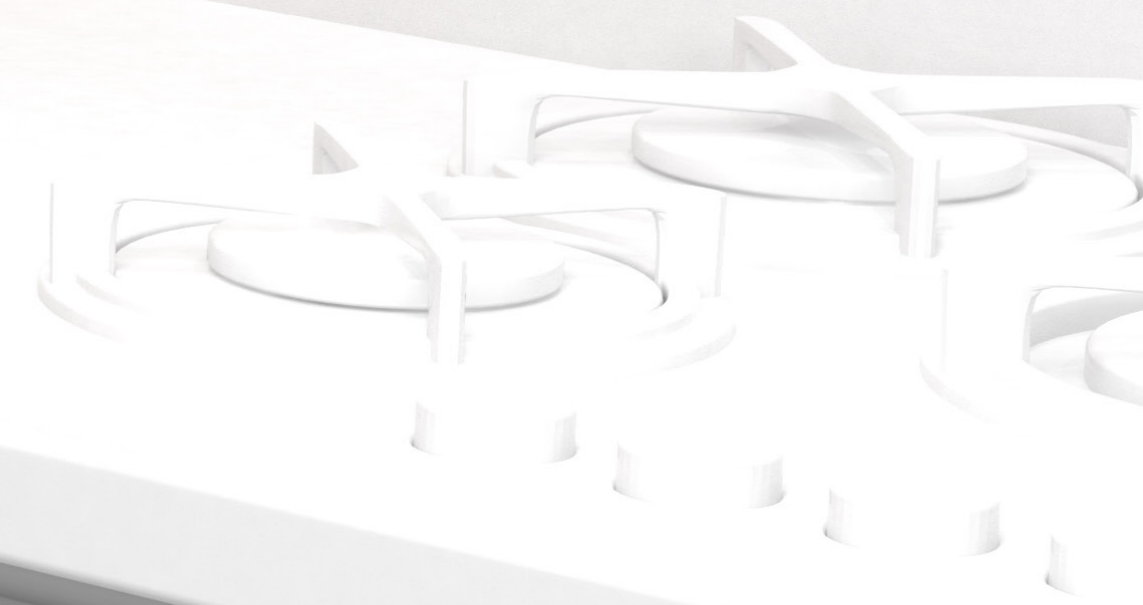


PRISMA



Progetto

Multi-cooker costituito da cinque elettrodomestici utilizzati per la preparazione della colazione:

- Macchina del caffè, in grado di preparare rapidamente caffè lunghi o corti, a seconda dei propri gusti. È compatibile sia con le tre capsule più vendute al mondo come Nespresso, Uno System e A Modo Mio, che con tutte le cialde ESE 44

- Cappuccinatore, utile per preparare cappuccini, latte caldo e acqua da utilizzare per tè e tisane

- Tostapane, in grado di tostare fino a quattro fette di pane alla volta. Il timer permette di scegliere il livello di tostatura del pane

- Fornetto, utile per gustarsi un caldo croissant o altri alimenti che una volta riscaldati hanno tutto un altro sapore

- Doppio piano cottura, perfetto per la cottura dei pancake ma anche per la preparazione di uova e pancetta, per una colazione dolce o salata

I cinque elettrodomestici possono funzionare sia in modo indipendente che affiancandoli alla macchina del caffè, che a sua volta è in grado di alimentarli tramite alimentazione a induzione, quindi senza cavi.

Inoltre, il tostapane ed il piano cottura, sono predisposti di una batteria interna (con un'autonomia di circa 60 minuti) che dà la possibilità all'utente di portare i due singoli elettrodomestici a tavola senza il bisogno di doversi portare dietro un cavo elettrico.

Disponibile in quattro colori: Nero, Bianco, Rosso e Inox lucido. È possibile acquistare i pezzi singolarmente, così da scegliere se avere un Prisma monocromatico o creare giochi di colore scegliendo pezzi di colore diverso.



Nero



Mix



Bianco



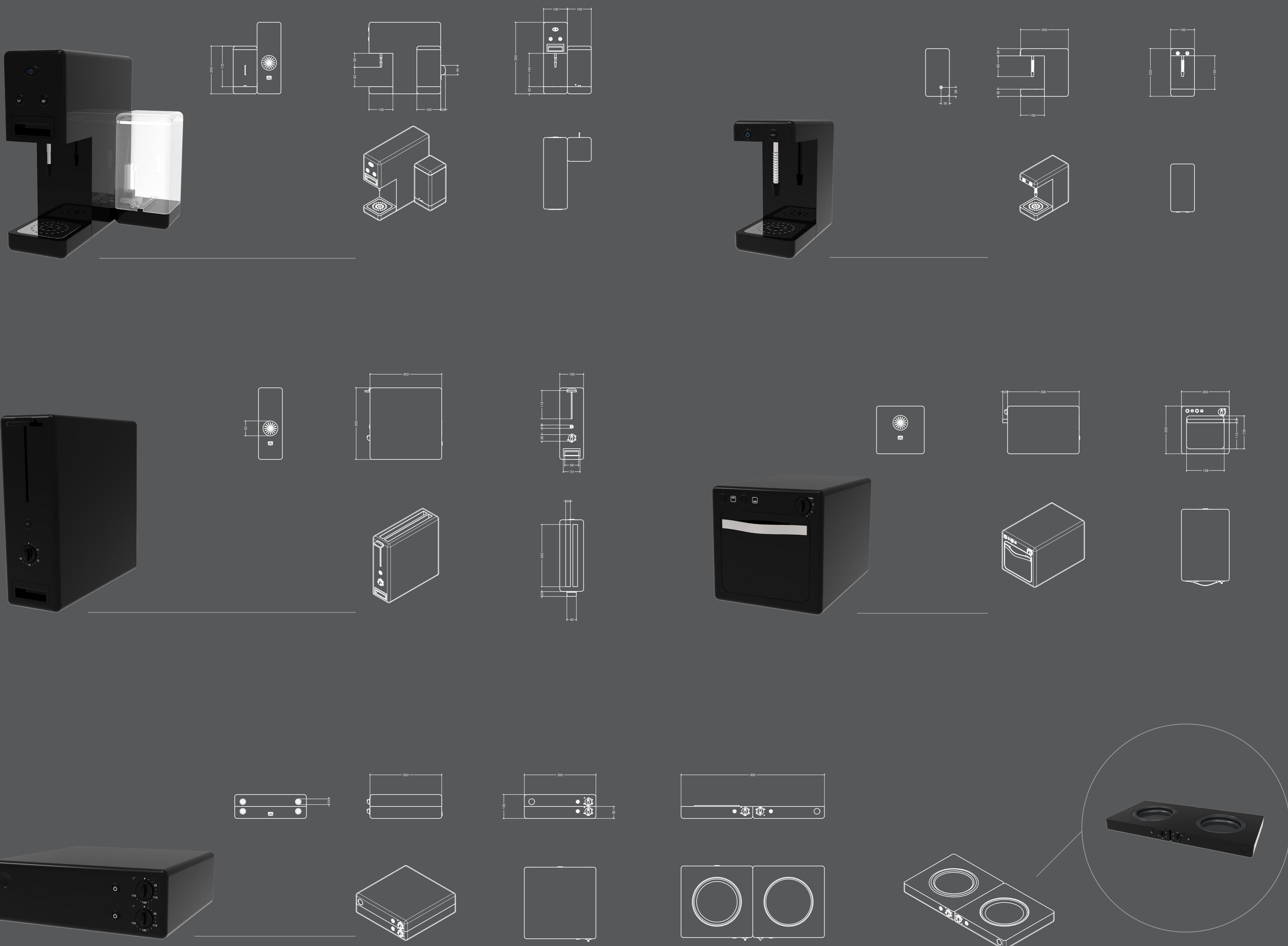
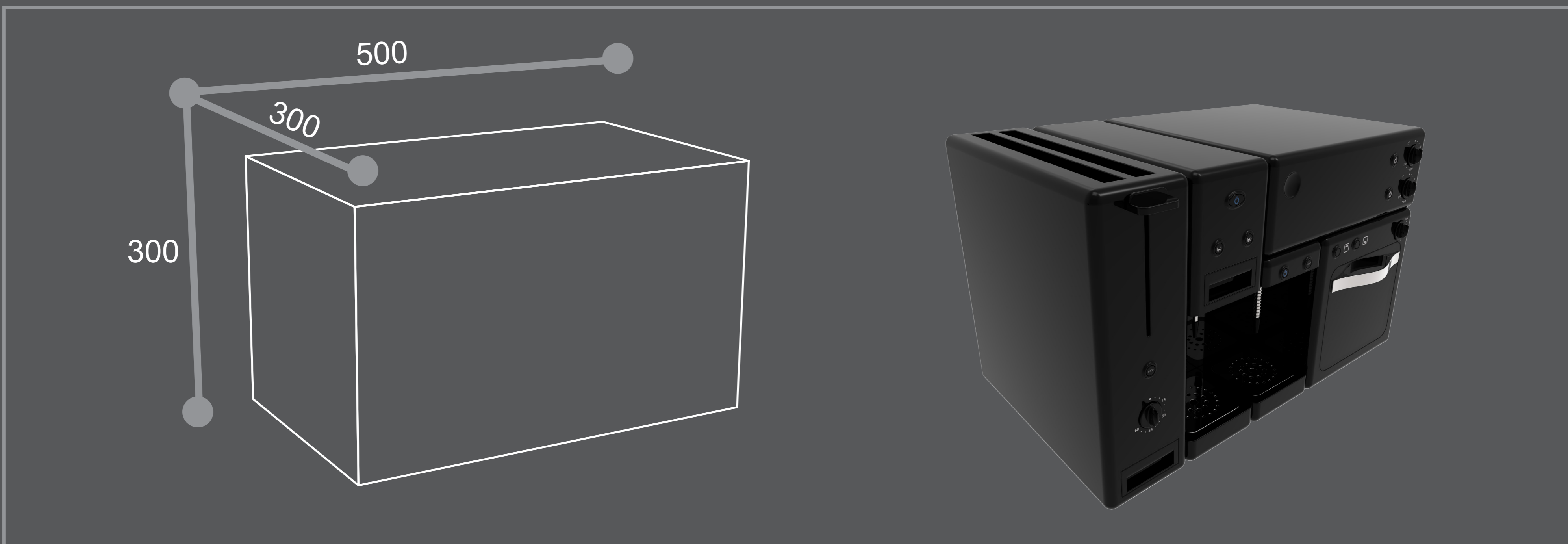
Inox Lucido



Rosso



PRISMA



Progettazione di un multi-cooker integrato disassemblabile

Definizione del target

Il target definito per il prodotto sono nuclei familiari di una o coppie di persone, che vivono in spazi ristretti, con open space dove gli ambienti hanno più funzioni tra di loro, in cui l'ottimizzazione dello spazio fa da padrone, per cui è importante non rinunciare ad alcun elettrodomestico. Da qui, l'idea di progettare un prodotto su misura per il pasto più importante della giornata, per chi non rinuncia alle sane e buone abitudini, per chi vuole poter scegliere a casa propria senza rinunciare a spazio e versatilità.

Studio delle abitudini alimentari

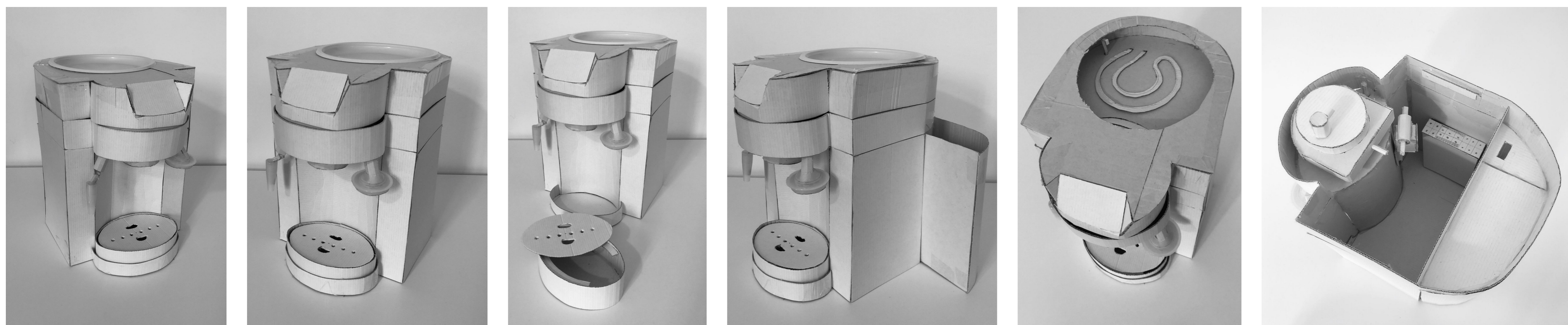
La prima fase di ricerca è stata capire a quale pasto della giornata dedicare maggiore attenzione. Per il target preso a riferimento il pranzo è un pasto consumato spesso fuori casa, in modo veloce e in luoghi easy e fast, mentre la preparazione della cena è spesso delegata a terzi ed ordinata online. La colazione risulta essere il pasto a cui nessuno seppur con poco tempo, vuole rinunciare. Che sia al bar o in casa tutti dedicano del tempo ad essa. Una colazione sana aiuta a sentirsi meglio: alternando gli ingredienti a seconda dei giorni, si coprirà correttamente il fabbisogno nutrizionale dell'organismo. Le colazioni possono essere dolci o salate, a seconda del paese di appartenenza, della propria dispensa e dei propri gusti personali. La prima colazione è considerata il pasto più importante della giornata, perché al risveglio il nostro organismo necessita di glucosio per poter riequilibrare il livello di zuccheri sceso durante il riposo notturno. In questo modo si sta meglio e si evita di andare incontro a stanchezza, spossatezza o irritabilità. Al mattino occorre, inoltre, reidratarsi, bevendo almeno due bicchieri di acqua per aiutare il proprio corpo a smaltire le tossine accumulate durante la notte. Potrebbe essere utile, specialmente nel periodo invernale, bere al mattino tisane, camomille e tè caldi, che aiutano a mantenere stabile la temperatura corporea, in media di 37°, che nelle prime ore del giorno tende sempre a scendere sotto i 35°. Se si pensa che fare una colazione sana sia complicato o porti via troppo tempo, non c'è niente di più sbagliato perché è sufficiente ricorrere a piccoli accorgimenti e imparare ad avere uno stile di vita equilibrato. Per una prima colazione completa e "amica" del proprio organismo sono ottimi i carboidrati forniti dalla frutta con azione antiossidante, ottima per la nostra linea, spesso accompagnata dai pancake, principale fonte proteica mattutina, presenti in quasi tutte le diete ipocaloriche e in tutte le diete proteiche. Carboidrati complessi arriveranno dai fiocchi d'avena, muesli, gallette di riso e fette biscottate o pane tostato. Si aggiunge anche il croissant integrale, perfetto mix di carboidrati, proteine e fibre. È bene prediligere il più leggero latte scremato o parzialmente scremato, senza dimenticare il latte di soia. Ogni mattina un pugno di frutta secca fa molto bene al corpo. Infine non può mancare il caffè, fonte di caffeina, utile per un risveglio rapido e pimpante, che aiuta a tenere alta la concentrazione fin dalle prime ore del giorno. Secondo i nutrizionisti la colazione dovrebbe apportare almeno il 20% delle calorie giornaliere.



Multi-cooker più venduti sul mercato



Primo concept



Elettrodomestici progettati in serie più venduti sul mercato



PRISMA

DOSSIER





Scuola di Ateneo
Architettura e Design "Eduardo Vittoria"
Università di Camerino

Dossier di progetto

Corso di laurea in Disegno industriale e Ambientale

A.A. 2017/2018

RELATORE:
Luca Bradini

CANDIDATO:
Danilo di Fede

TITOLO TESI:
Progettazione di un multi-cooker
integrato disassemblabile

1 2 3 4 5 6

Introduzione

Target e dieta sana

Sviluppo del concept

Analisi serie elettrodomestici

Obiettivo

Progetto finale

1

Introduzione



Multi-cooker costituito da cinque elettrodomestici utilizzati per la preparazione della colazione:

- Macchina del caffè, in grado di preparare rapidamente caffè lunghi o corti, a seconda dei propri gusti. È compatibile sia con le tre capsule più vendute al mondo come Nespresso, Uno System e A Modo Mio, che con tutte le cialde Ese 44
- Cappuccinatore, utile per preparare cappuccini, latte caldo e acqua da utilizzare per tè e tisane
- Tostapane, in grado di tostare fino a quattro fette di pane alla volta. Il timer permette di scegliere il livello di tostatura del pane
- Fornetto, utile per gustarsi un caldo croissant o altri alimenti che una volta riscaldati hanno tutto un altro sapore
- Doppio piano cottura, perfetto per la cottura dei pancake ma anche per la preparazione di uova e pancetta, per una colazione dolce o salata

I cinque elettrodomestici possono funzionare sia in modo indipendente che affiancandoli al macchina del caffè, che a sua volta è in grado di alimentarli tramite alimentazione a induzione, quindi senza cavi. Inoltre, il tostapane ed il piano cottura, sono predisposti di una batteria interna (con un'autonomia di circa 60 minuti) che da la possibilità all'utente di portare i due singoli elettrodomestici a tavola senza il bisogno di doversi portare dietro un cavo elettrico.

Disponibile in quattro colori: Nero, Bianco, Rosso e Inox lucido. È possibile acquistare i pezzi singolarmente, così da scegliere se avere un Prisma monocromatico o creare giochi di colore scegliendo pezzi di colore diverso.



2

Target e dieta sana

Definizione del target

Il target definito per il prodotto sono nuclei familiari di una o coppie di persone, che vivono in spazi ristretti, con open space dove gli ambienti hanno più funzioni tra di loro, in cui l'ottimizzazione dello spazio la fa da padrone, per cui è importante non rinunciare ad alcun elettrodomestico. Da qui, l'idea di progettare un prodotto su misura per il pasto più importante della giornata, per chi non rinuncia alle sane e buone abitudini, per chi vuole poter scegliere a casa propria senza rinunciare a spazio e versatilità.

Studio delle abitudini alimentari: dieta sana

La prima fase di ricerca è stata capire a quale pasto della giornata dedicare maggiore attenzione.

Per il target preso a riferimento il pranzo è un pasto consumato spesso fuori casa, in modo veloce e in luoghi easy e fast, mentre la preparazione della cena è spesso delegata a terzi ed ordinata online.

La colazione risulta essere il pasto a cui nessuno seppur con poco tempo, vuole rinunciare. Che sia al bar o in casa tutti dedicano del tempo ad essa.

Una colazione sana aiuta a sentirsi meglio: alternando gli ingredienti a seconda dei giorni, si coprirà correttamente il fabbisogno nutrizionale dell'organismo.

Le colazioni possono essere dolci o salate, a seconda del paese di appartenenza, della propria dispensa e dei propri gusti personali.

La prima colazione è considerata il pasto più importante della giornata, perché al risveglio il nostro organismo necessita di glucosio per poter riequilibrare il livello di zuccheri sceso durante il riposo notturno. In questo modo si sta meglio e si evita di andare incontro a stanchezza, spossatezza o irritabilità.

Al mattino occorre, inoltre, reidratarsi, bevendo almeno due bicchieri di acqua per aiutare il proprio corpo a smaltire le tossine accumulate durante la notte.

Potrebbe essere utile, specialmente nel periodo invernale, bere al mattino tisane, camomille e tè caldi, che aiutano a mantenere stabile la temperatura corporea, in media di 37°, che nelle prime ore del giorno tende sempre a scendere sotto i 35°.

Se si pensa che fare una colazione sana sia complicato o porti via troppo tempo, non c'è niente di più sbagliato perché è sufficiente ricorrere a piccoli accorgimenti e imparare ad avere uno stile di vita equilibrato.

Per una prima colazione completa e "amica" del proprio organismo sono ottimi i carboidrati forniti dalla frutta con azione antiossidante, ottima per la nostra linea, spesso accompagnata dai pancake, principale fonte proteica mattutina, presenti in quasi tutte le diete ipocaloriche e in tutte le diete proteiche.

Carboidrati complessi arriveranno dai fiocchi d'avena, muesli, gallette di riso e fette biscottate o pane tostato. Si aggiunge anche il croissant integrale, perfetto mix di carboidrati, proteine e fibre. È bene prediligere il più leggero latte scremato o parzialmente scremato, senza dimenticare il latte di soia.

Ogni mattina un pugno di frutta secca fa molto bene al corpo.

Infine non può mancare il caffè, fonte di caffeina, utile per un risveglio rapido e pimpante, che aiuta a tenere alta la concentrazione fin dalle prime ore del giorno.

Secondo i nutrizionisti la colazione dovrebbe apportare almeno il 20% delle calorie giornaliere.



3

Sviluppo del concept

Primo concept

Inizialmente il prodotto viene pensato per essere un elettrodomestico da cucina con lo stesso principio di un multicooker: avere la possibilità di cucinare con più elettrodomestici utilizzando però lo stesso prodotto.

Partendo da questo concetto di base sono stati analizzati gli elettrodomestici maggiormente utilizzati, le loro caratteristiche, il loro funzionamento, le componenti e gli ingombri per capire cosa migliorare, innovare o semplificare.

Gli elementi di similitudine riscontrati tra un multicooker e l'altro sono molti, al contrario i punti in cui differiscono sono minimi.

Un elemento che tutti hanno in comune i multicooker attualmente sul mercato, è il fatto di non poter essere disassemblati, ovvero l'utente non può scegliere di comperare o utilizzare solamente uno degli elettrodomestici inglobati al loro interno.

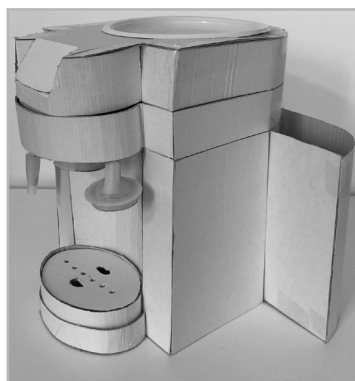
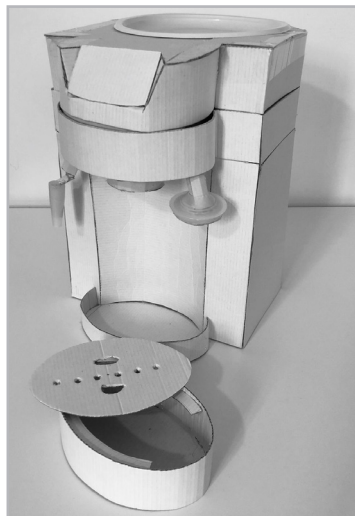
Da qui l'idea di progettare un multicooker disassemblabile, con l'ingombro di un forno a microonde, fatto di tanti elementi utilizzabili e vendibili singolarmente. Insieme, ricomposti ed integrati tra loro, i prodotti ne formano un unico corpo a forma di prisma.

Il design è semplice e lineare, e si denota una coerenza stilistica dal tostapane, al fornello, alla macchinetta del caffè.



Modello Intermedio

Durante la fase intermedia dello sviluppo del concept è stato elaborato il primo modellino in cartone di multi-cooker seguendo la linea estetica dei prodotti trovati in commercio ma adattato alla preparazione di alimenti e bevande per la colazione come caffè, cappuccino, tè, tisane e pancake.



Questi prodotti sono il segno delle tendenze alimentari che stanno cambiando e di una involuzione delle abitudini alimentari soprattutto per il pasto della colazione.

Dalla famiglia del mulino bianco che mangia intorno alla stessa tavola impiegando un'ora per fare la colazione, si era passati ad un pasto più fast da consumare in piedi e spesso fuori casa dove cornetto spremuta e caffè erano le parole chiave della colazione italiana, adesso si è tornati all'importanza di scegliere alimenti sani da consumare seduti, in cui le parole chiave sono diventate "fit", "healthy", "light", "senza zuccheri aggiunti" e "senza olio di palma".

Le nuove generazioni fanno attenzione sia a cosa mangiano sia a dove lo mangiano, a quali elettrodomestici sono più adatti avendo attenzione anche dei consumi.

Gli spazi sono ridotti, ma i bisogni sempre crescenti, ecco perchè diventa fondamentale pensare di progettare qualcosa che ottimizzi lo spazio ma che allo stesso tempo non faccia venir meno la possibilità di consumare alimenti di qualità a casa. Da qui l'idea delle aziende di lanciare prodotti con funzioni diverse ma accomunati tutti dallo stesso gusto.



5 Obiettivo

Vincoli progettuali

I vincoli progettuali scelti per il progetto sono: disassemblabilità, polifunzionalità e minimo ingombro.

Il disassemblaggio è l'elemento forte del progetto in quanto differenzia il prodotto da tutti quelli presenti sul mercato. Grazie a questa caratteristica l'utente può scegliere se comprare l'intero prodotto o alcune singole parti di esso.

La polifunzionalità è una caratteristica necessaria e presenti in tutti i multicooker. La scelta di quali elettrodomestici inserire all'interno del prisma è stata determinata in base alle ricerche fatte sulle abitudini del consumatore.

Il prodotto è infatti composto da un tostapane, una macchinetta del caffè, un cappuccinatore che permette sia di schiumare il latte per il cappuccino che di scaldare l'acqua per tè e tisane, un fornetto per riscaldare cibi ed un doppio piano cottura.

Un ingombro minimo è un elemento che sin dalle prime fasi di sviluppo del concept è stato mantenuto come punto fondamentale. Per il target di riferimento sfruttare al meglio lo spazio è una prerogativa indispensabile. Non si vuole rinunciare al comfort di avere a portata di mano tanti elettrodomestici che però non occupino spazio.

I vincoli progettuali sono stati rispettati in tutte le fasi progettuali in modo completo ed approfondito.



6

Progetto finale

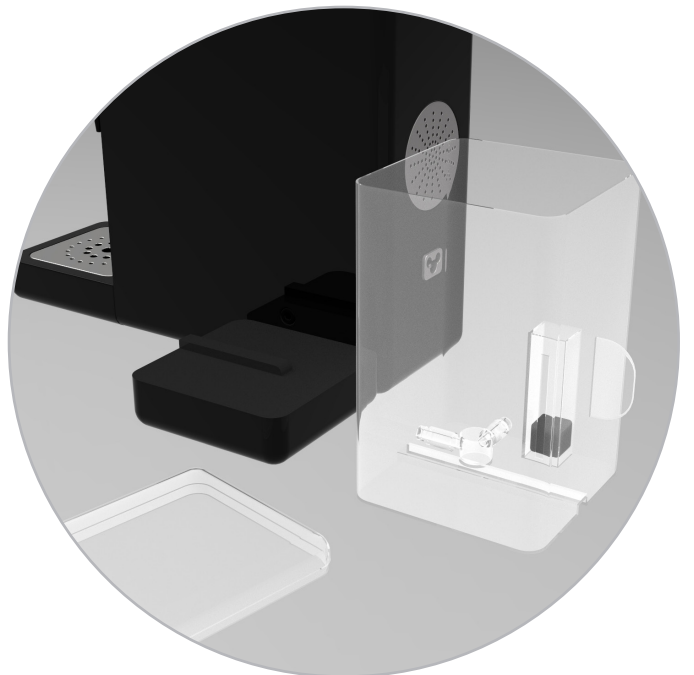
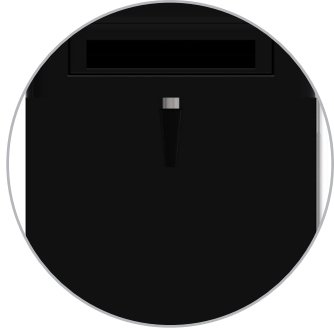
PRISMA

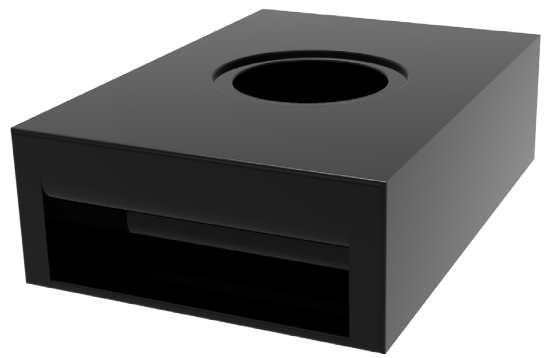


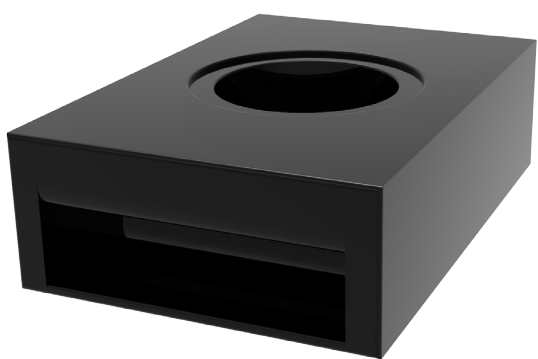




Macchina del caffè

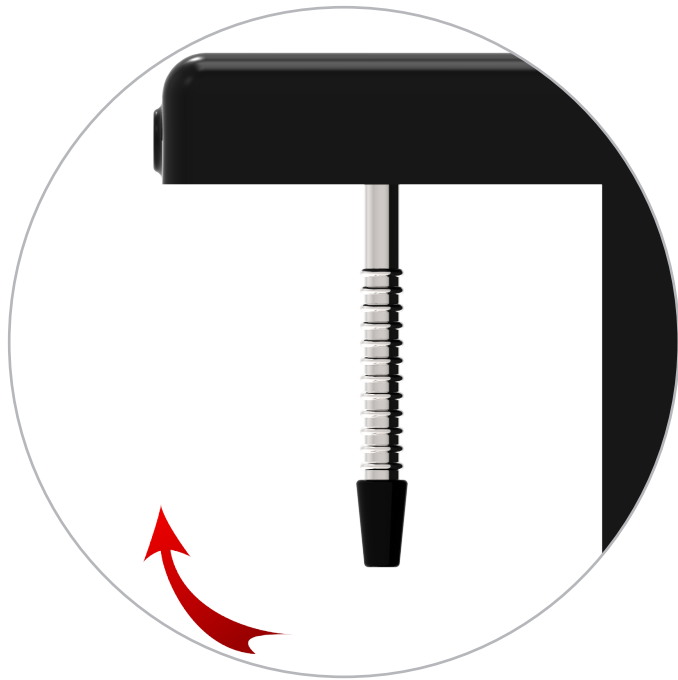








Cappuccinatore





Tostapane





Fornetto





Piano cottura





Bianco



Inox Lucido



Rosso



Mix

