

DELFINA FERNÁNDEZ, TIZIANO.

FARIAS

ANÁLISIS DEL PRODUCTO COCINA

ANÁLISIS MORFOLOGICO

Color : blanco

Textura: liso

Forma:rectangular

Tamaño: centímetros por 20 de ancho aprox



Cariva

**Análisis Económico:
El producto cuesta
aproximadamente
\$350.000**



**Análisis de función : Sirve para
realizar comidas,
calentar alimentos**

ANALISIS RELACIONAL

**EL PRODUCTO ES DE USO
DOMÉSTICO**

ANALISIS TECNOLÓGICO

**Esta hecho de metal, plástico ,
vidrio, etc**

Análisis comparativo

Al análisis comparativo lo vamos

A hacerer con un horno eléctrico

Diferencias

Uno es eléctrico y
el otro es a gas

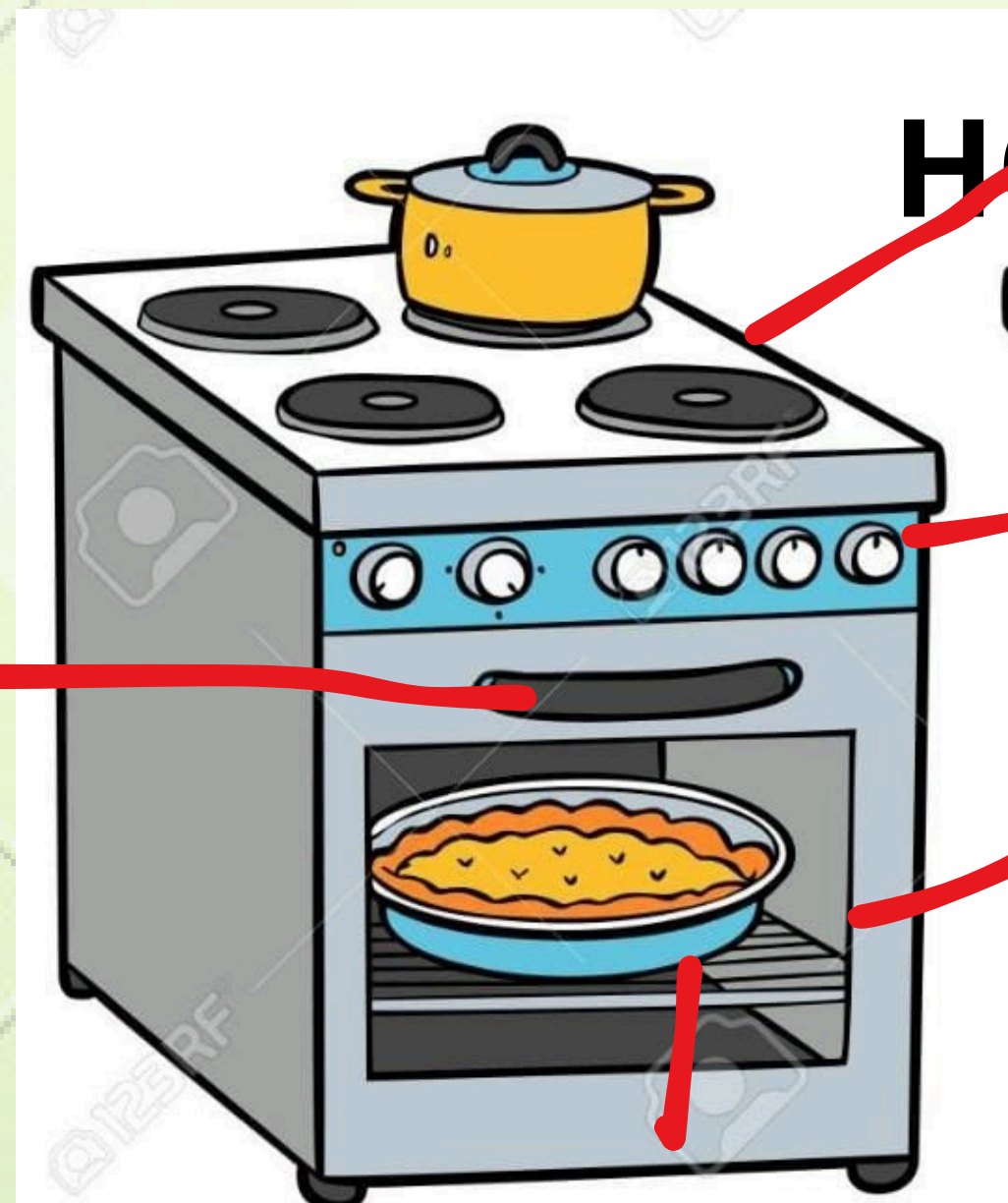
Diferente
cocción

Similitudes

Ambos sirven para hacer de
comer y calentar la comida

Los dos son
electrodomésticos

ANÁLISIS ESTRUCTURAL



HORNALLAS

PERILLAS

PUERTA

PARRILLA

INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE

HISTORIA DEL HORNO A GAS

ANTECEDENTES

- Horno a leña o carbón. No se controlaba la temperatura.
- El horno a gas surge a partir de la red de gas

NACIMIENTO

- El primer horno fue creado por James Sharp en 1826 en Inglaterra .
- Sharp vendió su horno al público y ayudó en su instalación.

VENTAJAS FRENTE AL HORNO A LEÑA

- Encendia más rápido.
- Calor uniforme y controlable
- Más limpio y seguro en el interior

Carly

El horno a gas revolucionó la cocina doméstica en el ciclo XIX y sigue siendo un actor clave. Aunque ha sido desafiado por la electricidad, su eficiencia, potencial y economía lo mantienen vigente en millones de hogares

ANALISIS DE FUNCIONAMIENTO

Un horno de cocina funciona transformando un tipo de energía en calor, la cual luego se utiliza para cocinar los alimentos

Los hornos a gas usan la energía del gas natural (y otro combustible) para producir calor mediante la combustión, siendo una fuente de energía que requiere conexión eléctrica para su funcionamiento básico.