

佳作 Emotional Kitchen 現代新型態中島廚房

得獎者：

實踐大學工業產品設計系

蔡涵宇

設計概念：

"打破傳統廚房有一定體積且為固定式的思維，從使用者出發，重整烹飪流程及物件。全套可拆的設計，儘管搬了家都可以一起打包帶走，一台休旅車即可自行搬運。在不同的空間與配置中，也可以因應使用者需求進行拆裝。除了降低擁有中島廚房的門檻，備料區與烹飪區呈現對向的關係，在共廚過程中食材或容器的傳遞，抑或是對話及臉部表情上的交流，也成為了一種新的情感互動。個性化的智能廚房App，結合食材管理，預存食譜，過往共廚回憶紀錄，甚至可以選擇破關模式，每一次的共廚都可以解鎖新的食譜，讓每次的共廚，都像是兩人攜手走過的旅程，一步步破解每一道關卡。讓廚房跟兩人間有更高的互動性。智能電磁爐面板可與手機app連線，查看手機中正在瀏覽的食譜。希望透過一點點巧妙的配置，重新定義廚房在家中的定位，創造兩人之間的居家「心」關係。"

Emotional Kitchen 現代新型態中島廚房

「在有限的空間中，
也可以有不一樣的烹飪體驗。」

打破傳統廚房有一定體積且為固定式的思維，從使用者出發，重整烹飪流程及物件。

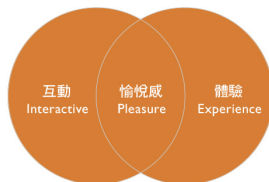
全套可拆的設計，儘管搬了家都可以一起打包帶走，一台休旅車即可自行搬運。

在不同的空間與配置中，也可以因應使用者需求進行拆裝。

除了降低擁有中島廚房的門檻，備料區與烹飪區呈現對向的關係，在共廚過程中食材或容器的傳遞，抑或是對話及臉部表情上的交流，也成為了一種新的情感互動。個性化的智能廚房App，結合食材管理，預存食譜，過往共廚回憶紀錄，甚至可以選擇破關模式，每一次的共廚都可以解鎖新的食譜，讓每次的共廚，都像是兩人攜手走過的旅程，一步步破解每一道關卡。讓廚房跟兩人間有更高的互動性。智能電磁爐面板可與手機app連線，看手機中正在瀏覽的食譜。

希望透過一點點巧妙的配置，重新定義廚房在家中的定位，創造兩人之間的居家「心」關係。

新互動操作的情感器具
New interactive and emotional way of kitchen
材質可選：木質、紅銅、不銹鋼
Color: Wood, Copper, Stainless



雙向可使用的拉伸電器櫃
Two-way stretchable electrical cabinet



水槽增加備料區，廚餘槽
Waste sink add to preparation area, and waste sink



鍋具吊掛
Pot hanging



檯面高低差開隙，收納雜物
The gap between two table can storage a bag of tissue



雙向可使用的碗架
Two-way usable dish rack



電磁爐前自動偵控抽風的抽油煙機
Auto range hood in front of the IH

情境轉換 Situation Transform



產品願景 Design Vision



User
- 22-30歲年輕族群
- 重視烹飪活動
- 喜掛簾有中島廚具
- 市面上的選擇卻超出預算。



Space
- 10-20坪
- 約一室一廳空間
- 原本沒有固定式廚具

- 1** 雙人協同料理且不讓中島的共廚體驗
A pleasant and uninterupted kitchen experience for two people.
- 2** 可自行搬運回家組裝 / 平型包裝讓拿取也輕鬆容易
->降低家中島廚具門檻
Can be easy to delivery and assemble / flat packaging
-> Decrease the time of having the kitchen island.
- 3** 外觀上易於融入原本空間
Easy to fit into the original space.
- 4** 除了成為烹飪空間, 更希望可以成為有限空間中的新居家核心。
用餐外, 也能坐在坐檯工作/ 聊天
In addition to being a cooking space, you can also sit at the counter to work / chat.
- 5** 打造人人可以擁有的情感互動中島。
依照使用者需求, 可自行搬運/ 選購物件
- 加裝輪腳
- 夾層掛簾
- 珠孔吊片決定收納高度
According to user needs, they can take/collect each pieces by themselves. Adding casters/ Sink storage or the storage height.
- 6** 協助者 行為需求:
1. 備料/ 洗菜
2. 食材初步處理 (ex. 削皮...)
3. 洗烹調過程中的髒用具
Assister needs:
1. Preparation / washing
2. Initial processing of ingredients (ex. peeling...)
3. Washing dirty utensils during cooking

空間轉變的機動性 Adjustable design



全套可折的結構, 不僅可以讓消費者自行拆裝搬運。
在面對常常搬遷的夫妻族群, 可以因應空間的改變去調配產品的大小及用途。

設計情境 Design Solutions

使用後的鍋具/用品 Cookware/supplies after use



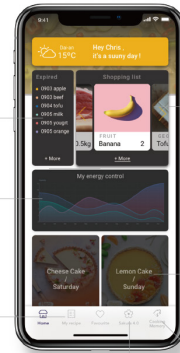
烹飪者 行為需求:

1. 拿乾淨的餐具盛裝/拿鍋子烹調
2. 順手拿拿到各式調味料
3. 髒鍋具擺放

Cooker needs:

1. Take clean dishes / take the pot
2. Get all kinds of seasonings
3. Dirty pots placed

結合 APP 更貼近使用者的生活 App design



即將到期
結合app採買清單功能以及智能冰箱, 顯示家中食品的有效期限與及時提醒。

能源控管
即時顯示家中所有的櫻花智能家電一次掌握所有資訊。

社群經營
透過食譜交流, 創建櫻花的食譜交流平台, 也可以將喜好的食譜存入app。

採買清單
所有的家中成員都可以編輯, 除了自行加入的商品外, 透過app智能加入本週食譜需採買的食品。

我的食譜
可以連結螢幕即時顯示依照喜好選擇分機, app 智能建議食譜。

共廚回憶
App 自動紀錄每次的食譜歷程, 透過內建功能與智能料理機畫面的同步, 可以記錄下每次的烹飪筆記, 也可以上傳照片加入心得。

Sakura 4.0
一次控制所有的櫻花家電, 掌握即時溫度, 也可以進行遠端操控。