

MOBILIER / ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

- Toutes les **surfaces de travail, la taque de cuisson, l'évier et le plan de travail sont à 85 cm de hauteur.**

Cette hauteur permet aux personnes en fauteuil roulant de cuisiner en toute autonomie.

- Dégagement sous les espaces de travail (évier, taque, plan de travail) de :
 - 60 cm de profondeur au minimum,
 - 70 cm de haut au minimum,
 - 85 cm de large au minimum.
- Ce dégagement est nécessaire pour pouvoir s'installer sur une chaise ou en fauteuil roulant tout en ayant accès de face, malgré l'encombrement des jambes, en tenant compte de la hauteur des genoux d'une personne en fauteuil roulant et de la largeur d'un fauteuil roulant.

ÉVIER :

Produit :

- **Cuve pas trop profonde (15 cm) :** *de manière à ce que le fond de la cuve ne gêne pas les genoux d'une personne assise ou en fauteuil roulant et qu'elle puisse accéder au fond de la cuve sans difficultés.*
- **Cuve calorifugée** *pour éviter toute brûlure des genoux d'une personne assise ou en fauteuil roulant.*

Mise en œuvre :

- **Siphon de l'évier (et alimentation) placé contre le mur avec protection ou encastré,** *ce qui permet à une personne assise ou en fauteuil roulant de ne pas être gênée par le siphon (ou l'alimentation) et de ne pas se brûler.*

ROBINET :

Voir fiche « robinetterie ».

TOUTES LES COMMANDES DE LA CUISINE :

telles que bouton de réglage, interrupteur spécifique (hotte), poignée des équipements répondent aux critères suivants :

Produit :

- pas de boutons sensitifs et multifonctions (sauf si synthèse vocale) ;
- repère en relief sur les boutons ;
- boutons séparés les uns des autres ;
- boutons contrastés.

Mise en œuvre :

- placées entre 80 cm et 110 cm du sol ;
- placées à 50 cm de profondeur au maximum (par rapport à l'avant de la tablette).

Caractéristiques indispensables :

Produit :

- Surfaces de travail/table :** hauteur 85 cm
- Dégagement** sous espace de travail/table :
 - Profondeur min 60 cm
 - Hauteur min 70 cm
 - Largeur min 85 cm
- Évier :**
 - Profondeur 15 cm
 - Calorifugé
 - Siphon encastré
- Commandes :**
 - Pas de boutons sensitifs et multifonctions
 - Repères en relief
 - Boutons séparés les uns des autres
 - Boutons contrastés
 - HT 80-110 cm
 - Placées à max. 50 cm de profondeur (par rapport à l'avant de la tablette)
- Cuisinière :**
 - Boutons en relief sur le chant vertical du meuble
 - Dispositif d'arrêt
- Cuisinière à gaz :**
 - Allumage automatique
 - Système de coupure du gaz
 - Détecteur de gaz
- Hotte :**
 - Télécommande ou interrupteur déporté
- Four :**
 - Au-dessus du plan de travail
 - Porte latérale ou chariot
- Frigo :**
 - Étagères transparentes
 - Proche d'un plan de travail
- Mobilier fixe :**
 - Étagères transparentes
 - Poignées en U
 - Tiroirs





- ✓ Espace libre sous la taque de cuisson
- ✓ Espace libre sous l'évier



- ✓ Rangement type pharmacie

MOBILIER / ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

CUISINIÈRE :

Produit :

- Bouton manuel préhensible disposé **sur le chant vertical du meuble ou sur la partie avant de la tablette à l'horizontale.**
- **Dispositif d'arrêt** lorsque rien n'est posé sur la cuisinière.
Les cuisinières à induction peuvent être utiles pour les personnes déficientes visuelles et sont à privilégier pour des questions de sécurité.

DÉTECTEUR THERMOVÉLOCIMÉTRIQUE :

- Détectant les fortes variations de température dans la pièce (avant qu'il n'y ait de la fumée).

CUISINIÈRE À GAZ :

Produit :

- allumage automatique ;
- système de coupure du gaz lorsque la flamme est éteinte ;
- détecteur de présence de gaz.

HOTTE :

- Avec télécommande ou interrupteur déporté.

FOUR :

Produit :

- Système d'ouverture du four : porte latérale ou type chariot.

Mise en œuvre :

- Four positionné juste au-dessus du plan de travail.
En effet, c'est la hauteur idéale pour transférer les plats du four au plan de travail.

FRIGO :

Produit :

- Étagères vitrées permettant de voir le contenu par-dessous.

Mise en œuvre :

- Frigo positionné près d'un plan de travail *pour éviter les déplacements inutiles.*
- Hauteur : le frigo doit se trouver au-dessus du plan de travail (frigo haut ou frigo surélevé, pas de frigo sous le plan de travail).

MOBILIER DE CUISINE FIXE :

Produit :

- Le type « **tiroirs** » ou « **rangement pharmacie** » est plus approprié que le type « tourniquet d'angle ». *En effet, il est important de veiller à pouvoir accéder facilement au fond des armoires.*
- Poignées des tiroirs et des armoires : **les poignées en U** sont plus préhensibles. Les systèmes « push-open » sont également conseillés, *car ils ne demandent pas de manipulation fine.*
- Dans les armoires en hauteur : il est intéressant de prévoir des **étagères vitrées** . *Ceci permet de pouvoir voir le contenu depuis un fauteuil roulant (c'est-à-dire plus bas qu'une personne debout).*