

# งานประกวดออกแบบเครื่องครัวเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารคว่ำเรียบทั้งสามรางวัล

บริษัท ไทยสแตนเลสสตีล จำกัด จัดประกวดการออกแบบเครื่องครัว เปิดโอกาสให้นิสิต-นักศึกษาจากทั่วประเทศได้มีเวทีนำเสนอไอเดียสร้างสรรค์ผลงานที่เป็นประโยชน์ และสามารถนำไปพัฒนาเพื่อใช้งานได้จริง ซึ่งเงินรางวัลกว่า 100,000 บาท เมื่อวันศุกร์ที่ 6 มกราคม 2555 ที่ผ่านมา ณ สำนักงาน บริษัท ไทยสแตนเลสสตีล จำกัด ผลการตัดสิน ปรากฏว่าเป็นของ 3 นักศึกษาจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สร้างชื่อคว้าตำแหน่งชนะเลิศทั้ง 3 รางวัล โดยครั้งนี้มีนิสิต-นักศึกษาจากสถาบันต่างๆ ร่วมส่งผลงานไอเดียเด็ดๆ กว่า 100 คน

รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 คือ ฉนิชา ม่วงแพร นิสิตศึกษาปี 2 จากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กับผลงานชื่อ "Cocogo Squeezer" เครื่องคั้นกะทิ สุดเก๋ เปิดเผยว่า "เกิดจากแนวความคิดว่า ส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทยทั้งในอดีตและปัจจุบันคือ "กะทิ" ซึ่งความหอม มัน ของกะทิลือหัวใจหลัก กรรมวิธีในการคั้นกะทิที่ยุ่งยากอาจเป็นปัจจัยที่ทำให้ผู้ประกอบการอาหารหันไปใช้กะทิสำเร็จรูปแทนการใช้กะทิสดคั้นใหม่ หากมีเครื่องคั้นกะทิที่ใช้งานง่าย สะดวก สะอาด การปรุงอาหารให้ใคร่รสชาติอย่างคั้นตำรับก็ไม่ใช่เรื่องยากอีกต่อไป ซึ่งเครื่องคั้นกะทิที่ตนเองออกแบบมีความสะดวกง่ายดายคล้ายคนรุ่นใหม่ รสชาติคั้นตำรับถูกใจคนรุ่นเก่า และสามารถนำไปใช้ได้จริง"

รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 เป็นใจอง ชินกฤต บุญญาภิวัฒน์ นิสิตศึกษาปี 4 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เจ้าของผลงานเชิงสามจีน "Block Brand" กล่าวไว้ว่า "เครื่องครัวในแรงบันดาลใจของคนคือ "เชียงกลม" เนื่องจากในวัยเด็กเคยเห็นคุณแม่ทำอาหารก็จะมักได้ยินเสียงสับมีดลงบนเชียงไม้และต้องใช้เชียงหลายแบบ ดังนั้น "Block Brand" คือเชียงที่ประกอบไปด้วยไม้ 3 จีน สามารถนำสายรัดมารัดรวมให้เป็นเชียง

หน้าได้ ทำให้มีเชียงไม้ให้สลับหน้าใช้ถึง 6 หน้า

ด้วยกัน และยังแยกการหั่นอาหารสุก, อาหารดิบ หรือจะแยกหั่นเนื้อกับผักก็ได้สามารถใช้ทั้งแบบแยกและรวมตามความเหมาะสมของอาหาร"

รองชนะเลิศอันดับ 2 เป็นของ กนกพงศ์ ชูเชิด นิสิตศึกษาปี 3 จากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เจ้าของผลงาน "ห่อข้าว" เด็ดถึงไอเดียว่า "สมัยก่อนคนไทยนิยมนำวัสดุจากธรรมชาติมาเป็นภาชนะสำหรับบรรจุอาหาร วิธีทำข้าวห่อแบบไทยๆ ทำโดยเอาข้าวและกับข้าวใส่ในใบบัวและห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยม ดังนั้น "ห่อข้าว" เป็นการนำวิถีชีวิตสมัยก่อนมาพัฒนาให้เข้ากับสังคมปัจจุบัน แต่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นใบบัวไว้ซึ่งสามารถเสียบปลั๊กไฟสำหรับอุ่นอาหารโดยใช้หัวต่อแบบ USB ทำให้อุ่นอาหารได้ทั้งในรถและที่ทำงาน"