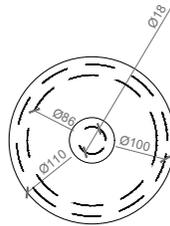


Los productos de la serie ISME COOKSERVE se apilan unos sobre otros según su tipo o con las cazuelas dentro de los cubrecazuelas para facilitar su almacenaje.

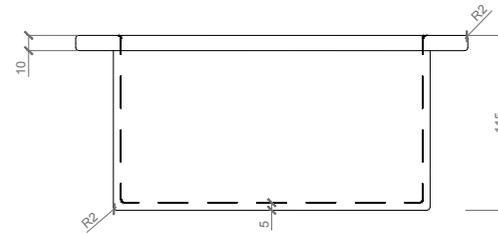
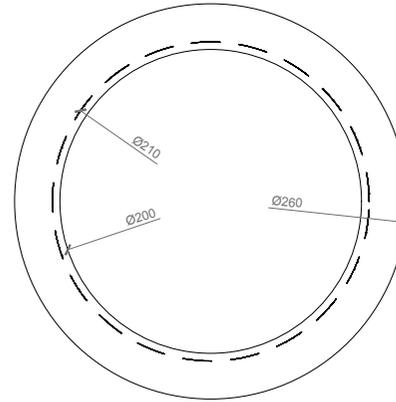
P1A



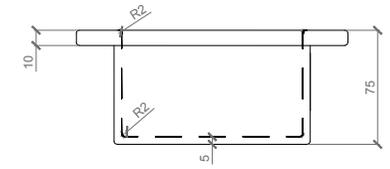
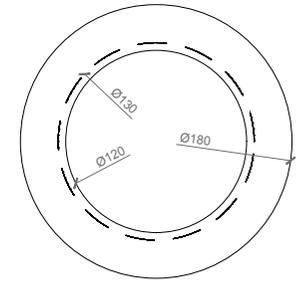
P1B



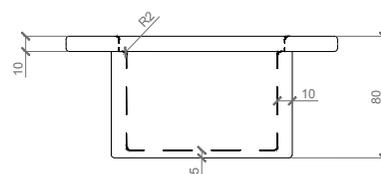
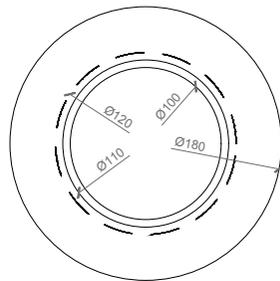
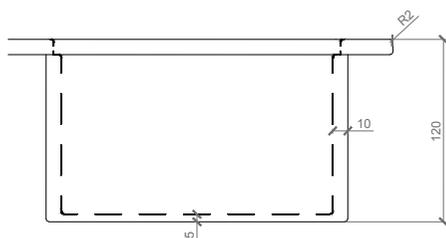
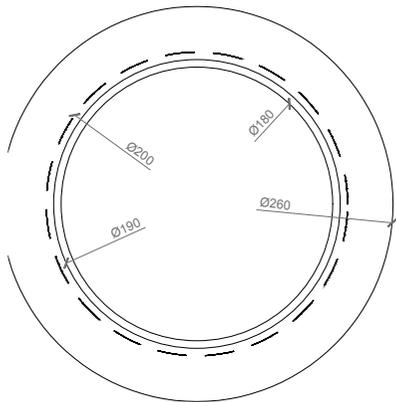
P2A



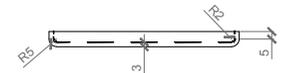
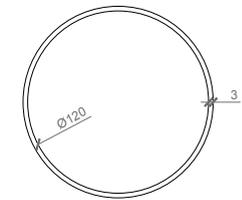
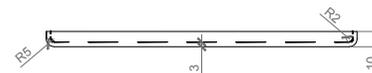
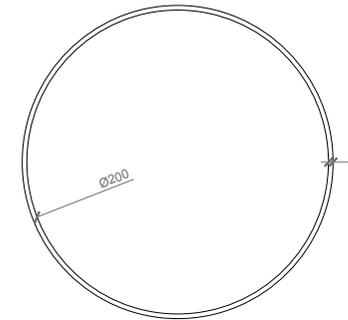
P2B



P3A



P3B



Proyecto: DISEÑO DE PRODUCTO DE COCINA PARA SINGLES

Plano: P1A-P1B-P2A-P2B-P3A-P3B / VISTAS SUPERIORES Y ALZADOS

Diseñador: FLOR GONZÁLEZ

Escala: 1/5 mm



Nº 1 / 1

MATERIALES Y COLORES



MOODBOARD GUSTOS USUARIOS²



² Datos basados en las entrevistas realizadas a los usuarios

VIDRIO VITROCERÁMICO / CAZUELAS

- Es un material (Web. 1) que posee una inigualable **dureza**. Es muy difícil de romper o rallar.
- **No desprende sustancias tóxicas** en la comida al no contener metales pesados, como cromo o níquel.
- **Altamente resistente a los cambios térmicos**, se puede pasar del congelador al fuego sin problema.
- Apto para **horno, microondas y todo tipo de cocinas**, salvo inducción (para ello se diseña un accesorio aparte).
- **Fácil limpieza** debido a su nula porosidad que hace que no absorba olores ni sabores. Ésto, unido a la ausencia de juntas y perfiles rectos consigue que el producto sea totalmente higiénico.
- Alta capacidad de retención del calor, pudiendo cocinar a baja temperatura para un cocinado **sabroso y nutritivo consumiendo menos energía**. Además, al no tener que abrir la tapa para ver reforzamos esta ventaja.
- **Reciclable 100 %**



MADERA DE BAMBÚ / CUBRECAZUELAS

- Este material (Web. 2), posee una **gran dureza** por lo que resiste muy bien los golpes o caídas.
- **Es un gran aislante térmico** por lo que ayuda a mantener el calor de la cazuela al retirarla del fuego.
- Su cultivo **elimina grandes cantidades de CO2** por lo que decantarnos por esta madera contribuirá al cuidado del planeta. Además su rápido crecimiento hace que sea un tipo de madera que **evita la deforestación**.
- **Reciclable 100 %, biodegradable y accesible en nuestro país** gracias a recientes plantaciones.³



³

Material de proximidad: la empresa BAMBUSA IMPORTACIONES Y PROYECTOS S.L., afincada en la provincia de Valencia accede a fabricar planchas de bambú y realizar el diseño, a base de la materia prima aportada por nosotros desde Galicia gracias a las plantaciones que posee en esa zona la empresa CULTIVOS CASAITA S.L. Esta empresa nos proporcionaría caña de bambú de la variedad **Phyllostachys Aurea**, que es idónea para este tipo de proyectos y con la que la empresa BAMBUSA trabaja a diario.

ACERO INOXIDABLE-ALUMINIO / ACCESORIOS PARA INDUCCIÓN

- Estos materiales (web. 3) **han de ir unidos** debido a que el núcleo de aluminio ayudará a difundir el calor homogéneamente por toda la superficie del accesorio, para que llegue a la totalidad del contenido de la cazuela.
- El acero inoxidable es uno de los mejores metales para usar en la cocina, por su **resistencia mecánica** y su **resistencia a la corrosión química y a la temperatura**.
- El tipo de acero inoxidable que se proyecta será **SAE 430**, puesto que es el que posee propiedades magnéticas que son las que activan el mecanismo de las placas de inducción.
- Este tipo de acero posee un **contenido muy bajo de níquel** en su aleación, lo que lo hace idóneo para personas con algún tipo de alergia, siendo mucho más **saludable**.
- Podemos **facilmente** mantenerlo **limpio e higienizado**.
- **100% reciclable**.



MODOS DE USO

Al poseer una sola asa perimetral, se elimina la estética tradicional de una cazuela. Podemos usarla vistiendo una mesa de estilo sofisticado, gracias a la utilización del vidrio transparente y negro.



También funcionará en ambientes más naturales gracias al cubrecazuelas de bambú. Del fuego a la mesa sin ensuciar nada más. Los invitados se sorprenderán gracias a la versatilidad y estética del diseño.



Podremos comer en otras estancias sin manchar la mesa o un plato, de una manera más estética eliminando la sensación de "comer en una olla". Además el cubrecazuelas mantiene el calor si estamos ocupados en otras tareas mientras comemos, como el teletrabajo y no permite que nos quememos si lo acabamos de retirar del fuego.

Los cubrecazuelas son a su vez recipientes para comida, como ensaladas o picoteo cuando no se tienen ganas o tiempo de cocinar..





Para cocinar en inducción bastará con colocar la cazuela sobre el accesorio de acero inoxidable

Este accesorio también puede ser utilizado como plato individual o como una fuente más de servicio de comidas con la que vestir la mesa para una cena o comida con invitados.



CIERRE

Se han cumplido los objetivos del brief de la empresa, y se han desarrollado las áreas de oportunidad a partir de las entrevistas a los usuarios del target indicado. A continuación se indica cómo se ha conseguido.

BRIEF

- Set para cocinar y servir la comida en el día a día de un target "single".

Con la serie ISME COOKSERVE se puede tanto cocinar como servir la comida en las diferentes situaciones que el single pueda tener, tanto en soledad como cuando recibe visitas y quiere lucirse con sus invitados.

- Nuevo e innovador producto en el mercado de las vajillas y enseres de cocina.

El producto no se encuentra en el mercado como tal. Podemos encontrar las partes por separado, pero no en un conjunto que resuelva varias necesidades de este target concreto.

- Producto que mejore los hábitos de vida saludables y sea equilibrado con la vida en el planeta Tierra.

Las cazuelas de vidrio vitrocerámico no desprenden sustancias tóxicas y retienen muy bien el calor, cocinando fácilmente a baja temperatura, lo que hace que los alimentos no pierdan tantos nutrientes, siendo más saludables y sabrosos. Los materiales de todas las piezas son reciclables 100%, y si bien es cierto que la producción de este tipo de vidrio y del acero no es muy sostenible, existe un balance riesgo-beneficio al poseer una gran durabilidad y en el caso del vidrio, reducir el consumo de energía en el cocinado. El uso de la madera de bambú promueve su plantación, que elimina grandes cantidades de CO2 del aire y evita la deforestación por su rápido crecimiento, aparte de ser un material biodegradable.

- Propuesta atractiva e interesante para este tipo de público

En el feedback de las entrevistas se recogieron buenas opiniones positivas al respecto.

- Presentar una personalidad propia basada en los ritmos vitales del target

El diseño se ha creado preguntando los gustos y las rutinas a los entrevistados para crear las áreas de oportunidad, por lo que esta condición se explicará a continuación..

ÁREAS DE OPORTUNIDAD

¿Cómo podemos...

...animar al usuario a cocinar él mismo comida casera o sana?

A los usuarios les encanta este tipo de comida, por lo que se ha creado un producto que promueve el cocinado a fuego lento, sin pérdida de nutrientes, y se trata también de atraerle con un material que le permita ver cómo se realiza este proceso.

...conseguir que el producto resultante sea compacto y ocupe el menor espacio posible?

Los productos de la serie ISME COOKSERVE se apilan unos con otros según su tipo. Por otro lado las cazuelas se pueden almacenar con los cubrecazuelas, todo dependerá de los productos que se adquieran.

...idear un producto para que pueda utilizarse buscando sorprender a los invitados?

Las cazuelas son fuentes, platos, recipientes de congelado...los accesorios de inducción también valen para servir la comida... el cubrecazuelas puede servir como salvamanteles, como recipiente... Todo ello unido a el atractivo de ver la comida al cocinarse y servirse, consigue el objetivo.

...facilitar la preparación de alimentos de picoteo cuando no se quiere cocinar?

Los cubrecazuelas nos servirán para esos momentos, pudiendo servir en ellos ensaladas, palomitas, etc.

...hacer que el usuario dedique menos tiempo a la limpieza?

Al contar con diversos usos en todos los diseños de la serie se ensucia menos, haciendo también un bien al medio ambiente al gastar menos productos de lavado, agua y electricidad en algunos casos.

flor
GONZÁLEZ