

## | 創意-TAKURA 自適應智能IH感應爐

得獎者：

高雄師範大學 工業設計學系  
劉震緯

設計理念：

IH感應爐透過電磁感應，讓帶有磁性的鍋具發熱，是當今頗具加熱效率與便利性的烹煮方式。然而在使用時對於鍋具的限制較高，若是使用底部非平整的鍋具將導致加熱效率低下與能量耗損等問題。本設計主體在嘗試利用全新方式，將線圈藉由各單體的組合從而適應不同鍋具，藉由升降各單體使電磁效應完整傳遞進鍋具，也可對煎製食物進行翻動，從而避免鍋具焦底。並結合了平面式抽油煙機與投影等智能功能，帶動科技生活的潮流，透過網路的交流可以互相分享更多美味料理，讓料理更輕鬆，共創美好飲食生活。



網路影音之教學，藉由科技輔助讓其不失趣味

**FUCTION**



一早決定食材配料  
(可由系統指定；可根據預算、口味、冰箱剩餘食材等  
等因素給予建議，亦可系統隨機顯示)

備料完成後，對於此次料理可選擇不同之教師，  
紀錄不同資訊如炒菜手法、火候控制等

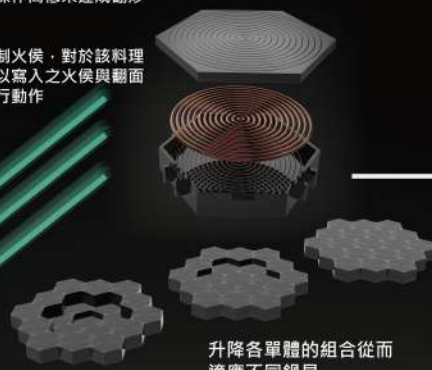
事後可上網與網路上之料理同好分享此次料理  
經驗的成敗，亦可與大師等人進行討論與料理  
發想，並對此次之料理教學評分。

**DETAIL**

只需將備好之食材放入，簡  
易翻炒即可

各個單體皆具加熱電磁迴圈，  
藉由操作高低來達成翻炒  
動作

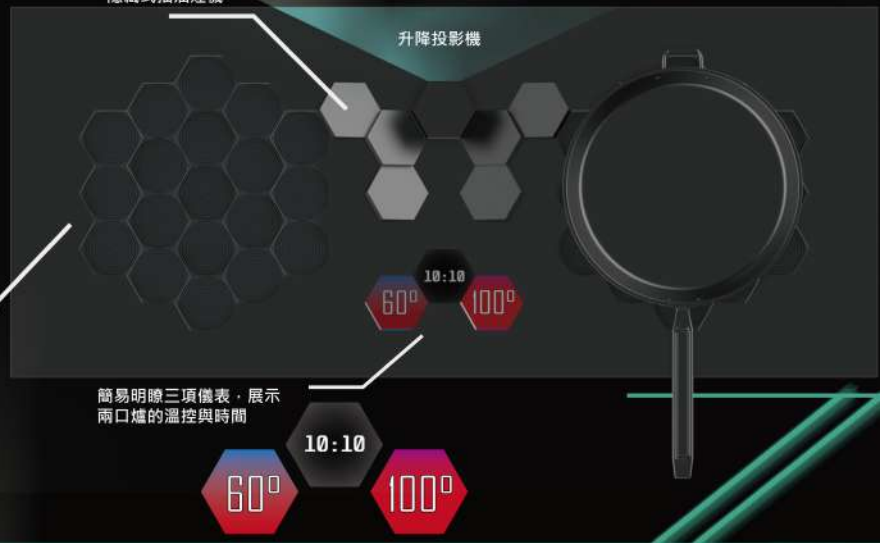
電子控制火候，對於該料理  
之食譜以寫入之火候與翻面  
次數進行動作



升降各單體的組合從而  
適應不同鍋具

隱藏式抽油煙機

升降投影機



簡易明瞭三項儀表，展示  
兩口爐的溫控與時間

