

Egy csésze hideg kakaót úgy melegítünk fel, hogy egy nagyobb, forró vizet tartalmazó edénybe állítjuk az *ábra* szerint. Kellő idő elteltével így a kakaó egyenletesen felmelegszik. Ha hasonló módon egy csésze forró kakaót hideg víz segítségével hűtünk, megfelelő idő után azt tapasztaljuk, hogy a csésze alján a kakaó teljesen lehűlt, míg a felső részben a kakaó forró maradt. Mi a jelenség magyarázata?

