

# לפרק את הכיריים

מאת אורה קורן

המטבח מעניין ומתפתח, אמר המעצב שלומי אברהמוב. "בשבילי המטבח הוא מקום מרכזי מאוד בהתנהלות הבית והחיים. ניסינו לענות על הצורך להשתמש במטבח, גם אם הוא קטן, בצורה אופטימלית". עכשיו, אם אתם זקוקים רק לשתיה לבת, כל שאר המשטחים יכולים להיכנס לאחד הארונות או לנוח על שולחן צדדי. יש אידוע גדול וצריך שש או שמונה להבות? השיש יכול להתפנות כדי לארח את כל המשטחים. הכיריים יכולות לתפקד גם כפלטת שבת, שעליה נשאר האוכל להתבשל או להתחמם – לאחר שמירת החום ומשך החימום תוכנתו מראש. **אין זה עובד:** המוצר מתחלק לשני חלקים עיקריים: הראשון, לוח בקרה שקוע בתוך השיש, והשני, רצף משטחים קרמיים מרובעים הקשורים ביניהם במגע אלקטרוני. לוח הבקרה עשוי מזכוכית וכולל כפתור להדלקת הלהבה. בצדו יש מחשב קטן שניתן להכניס לתוכו מתכונים ולתכנת את תהליך הבישול – כמו משך

מטבחים רחבי הידיים שמראים לנו במגוונים לא מזכירים במאום את הדירות הישנות והקטנות שרבים שוכרים בערים הגדולות. הדירות האלה כוללות לרוב מטבח אינטמי (שלא לומר פצפון), המשמש לא פעם כמרכז העצבים של הבית. רוצים להניח מיקסר על השיש? תשכחו ממקום לקרש חיתוך. רוצים לייבש כלים? ותרו לעת עתה על חיתוך הסלט. תנאים אלה דורשים מאוהבי הבישול לתמרן ולהפגין יצירתיות לוגיסטית ולא רק קולינרית. בעיית המקום במטבח של הדירה הקטנה הציקה לשניים ממעצבי d-VISION, שבחרו לפתח רעיון של כיריים מודולריות – שניתן להקטין או להגדיל, כמו אבני לגו, לפי צורכי הבישול באותו רגע. מדובר בכיריים קרמיות הבנויות מרצף של משטחים בגודל מרצפת וניתנים לפירוק והרכבה. "שינוי אוהבי בישול, ותחום

מטבח קטן זו כבר לא קללה, הודות למעצבי d-VISION. הפעם, במיוחד לקוראי מגזין TheMarker, הם מציגים כיריים מודולריות שאפשר לאחסן אותן גם בארון

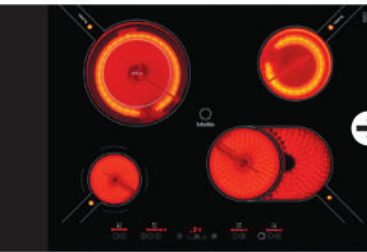


חברת  
Kuppersbusch  
המייצרת ציוד מטבח  
מקצועי וביתי, מתמחה  
בתנורים, קולטי אדים  
וכיריים. מהפיתוחים  
האחרונים שלהם  
נרשמו כמה פטנטים  
ייעודיים בתחום  
הבישול באינדוקציה,  
המאפשרת בישול  
מהיר, נוח ומדויק



## פיתוחים מהעולם

חברת Scholtes, ממובילות השוק בפיתוח וייצור של כיריים חשמליות כבר יותר מ-80 שנה, מתמחה בטכנולוגיית החימום החשמלי-קרמי על ידי סיליני חום



הבישול וחום הלהבה. למערכת מחובר רמקול וניתן להוריד אליו (למחשב) סרטוני יוטיוב של מתכונים שפים ולהקרינם תוך כדי עבודה. המשטחים קלים לנייד והפעלתם מתבצעת באמצעות הרופן המשיקה ללוח הבקרה, ובהמשך באמצעות נגיעה של לוח קרמי אחד ברופן הלוח שלצדו.

הכיריים הנפוצות בשוק מופעלות בגז, ואת הכיריים החשמליות כולם כבר מכירים. הכיריים של מעצבי d-VISION מבוססות על טכנולוגיה חדשנית שנקראת אינדוקציה - חימום באמצעות שדה מגנטי. בשיטה זו, חיישנים מיוחדים קולטים את האזור שעליו מונח הסיר ומחממים רק אותו. בתצוגה על לוח הבקרה מופיע מיקומו של הסיר, כדי שרק מתחתיו יהיה חימום, ושאר המשטח נותר קר. בעזרת סיבוב הכפתור ניתן לכוון את הטמפרטורה. השיטה, שמונעת כוויית, נחשבת גם לחסכונית - היא מספקת אנרגיה מהירה, וכיבוי הכיריים מקרר מיד את המשטח.

**ומה לגבי העיצוב:** הכיריים שטוחות ורקות.

מתחת לכל משטח יש בסיס גומי המאפשר לאחסן אותם זה על גבי זה מבלי לגרום לשריטות. לוח הבקרה הוא משטח מגע עשוי זכוכית ומוקף במסגרת מתכתית שיוצרת הפרדה בינו לבין משטחי החימום. לוח הבקרה גם מוגבה מעט מהלוחות הקרמיים, וזאת משיקולי בטיחות, כדי למנוע את הצפת לוח הבקרה בנוזלי בישול במקרה שגלשו מהסיר. הכפתור בלוח הבקרה נועד להעניק תזכורת נוסטלגית למי שמתגעגע לכיריים של גז. הוא שקוף ועליו ציור של להבה, וככל שטמפרטורת החימום והבישול עולה, כך גדלה הלהבה. כך מקבלים חייו גרפי של הבישול ולא רק נתונים דיגיטליים. ניקוי המערכת קל ומהיר, מכיוון שכל החלקים תוכננו כמשטחים חלקים. "מקורות ההשראה שלנו היו כיריים קרמיות קיימות, אלא שהן מאוד קרות ומנוכרות", אומר המעצב קובי נקב. "השינוי בעיצוב שלנו הוא הקו הנקי. בכיריים הקיימות שטחי החימום קבועים ואינם משתנים לפי גודל הסיר, ולעתים זה מוביל לבזבז מקום ואנרגיה ולסיכון בטיחותי. בנוסף, השליטה שאנחנו מאפשרים יותר דינמית ומשתנה, והמודולריות של המוצר גם היא שונה מהקיים".

**המעצבים:** שלומי אברהמוב, בעל תואר ראשון בעיצוב המוצר מבצלאל ותואר שני בעיצוב תעשייתי מבצלאל; קובי נקב, בעל תואר ראשון בעיצוב תעשייתי משנקר ותואר שני בעיצוב תעשייתי מבצלאל.

המוצרים המוצגים כמדור הם בגדר רעיון לפיתוח בלבד, ואינם קיימים בשוק

## תהליך הפיתוח

- **אברהמוב:** "היום יש גודל סטנדרטי כמעט לכל הכיריים הקיימות. פיתחנו מודל שבו המשתמש יכול לקבוע את צורת הכיריים והגודל לפי הצורך שלו, שיכול להשתנות לפי צורכי הבישול".
- **נקב:** "חשבנו על מסך מתרומם בזוויות שונות, ובסוף הוחלט על משהו כמו גל מתרומם. ניסינו למצוא משהו שיתחבר עם הקלילות של האריחים. כשהוחלט על שילוב ספר המתכונים נקבעה הזווית המתאימה".
- **אברהמוב:** "היה דיון על האריחים, אם יהיה אזור שיידע לקבל אותם, או לתלות אותם על הקיר. החלטנו שהכי נכון זה לשמור על משהו שמתחבר לצלחות של המטבח, שאפשר לשים בערימה".
- **נקב:** "ראינו שמסך מגע לבד הוא מאוד אנמי וחסר רגש. רצינו לשמר משהו מהזיכרון של הלהבה וסיבוב הכפתור, לכן הוספנו את הכפתור שמסובבים ידנית, למרות שהוא היה יכול להיות חלק ממסך המגע".

