

| 創意-KNIRAG清淨殺菌架

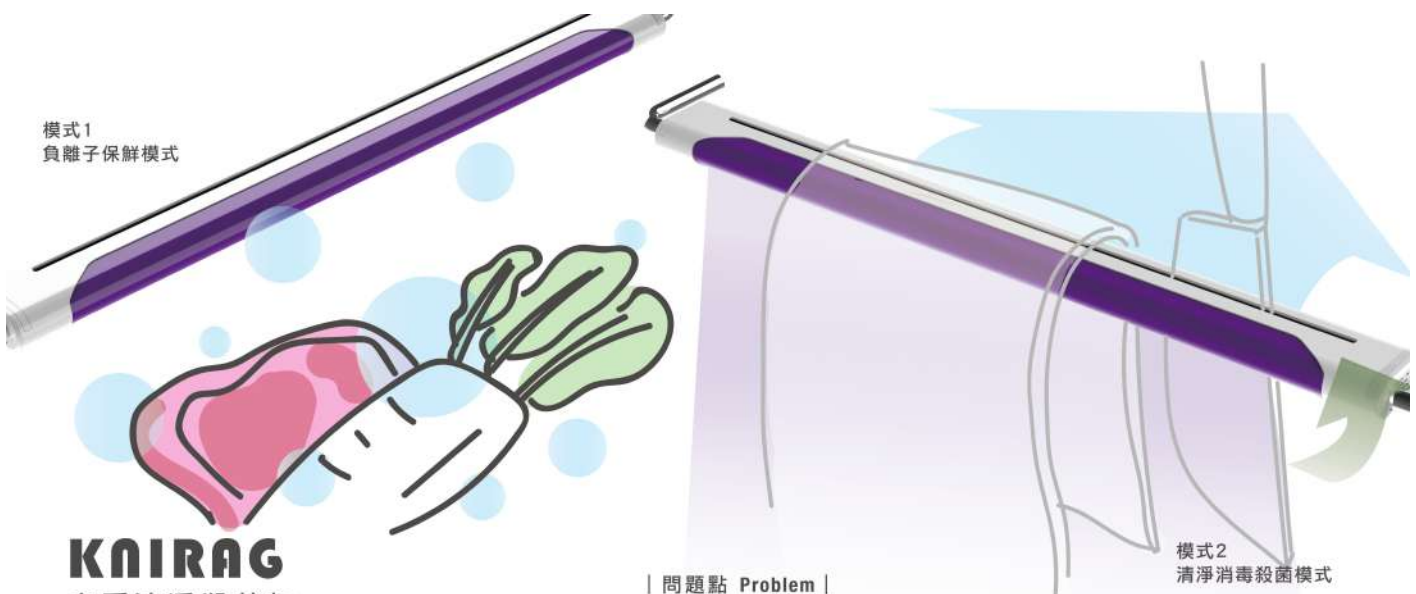
得獎者：

明志科技大學 工業設計系

簡語捷

設計理念：

空氣中存在許多看不見的細菌，也會存在於我們的飲食材料或汙染到已烹調完成的飲食中。更可能散佈在廚房的每個角落，進而影響健康。KNIRAG是款包含兩種模式具備殺菌、空氣清淨功能的電器產品。普遍人認為很乾淨的抹布但其實比馬桶還骯髒許多，加上刀具如果清潔不良容易滋生細菌。利用消毒清境模式，使用者可以將清洗後的抹布和刀具放置在KNIRAG上方，能改善現有毛巾架、刀具架易滋生細菌的問題並同時去除廚房環境因料理所產生的異味。食物保鮮模式，因部分蔬果不需冷藏或冷凍可放置常溫，但因廚房環境影響導致食材變質、腐敗，KINRAG可釋放負離子減少細菌附著在常溫食材，延長食材的新鮮，降低食品中毒的機率。



KNIRAG

廚房清淨殺菌架

Kitchen Sterilization Rack

| 議題發現 Issue |

空氣中存在許多看不見的細菌，也會存在於我們的飲食材料或汙染到已烹調完成的飲食中。更可能散佈在廚房的每個角落，進而影響健康。

| 設計概念 Concept |

KNIRAG是款包含兩種模式具備殺菌、空氣清淨功能的電器產品。消毒清淨模式，使用者可以將清洗後的抹布和刀具放置在KNIRAG上方，能改善現有毛巾架、刀具架易滋生細菌的問題去除廚房空間因料理所產生的異味。食物保鮮模式，可釋放負離子減少存放在常溫空間的食材因空間細菌滋生變質。

| 問題點 Problem |

- 1 普遍人認為很乾淨的抹布但其實比馬桶還骯髒許多
- 2 刀具清潔不良，將滋生細菌。據調查顯示使用3個月的菜刀每平方厘米就有 2 億個細菌
- 3 料理完關閉抽油煙機，空間還存在大量懸浮粒子會持續影響健康並滋生細菌
- 4 部分蔬果不需冷藏或冷凍可存放在常溫，但因為廚房環境影響，導致食材變質、腐敗

| 使用者 & 場域 User & Place |



廚師



家庭主婦



居家



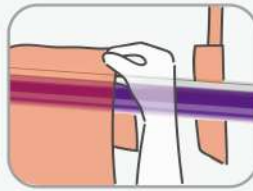
餐廳

| 使用方法 How to use |

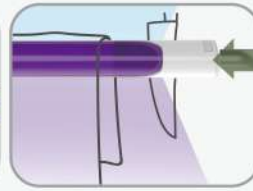
方式 1



觸碰支撐架開啟KINRAG



掛上抹布、插入刀具



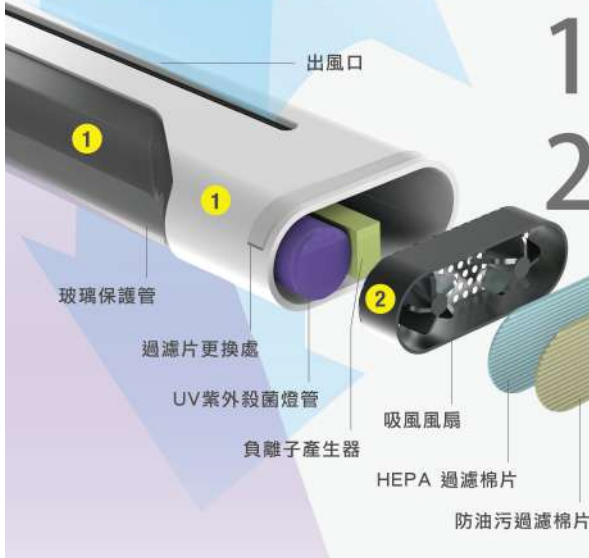
殺菌消毒中同時
清淨環境空氣

方式 2



未掛上毛巾或插入刀具開
啟時會釋放負離子保持食
材新鮮

| 結構 & 功能 Structure & Function |



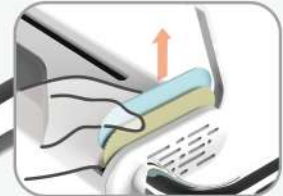
| 材質 Material |

- 1 高透射率玻璃
外殼選用抗菌保護玻璃。在表面上加入銀離子保持抗菌活性極易清潔以達到持續抗菌的功效，同時也能保留UV殺菌光的效果。
- 2 鋁合金
支撐架採用鋁材具備輕量、高強度、耐蝕、美觀且方便清潔抗菌

| 濾片更換 Change |



用拇指向上推開側邊蓋子



更換HEPA、油污過濾棉片



軟性觸碰感測器

進風口