

פונדו, הדור הבא



מאת אורה קורן

מאחוריה כבר רשמו עליה פטנט. **איך זה עובד:** הרעיון מאחורי סיר הפונדו החשמלי הוא שמירה על טמפרטורה קבועה במשך הארוחה ומעקב אחר תהליך הבישול. כל זה לא חדש. עם זאת, מנגנון ויסות חום המשולב במכשיר עשוי למנוע שברון לב בעקבות אוכל חרוך.

הקערה עשויה מזכוכית קרמית בעלת דופן כפולה ונראית כשתי קערות שאחת מהן מונחת בתוך השנייה. במרווח התחתון שבין שתי הקערות נמצא מנגנון חימום המחובר לבסיס אלומיניום, ומתחתי ממוקמת גומיית סיליקון המבודדת את המתכת המתלהטת מהשולחן.

זוהי הפעם הראשונה שטכנולוגיית סלילי החימום הייליטי וזכוכית קרמית (שממנה עשויות הכיריים הקרמיות) מתחברות למוצר אחד שהוא שילוב של סיר וכיריים. שיטת החימום הסוכנית ובטוחה - היא כמעט אינה מחממת את

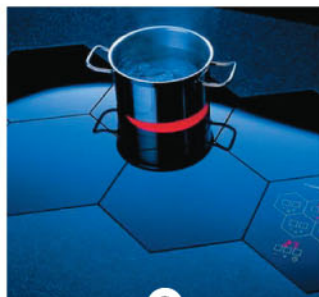
לי הפונדו היה להיט מתנות חתונה בשנות ה-70, אבל עד היום לא נס לחו. לא רבים האנשים שעושים פונדו בבית. הכלי עם הגר בתחתית רק נראה פשוט לתפעול. הגבינות עלולות להישרף (או השוקולד, חס וחלילה) מעורף חום, הכלי הלוהט עלול להיות סכנת נפשות לילדים תועים ולרעבים עם רמת אלוהול מעל המותר. המעצבים, בני הדור הצעיר של חממת העיצוב D-Vision, לא שוקטים על השמרים בתחום הפונדו. הם המציאו את הפתרון האולטימטיבי לעניין: כלי בישול שקוף ומואר שמתחמם באמצעות סלילים לוהטים. המוצר עדיין לא קיים, ועוד אי אפשר להתיך בו גבינה ולחכות לארוחה. עם זאת, ההמצאה שטרם התממשה כבר מעוררת עניין מסוים, והמעצבים שעומדים

סיר הפונדו המהפכני עדיין לא קיים, אבל המעצבים של החורף הבא בשביל קוראי מגזין **TheMarker**





1



2



3

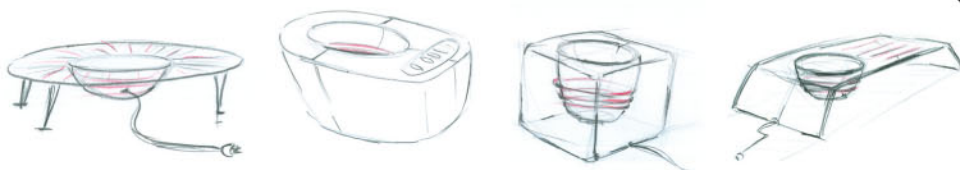
קומקום זכוכית קלרה של בודום, המאפשר הרתחת מים על כל סוגי הכיריים ←

מוצרים של חברת קופרבוש
 1. עגלת ברביקיו - גריל על משטח קרמי המשמש גם לשמירה על חום האוכל המוכן.
 2. כיריים קרמיות המאפשרות גמישות והתאמה לצרכיו של הצרכן.
 3. כיריים לזוק - בשיטת האנידוקציה (שדה מגנטי שמחמם את הסייר בלבד) עם שקע המתאים לזוק.

פיתוחים מהעולם



תהליך הפיתוח



צדה החיצוני של הקערה, אלא מתמקדת באוכל בלבד. ההתחממות המהירה של הסלילים מתאימה לזכוכית קרמית בלבד. זכוכית רגילה, גם אם היא מיועדת לבישול, אינה עומדת ב"שוק תרמי", ובהתחממות מהירה במיוחד היא נוטה להתפוצץ.

כפתורי ההפעלה על דופן הסייר מופעלים בנגיעה, ועין אלקטרונית מתרגמת את הנגיעות להוראות הפעלה. הכלי כולל אביזרים נלווים לאפשרויות בישול שונות: מכסה לאטימת הסייר, ומסננת לבישול המונחת מעל המים המבועבים. הכלי יכול להפוך גם לסייר טיגון עמוק בצירוף רשת מיוחדת המושענת על דופן הכלי. מכניסים את חומרי הטיגון ובסיומו שולפים אותה עם האוכל המוכן, כמו בדוכני פלאפל.

ומה לגבי העיצוב: ההשראה לסייר הגיעה מהכיריים החשמליות, הגרסה המודרנית והנוצצת של הכיריים הפועלות על גז. במקום מבערים - גופי חימום, ורשת הברזל הוחלפה במשטח זכוכית חלק. הכיריים המתקדמות הן אלטרנטיבה אסתטית לאלה של הגז. העיצוב הושפע בעיקר מהפונקציונליות של המוצר - הזכוכית הקרמית וגופי החימום האדומים היו נתונים מראש. אכילת פונדו היא גם עניין חברתי, והסייר מאפשר לעשות זאת בסטיל.

המוצר הוא כלי הגשה שעומד במרכז השולחן ולכן הוא נתפס כאלמנט עיצובי. המעצבים נתקלו בתמונה של דוברבנים קפואים בקרח. הניגוד הצבעוני והקסם שבשילוב הזה קסמו להם, והם רצו ליצור אווירה דומה.

המעצבים: יאיר פרי (30), בוגר תואר ראשון בכצלאל בעיצוב תעשייתי, לומד לתואר שני בניהול עיצוב בכצלאל; מיטל ברון (28), בוגרת תואר ראשון בכצלאל בעיצוב תעשייתי.

הרעיון גובש בעקבות פרויקט שעליו עבדו השניים לעבודת גמר בלימודיהם, בנושא כיריים, ולאחר שפרי לא הפסיק להתפעל מהכיריים הקרמיות אצלו בבית. "עד היום, כשאני מדליק את הכיריים ורואה את האור האדום גדלק, זה נראה לי כמו קסם", הוא אומר.

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