

| 創意-Eff 智慧料理檯面

得獎者：

東海大學 工業設計學系
許語軒、許心亞

設計理念：

在後疫情時代中，居家飲食為現今主要趨勢，越來越多人習慣在家裡煮飯，料理區成為家庭廚房必備的重要設施，也是家庭成員最常接觸到的地方，優化料理檯面為現今居家飲食的一大挑戰，設計概念主要以人因設計及環境為主要設計主軸，以EFF為設計發想的名稱，名字由來取自於效率的縮寫，考量效率、順暢及人因設計，並以優化使用者對料理檯面的需求進行料理檯面設計發想，在設計中加入嵌入式連動烤箱、磁吸式調味罐、鍋具、餐具等功能型收納空間，在檯面下方設置機能型烘乾設備，使廚房地板空間能時刻保持清潔乾燥，檯面上方將IH爐與抽油煙機進行連動，為使用者解決烹飪時所產生的油煙，並在料理檯前方牆面上設計大型投影螢幕，讓使用者能利用智能螢幕查看食譜，減少查看書本食譜的不便，提高使用者在烹飪料理時的效率以及順暢。EFF料理檯面以人因設計解決後疫情時代在生活上所面臨的種種不便，提高現今人們在居家飲食上的生活品質。

Eff

Anthropometry, Body, Context

結合了大螢幕輔助料理者，並解決人們在料理過程中所遇到的問題，提升料理的效率。



大螢幕



磁吸調味罐



雙倍抽油煙機



鍋具收納櫃



烘乾地板



連動雙倍抽油煙機-雙，
倍風力，抽油煙機可拿起
清洗，與ih爐連動。



牆壁上螢幕-呈現食譜或
教學影片，提高使用者
料理的效率。



磁吸調味罐區-方便使用
者拿取，且不需額外空間
放置調味罐。



嵌入式連動烤箱-省時、省力。
烘乾地板-解決地板溼滑問題。



隱藏式收納-運用空間且
讓使用者更方便。

