

Règle d'ergonomie

Une cuisine ergonomique, c'est une cuisine qui nous évite les déplacements et les mouvements inutiles. L'ergonomie dans la cuisine, c'est repenser la disposition des lieux afin que le travail entourant la préparation des repas devienne le plus agréable possible. Pour être réussie, la cuisine doit être bien pensée, bien aménagée, avec des rangements astucieux, des équipements pratiques et parfaitement adaptée à tous ses utilisateurs.

Cette nouvelle dynamique, de plus en plus populaire, s'adapte à toutes les formes de cuisine et permet d'optimiser au maximum l'espace disponible.

Cinq zones d'activités sont à considérer lors de l'élaboration de votre plan :

provision

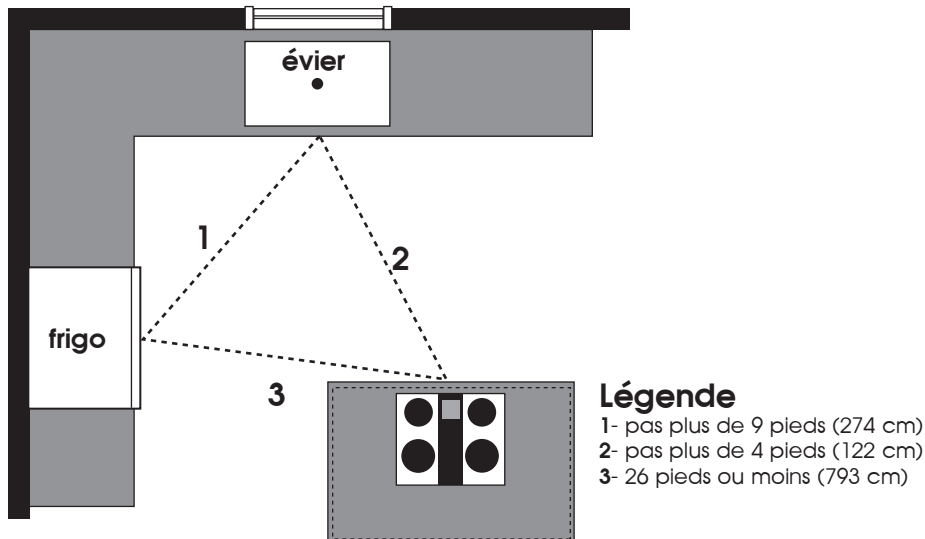
rangement

lavage

préparation

cuisson

Chaque côté est mesuré à partir du devant centre de l'électroménager / de l'évier



Aucun côté du triangle ne croise un îlot / une péninsule ou autre obstacle par plus de 12 po. (30.5 cm)

Un électroménager principal et sa zone de réception/travail avoisinante forment une zone d'activités. Les distances entre les trois zones d'activités principales (surface de cuisson, évier de nettoyage/ de préparation et ainsi que le rangement réfrigération) forment un travail.

