

OMNIconviseur 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

1^{ER} PRIX
BON POUR LA SANTÉ



Magazine
"Gourmand"
2022

1^{ER} PRIX
COUP DE CŒUR DU PUBLIC



Magazine
"Pleine Vie"
2021



Magazine
"Top Santé"
2022

LA PRESSE EN PARLE

Gourmand 15 jours d'idées de saison

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"

Libération

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 %"

Scôté/ Santé

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

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'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 !

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"

Depuis plus de 25 ans, l'Omnicuiser 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 !

Ecoresponsable

L'utilisation de l'Omnicuiser Vitalité au quotidien réduit votre facture énergétique* de 75% soit

Une économie de 251 € /an

Pas de précuisson :

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

Pas de préchauffage :

25% d'économie d'énergie (en traditionnel : 15 mn de préchauffage + 60 mn de cuisson)

sans oublier la perte de chaleur quand, porte ouverte, vous introduisez votre plat de cuisson dans le four

Pas de pyrolyse :

3h de pyrolyse toutes les 12 cuissons avec four traditionnel à pleine puissance

Puissance réduite :

maxi 1800 Watts, puissance moyenne en cuisson 1350 Watts contre 3000 Watts pour un four traditionnel

Température de cuisson inférieure à 100°C :

au lieu de 120°C/200°C en cuissons traditionnelles

Durée de notre cuisson à basse température = identique au temps de cuisson traditionnel

Economies non quantifiées dans cette étude :

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 se transforme en plat de service

Absence de vaisselle des ustensiles de pré-cuisson

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

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'Omniconseur 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'Omniciseur Vitalité a reçu le Prix Nutrivor 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'Omniciseur Vitalité préserve 97 % des vitamines et sels minéraux, 100 % des bonnes graisses et sucres naturels (Analyses scientifiques sur notre site internet).

L'Omniciseur 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'Omniciseur 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'Omniciseur 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 régaland au quotidien

C'est enfin possible !

L'Omniconseur 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'Omniconseur 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'Omnisciseur 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'Omnisciseur 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.*



4

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

Il remplace tout !

L'incontournable Omnicuisneur 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 réglera famille et invités pour vos fêtes de fin d'année.

Note globale
certifiée Guest Suite

4,6/5



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 addictive, 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 pré cuisson
- 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'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. 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

4,6/5



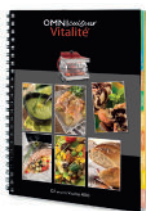
766 Avis clients

- *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 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 gamme

VITALITÉ 4000



Livre de
127 recettes



1 à 2 personnes

990 €

Disponible en 3 couleurs

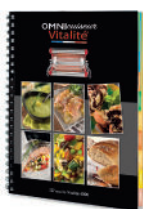
● Rouge rubis ○ Blanc banquise ● Noir satiné

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 1800 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

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

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

OMNIconcuseur Vitalité®

Bon de commande

ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE
0800 96 00 89 (appel gratuit)

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

	Coloris au choix	Prix de vente (1) T.T.C.	20x ⁽²⁾ sans frais	ACCESSOIRES ⁽³⁾	
				kit plats porcelaine	Panier vapeur inox
VITALITÉ 4000 une cocotte (1 à 2 pers.), un support, une grille Un livre de 127 recettes	Noir satiné <input type="checkbox"/> Blanc banquise <input type="checkbox"/> Rouge rubis <input type="checkbox"/>	990 € <input type="checkbox"/>	49,50 € <input type="checkbox"/>	48 € <input type="checkbox"/>	38 € <input type="checkbox"/>
VITALITÉ 6000/6P une cocotte de base (1 à 6 pers.), un support, une grille Un livre de 127 recettes	Noir satiné <input type="checkbox"/> Blanc banquise <input type="checkbox"/> Rouge rubis <input type="checkbox"/>	1290 € <input type="checkbox"/>	64,50 € <input type="checkbox"/>	6 personnes 71 € <input type="checkbox"/>	6 personnes 47 € <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/> Blanc banquise <input type="checkbox"/> Rouge rubis <input type="checkbox"/>	1490 € <input type="checkbox"/>	74,50 € <input type="checkbox"/>	10 personnes 91 € <input type="checkbox"/>	10 personnes 61 € <input type="checkbox"/>
"Les besoins saisonniers du corps" livres de 30 recettes de saison	Printemps <input type="checkbox"/> Été <input type="checkbox"/> Automne <input type="checkbox"/> Hiver <input type="checkbox"/>	33 € <input type="checkbox"/> 33 € <input type="checkbox"/> 33 € <input type="checkbox"/> 33 € <input type="checkbox"/>	TOTAL T.T.C. : *Port gratuit métropole pour les "Vitalité" 4000 et 6000 <input type="checkbox"/> 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 intérêts pris en charge par notre société)
- (3) Si commande d'un accessoire seul (sans Omnicuseur) participation aux frais de port : 12 €
- Livres de saison, frais de port 6 €
 - Si commande de 2 accessoires sans Omnicuseur : 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'Omnicuseur Vitalité (ou **3 ou 4 chèques pour un paiement sans frais** pour l'achat d'un Omnicuseur).
- Je paie par carte** : N° : ____ / ____ / ____ / ____
Date d'expiration : __ / __
Les 3 chiffres clef contrôle : ____ (à l'arrière de votre carte)
- Virement** : (nous consulter)

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'Omnicuseur Vitalité utilise mon tél
mon mail pour m'envoyer ses offres commerciales et la société
s'engage à ne pas les communiquer.

BON DE COMMANDE À RENVOYER :

L'OMNICUSEUR 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@omnicuseur.com