

# **RÉDUISEZ VOTRE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DE 220€ À 235€ PAR AN**

## **REMBOURSEZ VOTRE OMNICUISEUR VITALITÉ EN 4 À 5 ANS (selon usages)**

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

Vidéos de recettes : Jardinière de légumes



Paëlla



**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

**OMNI***cuisneur*  
**Vitalité®**

**Cette étude comparative n'intègre pas :**

- **les cuissons simultanées, réalisées dans la même cocotte (entrée/plat, plat/dessert, entrée/plat/dessert)**

Vidéos de recettes : Poulet/carottes et mœlleux au citron



Quinoa/légumes/maquereau et œufs au lait



- **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**

| RAPPORT CEMesures Lab                               |      |                 |               |               |               |
|-----------------------------------------------------|------|-----------------|---------------|---------------|---------------|
| Reconnaissance BUREAU VERITAS N° SMS L I .67750.A O |      |                 |               |               |               |
| (Extrait Synthèse du rapport page 8)                |      |                 |               |               |               |
| CUISSON TRADITIONNELLE                              |      |                 |               | Vitalité 5000 | Vitalité 6000 |
| Conso Kw/h                                          |      | Prise en compte | Conso Kwh     | en 2011       | depuis 2014   |
| (Hors Pyrolyse)                                     |      | Pyrolyse        | avec Pyrolyse | 2000 W        | 1800 W        |
| BLANQUETTE DE VEAU                                  | 5,53 |                 | 5,53          | 1,3           | 1,17          |
| GRATIN DE COURGETTES                                | 3,95 | 0,75            | 4,70          | 1,1           | 0,99          |
| COLOMBO DE LEGUMES                                  | 2,16 |                 | 2,16          | 1,1           | 0,99          |
| CONSO MOYENNE                                       | 3,88 |                 | 4,13          | 1,17          | 1,05 W        |
| Economie moyenne par cuisson                        |      |                 |               |               | 3,08 W        |
| Nombre cuissons /semaine                            |      |                 |               |               | 7             |
| Nombre de cuissons /année                           |      |                 |               |               | 364           |
| Coût actuel du KW/h                                 |      |                 |               |               | 0,21 €        |
| Economie annuelle                                   |      |                 |               |               | 235 €         |
|                                                     |      |                 |               |               |               |
| Prix de vente TTC actuel V6000                      |      |                 |               |               | 968 €         |
| Le V6000 est remboursé en                           |      |                 |               |               | 4 ans         |