

## Termictree

Nuestro proyecto consiste en un set de utensilios de cocina (cuchara, cucharón, y tenedor), los cuales tendrán incorporado en su sistema un termómetro digital, y así mismo mantendrá la materialidad de madera, para no perder la esencia clásica de la cocina tradicional.

Al momento de crear este producto, se partió pensando en la ausencia de herramientas que sirvan para medir la temperatura de manera uniforme en las preparaciones gastronómicas, por lo que decidimos tomar como punto inicial un objeto que siempre ha estado incluido en la cocina y que a pesar del paso del tiempo, no se ha visto amedrentado, las cucharas de palo, pero no queríamos cambiar la esencia que esta tiene, por lo que incluir un sistema que mida la temperatura nos resultaría algo complejo, pero al ver que existen objetos que miden la temperatura de manera muy sutil, como los diferentes tipos de termómetros (punzón por ejemplo), como grupos nos propusimos incluirlo en la "columna vertebral" de la cuchara, llámese la cuchara en si y subiendo por el mango, terminado en el lector de la temperatura y un enganche para colgarlo en la cocina, en si nuestro concepto es mezclar la funcionalidad tanto de la cuchara como la de termómetro sin romper la forma clásica de las clásicas cucharas de palo y de la cocina tradicional.

Este set de utensilios además de incorporar un termómetro digital, estarán fabricados de madera de caoba, debido a las propiedades que posee esta madera dentro del uso culinario, las cuales son antibacterianas y muy resistentes al roce. También cabe destacar que la materialidad de esta es muy noble, ya que no raya las superficies de cocción, como aquellas que poseen recubrimientos antiadherentes más delicados (entre las que destaca el teflón y los cerámicos). A la vez esta no conduce el calor a pesar de estar varios minutos en contacto del agua hirviendo, y por último es importante señalar que la madera es un recurso natural y renovable y representa una elección responsable para con el ambiente

En cuanto a las cualidades funcionales de este set además su uso común como instrumento de cocina, también nos proporcionara exactitud de la temperatura de nuestras preparaciones, lo cual hace este set ideal para aquellas personas que se dedican de manera profesional a la gastronomía, como también para aquellos que solo son aficionados de esta. Por último, cabe destacar que la incorporación de esta tecnología dentro del mismo utensilio simplifica ciertos pasos dentro de la cocina, ya que, a la hora de probar nuestros alimentos, evitamos correr el riesgo de quemarnos y no es necesario utilizar un termómetro digital externo para conocer la temperatura de nuestras preparaciones.