

銀獎 AIH

得獎者：

銘傳大學商品設計系
張昊貞、蔡富豪

設計概念：

傳統的瓦斯爐不僅能源效率低，且對於環境所產生的熱量驚人，對於使用者不僅不符合經濟效應，使用起來也倍感不適，為了解決IH爐只能使用平底鍋的通病並將其推廣至各類的鍋具，故此我們設計了AIH爐，透過升降線圈的方式去對應各類的鍋具，並且加入燈光，解決中式料理對於火候的要求與控制。

評審評語：

可調式IH爐能夠符合不同飲食文化的鍋具型態，做發熱源(線圈)的曲線調整及直徑大小變更，解決各種鍋具的使用需求，同時改變溫度配置方式，讓料理的方式更符合人性的。但需再考慮清楚是何種概念材質能夠耐高溫、具可繞性，成為與鍋具接觸的線圈面料的最佳選項！



ADJUSTABLE INDUCTION HEATER

可調式IH爐

傳統的瓦斯爐不僅能源效率低，且對於環境所產生的熱量驚人，對於使用者不僅不符合經濟效應，使用起來也倍感不適，為了解決IH爐只能使用平底鍋的通病，並將其推廣至各類的鍋具，故此我們設計了AIH爐，透過升降線圈的方式去對應各類的鍋具，並且加入燈光，解決中式料理對於火候的要求與控制。

專業
specialty

產品定位為有拌炒技法需求的使用者，可以透過上升的方式去黏合不同的鍋具，達到均勻受熱以及更細膩的火候處理。

回饋
feedback

在數個同心加熱先圈上，導入光纖的材質，在使用中可像火棍辨識別溫度的高低，以及火候的強弱，使熟悉中式料理的使用者可具備相同的使用邏輯進行操作。

直覺
intuition

控溫採細條「段透式旋軸」，藉由左右的擺動以及旋轉，強調在料理的過程使用者能夠得到充分的回饋，進一步處理更細節的操控。





AIH針對不同的鍋具進行分析，分別設計出三款不同的爐具，可依循使用者對於不同鍋具使用上的需求，透過升降線圈的技術，達到最具能源效率以及最低環境溫度，保障使用者的安全以及舒適性。



中式快炒的精神，以火候為要，AIH不僅僅要克服傳統IH爐在使用曲面鍋具的不便，更是要繼承中式料理的精神，透過三段式線圈的獨立操控，讓使用者不再被爐台限制了技巧。



採半圓式線圈，且表面使用抗油污塗層，即使不慎將污漬噴灑到爐面，只需使用濕布擦拭即可，相較於傳統瓦斯爐，清潔更為方便。



透過獨立升降每一組線圈，達成對於不同鍋具的適配能力，在升降軸處使用滾珠螺桿，且個別配置減速馬達，使改變升降高度時移動可更加流暢。

RED 紅光為初始溫度

效仿傳統瓦斯爐，透過肉眼直接辨別火焰的顏色，直覺性的針對溫度進行判斷，進而加以調整。

藍光為最高溫度 BLUE



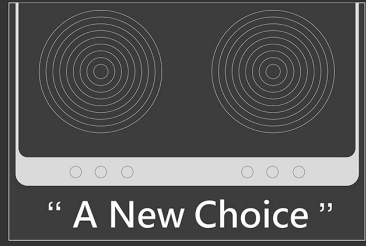
瓦斯爐

傳統瓦斯爐，在使用中會釋放大量的熱輻射，導致能源效率低，以及產生炎熱的環境溫度，造成使用者極度的不適與不便。



IH爐

IH是一種屬於高能源效率的加熱方式，而且不會產生大量的環境溫度，但卻無法適配各類鍋具，尤其是炒鍋，導致無法實際落實在中式料理當中。



“A New Choice”

AIH爐

AIH可以適配你所需要的任何鍋具，且為能源效率極高的加熱方式，讓你在使用中無須再接受熱輻射的侵擾。

商品配置介紹

·進階商用AIH:
配置上為單口爐，搭載12組線圈，線圈直徑為60公分，可適配到最大口的中式炒爐(約直徑80公分)。在控制大型的傳統炒鍋上，所需的工作範圍較大，且該設備也多為個人使用與負責，故配置上使用單口爐蓋。

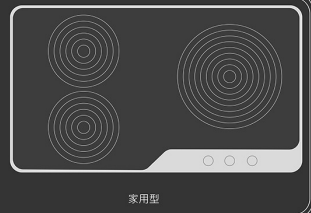
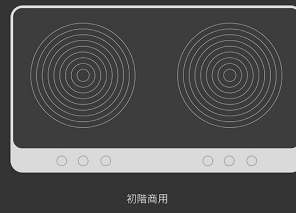
中餐廳/快炒店

·初階商用AIH:
配置為兩口中等爐，個搭載9組線圈，線圈直徑為45公分，可適配一般傳統炒鍋(約與45-60公分)，可利於一般商家應用。

一般餐廳/茶用

·家用型AIH:
配置為三口爐，分別為9組線圈與6組線圈，應用在一般家庭，需要同時進行多工處理。

一般家用



- 1 開/關
- 2 調平
- 3 正常模式/專業模式
- 4 內圈火力旋鈕(A)
- 5 中圈火力旋鈕(I)
- 6 外圈火力旋鈕(H)
- 7 亮度/計時/設定

操作流程圖



專業模式下，透過觸動旋鈕，來控制內中外圈所分配的功率。

顯示畫面