

Relatório de Qualidade

Avaliação de qualidade de um sofá
cama 03 lugares, modular com chaise

QA

luciana donadio

DATA

12 de Dezembro 2024

HISTÓRICO

O produto escolhido é um sofá cama 03 lugares, modular, com chaise. Ela é usado diariamente para uso de lazer, para dormir, para receber convidados, e algumas vezes para trabalhar confortavelmente.

É um sofá de 4 mil reais que cabe em um ambiente grande, de cor cinza e em um tecido único.

DURABILIDADE E USABILIDADE

Pelo custo benefício e uso, ele tem a expectativa de durar mais de 05 anos. Versátil, podendo dormir 3 pessoas confortáveis quando cama (01 no chaise e 02 nele aberto)

COMPRA, ENTREGA E MONTAGEM

Momento de compra foi fácil e um bom atendimento da loja. A entrega escolhida tinha o serviço de trazer os modulos desmontados até dentro da casa mas não tinha montagem (por escolha do consumidor).

Sobre a montagem, é possível fazer a montagem do sofá por inteiro com quse nenhuma ferramenta, apenas com o manual que vem junto e por duas pessoas facilmente (01 com uma certa dificuldade dependendo da exoeriência).

Nota: é possível escolher outros dois modelos de entrega: 01 que entrega apenas até a porta da casa e sem a montagem e 01 com a entrega dentro de casa e montagem completa. A escolha varia no preço final da entrega

DESIGN

De cor cinza neuto, tecido unico e poucos detalhes. Um ponto negativo é a escolha do tecido para dias mais quentes (podendo causar momentos de calor).

O modulo que vira cama pode ser usado para guardar outros tipos de objetos (como travesseiros, mantas e etc.)

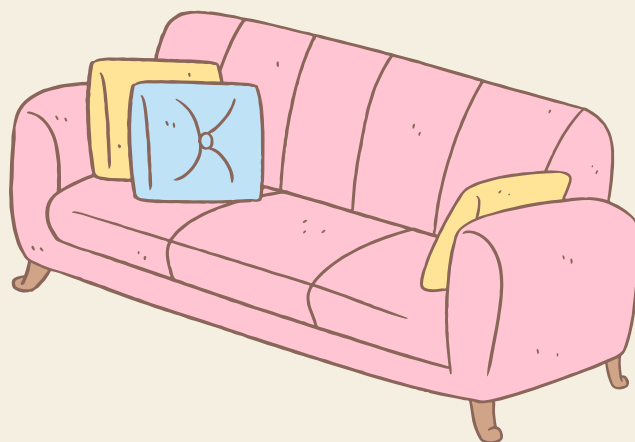


imagem meramente ilustrativa

PROCEDIMENTO

- MEÇA OS AÇÚCARES EM QUANTIDADES DIFERENTES. MANTENHA CADA TIPO E MEDIÇÃO SEPARADOS.
- Lote 1: 1 xícara de açúcar branco, 1 xícara de açúcar mascavo (compactado)
- Lote 2: 3/4 de xícara de açúcar branco, 1 e 1/4 de xícara de açúcar mascavo (compactado)
- Lote 3: 1/2 xícara de açúcar branco, 1 xícara de açúcar mascavo (compactado)
- Lote 4: 3/4 de xícara de açúcar branco, 1 xícara de açúcar mascavo (compactado)
- PREPARE A MASSA. REPITA O PROCESSO PARA CADA LOTE DE AÇÚCAR.
 1. Bata 220g de manteiga.
 2. Adicione açúcar mascavo e açúcar branco e misture até dissolver.
 3. Misture 2 ovos.
 4. Adicione 2 1/2 xícaras de farinha, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio, 1/2 colher de chá de sal, e 1 colher de chá de baunilha.
 5. Adicione 3/4 de xícara de pedaços de chocolate e misture.
- 1. Preaqueça o forno a 360°C.
- 2. Forre a assadeira com papel manteiga.
- 3. Coloque uma colherada de cada massa no papel. Não se esqueça de anotar qual massa é qual!
- 4. Asse os biscoitos por 10 minutos. Deixe no forno por 5 minutos e depois deixe esfriar por mais 10.

RESULTADOS

Lote 1: 1 xícara de açúcar branco e 1 xícara de açúcar mascavo: o biscoito ficou levemente mais largo depois de assar. Ele tem um exterior crocante e quebradiço. Seu interior é macio depois de frio, mas endurece depois de algumas horas.

Lote 2: 3/3 de xícara de açúcar branco, 1 e 1/4 de xícara de açúcar mascavo Este biscoito teve a segunda menor largura. O exterior ficou crocante, mas o interior ficou borrachudo, mesmo depois de ter esfriado por algumas horas. Ficou bem doce.

Lote 3: 1/2 xícara de açúcar branco, 1 xícara de açúcar mascavo Este ficou com a menor largura de todos os biscoitos, mas com a textura mais suave.

Lote 4: 3/4 de xícara de açúcar branco, 1 xícara de açúcar mascavo Este biscoito ficou semelhante ao lote 1.

CONCLUSÃO

A quantidade de açúcar em um biscoito afeta o gosto. As minúsculas diferenças entre o açúcar em cada lote não parecem fazer diferença na textura. O tempo assando e resfriando também afetam o resultado do biscoito, bem como ele é armazenado.

