

Tesoros del día a día
*Iconos del diseño español
para lo cotidiano*



Universidad de Oviedo



Universidad de Oviedo

© Universidad de Oviedo, 2022

Reconocimiento-No Comercial-Sin Obra Derivada (by-nc-nd): No se permite un uso comercial de la obra original ni la generación de obras derivadas.



Usted es libre de copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, bajo las condiciones siguientes:

Reconocimiento – Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el licenciador:
Ana María Fernández García (coordinadora); Beatriz Rodríguez Sánchez; Carmen Estrada Fernández;
Jessica Díaz Fernández; Llara Fuente Corripio; Lucía Vallina Valdés; Renata Ribeiro dos Santos. (2022).
Tesoros del día a día. Iconos del Diseño español para lo cotidiano.

Universidad de Oviedo.

La autoría deberá ser reconocida complementariamente:

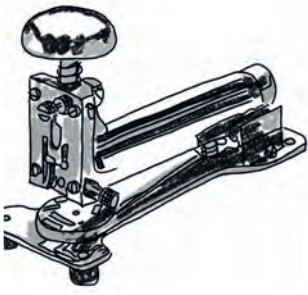
- © Las autoras, por los textos
- © Carmen Estrada Fernández, por las ilustraciones
- © Llara Fuente Corripio, por el diseño y la maquetación
- © Beatriz Rodríguez Sánchez, por la maquetación

No comercial – No puede utilizar esta obra para fines comerciales.

Sin obras derivadas: No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.

Se requiere autorización expresa de los titulares de los derechos para cualquier uso no expresamente previsto en dicha licencia. La ausencia de dicha autorización puede ser constitutiva de delito y está sujeta a responsabilidad. Consulte las condiciones de la licencia en:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode.es>

Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo
Edificio de Servicios - Campus de Humanidades
33011 Oviedo - Asturias
985 10 95 03 / 985 10 59 56
servipub@uniovi.es
<https://publicaciones.uniovi.es/>
D. L.: AS 1632-2022
ISBN: 978-84-18482-51-9



Índice



7 El diseño de lo cotidiano en España

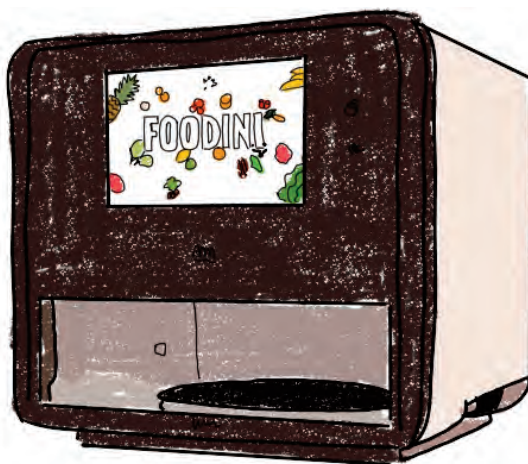
II Catálogo

- 12 El porrón
- 14 Baraja Española
- 16 Anís del Mono
- 18 Abrelatas Explorador Español
- 20 Roca (objetos del hogar)
- 22 Roca (alicatados)
- 24 Cacerolas de esmalte
- 26 Sacacorchos Búho
- 28 Perforadora de papel 200 y Grapadora M-45
- 30 Porcelana Lladró
- 32 Batidora Minipimer
- 34 Estufa Super Ser
- 36 Aceitera Rafael Marquina
- 38 Jarra Latina / "Jarra Raich"
- 40 Motocicleta Impala
- 42 Silla Barcino / "Spanish Chair"
- 44 Fregona Lavasuelos Cisne
- 46 Lámparas FASE
- 48 Ceniceros apilables Copenhagen
- 50 Teléfono Góndola
- 52 Nancy
- 54 Chupa Chups
- 56 Exprimidor Citromatic MPZ 2
- 58 Juego de Té Oronda
- 60 Olla Rapid Express
- 62 Sifón
- 64 Tarrina Allioli
- 66 Teléfono Domo
- 68 Productos para cocina Lékué
- 70 Codizia Woman
- 72 Bock'n'Roll
- 74 Body Spray Agua Perfumada
- 76 Botella de butano k6
- 78 Impresora 3D Foodini
- 80 Lavabo Vitae para Noken, Porcelanosa



2014. NATURAL MACHINES
NATURAL MACHINES

IMPRESORA 3D FOODINI



La revolución tecnológica que experimentamos a día de hoy alcanza todos los ámbitos de nuestra vida, incluso la cocina. En la actualidad, con un presupuesto de aproximadamente 1300 euros, podemos hacernos con una Foodini, es decir, una impresora 3D de comida.

Este revolucionario invento nace de la mano de la empresa catalana Natural Machines, bajo el pretexto de mejorar la eficiencia en la cocina, generar menos desperdicio alimenticio y crear platos más creativos y sanos (Natural Machines, 2014). Se trata de un aparato con un peso de aproximadamente 10 kilos y un monitor táctil para dirigir las ordenes de las recetas.

Este dispositivo no difiere en gran medida de una Thermomix en lo que a funcionamiento se refiere: dispone de opciones para programar la hora de cocina, permite la elaboración de menús dulces y salados... Con la única excepción de que esta innovadora máquina cocina sus alimentos por capas, con un grosor mínimo de impresión de 1,5 milímetros (González, 2014). Para hacer una receta es imprescindible contar con conexión a Internet, mantener el hardware enchufado a través de su conexión USB y disponer de las cápsulas de ingredientes, similares a las del café o la tinta, confeccionadas específicamente para este aparato.

Ciertamente, Foodini es capaz de cocinar la conocida comúnmente como “comida basura”, pero ese no es su fin último. La impresora catalana está enfocada a permitir ajustar la cocina a los tiempos actuales, siendo capaz de preparar recetas veganas, vegetarianas, sin gluten... Cabe mencionar, a modo de curiosidad, que Foodini es intolerante al cacahuete, puesto que estropea su mecanismo.

Carmen Estrada Fernández



Impresora 3D Foodini