

## 金獎 智慧化多功能料理平台

### 得獎者：

臺灣科技大學建築系研究所

陳炯睿

### 設計概念：

瓦斯爐是廚房重要核心，是在烹煮美食佳餚的必備電器之一，幾乎在料理每道美食都會使用到。但因為瓦斯爐比起電磁爐效率還不高且經常發生瓦斯外洩等問題，對於台灣現今家庭還是普遍有快炒習慣。所以選拆裝修時經常左右兩難，本設計運用鐵板燒與電磁爐為發想，改變材質與原理，運用密集的鐵棒，讓鐵棒可以透過高低升降來符合鍋子的外型，使鍋子可以均勻受熱，平時也可以當作鐵板燒平台直接將食物直接在上烹炒，當料理結束後可透過自動升降至底不用吸塵器將表面油污清洗抽乾。將面板左右兩側設計為資訊面板，讓使用者更加方便讀取食譜與資訊，左右兩側各有感應器可分析食材新鮮度及種類，當料理時可以隨著溫度控制達到美味的料理饗宴，透過網路的互相交流可以分享更多美味料理，能讓美味料理的同時也能輕鬆整理。

### 評審評語：

跳脫以往只能以平底鍋或爐架形式固定鍋子，以密集鐵棒組成的彈性概念，符合不同鍋具形狀的使用需求，設計概念具新穎性。打破現今檯面爐思維，可同時多種料理方式，讓烹煮時間更為簡化。同時也考慮中西方使用習慣，結合資訊面板，讓新手使用者或喜愛嘗試新食譜的人都能同時被滿足，並且在使用的流程上許多細節也多有注意到，整合度及完整性非常高。雖然仍有些技術尚待開發或普及化，但對於未來的廚房提出了讓人會期待的作品。

# 智慧化多功能料理平台

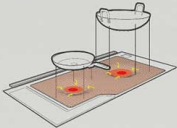
瓦斯爐是廚房重要核心，是在烹煮美食佳餚的必備電器之一，幾乎在料理每道美食都會使用到，但因為瓦斯爐比起電磁爐效率還不高且經常發生瓦斯外洩等問題，對於台灣現今家庭還是普遍有快炒習慣，所以選折裝修時經常左右兩難，本設計運用鐵板燒與電磁爐為發想，改變材質與原理運用密集的鐵棒讓鐵棒可以透過高低升降來符合鍋子的外型，使鍋子可以均勻受熱，平時也可當作鐵板燒平台直接將食物直接在上烹炒，當料理結束後可透過自動升降至底部用吸塵器將表面油污清洗抽乾。

將面板左右側設計為資訊面板，讓使用者更加方便讀取食譜與資訊，左右兩側各有感應器可分析食材新鮮度及種類當料理時可以隨著溫度控制達到美味的料理饗宴，透過網路的互相交流可以分享更多美味料理，能讓美味料理的同時也能輕鬆整理。

## 概念發想



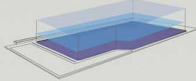
電磁爐      快炒鍋      料理磅秤      鐵板燒      網路食譜



▲ 根據不同鍋子的外型，可以升降平台讓鍋子受熱均勻



▲ 根據不同的料理方式可以自動控制火侯，讓食物在烹飪過程不會燒焦



▲ 透過不同的可奈米材質及底部的吸塵器可方便在烹煮食物時，能省去清潔的動作



手機連接



秤重



溫控



計時/定時



蒸



保溫



高溫油炸



網路食譜分享



投影食譜面板

食譜選單

火力選單

廚餘回收孔

食物營養分析

食物電子磅秤

快速排油煙機