

## | 佳作-T-bar

得獎者：

大同大學 工業設計學系  
鍾鎰鴻

設計理念：

現代人對生活品質的要求越來越高，除了講究便利、實用以外，智能廚房已成為料理環境需求的趨勢。為了使料理步驟更加簡潔、使用廚具更加方便，因此T-bar在此需求下誕生了。調理爐是整個廚房的核⼼，在T-bar中使用的是比一般明火瓦斯爐的熱效能還要高上40%以上的IH(induction heating)感應爐，不僅安全且不占空間，僅僅一塊玻璃面板便可使整個流理台在視覺上整齊許多。在排油煙機的設計上為了解決下吸式排油煙機無法吸除鍋緣較高的鍋子所產出的煙的問題，因此在調理爐後嵌入了一個升降式排油煙機，可隨使用者喜好調整高度並排除較高的煙，且此排油煙機的抽風頭可在使用者要清理時直接拆除清洗，既省時又省力。除此之外，T-bar使用了LED液晶觸控面板，讓使用者在操作時更加便利，並將介面做到最容易操作的直覺化設計。



✓ 產品的燈光以及外觀富含科技感，營造高質感氣氛，處理了大部分廚具配置複雜且雜亂的問題。

✓ 升降式設計解決了下吸式排油煙機無法吸除鍋緣較高的鍋子的煙的困擾。

✓ 抽風頭的設計讓產品可以做完全的清潔。

◎ 可拆卸 / 可升降 排油煙機



LED燈板



升降式



可水洗

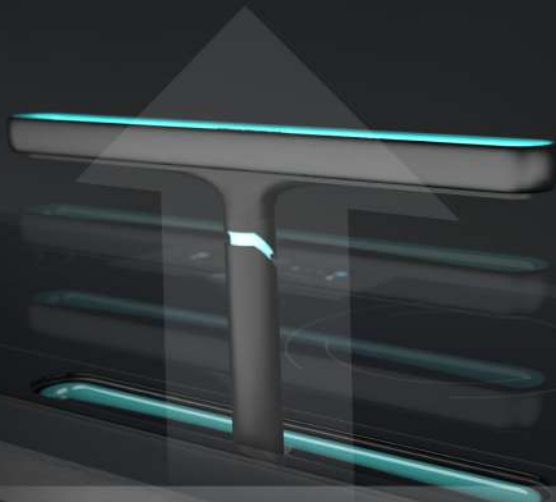
◎ LED 液晶 觸控 面板

◎ IH 感應 爐



使用時LED燈光亮起

T-bar排油煙機可做無段升降



拆卸清洗示意



GENERAL一般功能



一般功能介面示意

ADVANCED進階功能



進階功能介面示意