

DESIGN RANDOM

PERCEPTUAL THINKERS

Egy új magyar divatmárka, a Perceptual Thinkers (PT) mutatkozott be a Design Héten, amelynek termékeihez az autizmussal élők különleges érzékelési és öltözködési szokásait vették alapul. E márka két világlátás – az egészségeseké és az autizmussal élőké – összekapcsolásával ezek hasonlóságait mutatja be. A PT célja emellett a felelős és tudatos vásárlás terjesztése annak érdekében, hogy a közönség döntésében szerepet játsszon a cég háttéré.

Szalkai Dániel Perceptual Thinkers néven 2014-ben készítette el diplomamunkáját a MOME Formatervező MA szakán, amely 6 db különböző öltözből állt. Ez az azóta több rangos díjat is elnyert projekt kelt új életre idén a Miskolci Autista Alapítvány támogatásával. A kiegészült csapatban Dániel két alkotótársával: Merényi Zita divat- és textiltervezővel (Provo-CUT, OpenUp), valamint Szász Eszter design- és brand managerrel (Maacraft) dolgozik együtt. (Fotó: Kudász Arion Gábor)



LÁMPA!

A weimari Bauhausban tervezte meg a designtörténet egyik legfontosabb lámpáját Wilhelm Wagenfeld. A WA 24 harminchárom világhírű kortárs művész átértelmezésében kerül most a Kiscelli Múzeum legújabb kiállításának fókuszába. A Maria és Walter Schnepel Kulturális Alapítvánnyal közösen szervezett gyűjtemény anyaga olyan neveket vonultat fel, mint Richard Hamilton, Dieter Roth vagy Aldo Mondino; de bemutatják öt magyar művészt – Batisz Miklós, Farkas Anna, Forgács Péter, Lakos Dániel és Szabó Eszter – karakteres lámpaátíratait is.

A Wagenfeld-mű radikalizmusát a Kiscelli-épület egykori tulajdonosa, Schmidt Miksa bútorgyáros lámpaterveket ábrázoló akvarellsorozata emeli ki. A mintegy ötven, Adolf Loos, Koloman Moser vagy Josef Hoffmann rajzait is tartalmazó Schmidt-féle asztali és mennyezeti lámpaskicc még sohasem került ezelőtt a közönség elé. (Kurátor: B. Nagy Anikó, Ingo Claus)



LINDA A MAGYAR ROBOGÓ

Linda a Virgo és az fps fúziójának alkotása, ami komoly esélyekkel száll be az alternatív közlekedési eszközök fejlesztésének egyre intenzívebb versenyébe. A '80-as évekhez való kapcsolata a kompozit karosszériás robogó minden külső elemén – amelyeken nincsenek ívek, csak szögek és egyenes vonalak – tetten érhető. Az elektromos robogó önmagában nem újdonság – bár a minőségi design termékekre nagy igény van ebben a szegmensben – legnagyobb dobásuk a Servo Movement nevű töltőrendszer. Eszerint a jármű egy telefonos applikációval vezérelhető, amelyről követhető az – olcsó és egyszerű töltőkkel kiépítendő – közösségi áramszolgáltatás töltőhálózatának terheltsége is. A közeljövőben talán eldől, hogy termékükkel megteremtik-e az új magyar motoripart.



REVO

Túri Tamás, a MOME hallgatója REVO nevű alkotásával a városi kerékpáros kultúrát igyekezett gazdagítani, amelynek robogó-inspirálta ülése széles és hosszúk; ennek eredménye, hogy könnyedén megtalálhatjuk rajta a számunkra legkényelmesebb testtartást, emellett két utas számára is van rajta elegendő hely. Nyomatott műanyag, fa és acél alkatrészek kombinálásával a bicikli rugalmas, ellenálló és könnyű lett. A váz két fa részből áll, a bicikli összeszerelt állapotában ezek kifelé hajlanak, mivel a hátsó kerék szélesebb az elsőnél. Ez a megoldás az anyag folyamatos feszültségben tartását eredményezi, így a váz kellően merev, ugyanakkor a fa rugalmasságának köszönhetően az úthibák kevésbé érzékelhetők, mint egy acélvázon. (Fotó: Tarján Gergely)



SÜTNI JÓ!

Az idei berlini IFA technológiai szakvásárra időzítve mutatta be az "M Chef" technológiára alapuló Dialog sütőjét a Miele, amivel kapcsolatban a "forradalmi" jelző elkopta, kiüresedett szlogennek hat.

Kit érdekel a gíroszkópos egytengelyen robogás, a legújabb iPhone, az önvezető autó, a privát űrutazás vagy az otthoni 3D nyomtató? Akár elhiszik nekem, akár nem, az elkövetkező évek legvágottabb high-tech "kütyűje" egy sütő lesz. Képzelnék el, hogy némi készpénz fejében olyan szuperképességhez juthat az átlagember is, ami eddig a csak a leggyakorlottabb háziasszonyoknak, legügyesebb hobbi szakácsoknak adatott meg. Ráadásul nem a sous vide-trend néhány év alatt

lecsengő hullámához hasonlóról van szó, hanem a leghétköznapibb konyhai tevékenység, a sütés forradalmáról.

Képzelnék el, hogy egyszerre teszünk a tepsibe zöldségeket, paradicsomot, cukkinit, egy hatalmas darab szalonnába tekert bélszín. Rövid programozás és a szokásosnál 70%-kal rövidebb sütési idő után a tepsi úgy vesz ki a sütőből, hogy a zöldségek tökéletesen párolódnak meg, míg a "szalonna kabát" ropogósra, a bélszín ideális roséra sül. Vagyis egyetlen térben, azonos időben készül el minden. Erre képes az új korszak nyitányaként debütáló Dialog, amit a berlini bemutatón többek között egy vízjég dobozba zárt halszeleten szemléltettek. Úgy sütöttek halat

tökéletesre, hogy a jég nem olvadt el, vagyis az új programozott sütő felismerte a belé helyezett alapanyagok milyenségét, lokalizálta azokat, és annyi hőt közölt, pontosan arra a helyre, amennyit a konkrét sütnivaló igényelt. A vízjeget a sütő szenzorai felismerték, mivel az adott sütési program nem tartalmazott vízzel kapcsolatos információt, ezért a halra koncentrált. Lényegét tekintve az új sütő elektromágneses hullámok segítségével, az adott alapanyag által megkívánt hullámhosszú frekvenciasávon dolgozik, ami nem pusztán egyirányú kommunikáció, ugyanis a sütőbe épített szenzorok a különféle frekvenciasávon süttött alapanyagokról visszaérkező adatokat is értelmezik, így a sütő folyamatosan han-

golja magát az összetevők készütségi fokának megfelelően.

A rendszer annyira kifinomult, hogy a bemutatón megsüttött, sárga, kék, vörös ételszínezékekkel színezett zsömlék úgy süttek meg, hogy a kérgük nem barnult és keményedett meg, mint minden kenyérféséség sütésénél ez természetes volna: a külső felszín sem kapott tehát nagyobb energiamentisíget, mint a belső részek.

Design szempontból az új sütő kiforrott terméknek hat, ami jól illeszkedik a Miele beépíthető konyhagépei közé. Programozható, hálózaba köthető, szóval mindent tud a jelen technológiájából is, hagyományos sütőként is bekapcsolható. Különlegesség azon-

ban, hogy a programok vezérlésénél gourmet-egységben és nem hőfokban kell megadni a paramétereiket. Ez a mértékegység annak az energiamentisígetnek a kifejezése, amelyet a készülék az ételre továbbít – egy gourmet egy kilojoule-nak felel meg. Az intenzitás beállításához az erős, közepes és gyenge fokozatok állnak rendelkezésre. A teljesen manuális – professzionális – beállítások mellett számos automatikus program könnyíti meg a munkát.

Egy valami egészen biztos: szemben azzal a pillanattal, amikor a radartechnológiával foglalkozó mérnök, Percy Spencer kutatásai nyomán a kereskedelmi forgalomban megjelent az 5000 dollárért kapható, két méter magas, 340 kilogramm súlyú első mikrohullá-

mú sütő 1947-ben, a Miele készülék technológiai és design szempontból is kiérlelt konyhagép. Noha idehaza csak 2019-től lesz kapható az új sütő, az ára pedig 2 millió forint körül van, tudható, hogy ez csak a konyhaforradalom kezdete és a Miele gőzerővel dolgozik a jövőn.

Miele Kft.
1022 Budapest,
Alsó Törökvész út 2.
Telefon: 061 880 6450
E-mail: bemutatoterem@miele.hu

Miele

