OMNIcuiseur Vitalité®

coup de cœur

Hélène Segara
Notre Ambassadrice

"Je suis gourmande mais je fais attention à ma santé. Je n'ai pas trouvé d'équivalent, je ne pourrais plus m'en passer"

Témoignage

Option cocotte 10 personnes

PLÉBISCITÉ PAR LES PROFESSIONNELS DE SANTÉ

Prix Nutridor 2016

1ER PRIX BON POUR LA SANTÉ

1er PRIX PRIX 2022 Gourmand BON POUR LA SANTÉ

Magazine "Gourmand" 2022

1ER PRIX COUP DE CŒUR DU PUBLIC

ÉDITION 2021 1er PRIX Pleine Vie POUR UNE NOUVELLE VIE RÉUSSIE

Magazine "Pleine Vie" 2021

TOP Santé PRIX 2022 COUP DE CŒUR DU PUBLIC

Magazine "Top Santé" 2022

LA PRESSE EN PARLE

Gourmand 15 jours d'idées de saison

TOP 4 DES CUIT-VAPEUR QUI ASSURENT !
"L'Omnicuiseur Vitalité c'est un peu la Rolls..."

L'UNIVERS DE LA Maison

UNE CUISSON SAINE ET NATURELLE
"Avec l'Omnicuiseur, petite pépite de sa génération... Le plaisir de savourer de bons petits plats... La souplesse d'une utilisation rapide et simplissime"

marmiton

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

avantages

C'EST TENDANCE, TOUT POUR UNE CUISSON SAINE
"Il est possible de cuire en même temps et dans la même cocotte, entrée, plat et dessert"

LeParticulier

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"

Libération

L'INCONTOURNABLE OMNICUISEUR VITALITÉ
"C'est le couteau suisse des appareils de cuisson : l'Omnicuiseur 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"

Grands-Mères.net Astuces, Recettes et Remèdes

L'OMNICUISEUR UN APPAREIL QUI VA RÉVOLUTIONNER VOTRE QUOTIDIEN !
"Avec cet Omnicuiseur révolutionnaire, vous pourrez laisser libre cours à toutes vos envies et préparer des recettes simples aux plus élaborées. Sa fabrication française vous garantie une qualité exceptionnelle. Vous pourrez réaliser une économie d'énergie de l'ordre de 50 à 77 %"

côté Santé

POUR MANGER SAIN, FAITES BAISSER LA TEMPÉRATURE !
"Cuisinez avec l'Omnicuiseur allège l'addition calorique et fait pencher l'aiguille de la balance du bon côté"

Baby & Cie

CUISINEZ SAIN
"Vos enfants ne rechigneront plus à manger des légumes"

MAISON & JARDIN magazine

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

NIÉPI MAGAZINE

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

VU à la TV france•5 france•2

LE MAGAZINE DE LA SANTÉ
Présenté par Solveig Darrigo *"une recette de poisson estivale et légère"*

C'EST AU PROGRAMME
Présenté par Sophie Davant. Chronique de Aurélia Bloc, rubrique conso :
"Mettez-vous au slow cooking"

OMNIcuiseur Vitalité®

Depuis plus de 25 ans, l'Omnicuiseur Vitalité, produit Français garanti 15 ans, séduit par sa cuisson avant-gardiste et totalement inédite sur le marché. Son incroyable capacité d'adaptation à toutes vos envies culinaires et son caractère ingénieux vous feront littéralement craquer !

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 régalant au quotidien
   C'est enfin possible !
3. Cuisiner devient un véritable jeu d'enfant ! Vous préparez...
   Il s'occupe de tout à la perfection !
4. Véritable "Couteau Suisse" des appareils de cuisson
   Il remplace tout !
5. L'Omnicuiseur Vitalité, écoresponsable et
   Créé pour durer
6. C'est aussi une communauté enthousiaste
   Pour vous accompagner

1

Pour manger gourmand et healthy

Faites baisser la température !

Vous êtes à la recherche de l'excellence nutritionnelle et gastronomique au quotidien ? C'est aujourd'hui enfin possible !

Les plus grands chefs le savent :
La cuisson basse température (à moins de 100°C) préserve la couleur, la texture et le vrai goût naturel des aliments non dénaturés par une surcuisson. Elle s'invite désormais dans toutes les cuisines des restaurants gastronomiques étoilés.

Les professionnels de santé, nutritionnistes, ostéopathes, naturopathes… plébiscitent aussi ce mode de cuisson.
Suite aux votes de 950 professionnels de santé présents au salon Diétecom 2016, l'Omnicuiseur Vitalité a reçu le Prix Nutridor 2016, récompensant l'entreprise qui innove dans le domaine de la cuisson santé.

La richesse naturelle nutritionnelle des aliments ainsi cuits est préservée, contribuant ainsi à renforcer vos défenses immunitaires et votre vitalité. La cuisson à l'Omnicuiseur Vitalité préserve 97 % des vitamines et sels minéraux, 100 % des bonnes graisses et sucres naturels (Analyses scientifiques sur notre site internet).

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

Note globale
certifiée Guest Suite

4,6/5

★ ★ ★ ★ ★

766 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.*

OMNIcuiseur Vitalité®

2 Préservez votre silhouette tout en vous régalant au quotidien

C'est enfin possible !

L'Omnicuiseur Vitalité, Le TOP ! Un précieux allié pour se régaler sans se priver, sans frustration, tout en faisant pencher l'aiguille de la balance du bon côté.

- **100 % des bonnes graisses sont préservées :** au placard corps gras ajoutés.
- **97 % des sels naturels sont préservés :** au placard sel ajouté.
- **97 % des sucres naturels sont préservés** : au placard excès de sucre.

Les aliments cuits à basse température étant naturellement plus goûteux, sans vous en rendre compte, vous allégez l'addition calorique.

Les légumes ainsi cuits deviennent excellents sur le plan gustatif et plus sucrés. Tout naturellement, l'envie d'en manger augmente au quotidien, même les enfants ne rechigneront plus à manger les légumes d'où **un meilleur équilibre alimentaire.** De plus, la préservation des fibres contribue au sentiment de satiété.

Pour les desserts et pâtisseries, la quantité de sucre additionnel est réduite de 20 à 50 %, une réelle réduction de calories. Une confiture de figues avec seulement 10 % de sucre au lieu de 50 %, **un vrai régal !**

L'Omnicuiseur Vitalité, c'est aussi un **concept innovant** avec **des livres de recettes adaptés aux besoins saisonniers du corps**.

Note globale
certifiée Guest Suite

4,6/5

★ ★ ★ ★ ★

766 Avis clients

- *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.*

3

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

MAGIQUE !

En un tour de main, il réalise toutes vos recettes de l'entrée au dessert.

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

Optimisez votre emploi du temps ! Plus besoin d'intervenir en cours de cuisson.
Vous pouvez vaquer à vos occupations.

ET INGÉNIEUX !

- **Cuire en même temps et dans la même cocotte** par exemple : céréales, maquereaux et far aux pruneaux sans transfert de goût, ni d'odeur, **bluffant !** L'Omnicuiseur Vitalité vous permet de réaliser ces prouesses.
- **Une seule cocotte pour 3 usages :** le plat de préparation et de cuisson se transforme en plat de service, pratique et moins de vaisselle.

Note globale
certifiée Guest Suite

4,6/5

★ ★ ★ ★ ★

766 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.*

OMNIcuiseur Vitalité®

4 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.

Un seul appareil tout en un pour s'adapter à toutes vos recettes, des entrées aux desserts.

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, céréales, gâteaux moelleux, pâtisseries fines et digestes, pain croustillant et moelleux, yaourts et confitures...

Il cuit, dore, gratine sans agression, réchauffe, décongèle et une fois la cuisson terminée, **tout reste chaud 40 minutes**.

Il remplace avantageusement tout dans la cuisine : casseroles, cocottes, poêles, faitouts, micro-ondes, four traditionnel, four vapeur, four combiné, grille-pain, machine à pain, confiturier, yaourtière…

De plus, il se contente d'une petite place sur votre plan de travail, petite place mais gros volume de cuisson : votre chapon de 4 kilos régalera famille et invités pour vos fêtes de fin d'année.

Note globale
certifiée Guest Suite

4,6/5

★ ★ ★ ★ ½

766 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.*

5

L'Omnicuiseur Vitalité, écoresponsable...

Créé pour durer

Noblesse de ses matériaux, élégance de ses lignes arrondies, il séduit par son design unique à mi-chemin entre Vintage et Modernité. Son esthétique moderne et sobre à la fois se fond parfaitement dans les cuisines les plus traditionnelles comme les plus modernes.

En plus d'être polyvalent et d'une praticité folle, cet appareil nouvelle génération est écoresponsable. Il a été conçu pour affronter le temps, sans obsolescence programmée il vous accompagnera pendant plusieurs décennies. Sa **FABRICATION FRANÇAISE** vous garantit une qualité exceptionnelle et sa **GARANTIE** est de **15 ANS**

Votre consommation énergétique est divisée par 2 :

- Puissance réduite
- Absence de préchauffage
- Absence de précuisson
- Adieu hotte aspirante : la cuisson se fait sans dégagement de vapeur, sans projection, sans fumée, ni d'odeur
- Vaisselle réduite : économie d'eau, un seul plat à nettoyer, le plat de préparation et de cuisson se transforme en plat de service
- Plus besoin de réchauffer : après cuisson, tout reste chaud pendant 40 mn
- Matériaux sains : cocotte en verre, grille et panier vapeur en inox, plats porcelaine...

Note globale
certifiée Guest Suite

4,6/5

★ ★ ★ ★ ★

766 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.*

6

C'est aussi une communauté enthousiaste

Pour vous accompagner

Autour de l'Omnicuiseur Vitalité est né un véritable engouement au sein d'une communauté sans cesse grandissante de clients conquis et de bloggeurs 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-omnicuiseur.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'Omnicuiseur 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

4,6/5

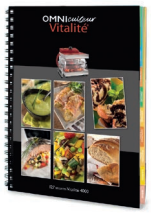
★ ★ ★ ★ ★

766 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 satifaite de l'Omnicuiseur 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 Omnicuiseur santé.*

La gamme

VITALITÉ 4000



Livre de 127 recettes

1 à 2 personnes

990 €

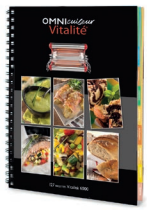
Disponible en 3 couleurs

Rouge rubis Blanc banquise Noir satiné

Inclus
Cocotte, anneau inox, support, grille intérieure et livre de 127 recettes

Dimensions : H 28 x L 31 x P 28 cm - Poids : 9,2 kg
Alimentation : 230 V - 50 Hz - Puissance : 200 à 800 Watts

VITALITÉ 6000



Livre de 127 recettes

cocotte 1 à 6 personnes

1 290 €

Disponible en 3 couleurs

Rouge rubis Blanc banquise Noir satiné

Inclus
Cocotte 6 pers., support, grille intérieure, livre de 127 recettes et guide de prise en main

AVEC OPTION
cocotte 1 à 10 personnes

1 490 €

Inclus
Cocotte 10 pers., anneau inox, support et grille intérieure

Dimensions : H 28 x L 44,5 x P 35 cm - Poids : 13,2 kg
Alimentation : 230 V - 50 Hz - Puissance : 450 à 1800 Watts

ACCESSOIRES SUR MESURE

Kit 4 plats porcelaine V4000

48 €

1 plat à cake (21 cm), 1 plat à tarte, 2 ramequins

Panier vapeur V4000

38 €

ACCESSOIRES SUR MESURE

Kit 6 plats porcelaine cocotte 6 pers

71 €

1 plat à cake (27 cm),1 plat à tarte, 1 plat intermédiaire, 3 ramequins

Panier vapeur cocotte 6 pers

47 €

Kit 8 plats porcelaine cocotte 10 pers

91 €

1 plat à cake (31 cm),1 plat à tarte, 2 plats intermédiaires, 4 ramequins

Panier vapeur cocotte 10 pers

61 €

"Les besoins saisonniers du corps"

Livres de saison 30 recettes : **Printemps - Été - Automne - Hiver** **33 €** le livre

OMNIcuiseur Vitalité®

Bon de commande

20x sans frais
A partir de : 49,50€/mois

ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE
0800 96 00 89 (appel gratuit)

	Coloris au choix	Prix de vente (1) T.T.C.	20x sans frais (2)	ACCESSOIRES (3) kit plats porcelaine	ACCESSOIRES (3) Panier vapeur inox
VITALITÉ 4000 une cocotte (1 à 2 pers.), un support, une grille Un livre de 127 recettes	Noir satiné ☐ Blanc banquise ☐ Rouge rubis ☐	990 € ☐	49,50 € ☐	48 € ☐	38 € ☐
VITALITÉ 6000/6P une cocotte de base (1 à 6 pers.), un support, une grille Un livre de 127 recettes	Noir satiné ☐ Blanc banquise ☐ Rouge rubis ☐	1290 € ☐	64,50 € ☐	6 personnes 71 € ☐	6 personnes 47 € ☐
VITALITÉ 6000/6P + 10P une cocotte de base (1 à 6 pers.), un support, une grille Un livre de 127 recettes **+ grande cocotte (10 pers.)**	Noir satiné ☐ Blanc banquise ☐ Rouge rubis ☐	1490 € ☐	74,50 € ☐	10 personnes 91 € ☐	10 personnes 61 € ☐
"Les besoins saisonniers du corps" livres de 30 recettes de saison	Printemps ☐ Été ☐ Automne ☐ Hiver ☐	33 € ☐ 33 € ☐ 33 € ☐ 33 € ☐	**TOTAL T.T.C. :** ***Port gratuit** métropole pour les "Vitalité" 4000 et 6000 ☐ *J'accepte les conditions générales de vente ci-jointes* *(Prix fermes jusqu'au 31/12/22)*		

Cochez les cases correspondantes à votre commande.

(1) ECO TAXE incluse

(2) Financement possible 20 fois sans frais sous réserve de l'acceptation du dossier par Sofinco. (Frais Sofinco et intérets pris en charge par notre société)

(3) Si commande d'un accessoire seul (sans Omnicuiseur) participation aux frais de port : 12 €

- Livres de saison, frais de port 6 €
- Si commande de 2 accessoires sans Omnicuiseur : kit porcelaine / panier vapeur / livre, frais de port 16 €

*Expédition hors France métropolitaine, contacter la société.

Votre paiement

☐ **Financement Sofinco :** (métropole uniquement)
Sur 20 mois. La société vous transmettra le dossier.

☐ **Paiement par chèque :** (France uniquement)
Je joins un chèque bancaire du montant total à l'ordre de L'Omnicuiseur Vitalité (ou **3 ou 4 chèques pour un paiement sans frais** pour l'achat d'un Omnicuiseur).

☐ **Je paie par carte :** N° : _ _ _ _ / _ _ _ _ / _ _ _ _ / _ _ _ _
Date d'expiration : _ _ / _ _
Les 3 chiffres clef contrôle : _ _ _ (à l'arrière de votre carte)

☐ **Virement :** (nous consulter)

BON DE COMMANDE À RENVOYER :

L'OMNICUISEUR VITALITÉ
ZAC de la Bérangerais - 10, rue de la Fionie Bât. C
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
Tél : 02.51.89.18.40 e-mail : info@omnicuiseur.com

Vos coordonnées

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

CP : .....Ville :.....

Pays : .....

Tél. : .....

E-mail : .....

Fait à : ..... Le : .....

Signature :

☐ Je souhaite être contacté par le transporteur afin de fixer un RDV.

☐ J'accepte que la Sté L'Omnicuiseur Vitalité utilise mon tél ☐ mon mail ☐ pour m'envoyer ses offres commerciales et la société s'engage à ne pas les communiquer.

Retrouvez-nous sur nos 1000 points de vente
Cuissons / Dégustations / Conseils

Liste de nos prochains salons et magasins Bio

- Magasins Bio
- Salons Bio
- Salon Made In France
- Salons Bien-Être
- Salons de la Thalasso
- Salons des Séniors
- Salons de l'Habitat
- Salons Gastronomiques
- Salons Nutrition
- Salons Camping-Car
- Foires commerciales

Jardinière de légumes

Cake aux olives

Pain maison

Lentilles saucisses

Paëlla

En 1 seule cuisson
Maquereaux/céréales/far breton

Mœlleux au chocolat

Entremets au caramel

Retrouvez-nous sur notre site internet
www.omnicuiseur.com

Boutique en ligne sur notre site internet

ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE
0800 96 00 89 (appel gratuit)

Omnicuiseur Vitalité
10 rue de la Fionie
44240 La Chapelle Sur Erdre

Mail : info@omnicuiseur.com
Tél : 02 51 89 18 40