



Caractéristiques indispensables :

- Aire de rotation de 150 cm desservant les surfaces de travail
- Largeur de circulation de min. 150 cm
- Dégagement sous plan de travail :
  - min. 60 cm de profondeur
  - min. 85 cm de largeur
- Toute commande atteignable à une profondeur de max. 50 cm
- Hauteur plan de travail : 85 cm



✓ Cuisine en U et aires de rotation disponibles face aux meubles

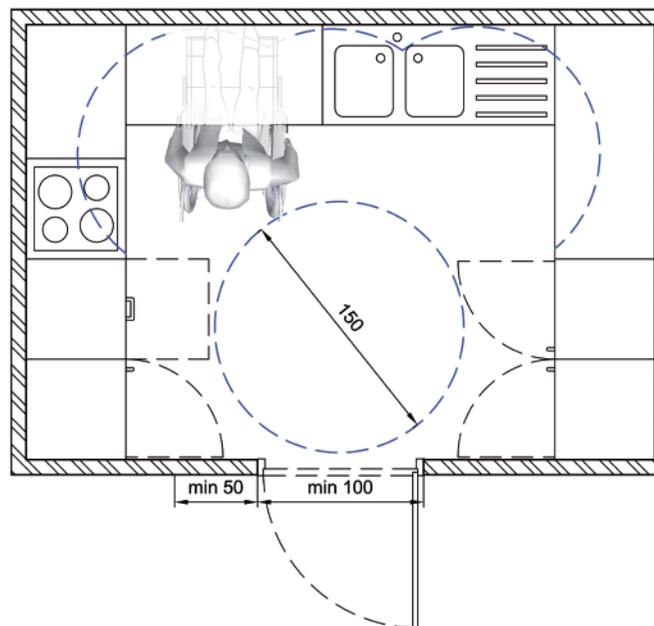


✓ Dégagement disponible sous l'évier et les taques de cuisson

+ CAHIER 3 ÉQUIPEMENTS :



## Comment réaliser une cuisine accessible ?



### Quelques explications :

- Une **aire de rotation horizontale et libre de tout obstacle de 150 cm** desservant les espaces de travail doit être disponible dans la pièce.
- Une **largeur de circulation de 150 cm au minimum**, libre de tout obstacle, doit être disponible afin de permettre à la personne de circuler et d'accéder aux différentes fonctions.
- Les **espaces de travail** doivent présenter un dégagement sous tablette d'une **profondeur de 60 cm au minimum et une largeur de 85 cm au minimum**.
- Toutes les commandes de la cuisine situées sur le plan de travail (boutons, poignées, interrupteur...) doivent être placées à une **profondeur maximale de 50 cm**.
- **Hauteur** du plan de travail : **85cm**.