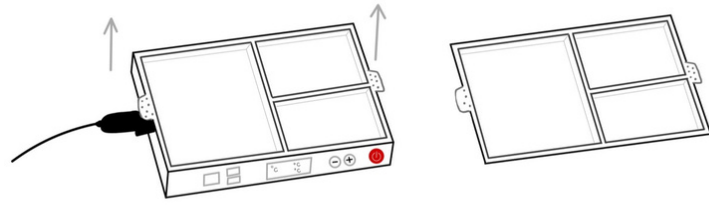


TurboFlex 5.0



Sartén eléctrico optimizador de energía y tiempo en la cocción de alimentos

Permite facilidad a la hora de preparar comida, reduce gasto de gas y ahorra tiempo en la limpieza, permitiendo ser desmantelado para su lavado

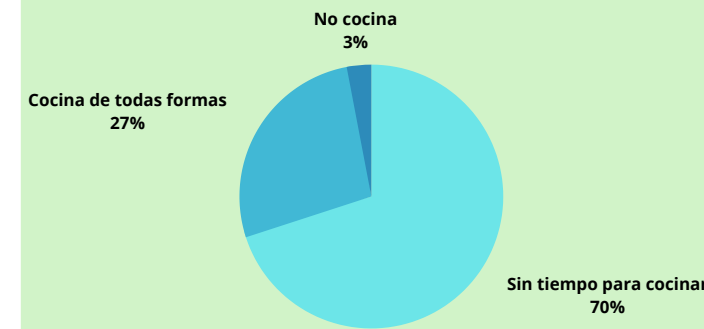
1 Usuario:
Encargados de preparar alimentos en el hogar

2 Contexto:
Se preguntó a 40 personas acerca de la preparación de alimentos, la mayoría coincide en que es conveniente preparar en casa, pero no se hace por el tiempo que esto conlleva.

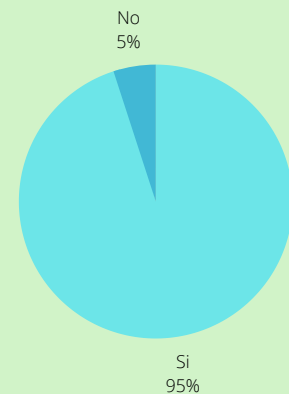
3 Oportunidad:
Simplificar procesos de cocina en el hogar.

Datos de entrevistas:

¿Le alcanza el tiempo para poder cocinar todos los días?



¿Compraría en un producto que le disminuya y simplifique el tiempo de cocinar?



Con los datos de esta entrevista se puede analizar que un 95% (38 entrevistados) compraría un producto que le permitiera ahorrar tiempo de cocina, ya que hay un 70% (28 entrevistados) que afirma no tener tiempo suficiente para cocinar.

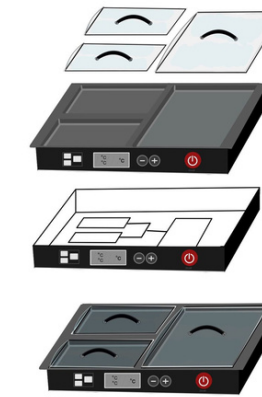
*Entrevista realizada a 40 personas.

Características:

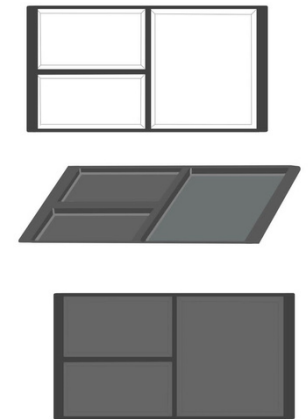
Sartén eléctrico con separaciones de diferentes tamaños con temperaturas ajustables.

Materialidad:

- Superficie cerámica dividida en zonas
- Tapas de vidrio templado para dividir partes
- Circuito regulador de temperatura*



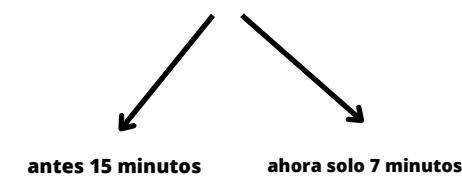
Medidas:
espacio grande: 30x30cm
espacios chicos: 30x15cm



Beneficios:

Comida:	Turbo Flex 5.0	Sartén comun:
Papas doradas con chuleta	35 mins	50 mins
Tacos (carne molida, cebolla acaramelada, pimentón acaramelado)	30mins	55 mins

También al lavar, ya que, si antes usábamos 3 sartenes para cocinar, ejemplo: carne con papas y verduras, ahora usamos solo 1



Competencias:

Turbo flex 5.0 permite la cocción a diferentes temperaturas de los alimentos, además de ser eléctrico.



El producto permite cocinar una variedad de alimentos a la vez, reduciendo el tiempo dedicado a la cocina.