

FICHE TECHNIQUE : KITCHENETTE

Recommandations :

- Une **aire de rotation** horizontale et libre de tout obstacle de 150cm de diamètre 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** (au minimum l'évier dans le cas qui nous occupe) 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, interrupteurs, ...) doivent être placées à une profondeur maximum de 50cm
- La **hauteur** du plan de travail doit être de 85cm

