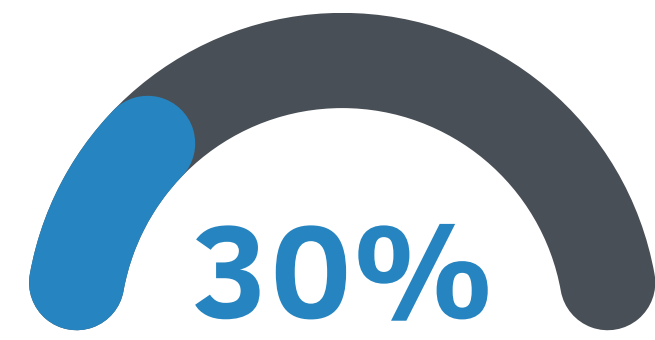


COLARROZ

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.

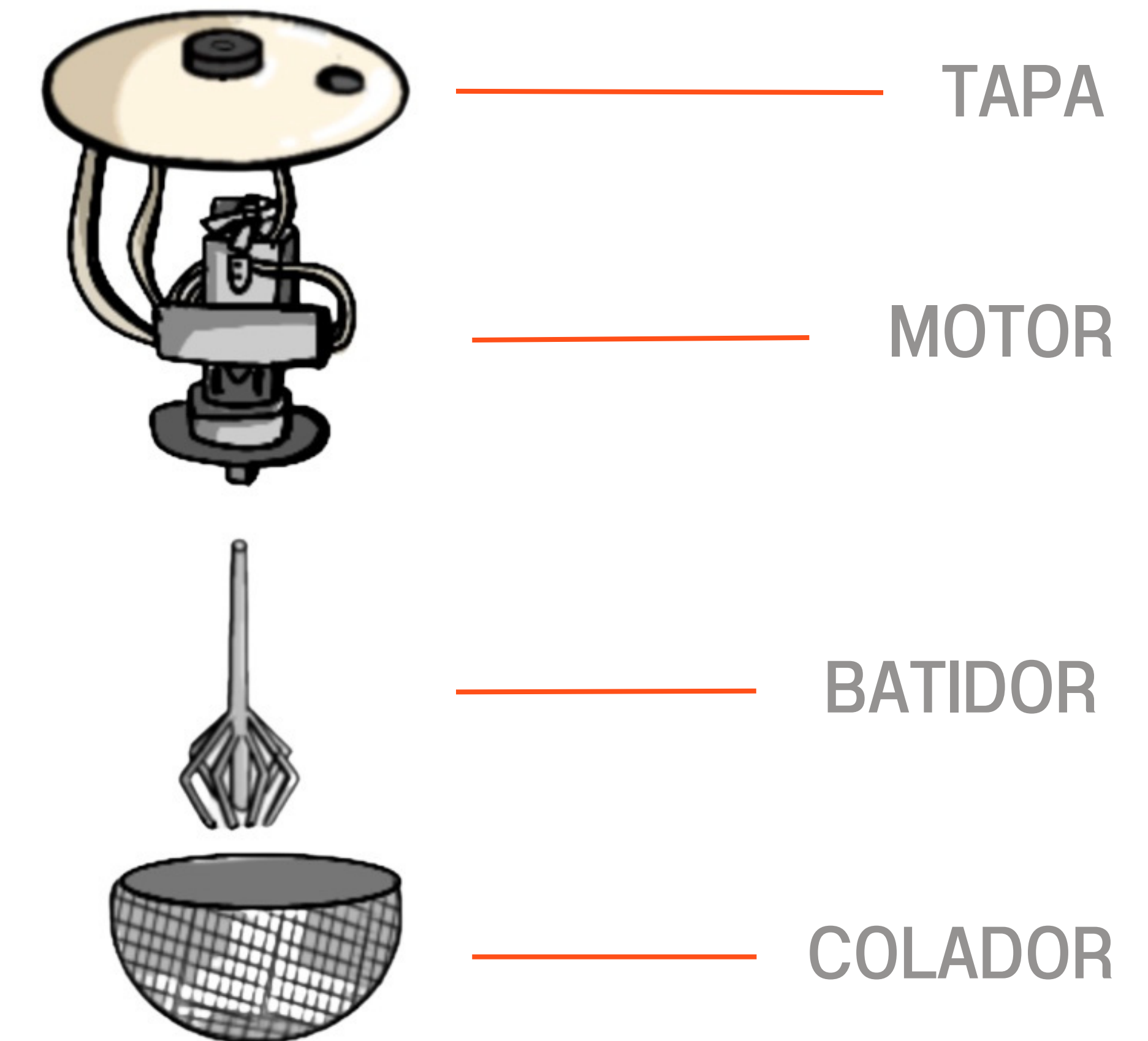
MODO DE USO



- 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