

## 優選 TO JUMP拌炒爐

### 得獎者：

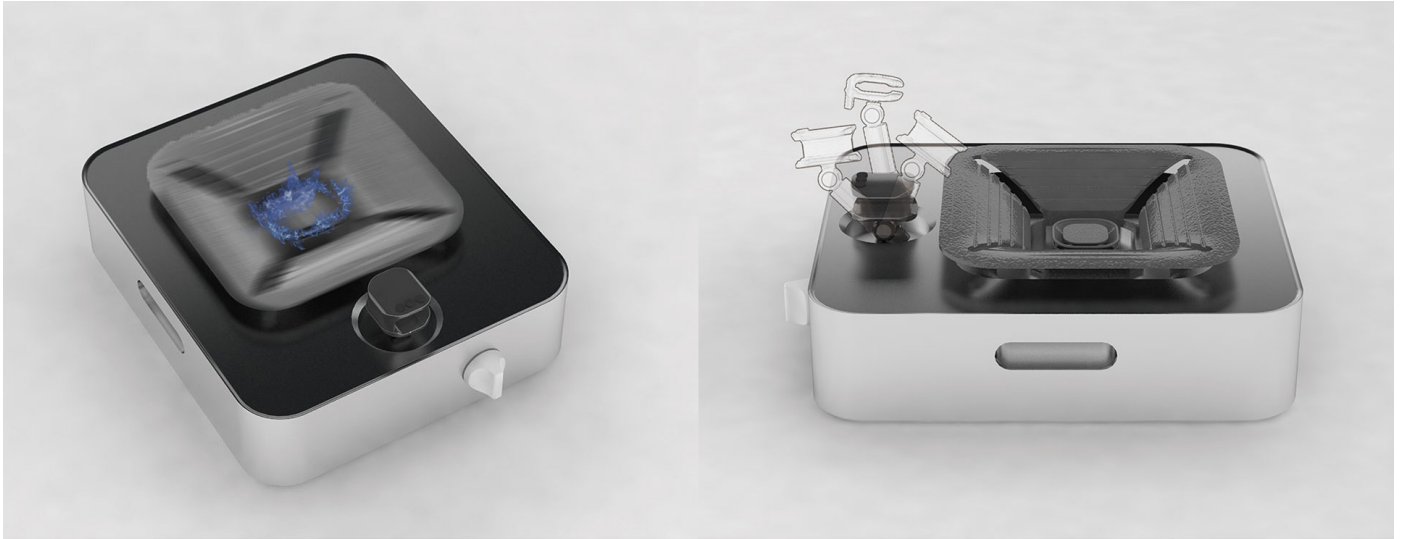
南華大學創意產品設計學系  
陳至雍、何玟萱

### 設計概念：

TO JUMP拌炒爐是一款輔助使用者拌炒的單口爐，爐架的旋轉機構輔助烹飪時的拌炒動作，連動的固定夾設計讓使用者可以免握持鍋具，安全又省力，讓無論是家中長輩或下班後的夫婦，都能優雅煮飯，輕鬆端上桌。烹飪炒菜時常需要大量反覆的翻炒與提起鍋具，加上許多鍋子在空鍋時就有一、兩公斤，讓肩膀手腕產生額外的負擔，容易導致肌肉痠痛或發炎等傷害，煮完一桌菜後全身都痠痛了起來。TO JUMP拌炒爐適用於任何尺寸的鍋具，只需將鍋具放於爐子上，固定住鍋具的把手或提把，即可輕鬆讓食物在指尖的控制下搖擺舞動。TO JUMP拌炒爐有三種模式，甩鍋拌炒、轉動拌炒與水平拌炒。●甩鍋拌炒 - 最常用來做快炒，食材受熱程度會更均勻，炒出來的味道會更香。●轉動拌炒 - 讓油均勻佈滿鍋面的動作，或有醬汁需要佈滿，讓食物均勻吸收。●水平拌炒 - 反覆繞圓讓食物滾動均勻受熱，食材可以混合的更均勻。在不啟動任何模式下，爐架固定無法移動，安心使用。

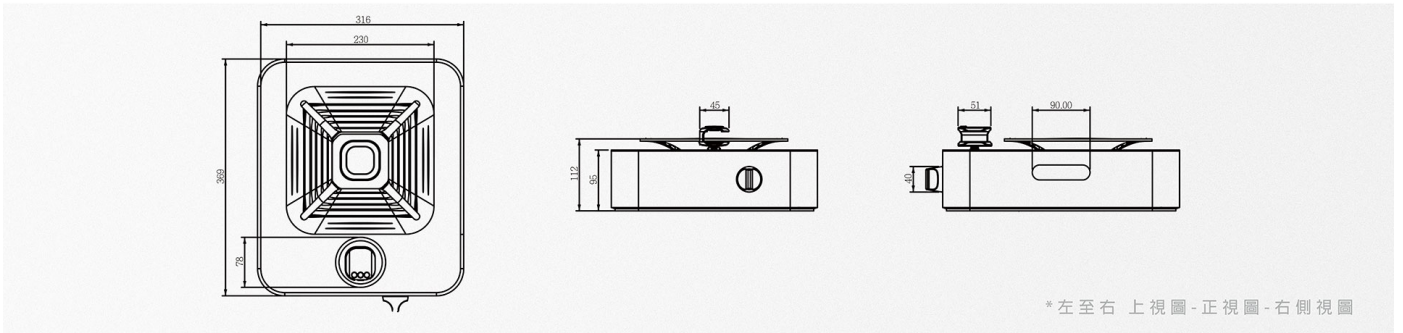
### 評審評語：





• 爐架的旋轉機構輔助烹飪時的拌炒動作，在啟動模式下爐架可以自由轉動，出火口保持固定不動。

• 只需將鍋具放於爐子上，固定住鍋具的把手或提把，即可輕鬆讓食物在指尖的控制下搖擺舞動。固定夾可以隨著把手調節方向與位置。



\*左至右 上視圖-正視圖-右側視圖