



OMNIconseur Vitalité®

Vitalité 6000

Facile, savoureux et sain !



Garantie 15 ans
Économie d'énergie
jusqu'à 360€/an

www.omnicuiseur.com



1^{er} Prix "Coup de cœur du public"

Depuis plus de 30 ans, l'Omnicuiseur Vitalité, séduit par sa cuisson avant-gardiste

L'utilisation de l'Omnicuiseur Vitalité® nouvelle génération,
réduit au quotidien votre facture énergétique* de 75 %
Soit une économie annuelle de 360 € (V6000)

Source d'importantes économies d'énergie et ... de temps libre
Réalisez dans la même cocotte 2 ou 3 cuissons en 1

Quinoa et légumes/maquereaux/œufs au lait



Poulet/carottes/gâteau citron



Cette économie a plusieurs origines

***Rapport du laboratoire CEMesures Lab - Reconnaissance BUREAU VERITAS N° SMS L I .67750.A O**

Les cuissons à l'Omnicuiseur Vitalité® se font :

Sans précuisson :

25% d'économie d'énergie (en traditionnel : 15 mn de pré-cuisson puis 60 mn de cuisson)

Sans préchauffage :

25% d'économie d'énergie (en traditionnel : 15 mn de préchauffage puis 60 mn de cuisson)
sans oublier la perte de chaleur quand, porte ouverte, vous introduisez votre plat de cuisson dans le four

Puissance réduite :

Puissance Maxi 1800 Watts, puissance moyenne en cuisson 1350 Watts au lieu de 2500/3000 Watts pour un four traditionnel

Température de cuisson «basse température» :

Inférieure à 100°C au lieu de 180°C/210°C en cuisson traditionnelle

Temps de cuisson identique au temps de cuisson traditionnel

Sans hotte aspirante :

Puissance moyenne = 200 W - La cuisson à l'Omnicuiseur se fait sans dégagement de vapeur

Sans pyrolyse :

2h de pyrolyse toutes les 10 à 15 cuissons pour un four traditionnel à pleine puissance (4500 à 5000 W)

Plus besoin de réchauffer :

Après cuisson, cocotte fermée, tout reste chaud 40 mn

Vaisselle réduite - économie d'énergie et d'eau :

Un seul plat à nettoyer, le plat de préparation et de cuisson fait office de plat de service

Absence de vaisselle des ustensiles de pré-cuisson

OMNIdcuisineur
Vitalité®

6 Bonnes raisons de l'adopter au quotidien !

- 1** Pour manger gourmand et healthy
Faites baisser la température !
- 2** Préservez votre silhouette tout en vous régaland au quotidien
C'est enfin possible !
- 3** Véritable "Couteau Suisse" des appareils de cuisson
Il remplace tout !
- 4** Cuisiner devient un véritable jeu d'enfant ! Vous préparez...
Il s'occupe de tout à la perfection !
- 5** Écoresponsable ... Garantie 15 ans et jusqu'à
360€ d'économie d'énergie par an !
- 6** C'est aussi une communauté enthousiaste
Pour vous accompagner



PRIX NUTRITION
& TECHNOLOGIE



BON POUR
LA SANTÉ



COUPS DE COEUR
DU PUBLIC



1



Pour manger gourmand et healthy *Faites baisser la température !*

La cuisson à basse température s'inscrit dans un mode de vie sain et gourmand.

Les plus grands chefs et les professionnels de santé le savent

La cuisson à moins de 100°C préserve la couleur, la texture, le vrai goût naturel et toute la richesse nutritionnelle des aliments ainsi cuits, gage d'une alimentation saine et équilibrée au quotidien.

L'Omnicuiseur Vitalité® a reçu le prix Nutridor, récompensant l'entreprise qui innove dans le domaine « Nutrition et Technologie ». Prix remis par Monsieur Serog, médecin nutritionniste, Directeur scientifique de Diétécom.

Son témoignage



"Les bienfaits de notre cuisson basse température"

L'Omnicuiseur Vitalité, du fait de son concept unique et audacieux, vous fait bénéficier au quotidien de tous les bienfaits de sa cuisson à basse température Gourmande et Healthy.

Les avantages de la cuisson à l'Omnicuiseur Vitalité®

- Le vrai goût naturel et la texture des aliments sont préservés
- La cuisine est facile à digérer, n'endort pas, ne ballonne pas, régularise votre transit intestinal, ouvre l'appétit
- Les aliments dorent à moins de 100 °C sans agression : cakes, gratins, poulet et viandes, pains.
- Les aliments gardent tout leur moelleux car cuits et dorés dans une ambiance vapeur
- La cuisson basse température est adaptée à tous les régimes, sans graisse, sans sel, sans gluten...

Note globale
certifiée Guest Suite

8,6/10



589 Avis clients

- L'Omnicuiseur nous donne entière satisfaction, à tous les niveaux, qualité gustative, diététique, temps de préparation et de cuisine
- Tout nouveau pour moi, je ne regrette pas d'avoir l'Omnicuiseur Vitalité. Car soucieuse de m'alimenter sainement. Les plats et pâtisseries ont une saveur que je ne connaissais pas avant.
- Trésor de bienfait - "Cuisinez votre santé" sont bien les mots qu'il faut accoler à ce produit qui m'est devenu indispensable depuis 2015.
- Le TOP en matière de cuisine SANTÉ - C'est simple : je ne peux plus m'en passer, je cuisine exclusivement avec.





Préservez votre silhouette tout en vous régaland au quotidien *C'est enfin possible !*

L'Omnicuseur Vitalité®, un précieux allié pour se régaler sans se priver, sans frustration, tout en faisant pencher l'aiguille de la balance du bon côté.

La seule utilisation de L'Omnicuseur Vitalité® suffit pour améliorer le comportement alimentaire.

Se faire plaisir au quotidien et mincir est désormais possible. Les aliments cuits à basse température sont naturellement plus goûteux. Sans vous en rendre compte, vous allégez l'addition calorique.

Les légumes deviennent un vrai régal ! Ils conservent leur couleur et leur aspect vraiment naturels (plaisir des yeux) !

Les légumes cuits à L'Omnicuseur Vitalité® sont excellents sur le plan gustatif : plaisir du palais car goût naturel préservé du fait de cette cuisson à basse température. Tout naturellement, l'envie de manger des légumes augmente au quotidien, d'où un meilleur équilibre alimentaire pour toute la famille !

Surprise ! Les enfants ne rechigneront plus à manger les légumes car ... plus sucrés.

LES QUANTITÉS

Les fibres sont préservées lors de la cuisson à L'Omnicuseur Vitalité®

- Sentiment de satiété mieux perçu du fait de la mastication
- Flore intestinale plus performante du fait d'une meilleure absorption des micronutriments

La consommation alimentaire est naturellement régulée.

LES GRAISSES (Au placard les corps gras d'ajout !)

Lors de cette cuisson à basse température à moins de 100° C aux infrarouges sans agression, les bons acides gras sont préservés à 100 %. Les cuissons se font sans rajout de corps gras.

LES SELS MINÉRAUX (Au placard le sel ajouté !)

Cette cuisson, à basse température et sans pression, préserve la membrane cellulaire des aliments et donc les sels minéraux : 97 % des sels minéraux sont préservés. L'alimentation est réellement plus riche en saveurs.

LES SUCRES

Grâce à la préservation de 97 % des sucres naturels pour les desserts et pâtisseries réalisés dans l'Omnicuseur Vitalité®, la quantité de sucre additionnel est réduite. Une réelle réduction de calories.

Une confiture de figes avec seulement 10% de sucre au lieu de 50 %. Un vrai régal !

Faites-vous plaisir au quotidien avec des plats gourmands, sains et faits maison.



3

Véritable "Couteau Suisse" des appareils de cuisson...

Il remplace tout !



L'incontournable Omnicuiseur Vitalité® est sans doute l'une des innovations « Made in France » les plus séduisantes de ces dernières années. Rien de semblable n'existe sur le marché.

L'Omnicuiseur Vitalité®, un **MULTIcuiseur tout-en-un révolutionnaire !**

Cet appareil polyvalent et unique répond à tous vos besoins : potages, légumes « al dente », quiches, viandes et volailles fondantes et dorées à souhait, plats complets, poissons, pâtes, risottos, céréales, gâteaux moelleux, pâtisseries fines et digestes, pain croustillant et moelleux, yaourts et confitures, riz au lait ... sans intervention en cours de cuisson.

Un encombrement minimal sur votre plan de travail. Videz vos placards ! Plus besoin de poêles, casseroles, cocotte-minute, cuit vapeur, four traditionnel, four combiné, four vapeur, four micro-ondes, faitouts, yaourtière, confiturier, machine à pains, ...

De faible encombrement, il s'installe partout. Il est idéal à la maison comme en habitat mobile (caravane, camping, camping-car...).

Devenu indispensable, il vous suit jusqu'à votre résidence secondaire dans le coffre de votre voiture.

L'Omnicuiseur Vitalité®, petit bijou incontournable des cuisines modernes fait frémir, au quotidien, vos papilles.

Laissez-vous guider par ses 1800 recettes gourmandes et healthy, des plus simples aux plus élaborées, de l'entrée au dessert pour régaler famille et amis. Disponibles gratuitement sur notre magazine en ligne.

Note globale
certifiée Guest Suite

8,6/10

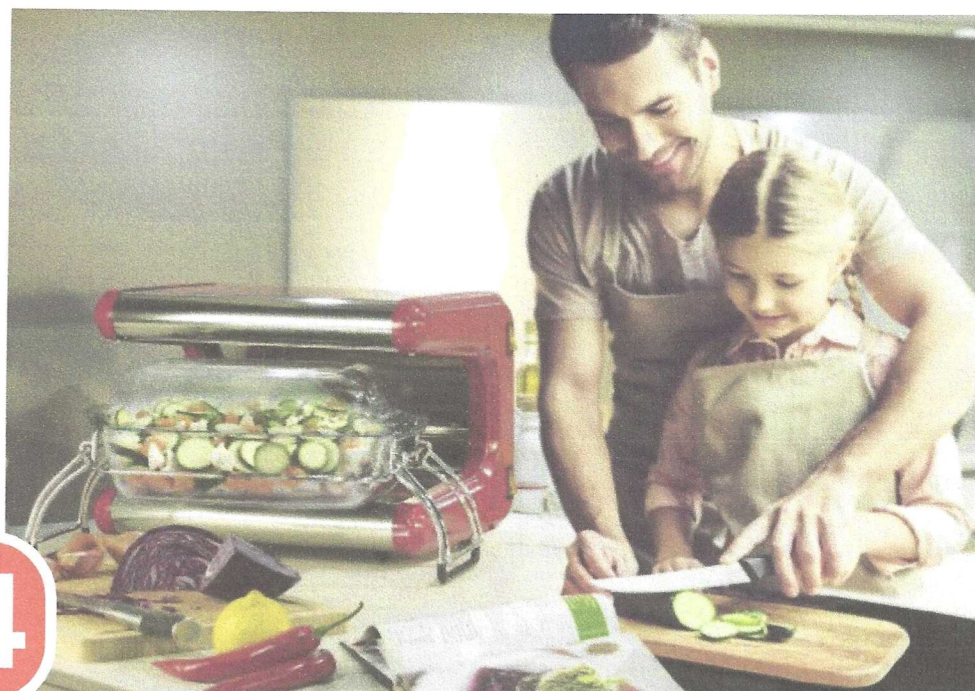


589 Avis clients

- Le meilleur appareil que j'ai jamais eu. J'ai déjà un Thermomix depuis pas mal d'années. Les deux sont totalement complémentaires. Totalement addicte, je l'utilise pour tout.
- Facile, rapide, économique et gustative très bon. Recettes agréables à réaliser. Facile à entretenir. Ça m'a permis de faire de la place dans la cuisine puisque ça remplace toutes les casseroles et le four est devenu un placard de rangement.
- Répond à mon attente au delà de mes espérances - Remplace plusieurs autres ustensiles.
- Très satisfaite - Il a remplacé toutes mes poêles et casseroles. Plus besoin de surveiller la cuisson. Quasi zéro vaisselle, donc aussi économique.



4



Cuisiner devient un véritable jeu d'enfant ! Vous préparez... *Il s'occupe de tout à la perfection*

Optimisez votre emploi du temps !

Se faire plaisir dans l'assiette ne signifie plus passer des heures en cuisine.

L'Omnicuseur vitalité® est un véritable allié au quotidien pour réaliser facilement et sans effort une cuisine gastronomique et diététique pour toute la famille. Plus besoin d'intervenir en cours de cuisson. Vous pouvez vaquer à vos occupations.

Il vous suffit de mettre tous les ingrédients dans la même cocotte de cuisson, qu'ils soient crus, secs ou congelés, sans précuisson ni préchauffage... puis l'Omnicuseur Vitalité® s'occupe de les cuire à la perfection, à basse température, tout en respectant les temps de cuisson traditionnels.

Cuisson simultanée 2 en 1 ou 3 en 1 : cuire en même temps et dans la même cocotte, céréales, maquereaux et œufs au lait sans transfert de goût, ni d'odeur, c'est enfin possible !



Bluffant ! L'Omnicuseur Vitalité® vous permet de réaliser ces prouesses. Séduisant, non ?

L'Omnicuseur Vitalité® est l'un des petits bijoux incontournables des cuisines modernes.

Intelligent, il permet aux amoureux de la bonne cuisine, novices ou avertis, d'accéder aux plaisirs simples d'une gastronomie saine et savoureuse.



**La paëlla facile
un vrai régal !**



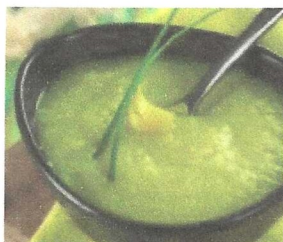
Note globale
certifiée Guest Suite

8,6/10



589 Avis clients

- Cet appareil est formidable : très facile d'emploi, il cuit les repas à la perfection et c'est vraiment délicieux. Cuisiner n'est plus une corvée et ça c'est vraiment nouveau pour moi.
- Produit de qualité - Un outil de cuisine qui m'a changé la vie au quotidien.
- C'est simple : pourquoi je ne l'ai pas découvert avant ? Je suis ravie, depuis début janvier je m'éclate. Un grand merci.



5



Écoresponsable ... Garantie 15 ans et jusqu'à 360€ d'économie d'énergie par an !

Économie d'énergies garantie (voir page 1)

En plus d'être polyvalent et d'une praticité folle, cet appareil nouvelle génération écoresponsable est fabriqué avec des matériaux à faible impact environnemental : cocotte en verre, grille et panier vapeur en inox, plats porcelaine...

Sa **FABRICATION FRANÇAISE** vous garantie une qualité exceptionnelle et sa **GARANTIE** est de **15 ANS**, ce qui est plus que rare.

Il a été conçu pour affronter le temps, sans obsolescence programmée, il vous accompagnera pendant plusieurs décennies. Durée moyenne de vie constatée : 25 à 30 ans.

À l'heure où l'on encourage les consommateurs à acheter moins d'appareils neufs pour préserver la planète, la polyvalence de l'Omnicuiseur Vitalité® en fait un vrai produit écoresponsable.

Note globale
certifiée Guest Suite

8,6/10



589 Avis clients

- Je suis très satisfaite de mon Omnicuiseur. J'en avais déjà eu un autre pendant 15 ans, que j'ai donné à ma fille et qui fonctionne encore très bien.
- Utilisatrice depuis 10 années - Plus de retour en arrière, ce mode de cuisson est le meilleur qui puisse exister !
- IL A CHANGÉ MA VIE - Avec sa grande simplicité, l'énorme gain de temps, de travail, de présence, de vaisselle et de nettoyage et surtout la sérénité du résultat toujours comme on l'attend sans mauvaise surprise.
- Ce qui me frappe le plus, c'est la douceur des plats cuisinés, le goût est excellent et on sent que l'aliment a été respecté et qu'en plus notre corps nous dit "merci"
- Le top du top !!! pour une cuisson saine, sans matière grasse.
- Je ne pouvais pas imaginer une cuisson sans sel et sans matière grasse avoir du goût ... les aliments sont devenus goûteux.



6



C'est aussi une communauté enthousiaste Pour vous accompagner

Autour de l'Omnicuteur Vitalité est né un véritable engouement au sein d'une communauté sans cesse grandissante de clients conquis et de blogueurs séduits.

En complément du livre offert de 127 recettes, **plus de 1 800 recettes healthy et gourmandes**, des plus simples aux plus élaborées, sont disponibles gratuitement sur notre magazine en ligne www.magazine-omnicuteur.fr. Vous y trouverez des recettes traditionnelles, recettes du monde, recettes originales, antigaspi, pour bébé, sans gluten, sans lactose, végétariennes, végan...

- Devenez membre de notre **groupe Facebook** pour échanger et partager vos idées recettes avec des inconditionnels de l'Omnicuteur Vitalité.
- Recevez chaque mois de **nouvelles recettes** en vous abonnant **gratuitement** à la newsletter de notre magazine.
- Retrouvez toutes nos vidéos recettes sur notre chaîne **YouTube**
- Une communauté de milliers d'utilisateurs sur nos réseaux sociaux **Instagram** **Pinterest** **facebook**

Note globale
certifiée Guest Suite

8,6/10



589 Avis clients

- Ravie de mon achat ... Merci aux "blogueuses", ça m'aide bien ! J'adore cuisiner ma vitalité !!!
- Très bon appareil, très facile d'utilisation, en plus j'aime beaucoup les recettes fournies et celles que l'on peut trouver sur internet !!!
- C'est mon 4ème achat (cadeau pour mes enfants et pour moi), vous dire si je suis satisfaite de l'Omnicuteur Vitalité ...
- Pratique - Le goût est préservé, l'utilisation facile et aussi les bonnes recettes proposées sur le site font que je suis une adepte de mon Omnicuteur santé.



La presse en parle

Gourmand 15 jours d'éditorial de saison

L'UNIVERS DE LA
Maison

marmiton

avantages

LeParticulier

Libération

Grands-Mères
Astuces, Recettes et Remèdes

scôté
Santé

Baby & Cie

**MAISON
& JARDIN**
magazine

NIÉPI
MAGAZINE

TOP 4 DES CUIT-VAPEUR QUI ASSURENT !

"L'Omnicuseur Vitalité c'est un peu la Rolls..."

UNE CUISSON SAIN ET NATURELLE

"Avec l'Omnicuseur, petite pépite de sa génération... Le plaisir de savourer de bons petits plats... La souplesse d'une utilisation rapide et simplissime"

PREMIER PRIX

"On applaudit donc l'Omnicuseur Vitalité qui s'est vu décerner le prix Nutridor dans la catégorie nutrition et technologie."

C'EST TENDANCE, TOUT POUR UNE CUISSON SAIN

"Il est possible de cuire en même temps et dans la même cocotte, entrée, plat et dessert"

UNE RÉELLE POLYVALENCE

"Nous l'avons testé... nous avons préparé un repas complet en une seule cuisson : une papillote de poisson et du riz et un dessert à base de pommes, effectivement nos pommes ne sentaient pas le poisson ! Promesse tenue : l'équivalent d'un four vapeur, à un prix comparable, mais plus polyvalent et sans corvée de nettoyage"

L'INCONTOURNABLE OMNICUSEUR VITALITÉ

"C'est le couteau suisse des appareils de cuisson : l'Omnicuseur Vitalité sait absolument tout faire : cocotte, poêle, micro-ondes, four traditionnel, four vapeur, four combiné, machine à pain grille pain, yaourtière. Ses possibilités sont innombrables"

L'OMNICUSEUR UN APPAREIL QUI VA RÉVOLUTIONNER VOTRE QUOTIDIEN !

"Avec cet Omnicuseur révolutionnaire, vous pourrez laisser libre cours à toutes vos envies et préparer des recettes simples aux plus élaborées. Sa fabrication française vous garantit une qualité exceptionnelle. Vous pourrez réaliser une économie d'énergie de l'ordre de 50 à 77 %"

POUR MANGER SAIN, FAITES BAISSER LA TEMPÉRATURE !

"Cuisinez avec l'Omnicuseur allège l'addition calorique et fait pencher l'aiguille de la balance du bon côté"

CUISINEZ SAIN

"Vos enfants ne rechigneront plus à manger des légumes"

C'EST SAIN ET C'EST BON

"Une cuisson diététique et savoureuse, sans sel et sans graisse ajoutés. Un grand chef et une multitude de recettes gastronomiques dans votre cuisine. Esthétique, peu encombrant et simple à utiliser" Une cuisine savoureuse et légère, simple et intelligente, pour tous et partout

J'AI TESTÉ POUR VOUS L'OMNICUSEUR VITALITÉ et j'ai été totalement séduite ! des atouts indiscutables : Saveur et texture, préservation des qualités nutritionnelles, pratique et facile d'utilisation... L'Omnicuseur est bluffant au quotidien, il est simple à utiliser et à nettoyer. Rien de semblable n'existe sur le marché !

+ de 1800 recettes gourmandes & healthy sur notre site Magazine
www.magazine-omnicuseur.fr





L'appareil nomade par excellence !

L'Omnicuisseur Vitalité 4000
Un seul appareil pour tout
cuisiner dans votre camping-car,
caravane et mobil-home !

- SANS ODEUR
- SANS PROJECTION
- 800 watts
- 3,5 Ampères
- H 28 x L 31 x P 28 cm



Omnicuisseur Vitalité

10 rue de la Fionie
44240 La Chapelle Sur Erdre
Mail : info@omnicuisseur.com

Tél : 02 51 89 18 40

