

# Electrolux Design Labi jaoks valiti välja parimad ideed

13. juuli 2009 - 22:55 Autor: [AM](#)

Electrolux valis välja 25 kõige innovaatilisemat kodumasinate disainiideed, mis esitati ülemaailmsele Design Lab '09 võistlusele. Paremate hulka kuuluvad sel aastal ka Baltikumi disainerite tööd.



Ideed valiti välja juba seitsmendat korda toimuvale ülemaailmsele võistlusele Design Lab. Nimekiri hõlmab mitmeid ambitsioonikaid ideid, näiteks robotitest köögiabilisi, teleporteeruvaid külmikuid, hologrammiga varustatud köögitehnikat, 3D toiduprintereid ja kasvuhooneid, mis oskavad Marsil kõndida. Londonis 24. septembril 2009 toimuvasse finaali pääsevad edasi kaheksa. Finaal peetakse 100% Design raames, mis on Suurbritannia üks tuntumatest arhitektuuri- ja disainiüritustest.

Rahvusvaheliselt tunnustatud kohtunikekogu valib finaalis välja võitja. Kohtunike hulka kuuluvad mööblidisainer ja Doshi Levien disainistuudio üks asutajatest Nipa Doshi, Seymourpowell tootedisaini konsultatsioonifirma disainijuht David Fisher, Nissan Design Europe värvikujunduse juht Marisol Manso Cortina ja Electrolux disainiosakonna vanem asepresident Henrik Otto.

Kutsuti kõiki tootekujundust õppivaid noori üles tulema välja ideedega, kuidas järgmise 90 aasta jooksul kodumasinad võiksid välja näha. Design Lab võitja auhinnaks on pooleaastane palgaline internikoht Electroluxi disainikeskuses ja lisaks 5000 euro suurune auhinnaraha. Teise koha võitjat tasustatakse 3000 euroga ja kolmas koht teenib välja 2000 euro suuruse autasu.

Parimad 25 tööd olid (juhuslikus järjestuses)

## 1. „Cocoon“

Autor: Rickard Hederstierna  
Lund Institute of Technology, Rootsi

Cocoon on vastukaja pidevalt kasvavale rahvaarvule ja massilisele liha ja kala tarbimisele. Signaale kasutades ja selle abil liha geneetilist ehitust hinnates määrab Cocoon soovitusliku küpsetamisaja.

## 2. „Butl-R-Bot“

Autor: Tim Leeding  
Coventry University, Suurbritannia

Butl-R-Bot on kaamerate ja sensoritega varustatud robotist köögiabiline, kes oskab toitu valmistada ja köögitarvikuid kasutada. Tänu kompaktsel disainil (35 cm) sobib Butl-R-Bot hästi just väiksesse kööki ja võimaldab selle omanikul samal ajal muuga tegeleda..

## 3. „Le Petit Prince“

Autor: Martin Miklica  
VUT Brno, Tšehhi

Le Petit Prince on robotist kasvuhoone, mille ülesandeks on lihtsustada tulevast Marsi asustamist. Robot kannab endaga kaasas klaasist kesta taime, mille jaoks ta toitaineid otsib. Erinevate toitainetega katsetades otsib robot välja sobivaimad ning teavitab leiust ka teistele robotitele.

## 4. „Colorful Washer“

Autor: Jun Tao  
Zhejiang University, Hiina

Colorful Washer on pesumasin, mis maalib riidele pilte. Sellega võib lausa ilusa aia või maali pildi ja tekstuuri oma riidele kanda. Peopesa suurune bambusest ja ümbertöödeldud plastikust leiutis tekitab ja saadab laiali mikroosakesi, mis kinnituvad riidele luues nii uusi tekstuure, kujutisi ja isegi lõhnu. Samuti aitavad mikroosakesed riideid puhtana hoida. Masinat on võimalik laadida kasutades liikumisenergiat. Seega on see endaga näiteks käekotis kaasas kandes alati kasutamiskvalmis.

## 5. „Moléculaire“

Autor: Nico Kläber  
Köln International School of Design, Saksamaa



3D molekulaarne toiduprinter viib tehnika ja toiduvalmistamise koosluse täiesti uuele tasemele. Moléculaire lihtsustab toiduvalmistamist ja on mõeldud nii tava- kui profiköökidele. Kasutades väikesi osakesi erinevatest toiduainetest prindib see kiht kihi haaval roa välja. Selline meetod muudab toiduvalmistamise lihtsaks ja võimaldab iga kell täpselt samamoodi maitsvat toitu välja printida.

## 6. „Digital Wardrobe“

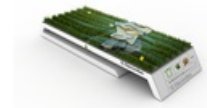
Autor: Elias Kulukundis

Parsons School for Design, USA

Elias Kulukundise digitaalne riidekapp, mis prindib riideid, on iga shoppaja unistus võimaldades iga päev uue kostüümi selga panna. Riide printimiseks skaneerib masin kasutaja 3D kujutise suurele ekraanile. Kasutaja võib alla laadida erinevaid riideid ja disainida neid firmadelt kui ka teistelt kasutajatelt ning neid ka digitaalselt 'proovida'. Veidi loomingulisematele kasutajatele pakub digitaalne riidekapp ka võimalust endale ise riideid disainida. Kui riided kappi tagasi pannakse töödeldakse materjal ümber, et seda uuel kujul mõnel muul päeval taas kasutada.

## 7. „Naturewash“

Autor: Zhenpeng Li, Zhejiang  
Zhejiang University, Hiina



„Naturewash“ on pesumasin, mis vee asemel kasutab negatiivseid ioone pesu pesemiseks ja värskendamiseks. Masinal on puutekraan kolme režiimiga riide värskendamiseks, rohulõhnaliseks 'pesuks' ja lillelõhnaliseks 'pesuks'. Riide pesemiseks tuleb masinale pikali heita või sellele istuda, kuid põhjalikuks puhastuseks võib riided ka otse masinasse panna.

## 8. „Geco“ (Geko)

Autor: Sydney Avila  
University of Western Sydney, Austraalia

Kuna järjest rohkem hakatakse tulevikus ehituses kasutama klaasi on Sydney Avila välja tulnud aknapesijast robotiga. Robot on varustatud mikrokiududest rattaga, mis puhastamise ajal ringi käib. Leiutise 'gekojalad' on varustatud iminappadega ning see töötab päikeseenergia, mis muudab masina lisaks veel ka energiasäästlikuks. Samuti oskab see värvi vahetada nagu kameeleon sulandudes pestava pinnaga ühte, et mitte vaadet häirida.

## 9. „Renew“

Autor: Louis Filosa  
Purdue University, USA

Renew on rõivaste puhastamiseks ja värskendamiseks mõeldud aurutaja. Kahe aurutusavaga Renew kogub rõivaste siltidelt pesemiseks antud informatsiooni kasutades selleks skannerit ja raadiosagedusi. Masin on inimestele täiesti ohutu, kuna lõpetab aurutamise niipea kui identifitseerib tundmatu pinna või objekti näiteks nahapinna. Renew on varustatud puutekraaniga, mis võimaldab kasutajal masinat juhtida. Olles kõigest 25% tavalise pesumasinast, sobib Renew ka väikestesse ruumidesse. Kuna Renew on valmistatud ümbertöödeldud alumiiniumist ja klaasist, on see ka lisaks kõigele loodussõbralik.

## 10. „Kitchen Window“

Autor: Cornelius Comanns  
University of Applied Sciences Munich, Saksamaa

Suure köögisisustuse mahutamise väikesesse kööki on tihti tülikas. Kitchen Window („Köögiaken“) aga on probleemile heaks lahenduseks, kuna ühendab endas nii köögiakna kui ka lahtitehtava pliidi ja kraanikausi. See on võimalik tänu uuenduslikule klaasitaolisele materjalile, mis on läbipaistev ja ühtlasi on võimeline ka kõrget kuumust taluma.

## 11. „Teleport“

Autor: Dulyawat Wongnawa  
Chulalongkorn University, Tai

Teleport on külmkapp justkui mõnest ulmeromaanist. See suudab teleporteerida toitu poest otse külmkappi ja on juhtimiseks varustatud puutekraaniga.

## 12. „Lenee“

Autor: Andrej Suchov  
L'École de Design Nantes Atlantique, Prantsusmaa



Andrej Suchovi arvates peaksid pesumasinad tulevikus lisaks riide pesemisele neid ka parandama. Mikrolaineid kasutades parandab ja peseb Lenee pesumasin teie pesu – ja seda kõike vaid ühe nupulevajutusega. Lenee on väiksem kui harilik pesumasin sobides seega ka väikestesse elamistesse.

## 13. „Bifoliate“

Autor: Toma Brundzaitė  
Vilnius Academy of Art, Leedu

Kuna pestud nõude kappi tagasipanek on tihti peale üsna tüütu tegevus kavandas Toma Brundzaitė seinale kinnitatava kahekambrilise nõudepesumasinat. Ühte sektsiooni käivad pesemiseks mõeldud mustad nõud, teine on aga mõeldud puhastele nõudele. Nõudepesumasin

kasutab pesemiseks ultraheli muutes selle keskkonnasõbralikumaks kui nüüdisaja pesumasinad.

#### **14. „Origin Bubbles“**

Autor: Yu Siou Liu  
National United University, Taiwan

Seoses globaalse soojenemise ning vee- ja toidupuudusega on Yu Siou Liu välja tulnud leiutisega nimega Origin Bubbles ehk toit mulli seest. Peopesa suurune Origin Bubbles reguleerib elektrooniliselt toiduosakeste temperatuuri ja muudab need siis tõeliseks toiduks. Origin Bubbles kaasab endas erinevate toiduainete osakesi, millest suudab siis kokku panna erinevaid roogasid.

#### **15. „Vaccine Refrigerator“**

Autor: Juan Camilo Garcia Ramirez  
Universidad el Bosque, Columbia

Juan Camilo Garcia Ramirez leiutis on täiustatud külmkapp vaktsiinide hoiustamiseks. Külmkapp on jaotatud mitmeks sahtliks, millesse mahub ligi 1000 doosi jagu vaktsiiniampulle. Erinevad kambrid saab sättida erinevatele temperatuuridele, mis võimaldab külmkappi kasutada mitmesuguste vaktsiinide hoiustamiseks. Külmkapp on tänu arenenud tehnikale võimeline vaktsiine vajalikule temperatuurile kiiresti maha jahutama pärast kapi avamist. Seetõttu võtab see ka vähem energiat kui tänapäeval kasutusel olevad külmkapid.

#### **16. „Serp“**

Autor: Anna Karmazina  
Moscow Institute of Electronic Technology, Venemaa

„Serp“ on trilobiidikujuuline robot, kelle ülesandeks on vannitoa koristamine, kaasaarvatud dushiruumide, vannide, kraanikausside, põrandate ja seinte küürimine. Robot kasutab puhastamiseks erinevaid otsikuid, voolikuid ja lappe liikudes puhastatavatel pindadel iminappade abil. Serpo akusid saab laadida seinale kinnitatud alusel.

#### **17. „Water Catcher“**

Autor: Penghao Shan  
Zhejiang Sci-tech University, Hiina

Puhta vee vajadusele mõeldes on Penghao Shan välja tulnud ideega lendavast veekogujast ja -puhastajast. Automatiseeritud seadeldis saadab välja lendavaid palle, mis koguvad vihmavett ja toovad kogutud vee siis peaseadeldise juurde. Seal vihmavesi puhastatakse ja viiakse pallide abil kasutajateni. Seade analüüsib ka kasutajate sõrmejälgi, et kindlaks teha, milliseid lisandeid veele lisada, et kasutajad saaksid kätte kõik vajalikud ained.

#### **18. „Maglevus“**

Autor: Jan Semerák  
FSI Industrial Design, VUT Brno, Tšehhi

Maglevus on ultrahelil põhinev pesumasin, mille trummel peseb pesu kaalu järgi. Sellise uuenduse tõttu võtab 6 kg pesu pesemine kõigest 10 minutit kulutades samal ajal ka vähem energiat kui tänapäevased pesumasinad.

#### **19. „Smart Space“**

Autor: Inesa Malafej  
Vilnius Academy of Arts, Leedu

Kuna tulevikus võib ruumipuudus paljudele probleemiks saada mõtles Inesa Malafej välja Smart Space 3in1 duši, pesumasina ja kuivati. Võttes enda alla kõigest ühe ruutmeetri on see kompaktne ruumilahendus. Masin töötleb ümber ka duši all käies või riiete pesemiseks kasutatud vee. Kuivatil on kaks erinevat töörežiimi: üks riiete ja teine inimeste kuivatamiseks! Seega pole enam rätikuid vajagi!

#### **20. „The Egg“**

Autor: Vlad Icobet  
University of Fine Arts Bucharest, Rumeenia

The Egg on munakujuuline söögitegemiseks mõeldud abivahend, mis käib lillekujuiliselt lahti. Kolm 'kroonlehte' kujutavad endast kolme erinevat söögivalmistamiseks vajalikku sektsiooni: lõikepind, ahi ja kraanikauss. Leiutisel on sisse ehitatud ka hologramm, mis võimaldab otsida retsepte ja söögitegemise nõuandeid. Kui masinat parasjagu ei kasutata võib selle kokku panna. The Egg on saadaval erinevates värvilahendustes.

#### **21. „Wall Oven“**

Autor: Ludovic Peperstraete  
Institut Supérieur de Design, Prantsusmaa

Tänapäevased ahjud on võrreldes Ludovic Peperstraete tulevikuahjuga suured ja energiakulukad. Seinale kinnitatud ahi küpsetab toitu kolme laseri abil. Kasutaja peab valima programmi toidu tekstuuri järgi mitte küpsetamistemperatuuri. Selline lahendus tagab alati täiuslikult küpsetatud roa.

## **22. „Mirage“**

Autor: Yu-Lum Tseng  
National United University, Taiwan

Mirage on kombineeritud köögimoodul, mis koosneb lauast, ahjust, prügikastist ja 3D projektorist, mille abil saab tekitada sõbra või perekonnaliikme kujutise, et ei peaks üksi sööma. Soovi korral võib projektoriga tekitada ka professionaalse koka kujutise, kellelt söögitegemise ajal nõu küsida.

## **23. „The Window Fridge“**

Autor: Gwenaëlle Kotecki  
Institute Supérieur de Design, Prantsusmaa

Tulevikukülmkapp Window Fridge kombineerib endas akna ja külmkapi. Seinale kinnitatud külmkapp kasutab välistemperatuuri ja niiskust, et hoida toiduained kauem värsketena. Külmikus on ka lisasahtel toiduainete hoiustamiseks, mida ilmtingimata ei pea külmkapis hoidma.

## **24. „The Mini Dishwasher“**

Autor: Matthieu Ducarne  
ISD France, Prantsusmaa

Ensüüme kasutatav väike nõudepesumasin puhastab nõusid lagundades biolagunevaid osasid veeslahustuvateks jäätmeteks. Tänu sellisele tehnoloogiale on see tuleviku nõudepesumasin ka palju väiksem kui selle tänapäevased variandid. Pesemiseks kasutatav vesi läheb puhastatuna taaskäitlusesse.

## **25. „Wirio“**

Autor: Sebastian Popa  
The National University of Arts Bucharest, Rumeenia

Wirio kaasaskantavad söögitegemisekaablid on mõeldud küpsetamiseks ja toidu ülessoojendamiseks. Sarnaselt moodulindile käivad Wirio-st välja kaablid, mis keeratakse ümber poti või kohvitassi. Wirio-l on ka ekraan, mida kasutades saab määrata toidu temperatuuri. Polümeerkaablid on kuumuskindlad ja ei põleta tänu sellele alust, kuhu Wirio on asetatud. Puhastamine käib automaatselt, kui kaablid on kokku tagasi keritud.

Vaata ka videot:

- [Uudised](#)
- [Kodumasinad](#)