

## 佳作 延展

### 得獎者：

中原大學室內設計學系  
葉建宗

### 設計概念：

現代人 的生活面積狹小，往為了公共空間而壓縮廚房無法發揮 的生活面積狹小，往為了公共空間而壓縮廚房無法發揮 的生活面積狹小，往為了公共空間而壓縮廚房無法發揮 的生活面積狹小，往為了公共空間而壓縮廚房無法發揮 最大效益， 只能順應小面積而單人作業[ 延展 ] 針對此問題做出調整，無 論是一人或多烹飪用餐，皆可以利廚房的 延展調整到最適合使形式。 利用單一量體的對角切割，形成等分模矩化三角， 形成等分模矩化三角， 各自賦予機能性，再經由端，再經由端 點的彼此連結，發展出具延性 廚房。無論是實務上 點的彼此連結，發展出具延性廚房。無論是實務上 點的彼此連結，發展出具延 性廚房。無論是實務上 點的彼此連結，發展出具延性廚房。無論是實務上 點的彼此連結，發展出具 延性廚房。無論是實務上 的使用亦或是情感上連 結，皆在廚房的開合延展當中。 當廚房 為最小規模 時，可依據圓環動線使用面數達 為最小規模時，可依據圓環動線使用面數達 為最小規模時，可依據 圓環動線使用面數達 為最小規模時，可依據圓環動線使用面數達 為最小規模時，可依據圓環動線使 用面數達 4面；最大規模時，則 面；最大規模時，則 面；最大規模時，則 面；最大規模時，則 面； 最大規模時，則 依據曲形動線使用，面數達 依據曲形動線使用，面數達 依據曲形動線使用，面數達 15 面，約為原先規模的 面，約為原先規模的 面，約為原先規模的 3倍，讓使用人數擴增倍，讓使用 人數擴增倍，讓使用人數擴增促進廚房交流情誼。 設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工 作烹飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當 中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不 同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹 飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中， 每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能 分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐 為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中，每個三 角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以 清洗、工作烹飪用餐為主題設計當中，每個三角量體具有不同功能分別以清洗、工作烹飪用餐為主題 再分別進行細節上的處理。

### 評審評語：

以延展為概念的設計，模矩化的規劃，提供小空間生活上多種樣貌的呈現，讓空間使用更具彈性。簡 單的對角分割單一量體，形成四個等分三角形，符合『Less is More』的設計哲學，機能性已經具 足，但若能把實務層面考慮更周全，更為加分。



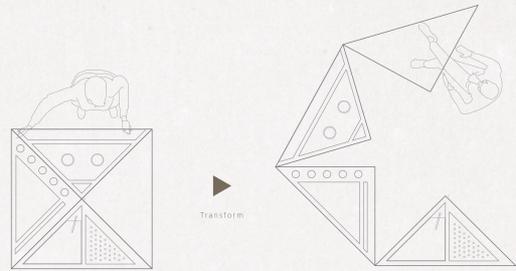
EXPANSION  
延  
展

延展，記憶的軌跡。

利用單一量體的對角切割形成等分模矩  
化三角形，發展出具延展性的廚房。



可依據人數改變使用型態，讓廚房成為  
情感交流暨實用的場所。





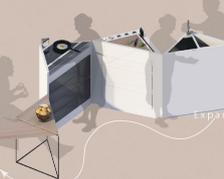
Move Line

**一對一模式**  
順應量體動線使用廚房



Surround

**一對多模式**  
小範圍移動及情感交流



Expand

**多對多模式**  
利用延展多人共用廚房



延展餐桌



調味料放置



烹煮區



抽油煙機



食材備料



砧板



刀具暫放



清洗水槽



食材瀝水區



用餐區

多人使用時，可用旋轉方式取出隱藏餐桌，擴充用餐面積，具收納及延展功能。



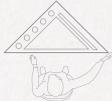
烹飪區

以烹飪電磁爐為主體，搭配小型可收納抽油煙機，及調味料展示櫃。



工作區

具有砧板放置及刀具暫放區，在左側設備料區，利用櫃體下方設計收納功能。



清洗區

清洗區分為食材瀝水區及食材清洗區，分置左右兩側，讓工作性能更有效率。

