

金獎-Gather one

得獎者：

中國科技大學室內設計系

洪懷智

中原大學室內設計學系

張詠喆

設計概念：

近年來，廚房空間的舒適與便利性越來越受到使用者重視，各式智能管家系統的出現也為廚房便利性注入了新的能量。然而現代廚房雖已注重智能、明亮、整潔與開放式的規劃，仍受到管線安排、必需於空間中固定使用的限制。因此我們以廚房基本的使用出發，將料理功能拆分為「用火、用水、收納」三類，並將現代廚房所需的功能整合至適合的分類中，另利用科技結合設計，解決油煙、排水、管路牽線等限制，實現不論大小空間皆能使用的「無界共廚」之概念。

設計手法：

透過模組化將料理功能拆分為「用火、用水、收納」三個量體，其中加熱爐、烤箱、微波與抽油煙功能歸類於「用火」；水槽、洗烘碗機、排水歸類於「用水」；而儲藏與料理台則歸類於「收納」使用者可根據當日場合與料理需求，將量體移動至任意定點並組合使用。透過架高地板的設置，可預留較多的冷熱排水管，將量體移動至需要定點後能連接最近的管路；而「用火」量體整合抽油煙機、可淨化油煙並循環回室內，使料理不受油煙管之限制。在科技不斷進步的同時，我們期望現代廚房能突破空間的使用限制，使料理真正成為空間的主角與核心。

評審評語：

將傳統廚具作單元化的拆解，因應使用需求進行排列變化，產生不同的機能關係，也能創造不同的使用情境及使用者的互動關係，顛覆傳統廚房由設備機能來主導空間與使用的行為。該作品成功回應本次主題打造心關係，開啟廚具游牧性與自由組合可能性的思考對話，是一個具有前瞻創新性的設計作品。



OUTLINE

近年來，廚房空間的舒適與便利性越來越受到使用者重視，各式智能管家系統的出現也為廚房便利性注入了新的能量。然而現代廚房雖已注重智能、明亮、整潔與開放式的規劃，仍受到管線安排、必須於空間中固定使用的限制。

SOLUTION

我們以廚房基本的使用出發，將料理功能拆分為「用火、用水、收納」三類，並將現代廚房所需的機能整合至適合的分類中，另利用科技結合設計，解決油煙、排水、管路牽線等限制，實現不論大小空間皆能使用的「無界共廚」之概念。

OWNER

屋主為三代同堂的大家庭，他們共同經營一使用在地食材的山林廚藝教室，期望透過彈性化料理空間、智能系統整合與客製化教學推廣料理的美好和樂趣。

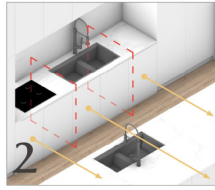
推廣對象： ■ 全年齡 ■ 大小團體 ■ 喜愛&想體驗料理的人

CONCEPT · DETAIL



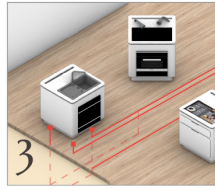
1

現代化廚房空間朝向開放、整潔與智能化，但受限於管路而必須固定使用。



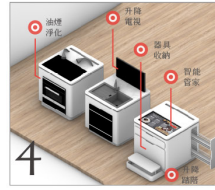
2

拆分廚房功能為「用火、用水、收納」三類，並使各量體能自由移動、組構。



3

架高地板預留排水、冷熱水等管路，量體透過充電供給料理所需的電力。



4

量體除整合料理功能，另加上油煙淨化、升降電視、智能管家與收納功能。



5

透過量體的彈性組合、增減數量、轉換方向，實現「無界共廚」之理想。



/ 用火

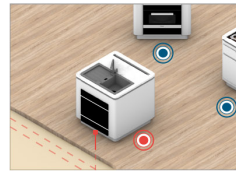


/ 可調節式智能油煙管

油煙管連結智能系統，系統偵測油煙量啟動對應的風量及調整管子抽油煙的距離。



/ 用水



/ 管路智能偵測定位

智能系統會偵測最接近量體的排水、冷熱水管，並建議使用者至定位進行管路連結。

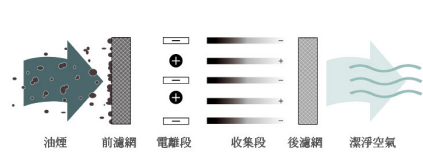


/ 收納

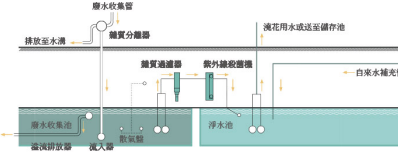


/ 多功能料理管家

整合觸控面板至檯面，系統偵測並根據食材與使用者需求給予適合的料理建議。



/ 油煙淨化系統



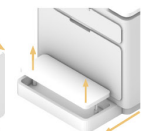
/ 廢水回收系統



/ 升降電視



/ 左右側拉抽屜



/ 升降式踏腳板



使用 1 / 自家料理



使用 2 / 一對一廚藝教室



使用 3 / 團體式廚藝教室



冰箱 / 智能系統管理食材