

| 佳作-悠食煮廚

得獎者：

國立成功大學 工業設計學系研究所
郭柏賢、曾佩玲、紀于婷

設計理念：

近年來廚房空間不斷隨生活方式的改變而不斷演化，科技連結廚房的智慧廚配，漸進形成智慧廚房的趨勢。悠食煮廚以使用者(USER)為中心發想設計，其概念以未來家庭的烹飪行為出發，探討未來的應用科技，在快速生活，強調效率的世代，這樣的生活模式讓輔助科技成為我們日常不可或缺的夥伴。科技能解決時間的問題，但同時卻缺乏溫度及互動的連結，因此智能廚房不但能輕鬆煮食及快速清潔，甚至也能計算家人的用餐份量。然而現代人生活忙碌，對於廚房零基礎的人來說，要能快速煮出一道料理，是件不容易的事情。不過沒關係，悠食煮廚可以透過智能的食譜跟輔助，幫助你完成一桌料理，讓零基礎的你也能成為米其林大廚。悠食煮廚的智慧互動介面能為你增添家人互相照應的關係，透過科技創造出更人性化、未來化的廚房。

悠食煮廚

USER COOK

零廚藝也能化身百變大廚

近年來廚房空間不斷受生活方式的改變而不斷演化，科技連結廚房的智慧廚配不斷提升，也漸漸形成智慧廚房的趨勢。設計概念以現代家庭出發，現代人生活快速化，強調效率的世代，這樣的生活讓科技成為我們不可或缺的生活模式。的確科技解決時間的問題，但同時卻缺乏溫度與互動的連結，因此智能廚房不但能節省煮食及清潔甚至也計算家人的用餐份量。讓主廚為你增添家人互相照應的距離，透過科技創造出更人性化、未來化的廚房。

智慧型排風
打掃傳統廚房煙機，長期單整的機械式設計，讓煙機不再堆油煙干燥，自動感知油煙濃度，節能又省電；靜音除味設計，長保廚房空氣清新！

隨點隨選輕鬆快煮
觸摸式菜單，智慧觸控液板，調劑燒烤室風的溫度，實惠時輕點一下，直單出爐；彈動調整火力，快速展煮模式，計時控溫功能，讓你的點滴溫度一發來控制火燭可以這麼輕鬆！

自動感應鍋具大小
請具任何爐！任你放！任感應！不受開口爐的羈絆，不受開口爐大小，秒速即感應，讓你不受時間空用大小的約束，短時間內完成一桌美食。

智能主廚
智慧控制，可透過APP控制食譜，掌握烹調比例，貼心提示功能，煮好後利用手機通知，達到一位二用免於烹調疏離。

A 高溫紫外線殺菌

高純鈣鎂、全波守護，強勁高溫度殺菌，有效除菌消毒。全室循環不傷食材，全室殺菌物件感測關閉，精確不同的消毒時間有效消毒。



B 智慧型排風

強勁煙機也具備特別的遠傳多層自動調節風速，亦可配合料理產品應用，有效驅除油煙及空氣汙染的功能，打造清新舒適的環境。



C 智能主廚

多功能合金板材料，具備份量及時間數量顯示，料理分析教學，甚至也能輔助種類過往食譜，將諸多料理的食材結合，滿足最優美能力的優質資料庫方式，多種輔助功能結合。



D 智慧感應鍋具外型

鍋子放置即開火，自動偵測鍋具大小，以最優電量時的方式持續加熱，可連續加熱時間更長，即使其他智慧系統，自動辨識，感測即啟動的安全模式。



E 隨點隨選輕鬆快煮

不安空閒大小口爐的帶動，大火快炒小火燉煮，煎炒炸煮一應俱全。



F 食材偵測

以AI技術偵測食材及磅數大小，計算進行烹飪的卡路里，以及建議的烹飪方式，並將記錄智慧主廚系統當中——為家人健康條件記錄。



悠食煮廚

USERCOOK

零廚藝也能化身百變大廚

G 智慧介面

提早放置食材，利用食譜內圖AUTO自動烹調功能，選擇IH爐自動烹煮功能，不必擔心過熱問題，當感測過熱時會提供自動斷電功能，確保居家安全。



H 全自動流程的智能主廚，零廚藝也能化身百變大廚

還在擔心不會料理嗎？本產品以使用者經驗出發，搭配智慧後果從前使用經驗化——煎烹調、預設處理模式和自動化菜單搭配，讓最直覺的操作，引領最美味健康的美食——食材、醬料、烹飪、蒸氣、蒸氣、多種多樣，確保安全，全心全意為使用者著想，在整體造型設計與使用方式，符合人體工學，使用無虞——“Less is more.” 用最精簡的設備，發揮最大的效益。

