

# EL GUANTE-HERRAMIENTA

## INTRODUCCIÓN

El 91% de los accidentes por quemaduras en la cocina se deben únicamente a líquidos y objetos calientes.

Estas quemaduras pueden causar graves problemas de salud, como daños en la piel o infecciones bacterianas, que pueden dificultar la vida cotidiana de las personas y podrían resultar mortales si no se atienden o previenen. El riesgo de sufrir un accidente de este tipo aumenta cuando se cocinan alimentos grasos, como los frutos secos, por lo que los cocineros de este tipo de alimento corren riesgo si no tienen suficiente protección. Por lo que así es como llegamos querer mejorar este rubro y evitar que los cocineros se quemen al tostar, cocer y cocinar alimentos.



## REQUERIMIENTOS



Prevenir quemaduras y facilitar el trabajo de los cocineros, al trabajar con frutos secos a gran escala y todo esto con grandes ollas y herramientas poco manejables



Solucionar la poca practicidad del guante de cocina convencional a la hora de tomar utensilios de cocina, ya que este no protege contra salpicaduras de líquidos ni los antebrazos del usuario.



Entregar versatilidad de manera simple y autoexplicativa. Elegimos las tres herramientas claves más utilizadas por los cocineros.

De pasar a quemarse en promedio 2,5 veces a la semana, a reportar entre 0 y 1 quemadura al mes

Protege las zonas expuestas a quemadura a través de su forro de tela KEVLAR

## SOLUCIÓN

El guante-herramienta consiste en una cúpula con un guante integrado hecho de un material resistente al calor. Este tiene un sistema de enganche donde se pueden ir cambiando las herramientas según las necesidades del cocinero, haciendo de este una herramienta muy versátil.

## COMPONENTES

**CÚPULA:** Consiste en una cubierta que otorga robustez y un escudo para el usuario.

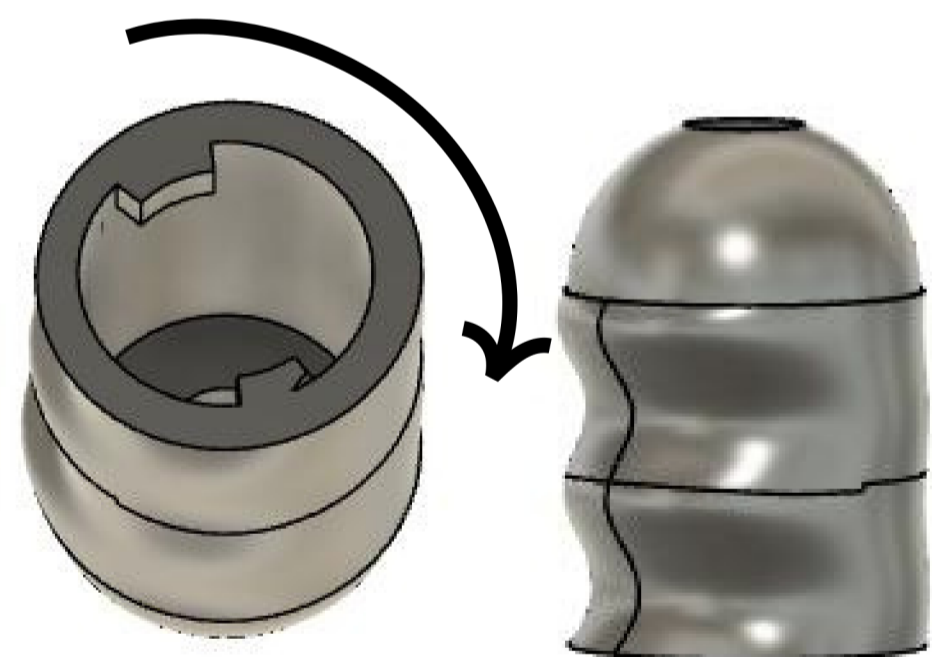
**MANGO:** Lo suficientemente largo para abordar la superficie desde una distancia segura y cómoda.

**HERRAMIENTAS:** Cuenta con distintas herraminitas para otorgar mayor versatilidad.

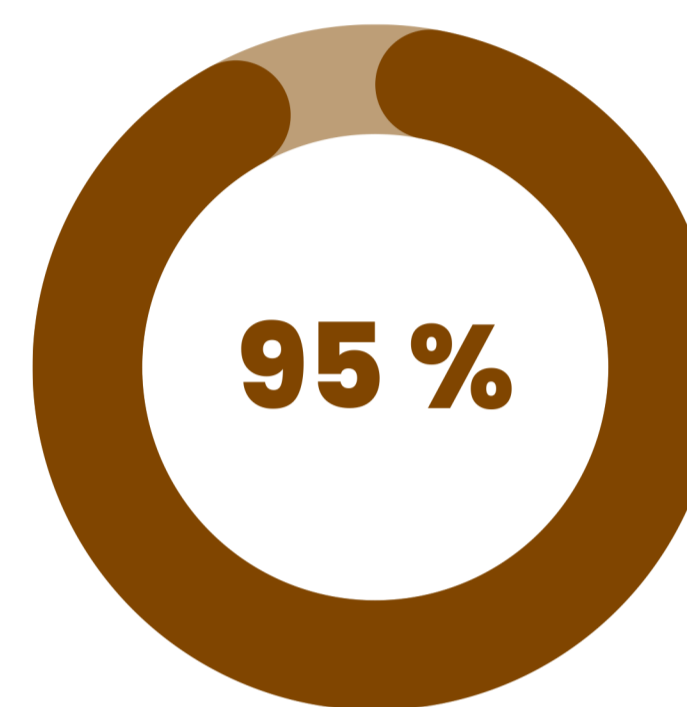
**ENGANCHE:** Hecho a medida, ergonómico y de uso intuitivo para el recambio de herramientas.



ZOOM



7 de 10 personas lo consideraron seguro, cómodo y fácil de usar. (muestra de 40 en total)



Un 95% prefiere el guante-herramienta por sobre usar un guante de cocina



El guante de kevlar es resistente al fuego y protege contra temperaturas de hasta 426°C

## ¿CÓMO SE USA?

- Primero se introduce la mano en el guante.
- Se toma el mango, el cual esta conectado a la cúpula.
- Haciendo uso del enganche, se elige la herramienta a utilizar, para dejarla fija.
- Si necesita realizar el cambio, es tan simple como girar el enganche de la herramienta y elegir la siguiente.

