



Kieppi

Suunnitteluprosessi tarjoiluastiasta monikäyttöastiaksi

Kieppi

Lahden Ammattikorkeakoulu
Muotoiluinstituutti
Teollisen muotoilun koulutusohjelma
Opinnäytetyö AMK
Hanna Lotta Anonen
Kevät 2010

Tiivistelmä

Suunnittelin opinnäytetyönäni keraamisen monikäyttöisen tarjoiluastian, joka ratkaisee ruoan tarjoilun ja säilytyksen ongelmat uudella tavalla. Tuotteessani oleellisia ominaisuuksia ovat toimivuus ja sen erottuminen muista perinteisistä markkinoilla olevista tarjoiluastioista. Suunnittelua ohjaavina tekijöinä prosessissa olivat tuotteen monipuoliset käyttömahdollisuudet ja ruoan säilytys niin ennen tarjoilua, kuin sen jälkeenkin.

Ennen suunnittelutyön aloittamista tutkin erilaisia tarjoilutapoja ja jo olemassa olevia ratkaisuja eriluonteisissa tarjoilusetelmissä. Kartoitin myös tarjoiluastioissa käytettyjä materiaaleja.

Abstract

For my graduation project I designed a multifunctional ceramic serving dish which solves the problems of serving and preserving. The essential characters of the product are functionality and its' distinctive nature from the other traditional serving dishes on the market. The motives that guided the design process were multifunctional usability and preservation of the food both before and after serving it.

Before starting the design process I studied different kind of serving methods and already existing serving dish solutions in different kinds of environments. I also studied the materials used in serving dishes.

Tiivistelmä

Abstract

Sisältö

1. Johdanto	9
2. Tarjoilu osana ruokakulttuuria	11
2.1 Miksi tarjoillaan	13
2.2 Tarjoilutilanne	15
2.3 Tarjoiluastioista	17
2.4 Muita tarjoiluastioita	18
2.5 Irrotettava jalka tarjoiluastiassa	21
3. Tarjoiluastioiden materiaaleista	23
3.1 Keramiikka tarjoiluastian materiaalina	25
3.2 Puu tarjoiluastian materiaalina	25
3.3 Kahden materiaalin liitto	25
4. Tavoitteet	29
4.1 Toiminnalliset tavoitteet	31
4.2 Visuaaliset tavoitteet	31
4.3 Valmistustekniset tavoitteet	31
4.4 Käyttäjärühmän rajaus	31

5. Suunnitteluprosessi	35
5.1 Luonnoksia	36
5.2 Idean kehittelyä	38
5.3 Pohjarenkaat	42
5.4 Materiaalit	45
5.5 Rakenne	45
5.6 Prototyypin valmistus	46
5.7 Valmistustekniikasta	49
6. Lopputulos	51
6.1 Yleiskuva ja detaljit	53
6.2 Toiminta käyttötilanteessa	59
7. Arviointi	66
7.1 Tuotteen arviointi	66
7.2 Prosessin arviointi	67

Lähteet



I. Johdanto

Opinnäytetyöni lähtökohtana oli prosessin alussa keraaminen jalallinen tarjoiluastia. Ensimmäisissä konsepteissani keskityin tarjoiluastiaan, jossa on lautasesta irtoava jalkaosa. Pohdin myös ruoan säilytyksen mahdollisuuksia irrotettavassa jalkaosassa.

Lopullinen konsepti kehittyi ja muuntui monikäyttöiseksi kullhoksi ja lautaseksi, jotka mahdollistavat ruoan näyttävän tarjoilun sekä näppärän säilytyksen. Halusin tehdä tuotteen, jota on mahdollista käyttää useilla eri tavoilla ja erilaisissa käyttötilanteissa.

Totesin projektin tutkimusvaiheessa, että kiinteällä jalalla olevissa tarjoilulautasissa ongelmaksi muodostuu usein tuotteen säilytys. Jalallinen tarjoilulautanen vie paljon tilaa astiakaapissa ja jääkaapissa. Arkisemmissä kahvitustilanteissa tarjottavat on usein asetettu normaalia suurempikokoiselle lautaselle. Opinnäytetyössäni pyrin ratkaisemaan käytettävyyden ja kauneuden yhdistämisen haasteita tarjoilutilanteissa. Päädyin aiheeseen, koska olen itse kiinnostunut ruoanlaitosta ja leipomisesta. Mielestäni hyvän ruoan ja maittavat leivonnaiset kruunataan kauniilla esillepanolla. Esillepanossa tulee huomioida, että ruoka on helposti tarjottavissa ja otettavissa astioista. Usein ruokaa myös säilytetään esim. jääkaapissa ennen esillepanoa tai tarjoilun jälkeen tarjoiluastioissa.

Lopullinen konseptini muodostuu kolmesta monikäyttöisestä osasta: jalasta/kulhosta/kuvusta, keraamisesta lautasesta ja puisesta kannesta/alustasta. Konseptini ratkaisee määrittelemäni suunnitteluongelman uudella tavalla ruoan tarjoilun ja säilytyksen osalta.



2. Tarjoilu osana ruokakulttuuria



2.1 Miksi tarjoillaan

Tarjoilutilanteita ovat mm. lounasruokailu, kahvitarjoilu, illallinen ja buffet. Lisäarvoa ja tunnelmaa ruokailutilaisuuksissa voidaan luoda sillä miten ruoka tarjoillaan. Ruoka tuottaa mielihyvää ja ateriointi on usein sosiaalinen tapahtuma. Ruoan esille laittaminen ja tarjoileminen ovat osa ruokailukokonaisuutta ja myös tunnelman luomista.



1. www.gettyimages.co.uk/Search/Search.aspx?contractUrl=2&language=en-GBmily=creative&assetType=image&p=food%20pedestal
2. www.gettyimages.co.uk/detail/97970606/OJO-Images
3. www.gettyimages.co.uk/detail/200331296-001/Photonica
4. www.gettyimages.co.uk/Search/Search.aspx?contractUrl=2&language=en-GB&family=creative&assetType=image&p=food%20pedestal

2.2 Tarjoilutilanne

Ruoan tarjoileminen toiselle ojentamalla astiaa on kohtelias ele. Kun ruoka-astia ojennetaan toiselle eteenpäin, tulee vastaan tilanne, jossa päätetään miten tarjoiluastiaan tartutaan. Tarjoiluastia ohjaa muodollaan, mistä kohtaa astiaan on tarkoitus tarttua ja ojentaa se eteenpäin. Matalassa tarjoiluastiassa on yleensä laita, johon on tarkoitus tarttua. Korkeassa jalallisessa astiassa tartutaan joko jalkaosaan tai nostetaan astia kämmenten avulla lautasen alapuolelta. Tarjoilu-astiasta on saatava pitävä ote, jotta astia ei tipahda eikä käyttäjä polta käsiään, jos astia on kuuma.

Ruoan esille laittaminen ja tarjoileminen ovat osa ruokailukokonaisuutta. Kauniisti ja houkuttelevasti tarjolle asetettu ruoka herättää ruokahalun ja luo tunnelmaa. Ruokien oikea tarjoilulämpötila on tärkeä: kuumien ruokien tulee pysyä kuumina, kylmien kylminä. Lämpimien ruokien tarjoiluasiat voidaan lämmittää tarvittaessa valmiiksi esimerkiksi uunissa, astianpesukoneessa tai pitämällä niissä kuumaa vettä ennen tarjoilua. Kylmät ruoat säilytetään kylmässä tarjoiluun asti. Pataruoat, keitot ja laatikot voidaan tarjoilla valmistusastioissaan, mikäli ne ovat siistejä. Kuumia ruokia tarjoiltaessa pöydän pinta suojataan pannunalustalla tai lautasella.

Arki- ja juhlatilanteet halutaan erottaa usein toisistaan tarjoilun ja kattauksen avulla. Arkena katetaan yksinkertaisesti ja käytännöllisesti, juhlissa näyttävämmmin. Tarjoiluastioiksi valitaan ruokalajeille sopivia, kauniita ja muuhun kattaukseen sopivia astioita.

Eri värisillä astioilla saadaan hauskuutta ja vaihtelua kattaukseen. Tämä tulee kuitenkin tehdä harkiten, jotta lopputulos ei ole levoton.

Tarjoiluvattia käytetään lihan, kalan, kasvien, jälkiruokien ja leivonnaisten tarjoilussa. Tarjoiluvadille ottimiksi laitetaan tarjoilulusikka ja -haarukka eli yleisottimet. Tarjoilukulhoa käytetään perunoiden, muhennosten, puurojen ja kastikeruokien tarjoilemiseen. Ottimeksi laitetaan tarjoilulusikka. Salaatti- ja jälkiruokakulhoa käytetään nimensä mukaisesti salaattien ja erilaisiin jälkiruokien. Usein suositaan lasisia kulhoja, jotta ruuan väri ei peittyisi ja muuttuisi. Tarjoiluottimeksi laitetaan lusikka ja haarukka.

Kastikeastia on usein kannumainen ja sitä käytetään salaatti- ja jälkiruokakastikkeiden tarjoamiseen. Otinta ei tarvita, mutta aluslautanen on hyvä kattaa suojaamaan pöydän pintaa kastiketipoilta.

Isompia kannuja käytetään erilaisten juomien tarjoilemiseen. Ne voivat olla lasisia tai keraamisia. Kannun alle voidaan kattaa lautanen pöydän pinnan suojaamiseksi.

Sokeri- ja kerma-astia katetaan kahvipöytäan. Maito tarjoillaan kerma-astiaa hieman suuremmasta kannusta.

Myös erilaisia koreja ja leikkuualustoja hyödynnetään kattauksissa.

(http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Ruoka-_ja_tapakulttuuri/Ruokatavat/Ruuan_tarjoaminen_ja_tarjoilu)



2.3 Tarjoiluastioista

Tarjoiluastioilla luodaan tunnelmaa ruokailutilanteessa tarjoiluympäristöstä riippumatta. Tarjoiluastioiksi ruokalajeille valitaan astioita, joilla voidaan korostaa ruokaa ja sen houkuttelevuutta. Erilaisten astioiden yhdistely kannattaa tehdä harkiten, ettei lopputuloksesta tule levoton. Arkena pöytä katetaan yksinkertaisesti ja käytännöllisesti, juhlassa pyritään usein näyttävään lopputulokseen.

Tarjoiluastioissa materiaaleina käytetään yleisimmin keramiikkaa ja lasia. Lasinen tarjoiluastia tuo keveyttä kattaukseen eikä peitä tarjoiltavaa ruokaa. Keraaminen materiaali tarjoiluastiassa on käytännöllinen, keramiikka varaa lämpöä ja pysyy viilennettäessä pitkään kylmänä. Tätä ominaisuutta tarvitaan ja voidaan hyödyntää usein ruoan tarjoilussa. Tarjoiluastioiden materiaalit ja muodot voivat innostaa myös kokkia kokeilemaan ja kehittämään jotain uutta.

Tarjoiluastiaksi kannattaa varata mieluummin liian iso kuin pieni astia. Jalallisia tarjoiluastioita on halkaisijaltaan monen kokoisia. Yleisimmin käytössä on halkaisijaltaan 25 cm kokoiset lautaset. Korkeissa tarjoiluastioissa ongelmaksi muodotuu usein astian säilytys. Toisaalta tämä astiatyyppi miellyttää monia näyttävyytensä takia.

1. www.iittala.fi/web/littalaweb.nsf/fi/tuotteet_sisustaminen_art_works_jalusta_harmaa?open&sc=185
2. <http://buttercakes.squarespace.com/blog/2009/8/7/all-i-want-for-christmas.html>
3. http://www.exitinteriors.co.uk/kitchen-11/serving-66/kozyol-babell-contemporary-orange-3194-1788_zoom.jpg
4. gemstokyo.up.seesaa.net/50sand60s17.jpg



2.4 Muita tarjoiluastioita

Markkinoilla on tarjolla hyvinkin erilaisia tarjoiluastioita. Jotkut tarjoiluastiat erottuvat erikoisella muodollaan, toiset värin avulla. Myös astian käytettävyys voi olla hyvinkin erikoinen ja innovatiivinen. Markkinoilta kuitenkin puuttuvat monikäyttöiset tai irrallisella jalcaosalla olevat tarjoiluastiat.

1. hellodesignhungary.files.wordpress.com/2009/02/boat_life.png?w=719&h=347
2. blog.twobrunetteshop.com/
3. www.countryliving.com/cm/countryliving/images/Cake-stands-HTOURS1005-de.jpg
4. www.hometone.org/entry/invite-your-friends-for-an-airy-cocktail-party/
5. grassrootsmodern.com/2009/07/09/the-gourmet-collection-by-lorena-barrezueta/
6. www.industreal.it/product/12
7. http://2.bp.blogspot.com/_mx0mKx51y0/SNuVJnJqg0I/AAAAAAAGcY/_-2PZBKB_9s/s1600-h/white+ceramic+pedestal+bowls.png
8. cn1.kaboodle.com/hi/img/c/0/0/5b/f/AAAAAJVkgHMAAAAAAFv_yw.jpg
9. shop.feelmorehuman.com/p-9477-obleek-end-table-with-bamboo.aspx2





www.stylinrooms.de/wohnen/wohnen-moebel-news/article//doubleface-und-doubleface



www.dezeen.com/2009/10/19/flexvaas-by-vij5/3



www.dezeen.com/2009/10/19/flexvaas-by-vij5/1

2.5 Irrotettava jalka tarjoiluastiassa

Perinteisessä jalallisessa tarjoiluastiassa on yksi kapea jalka lautasosan alapuolella, jolla astia seisoo. Kapea jalka tuo ilmavuutta ja lisää tilaa tarjoilupöytään ja helpottaa esimerkiksi kakun leikkaamista kun tarjottava on tuotu korkeammalle pöytätasosta.

Omassa konseptissani haluan rikkoa perinteisen muotokielen tarjoiluastiassa. Miksi tarjoiluastiassa on kapea jalka ja miksi se ei voisi olla jotain muuta, jota voisi käyttää monipuolisesti muissa käyttöyhteyksissä? Voisiko astiaa käyttää ruoan säilytykseen ja tarjoiluun? Lautasessa kiinteästi oleva, korottava jalkaosaa on ongelmallinen esimerkiksi ruoan sijoittamisessa jääkaappiin.

Jääkaapissa on rajallinen hyllykorkeus ja korkea jalka on siinä tilanteessa turha. Miksi jalka ei voisi olla irrotettava? Tällöin suunnittelun ongelmana on kuinka yhdistää kaksi erillistä osaa yhteen, jotta niiden käyttö ei ole hankalaa käyttötilanteessa. Mekaaninen kiinnitys on mielestäni liian tekninen ratkaisu tarjoiluastiassa. Pysin suunnittelussani siihen, että osat liittyvät toisiinsa luontevasti ja ne ovat myös visuaalisesti yhteenkuuluvia.



3. Tarjoiluastioiden materiaaleista



3.1 Keramiikka tarjoiluastian materiaalina

Keramiikka on lasitettuna hygieeninen ja helposti puhdistettava materiaali. Keramiikka kestää myös konepesua. Materiaalilla on myös hyvä kuuman ja kylmän sieto- ja varaamiskyky. Näitä ominaisuuksia voi käyttää hyväksi ruoan säilytyksessä ja tarjoilussa. Lämpimän ruoan tarjoilussa keraamisen lautasen voi lämmittää tai kylmän ruoan tarjoilussa jäähdyttää ennen tarjoilua. Valusaviteknikka avaa monia muotoilullisia mahdollisuuksia sekä mahdollistaa tuotteiden teollisen tuottamisen. Kipsimuotin avulla voidaan valaa useita identtisiä kappaleita. Tuotteen suuresta koosta huolimatta valmistus onnistuu yksiosaisella muotilla.

3.2 Puu tarjoiluastian materiaalina

Puu on huokoinen materiaali, jonka pintakäsittelyllä voidaan vaikuttaa visuaalisesti puun pintaan ja teknisesti kosteuden kestävyteen ja tuotteen käyttöikäen. Puu ei kestä konepesua, mutta on materiaalina mahdollista putsata kostealla. Puu on haptisilta ominaisuuksiltaan miellyttävämpi materiaali kuin keramiikka.

3.3 Kahden materiaalin liitto

Kahden orgaanisen materiaalin yhdistäminen on vaativaa, kun lopputuloksena tavoitellaan toimivaa ja tuotettavaa ratkaisua. Materiaalivalinnoissa pyrin huomioimaan materiaalien käyttöominaisuudet ottaen huomioon kestävyden ja huollettavuuden. Luonnonmateriaalien kuivaus ja pesunjälkeinen varastointi tuovat omat haasteensa. Keramiikka ja puu ovat luonnollinen materiaalipari ja niiden yhdistämistä on käytetty ennenkin. Onnistunut keramiikkaa ja puuta yhdistävä tuote on luonnollisen ja ajattoman kaunis.



Vertailukohteita



12.

1. www.lucanichetto.com/ita/Projects/All-projects/Lunar
2. www.thefusioncompany.com/pc-59-17-cocos-finest-china-pet-bowl-walnutlarge.aspx
3. www.finnishdesignshop.com/shake-salt-and-pepper-shakers-p-1904.html?language=en&country=
4. www.iittala.com/web/littalaweb.nsf/en/products_eating_dinnerware_teema_lautanen_26_cm_matala_musta
5. static.dezeen.com/uploads/2009/07/artworks_iittala7.jpg
6. www.gnr8.biz/product_info.php?products_id=793
7. www.stylinrooms.de/wohnen/wohnen-moebel-news/article//cut-paste-von-klaus-haec
8. www.lucanichetto.com/ita/Projects/All-projects/Lunar
9. www.lintcoat.com/wp-content/uploads/2007/12/ceramic_wood.jpg
10. designyearbook.blogspot.com/2009/12/winter-arrives-by-outofstock.html
11. www.hannaehlers.com/08_a.html
12. www.stylinrooms.de/food/gedeckter-tisch/news-tabletop/article//table-top-koi-von-ritzen



4. Tavoitteet



4.1 Toiminnalliset tavoitteet

Tarjoiluastian tulee toimia kotona kahvi- tai tarjoilupöydässä ja sen pitää olla asiallisen näköinen arkisessa ja juhlassa tarjoilutilanteessa. Opinnäytetyössäni pyrin ratkaisemaan monenlaisten tarjoilutilanteiden ongelmia sekä huomioidaan ruoan säilytyksen haasteita.

Pyrin siihen, että tarjoiluastiaa tai sen osia voidaan käyttää yhdessä tai erikseen. Tuotteen tulee olla myös helposti puhdistettavissa hygieniasyistä. Keraamisessa tuotteessa osien lasittaminen elintarvikkeita kestäväällä lasitteella on puhdistuksen kannalta helppo ratkaisu. Sen ansiosta tuotetta voidaan käyttää ja pestä toistuvasti.

4.2 Visuaaliset tavoitteet

Yksinkertaisten ja toimivien ratkaisujen käyttäminen sekä pelkistetty muoto-kieli on mielestäni muotoilua parhaimmillaan. Muotokielellä pyrin ohjaamaan tuotteen toiminnallisuutta ja mahdollistamaan tuotteen moninaista käyttöä. Tyylillisesti pyrin ajattomuuteen ja muotoon, joka mahdollistaa astian käytön niin arki- kuin juhlatarjoiluissa.

4.3 Valmistustekniset tavoitteet

Lopullinen valittu konsepti valmistetaan prototyyppiasteelle. Proton valmistamiseksi tehdään mallinne, jonka avulla voidaan tehdä kipsimuotti. Kipsimuotin avulla voidaan valaa savesta valusavikappaleet. Keraamisen tuotteen pinnan viimeistely voidaan tehdä ruiskulasittamalla. Suurien kappaleiden lasitus onnistuu parhaiten ruiskuttamalla lasite tuotteen pintaan.

4.4 Käyttäjärühmän rajaus

Tuote suunnitellaan 25 cm halkaisijaltaan ja sitä pienemmille kakuille ja tarjottaville. Tuotteen käyttäjä on esteetikko, joka on kiinnostunut ruoanlaitosta ja erilaisista innovatiivisista tuotteista. Käyttäjä arvostaa laatua ja aitoja materiaaleja. Käyttäjä on valmis panostamaan rahallisesti arvokkaisiin tuotteisiin ja on ns. vaativa käyttäjä. Käyttäjälle tuote ei ole vain käyttöesine vaan myös esteettinen objekti.



1.



3.



5.



6.



2.



4.



7.

1. www.gettyimages.co.uk/detail/79395301/PhotoAlto-Agency-RF-Collections
2. www.lucanichetto.com/ita/Projects/All-projects/Lunar
3. www.belowthecLOUDS.com/2009/01/05/lampan-disk-av-jean-francois-dor/
4. www.belowthecLOUDS.com/2008/06/15/mobler-av-benoit-deneufbourg/
5. www.ikea.com/us/en/catalog/products/50113655
6. www.gettyimages.co.uk/detail/75493133/Dorling-Kindersley-RF
7. www.gettyimages.co.uk/detail/98002267/Photodisc

Tunnelmakartta



9.



12



10.



8.



11.

- 8. www.gettyimages.co.uk/Search/Search.aspx?contractUrl=2&language=en-GB&family=creative&assetType=image&p=hat#11
- 9. www.husohem.se/Images/HOH/Cache/708/0/1982_0000gp2y_12.jpg
- 10. www.chow.com/assets/2007/11/marimekko_first_image.jpg
- 11. site.finnishgifts.com/blog/wp-content/uploads/2009/06/mmwp7.jpg
- 12. www.gettyimages.co.uk/Search/Search.aspx?contractUrl=2&language=en-GB&family=creative&assetType=image&p=up%20side%20down#8



5. Suunnitteluprosessi

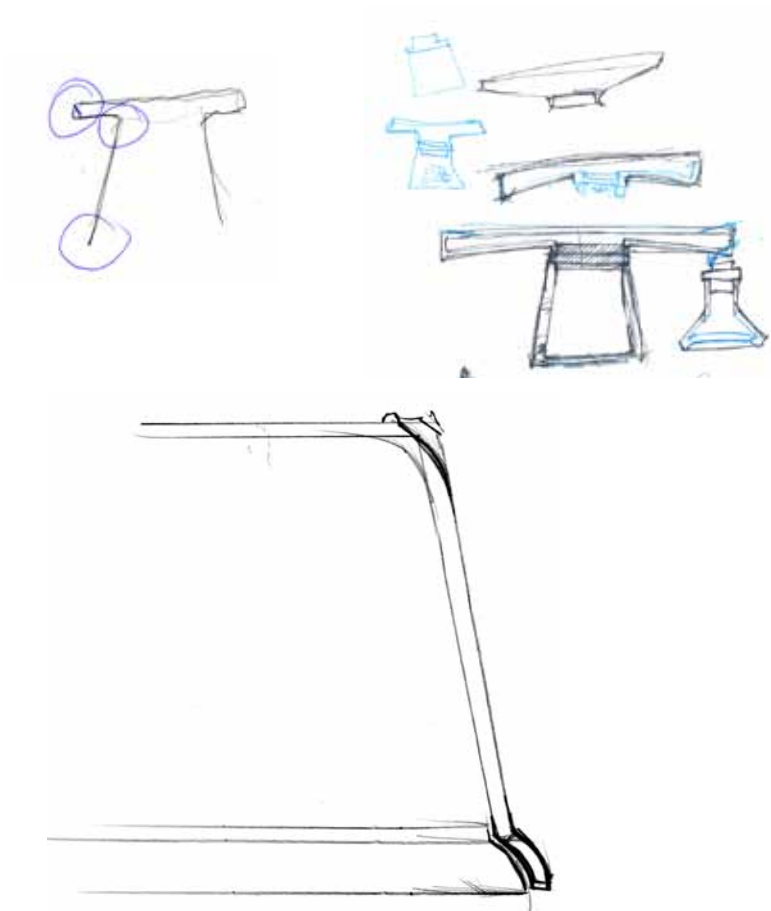
5.1 Luonnoksia

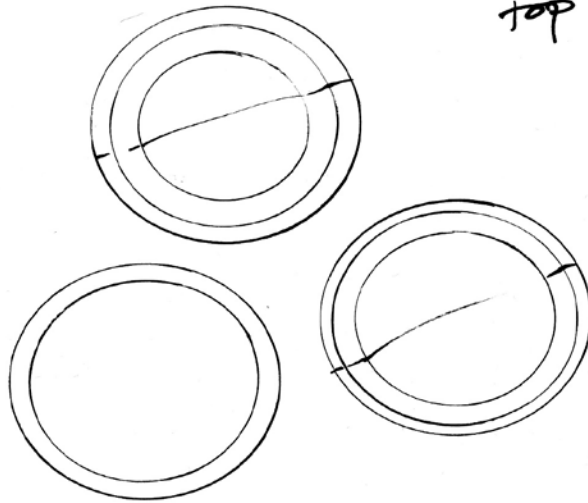
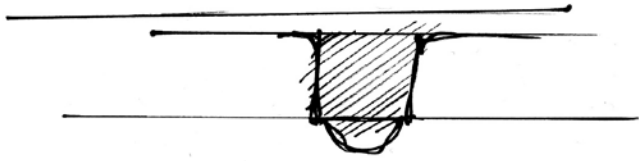
Suunnitteluprosessin alussa pohdin perinteisiä tarjoiluastian muotoja. Prosessin edetessä aloin miettiä kuinka jalakaosan saisi muutettua irralliseksi. Mietin eri vaihtoehtoja, olisiko lautasanten ja jalakaosan välillä jokin mekaaninen osa tai esimerkiksi korkkipuusta tehty välikappale. Kappaleiden välillä olevasta mekaanisesta osasta luovuin kokonaan, koska mielestäni se ei sopinut tuotteen luonteeseen eikä helpottanut astian käyttöä. Halusin kaikkien tarjoiluastian osien toimivan myös erikseen. Päätin käyttää jalakaosan sisätilan hyväksi ja ajattelin voisiko sen sisällä säilyttää jotakin? Tästä tein uusia konseptiluonnoksia. Jalakaosan tilavuus olisi kuitenkin jäänyt liian pieneksi järkevää käyttöä ajatellen, enkä osannut tarkasti määrittellä mitä jalakaosan sisällä olisi voinut säilyttää. Tästä syystä luovuin näistä konseptiajatuksista.

Jalakaosan muotoa eteenpäin kehittämällä ja laajentamalla sain tuotteelle kuitenkin uudenlaisen ilmeen, joka avasi monia mahdollisuuksia. Jalakaosa alkoi muodostua kulhomaiseksi. Kulhomainen jalakaosa mahdollistaa tuotteelle monia muita käyttötarkoituksia, esimerkiksi kääntämällä "jalakaosa" ylösalaisin tarjoilulautasen päälle, se toimii kaukkukupuna ruoan säilytystilanteissa. Arkisemmissa tarjoilutilanteissa "jalakaosa" toimii kulhona. Juhlavammissa tilanteissa tarjoiltava ruoka voidaan korottaa ylös pöydän pinnasta "jalakaosan" ja sen päälle asetettavan tarjoilulautasen avulla.

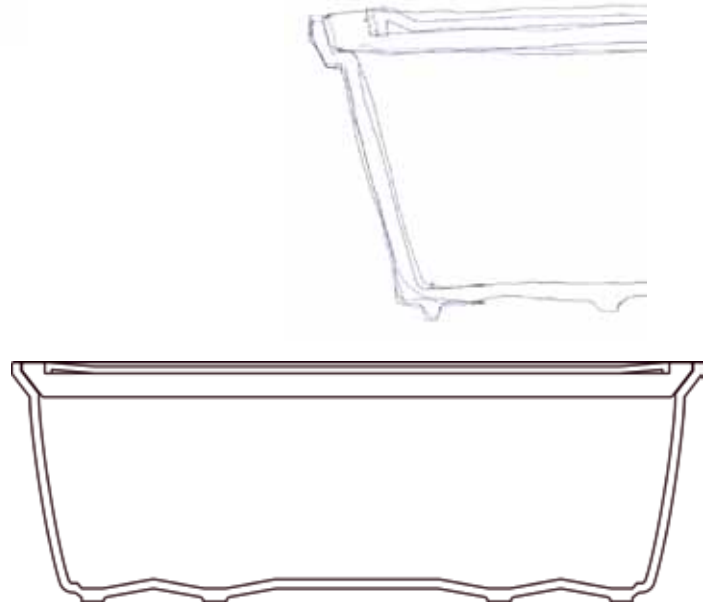
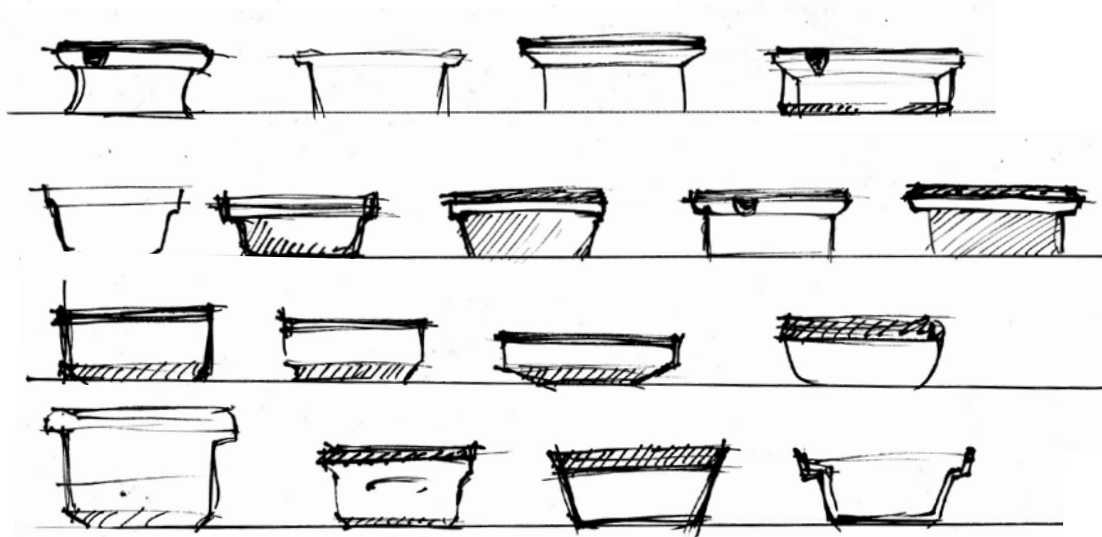
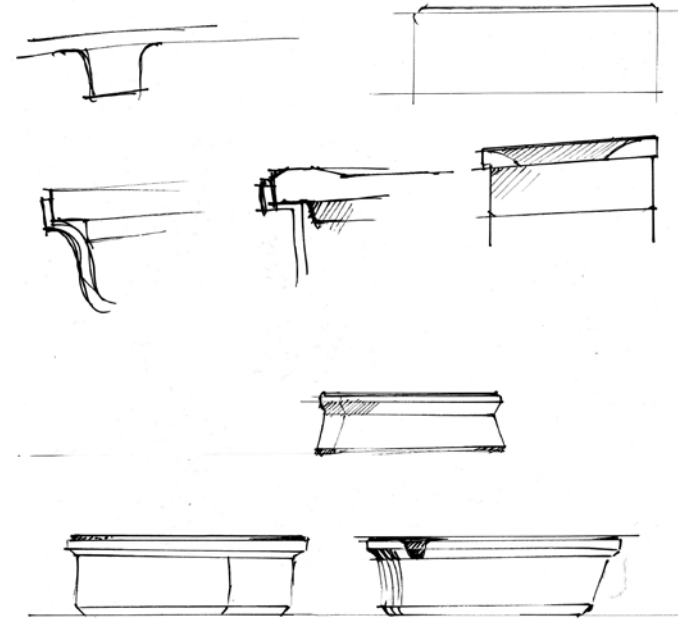
Lautasanten osassa pohdin olisiko osassa täysin suora vai olisiko muodossa mahdollista kaatoa ruoasta tulevien nesteiden valumisen estämiseksi.

Päätin tehdä pienellä viisteellä kaadon lautaskeskiosaan päin. Tällä muodolla sain myös osat yhtenäistettyä muun muotokielen kanssa.





top





5.2 Idean kehittelyä

Esteettisesti kaunis muoto, mutta jalkaosan muoto rajaa paljon käyttömahdollisuuksia.

Suurensin jalkaosan kulhomaiseksi osaksi. Kyseinen muoto mahdollistaa tuotteen monipuoliseen käyttöön. Reunan kauluksen pyöreys ei ole esteettisesti toimiva. Reuna on raskaan oloinen ja itse jalkaosa on liian suorapintainen ja eloton.

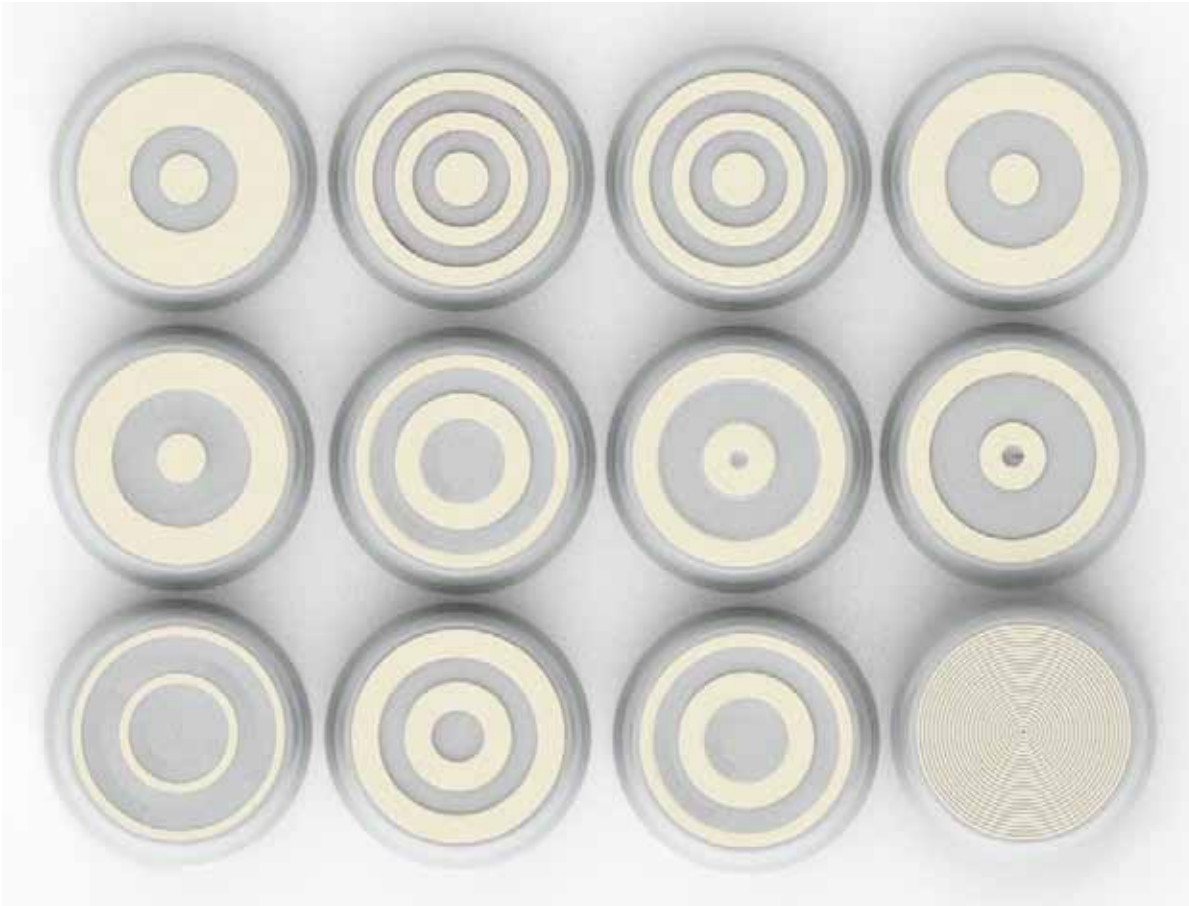




Minua miellyttävä muoto tarjoiluastialle on löytynyt.
Toimivat mittasuhteet ja kompakti kokonaisuus.

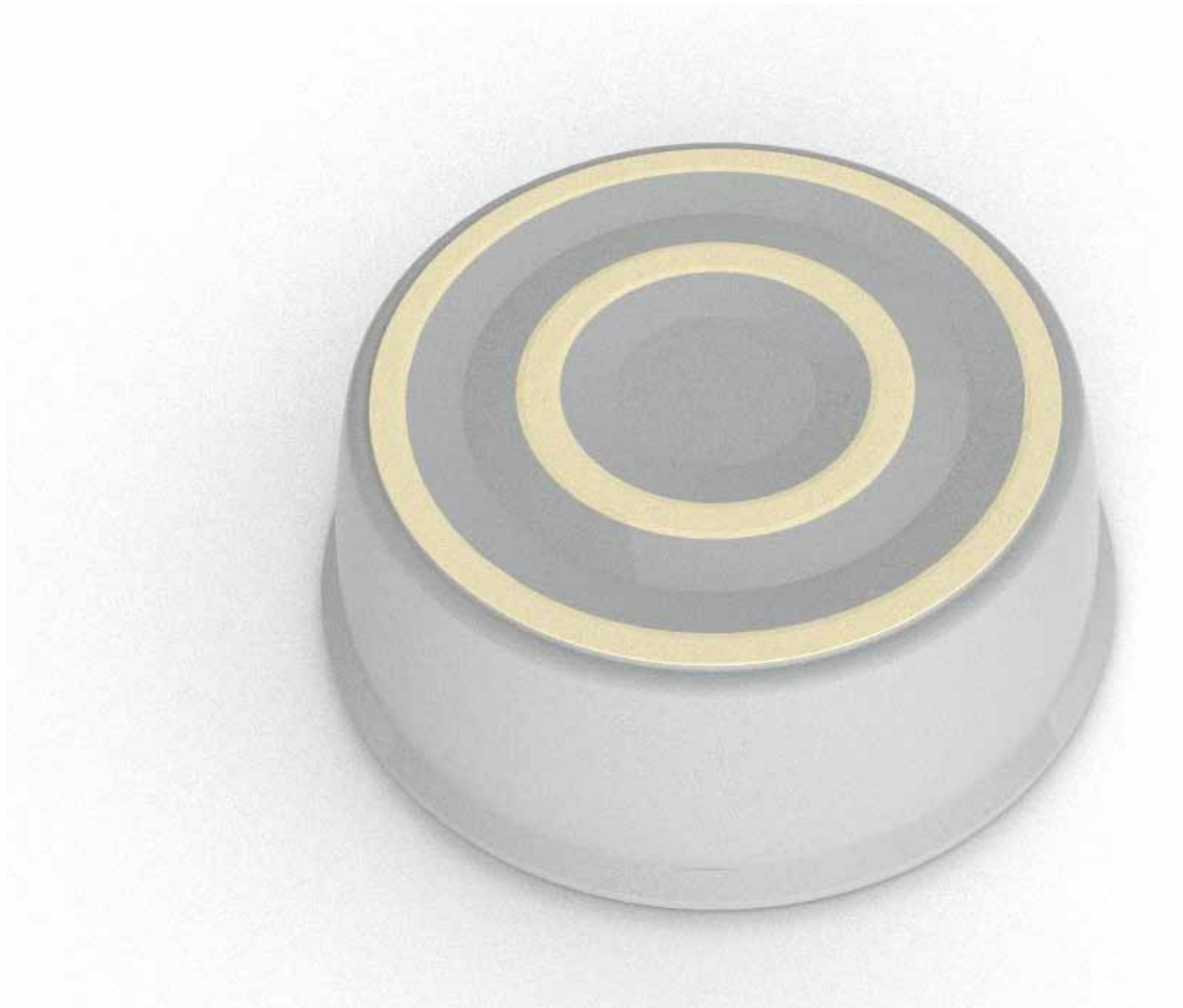
Jalkaosan reunaan suunnittelin aukon lautasosan noston helpottamiseksi. Mielestäni vähäeleinen loiva kaarimainen leikkaus sopi hyvin tarjoiluastian muun muotoilun kanssa.





5.3 Pohjarenkaat

Pohjarenkaiden muodoissa kävin useita vaihtoehtoja läpi. Renkailla halusin tehdä jalkaosan/kulhon pohjaan rauhallisen ilmeen, koska tuote käännettäessä ympäri sen pohja tulee esille. Toisaalta halusin myös tehdä pakollisesta teknisestä elementistä esineen luonnetta korostavan visuaalisen elementin. Lasituspolton takia jalkaosaa ei voi lasittaa kauttaaltaan, koska lasittamattomat pinnat ehkäisevät tuotteen sulamista kiinni uunin levyyn polton aikana. Koska tuotetta voidaan käyttää kumminkin päin pyrin luomaan pohjapinnalle visuaalista eloa renkaiden ja pohjan muotojen avulla.





5.4 Materiaalit

-materiaalienpohdinta, vaihtoehdot, valinnat

Päätin jo prosessin alussa, että haluan käyttää opinnäytetyössäni materiaalina keramiikkaa. Keramiikan rinnalle toiseksi materiaaliksi pohdin korkkia tai puuta. Korkki osoittautui kuitenkin liian huokoiseksi materiaaliksi käyttötarkoitukseensa nähden ja siksi päädyin käyttämään opinnäytetyöni toisena materiaalina puuta. Puulajiksi valitsin koivun, koska se on kotimainen puulaji ja yleisesti käytetty käyttöesineissä. Koivu on itsessään vaalean sävyinen ja sopii hyvin asettamiini muotoilullisiin tavoitteisiin. Visuaalisiksi tavoitteiksi asetin opinnäytetyössäni tuotteen eleettömyyden, ajattomuuden ja yhteensopivuuden muiden astioiden kanssa.

5.5 Rakenne

Tuote muodostuu kolmesta monikäyttöisestä osasta: jalasta/kulhosta/kuvusta, keraamisesta lautasesta, puisesta kannesta/alustasta.

Rakenteessa on laakea jalkaosa, jonka reunassa on levennyshuullos puista lautasantosaa varten. Jalkaosaa voi käyttää myös tarjoilukulhona, säilytysastiana yksin tai lautasantosan ollessa sen päällä sekä kakkukupuna. Halusin upottaa puuosan kokonaan keraamisen reunan taakse, koska tarjoiluastiaa on tarkoitus siirtää laakeasta keraamisesta alaosasta. Puinen osa toimii irrallisena kantana, tarjoilulautasena sekä erillisenä lautasena.

Puuosaan on upotettu keraaminen lautanen hygieniasyistä, koska keraaminen osa kestää konepesua.

5.6 Prototyypin valmistus



1. Kipsimuotin rakentaminen



2. Saven valaminen



3. Reunan
leikkaaminen



4. Valettujen osien
raakapoltto uunissa



5. Ruiskulasitus



6. Puuosan
valmistus





www.gettyimages.co.uk/detail/LS009768/Photodisc



www.gettyimages.co.uk/detail/75404327/Image-Source

5.7 Valmistustekniikasta

Keramiikan valmistus perustuu aina neljään vaiheeseen: savimassan valmistukseen, esineen fyysiseen muodonantoon, polttamiseen ja lasitukseen tai muuhun vastaavaan jälkikäsittelyyn.

Tässä työssä valmistustekniikka on keramiikan valaminen, mikä tarkoittaa saviliemen kaatamista kipsimuottiin, jonka rajapintaan vetinen savimassa jähmettyy veden imeytyessä kipsiin. Kappaleen seinämävahvuus määräytyy annetun imeytymisajan mukaan ja ylimääräinen saviliemi kaadetaan pois. Kiinteä kappale jätetään kuivumaan muottiinsa, huolitellaan ja siirretään kuivana uuniin ensimmäiseen polttoon.

Kuivumisprosessissa esine saattaa kutistua jopa 20 prosenttia. Tämä on aina huomioitava suunnitteluprosessissa ja kipsimuotin mitoittamisessa.

Valutekniikka vaatii onnistuakseen ammattitaitoa, mutta mahdollistaa tasalaatuisten ja –kokoisten esineiden valmistamisen myös teollisessa tuotannossa.

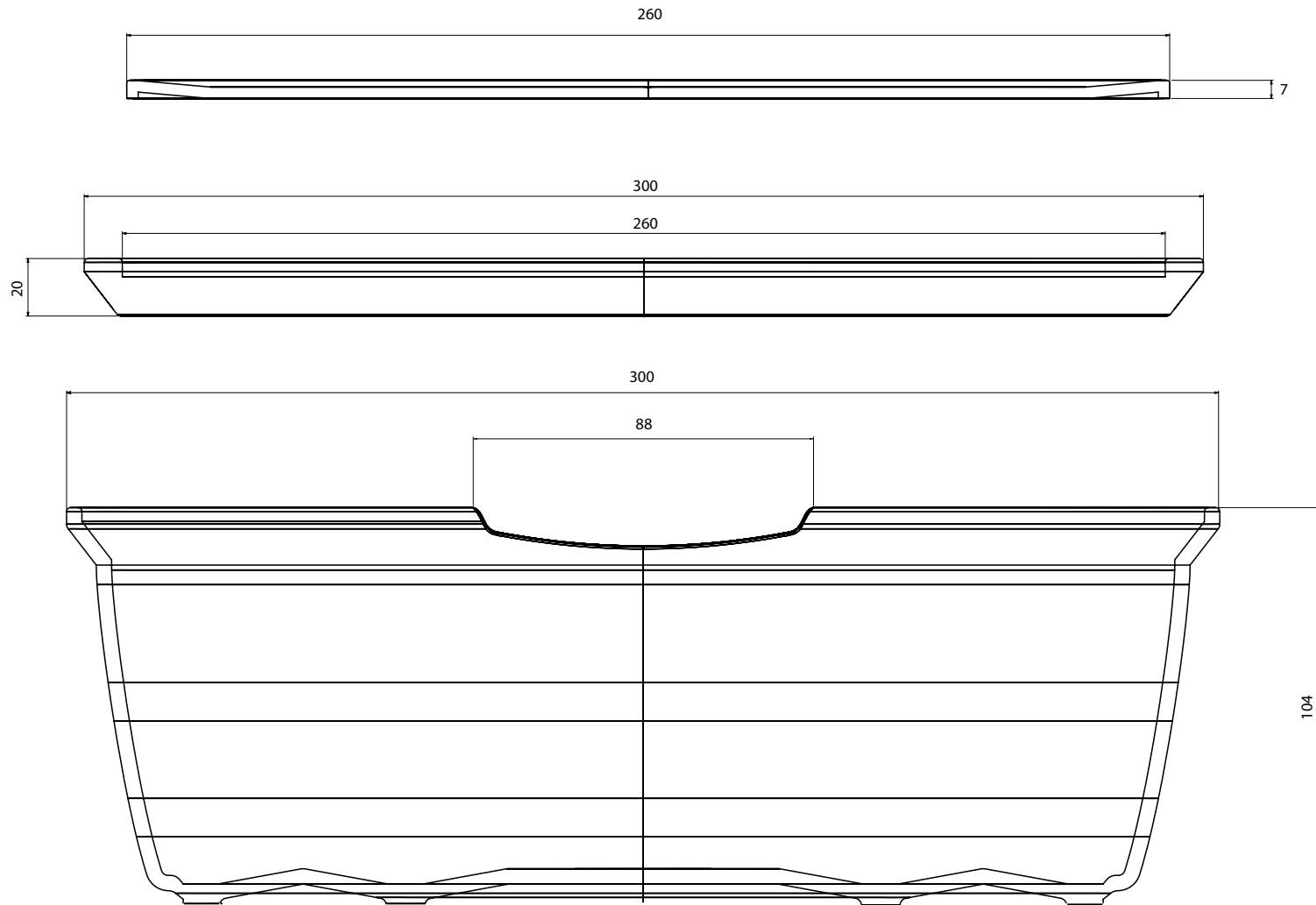
Saviesineet poltetaan tavallisesti kahdesti. Raakapoltto on lopullista lasituspoltoa lämpötilaltaan hieman matalampi. Sen jälkeen esine on valmis pintakäsittelyyn eli lasitukseen, jossa esineen pinta saa jauhomassamaisen kerroksen. Uudelleen poltettuna tämä jauho sulaa tasaiseksi pinnaksi eli lasiksi.

Lasite on suoja, joka lisätään ennen kaikkea esineen vedenkestävyyttä. Lasiteaineiden käytössä on huomioitava esineen loppukäyttö, sillä tietyt lasiteaineet eivät sovellu esimerkiksi ruoka-astioihin. Lasitteella on myös suuri vaikutus tuotteen ulkonäköön: valittavana on erilaisia pintastruktuurin hienousasteita ja tietysti lukemattomia värisävyjä.

(<http://fi.wikipedia.org/wiki/Keramiikka>)



6. Lopputuloks









Studiokuva

Studiokuva



6.2 Toiminta käyttötilanteessa

Käyttötilanne kuva

Käyttötilanne kuva

Käyttötilanne kuva

Käyttötilanne kuva

Käyttötilanne kuva

Käyttötilanne kuva

7. Arviointi

7.1 Tuotteen arviointi

Mielestäni olen onnistunut tekemään visuaalisesti toimivan tuotteen ja saavuttamaan tavoitteeni. Protomallin osien toisiinsa istuvuus mielestäni vaatii vielä jatkokehittelyä. Ongelman saisin varmasti ratkottua muuttamalla muotoilua tai vaihtamalla valmistustekniikkaa.

7.2 Prosessin arviointi

Opinnätetyöprosessin aikana opin uusia asioita keramiikasta ja sen mahdollisuuksista.

Valusaviteknikalla tuotteen valmistamisesta minulla ei ollut paljoa kokemusta, mutta asetin itselleni haasteeksi selvittää näinkin suurien kappaleiden valmistamisesta.

Työn antoisin ja mieluisin työvaihe oli ehdottomasti prototyypin valmistus, sillä nautin konkreettisen työn tekemisestä.

Proton valmistaminen vaati paljon tunteja keramiikkapajalla.

Aikataulutus osottautui tiukaksi projektin loppupuolella ja itsellenikin tuli epävarma tunne onnistunko suorittamaan prosessin loppuun ajoissa.

Kaiken kaikkiaan projektista minulle jäi hyvä fiilis.

Lähteet

www.designspongeonline.com/2009/10/i-know-how-to-cook-blexbolex.html
www.designspongeonline.com/2009/10/i-know-how-to-cook-blexbolex.html
collect3d.com/news/benja-harney-topshop-papercraft/
www.designspongeonline.com/category/recipes
www.gettyimages.co.uk/Search/Search.aspx?contractUrl=2&language=en-GBmily=creative&assetType=image&p=food%20pedestal
www.gettyimages.co.uk/detail/97970606/OJO-Images
www.gettyimages.co.uk/detail/200331296-001/Photonica
www.gettyimages.co.uk/Search/Search.aspx?contractUrl=2&language=en-GB&family=creative&assetType=image&p=food%20pedestal
www.iittala.fi/web/littalaweb.nsf/fi/tuotteet_sisustaminen_art_works_jalusta_harmaa?open&sc=185
<http://buttermilk.squarespace.com/blog/2009/8/7/all-i-want-for-christmas.html>
http://www.exitinteriors.co.uk/kitchen-11/serving-66/koziol-babell-contemporary-orange-3194-1788_zoom.jpg
gemstokyo.up.seesaa.net/50sand60s17.jpg
hellodesignhungary.files.wordpress.com/2009/02/boat_life.png?w=719&h=347
blog.twobrunettesshop.com/
www.countryliving.com/cm/countryliving/images/Cake-stands-HTOURS1005-de.jpg
www.hometone.org/entry/invite-your-friends-for-an-airy-cocktail-party/
grassrootsmodern.com/2009/07/09/the-gourmet-collection-by-lorena-barrezueta/
www.industreal.it/product/12
http://2.bp.blogspot.com/_mvx0mKx5Iy0/SNuVJnJqg0I/AAAAAAAAGcY/_-2PZBKB_9s/s1600-h/white+ceramic+pedestal+bowls.png
cn1.kaboodle.com/hi/img/c/0/0/5b/f/AAAAADJvkgMMAAAAFv_yw.jpg
shop.feelmorehuman.com/p-9477-obleek-end-table-with-bamboo.aspx2
www.stylinrooms.de/wohnen/wohnen-moebel-news/article//doubleface-und-doubleface
www.dezeen.com/2009/10/19/flexvaas-by-vij5/3
www.dezeen.com/2009/10/19/flexvaas-by-vij5/1
www.hannaehlers.com/08_a.html
www.lucanichetto.com/ita/Projects/All-projects/Lunar
www.thefusioncompany.com/pc-59-17-cocos-finest-china-pet-bowl-walnutlarge.aspx1
www.finnishdesignshop.com/shake-salt-and-pepper-shakers-p-1904.html?language=en&country=
www.iittala.com/web/littalaweb.nsf/en/products_eating_dinnerware_teema_lautanen_26_cm_matala_musta
static.dezeen.com/uploads/2009/07/artworks_iittala7.jpg
www.gnr8.biz/product_info.php?products_id=793
www.stylinrooms.de/wohnen/wohnen-moebel-news/article//cut-paste-von-klaus-haec

www.lucanichetto.com/ita/Projects/All-projects/Lunar
www.lintcoat.com/wp-content/uploads/2007/12/ceramic_wood.jpg
designyearbook.blogspot.com/2009/12/winter-arrives-by-outofstock.html
www.hannaehlers.com/08_a.html
www.stylinrooms.de/food/gedeckter-tisch/news-tabletop/article//table-top-koi-von-ritzen
www.nytimes.com/2009/12/06/books/review/Cooking-t
www.tamernakisci.com
www.tamernakisci.com
www.gettyimages.co.uk/detail/79395301/PhotoAlto-Agency-RF-Collections
www.lucanichetto.com/ita/Projects/All-projects/Lunar
www.belowthecLOUDS.com/2009/01/05/lampan-disk-av-jean-francois-dor/
www.belowthecLOUDS.com/2008/06/15/mobler-av-benoit-deneufbourg/
www.ikea.com/us/en/catalog/products/50113655
www.gettyimages.co.uk/detail/75493133/Dorling-Kindersley-RF
www.gettyimages.co.uk/detail/98002267/Photodisc
www.gettyimages.co.uk/Search/Search.aspx?contractUrl=2&language=en-GB&family=creative&assetType=image&p=hat#11
www.husohem.se/Images/HOH/Cache/708/0/1982_0000gp2y_12.jpg
www.chow.com/assets/2007/11/marimekko_first_image.jpg
site.finnishgifts.com/blog/wp-content/uploads/2009/06/mmwp7.jpg
www.gettyimages.co.uk/Search/Search.aspx?contractUrl=2&language=en-GB&family=creative&assetType=image&p=up%20side%20down#8
www.design-klub.com/wp-content/uploads/2010/02/crudo.jpg
www.gettyimages.co.uk/detail/LS009768/Photodisc
www.gettyimages.co.uk/detail/75404327/Image-Source
www.designspongeonline.com/2009/10/i-know-how-to-cook-blexbolex.html
www.stacynewgent.com/#mi=2&pt=1&pi=10000&s=17&p=1&a=0&at=0
<http://fi.wikipedia.org/wiki/Keramiikka>
http://www.arabia.fi/web/Arabiawww.nsf/fi/tietoa_arabiasta_valmistus_ja_materiaalit

