

# COLARROZ

## CONTEXTO



En Chile, los pedidos de **sushi** representan un 30% del total en la plataforma.

-PedidosYa, 2018.

Chile es el país con más restaurantes de sushi.

-PedidosYa, 2018.

## INVESTIGACIÓN

Lo **primero** en cocina es hacer el **arroz**.

Este es la base de una buena pieza de sushi.

Son necesarios **mínimo 6 lavados** para posteriormente cocerlo. Lo cual demanda mucho tiempo. Es importante lavarlo de forma minuciosa para retirar correctamente el almidón.

### 6 LAVADOS = 6 MIN

Además, al estar lavando el arroz no se pueden realizar otras tareas, lo que hace más lenta la preparación de los platos.

## OPORTUNIDAD

**El proceso de hacer arroz es tedioso e ineficiente**

## OBJETIVO

Crear un objeto que optimice el tiempo específicamente destinado al lavado de arroz, para hacer más eficiente el tiempo en cocina, dándole más tiempo a los susheros para realizar otras tareas y disminuir el tiempo de preparación de los platos.

## COLARROZ

Un colador exclusivamente para el arroz, el cuál funciona de **forma automática** presionando un botón.

Parte externa hecha de **plástico**.

ORIFICIO  
ENTRADA AGUA



## UTILIZANDO COLARROZ

**50%** Tiempo de lavado ahorrado

**25%** Tiempo de preparación de platos ahorrado

## RECEPCIÓN DE USUARIOS

Fácil de usar, no daña la calidad del arroz, el ahorro de tiempo es muy significativo.

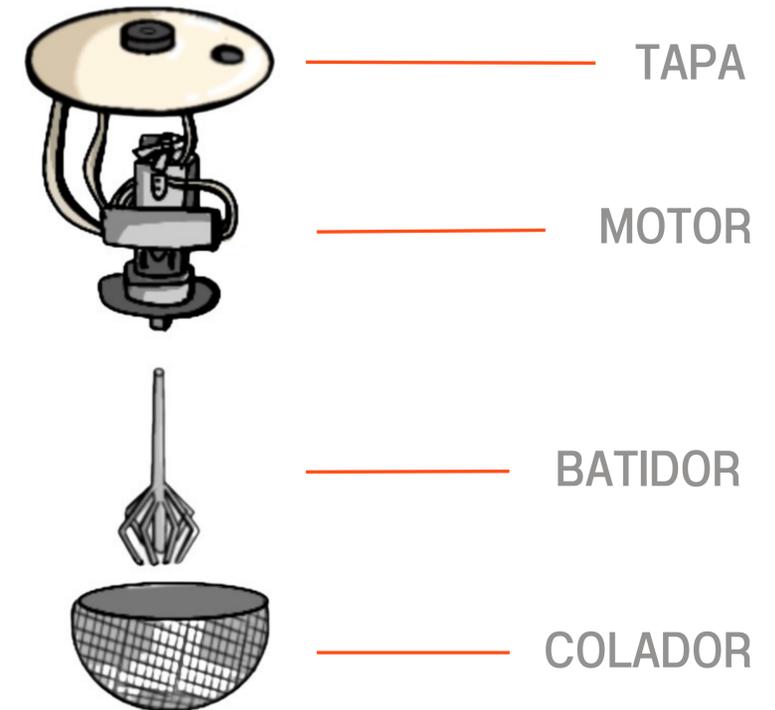
## MODO DE USO



- 1 Abrir la tapa e introducir el arroz en el colador
- 2 Volver a poner la tapa e iniciar el flujo de agua
- 3 Presionar el boton que acciona el motor
- 4 Detener el motor, luego el flujo de agua, sacar la tapa, y el arroz está listo para cocer

## CARACTERÍSTICAS

- Capacidad para 3 litros.
- Material resistente al agua.
- No rompe los granos de arroz.



## MODO DE LIMPIEZA

- 1 Preocuparse de que el colarroz esté desenchufado
- 2 Retirar la tapa
- 3 Lavar el batidor de forma manual y dejarlo secar con la tapa de costado
- 4 Retirar colador y lavar de manera normal
- 5 Lavar la base de manera normal
- 6 Dejar secar todas las piezas