

# OMNIcuisieur Vitalité®

La richesse Nutritionnelle  
& Gastronomique au quotidien

Vitalité 6000

*la "Rolls" de la cuisson !*

Fabriqué en France - Garantie 15 ans  
Économie d'énergie jusqu'à 250€/an

[www.omnicuisieur.com](http://www.omnicuisieur.com)



1<sup>er</sup> Prix "Coup de cœur du public"

Depuis plus de 25 ans, l'Omnicuiser Vitalité, séduit par sa cuisson avant-gardiste

L'utilisation de l'Omnicuiser Vitalité® nouvelle génération,  
réduit au quotidien votre facture énergétique\*  
jusqu'à 250 €/an

**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'Omnicuiser 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'Omnicuiser 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

OMNIcuisieur  
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** L'Omniscuisieur Vitalité, écoresponsable et  
*Créé pour durer*
- 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'Omnicuiser 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 Dietécom.

Son témoignage



"Les bienfaits de notre cuisson basse température"

L'Omnicuiser 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'Omnicuiser 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'Omnicuiser 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'Omnicuiser 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.



2



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

L'Omnicuisseur 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'Omnicuisseur 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'Omnicuisseur 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'Omnicuisseur 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'Omnicuisseur 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 addictée, 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



## L'Omnicuiseur Vitalité®, écoresponsable... et **Créé pour durer**

### 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 garantit 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'Omniciseur 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-omniciseur.fr](http://www.magazine-omniciseur.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'Omniciseur 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'Omniciseur 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 Omniciseur santé.*



# La presse en parle

**Gourmand**

Journal d'actualité de cuisine

## TOP 4 DES CUIT-VAPEUR QUI ASSURENT !

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

L'UNIVERS DE LA  
**Maison**

## UNE CUISSON Saine ET NATURELLE

"Avec l'Omniciseur, 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'Omniciseur 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"

**Liberation**

## L'INCONTOURNABLE OMNICISEUR VITALITÉ

"C'est le couteau suisse des appareils de cuisson : l'Omniciseur 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'OMNICISEUR UN APPAREIL QUI VA RÉVOLUTIONNER VOTRE QUOTIDIEN !

"Avec cet Omniciseur 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 %"

**côté Sante'**

## POUR MANGER SAIN, FAITES BAISSER LA TEMPÉRATURE !

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

**Baby & Cie**

## CUISENEZ 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'OMNICISEUR VITALITÉ** et j'ai été totalement séduite ! des atouts indiscutables : Saveur et texture, préservation des qualités nutritionnelles, pratique et facile d'utilisation... L'Omniciseur 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-omniciseur.fr](http://www.magazine-omniciseur.fr)



# 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

Dimensions : H 28 x L 44,5 x P 35 cm - Poids : 13,2 kg  
Alimentation : 230 V - 50 Hz - Puissance : 450 à 1850 Watts



**AVEC OPTION**  
cocotte 1 à 10 personnes

**1 490 €**

**Inclus**

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

## ACCESSOIRES SUR MESURE

### Kit 4 plats porcelaine V4000

48 €



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

### Kit 6 plats porcelaine cocotte 6 pers

71 €



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

### 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 V4000

38 €



### Panier vapeur cocotte 6 pers

47 €



### Panier vapeur cocotte 10 pers

61 €



## "Les besoins saisonniers du corps"



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



# L'appareil nomade par excellence !

**L'Omnicuseur 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



Retrouvez-nous sur notre site internet  
[www.omnicuseur.com](http://www.omnicuseur.com)



## Omnicuseur Vitalité

10 rue de la Fionie

44240 La Chapelle Sur Erdre

Mail : [info@omnicuseur.com](mailto:info@omnicuseur.com)

Tél : 02 51 89 18 40

