

| 佳作 - 互彙-功能性置入

得獎者：

雲林科技大學 建築與室內設計系
許恒昱

設計理念：

廚房發展從過去的1字型。2字型。L型。到最後的U字型廚房發展，從過去的封閉性到現代性的發展。逐漸透明性和更強調人與人的互動性，因此空間架構配置我希望保持空間的開放和通透感，希望打破過去人對廚房的封閉印象。試圖以簡潔俐落的廚具揉合廚房和家之間的功能性，通過智能家電、科技電器等科技產物，創造實用、興趣和休閒三個介面的廚房設計。

我運用廚房過去的形式去做概念發想，經過分割、拉伸、重組方塊分別對應及代表了過往的廚房使用習慣連結過去到現代各廚房的形式也連結人與人的互關係。

在功能性做區分可分為三個部分。主料理區、副料理區和活動式中島區、主料理區使用傳統的一字型廚房將儲藏、備料、烹煮的功能連成一體並搭配科技廚具優化整體使用機能、副料理區提供正餐以外更多的休閒飲食空間，備有烘培和吧台區的設計能使弱化空間中對廚房的隔閡感，使廚房不只是料理的場域。多功能中島同時也兼具餐桌用餐的功能，為廚房交流的核心區域，可依據人數需求移動層板創造更多交流空間。



互；彙 — 功能性置入

設計概念

- 揉合廚房與各空間的功能性設計
- 家庭生活x興趣愛好x休閒生活模式
- 智能科技APP介入廚房現代化設計

三面向帶入核心思考

試圖以簡潔俐落的廚具揉合廚房和客廳之間的功能性、空間和光線的三面性，創造實用、興趣和休閒三個介面的廚房設計

設計手法



01 系統分割

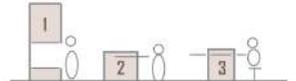


02 抽移變換



03 重新組構

空間架構



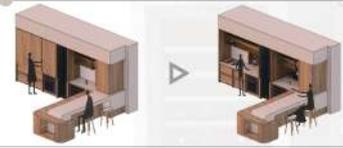
*保持空間的開放感促進人與人的交流行為

廚具主體

01 中島 做為廚房的重心同時也兼具了餐椅的功能



02 副料理區 正餐以外更多料理休閒興趣的可能性



03 主料理區 主料理區兼備多功能方便使用



廚具細節



科技感測剩食冰箱
能根據現有食材進行菜單的搭配，高科技螢幕強配減少剩食的浪費。



自動拉門
在需要時可以拉上拉門避免異物及灰塵及強化空間線條。



偵測油煙自動窗
如料理時油煙過大能自動開啟也能增加空氣對流。



隱藏式家電置物櫃
將電器用品隱藏收納創造更多使用空間。



隱藏式垃圾廚餘桶
配置於拉門的科技除臭垃圾桶和廚餘桶偵測剩食狀況。



旋轉隱藏邊櫃
解決狹窄的角落空間可無死角的收納物體。



變形檯面
依據使用需求抽出平台變換形式提供休憩或工作區域。



感應吸塵器
配置於櫃體下方能自動感應水漬和髒污清潔。



多功能中島
結合用餐功能的中島因人數需求可移動變換更多交流空間。



吧檯區料理區
從櫃體延伸出的平台提供料理和用餐的雙重功能。

透視表現

