

以雲端冰箱的理念擴大為雲端廚房的想法，將世界有限的食材，地區有限的坪數與他人共同運用，可製作出更多菜餚、創造更多驚喜。

雲端冰箱

可避免食材的浪費與被隱蔽於冰箱深處的危機，利用交換的方式將自身不需與他人所需的物品互換，並以智能電子面板管理冰箱內部物品。

雲端廚房

概念由雲端冰箱與宿舍開始，現代人可能並非全天開伙，利用交換食材、交換時間所使用的公共場域，讓此空間達到最大的效用。

食光 Foodtime

雲端社群廚房

共同使用的空間，
共同運用的廚房，
食光所有美味菜餚的時光。

▼ 休閒模式



餐桌收入櫃體內時，可作為早餐吧檯，同時進行休閒、工作與用餐。

▼ 用餐模式



▼ 社群模式



A. 烹調區

烹調區以紅外線爐火及微波烤爐組成。

以爐火作為核心，在下方成為收納鍋具的展示櫃，而圓形造型也可讓多人可在此烹煮。

延伸出的圓弧櫃體，內嵌入微波烤爐，上方檯面更是能成為調味區，在菜餚上桌前作最後裝飾。



雲端冰箱顯示面板

冰箱內容物在入庫後將被掃瞄，所有冰箱內所有物資訊將一一呈現，並配合社群網絡成為環保不浪費的雲端冰箱，讓蔬菜可進行交換等行為，達到不浪費食物的效過。

B. 輕食區

以畫面左至右各別為：電器區 - 冰箱區 - 洗滌區 - 切檯 - 收納櫃一字型動線，讓備餐流程更加順暢。

在儲藏部分，下降式吊櫃及上升式櫃體能讓收納部分與視線同高，同時也能直接在櫃體內使用所需物件。

C. 分享區

以高檯面複合櫃書架及多功能摺疊餐桌組成。

在烹調區延伸後的弧度櫃體，創造如咖啡廳氣息的小角，不必又外出花錢買氣氛。

而多功能摺疊餐桌，可讓社群廚房有更多空間接待客人，也能在人少時達到不占空間且能發揮功效。

