



LE VITALISEUR DE MARION

*Créé en 1985, le Vitaliseur de Marion est un
ustensile de cuisson à la vapeur douce qui
permet de tout cuisiner !*

PLUS QU'UN CUIT VAPEUR

Le Vitaliseur est l'allié du quotidien. Des poissons, aux légumes en passant par les viandes, les compotes de fruits, mais aussi les gâteaux, les soupes, les bouillons... Les aliments sont cuits à cœur sans dépasser les 95°, ce qui garantit la puissance de leur goût, un moelleux sans comparaison et la conservation des vitamines et minéraux.

Utilisable sur tous types de feux, le Vitaliseur offre une rapidité de cuisson très significative ! 15 à 20 minutes pour des pommes de terre, 35 minutes pour un poulet entier...

Le Vitaliseur

CARACTÉRISTIQUES

Ses propriétés :

- L'incurvation du couvercle est essentielle : elle permet à l'eau de condensation de glisser le long des parois préservant ainsi tous leurs éléments nutritifs et leurs goûts.
- Le Vitaliseur de Marion n'a qu'un seul étage de cuisson perforé. Un second tamis superposé au premier entrainerait, au même titre qu'un couvercle plat, une condensation et un lavage des aliments.
- Les trous du tamis font 6 mm de diamètre pour permettre une bonne circulation de la vapeur et maintenir la chaleur constante sans dépasser les 95 degrés à cœur de l'aliment.
- Les vitamines et les minéraux sont conservés tout en épurant les graisses, toxines et pesticides de surfaces.
- Il cuit tout type d'aliment rapidement sans que les goûts ne se mélangent.





CUIRE, RÉCHAUFFER, TENIR AU CHAUD

Le Vitaliseur sait réchauffer, décongeler en douceur, tenir au chaud sans recuire, servir de bain-marie.

Et tout ça sans surveiller car avec ce système de chaleur douce, les aliments sont cuits à cœur sans dépasser les 95°C en gardant toute la puissance de leur goût et un moelleux sans comparaison.

Avec en plus une rapidité de cuisson très significative ! 15 à 20 minutes pour des pommes de terre, 35 minutes pour un poulet entier...

LA MONTÉE EN TEMPÉRATURE DE CUISSON EST IMPORTANTE MAIS ÉGALEMENT SON MILIEU

"Vous n'avez pas du tout les mêmes effets quand vous êtes dans l'eau, à la vapeur, dans l'huile, ou dans un four. Les seuils fatidiques de destruction varient en fonction du milieu. Pour s'en convaincre, on peut dégrader très rapidement un aliment à une température de 30°C dans une atmosphère saturée en eau. Ce qui va être important à la vapeur c'est de réduire le temps de cuisson et de ne pas monter progressivement la température. Quand on cuit dans une cocotte minute, les aliments sont mis à froid et la température monte progressivement jusqu'à atteindre 140°C. Les enzymes vont forcément être activées du fait de la montée progressive de la température, détruire les éléments nutritifs, et la cuisson à haute température va dénaturer le produit.

Dans les couscoussiers classiques, les trous sont tout petits et ne permettent pas une bonne répartition de la chaleur, les couvercles plats vont entraîner un délavage des aliments, car l'eau de condensation va tomber en pluie sur les aliments, entraînant les oligo-éléments, les minéraux et un certain nombre de vitamines hydrosolubles.

N'oublions pas que pour cuire dans des conditions optimales, l'aliment doit garder sa texture et sa tenue. Il vaut mieux pour cela, éviter de dépasser le seuil de 95°C à cœur de l'aliment. La cuisson doit détruire les enzymes, les bactéries, éliminer les produits toxiques de surface comme les pesticides, tout en préservant la texture, les éléments nutritifs et le goût.

C'est ce que vous permet de réaliser le Vitaliseur de Marion !"

Professeur Marc Henry

Professeur de chimie moléculaire à l'université de Strasbourg

POURQUOI LE VITALISEUR CUIT EN DOUCEUR SEULEMENT À 95° À COEUR ?

Dans des conditions atmosphériques normales, une casserole d'eau bout à 100°. Ceci est considéré comme une cuisson "dure". Pourquoi le Vitaliseur cuit en douceur avec uniquement 95° ?

- Le couvercle conserve un volume de vapeur constant qu'on peut utiliser pour cuire des aliments. De plus, s'il est en forme de dôme la vapeur glissera sur les parois sans toucher les aliments pendant que dans les autres, elles tombent directement sur eux en les "délavant".
- Le tamis doit avoir des trous de 6mm également répartis. Ils ne doivent pas être ni trop petits ni trop gros.
- Le corps du récipient doit être en inox 18/10, le seul métal stable et inaltérable. Il doit être assez haut pour ne pas ajouter d'eau en cours de cuisson, ce qui altérerait le goût et la richesse nutritive des aliments.

LE PETIT ROBINSON OU LE GRAND CHEF



Le Petit Robinson :

Diamètre 20 cm et hauteur 31 cm

Idéal pour 1 personne ou 2 petits appétits

Le Vitaliseur Grand Chef

Diamètre 24 cm et hauteur 36 cm

Existe avec des accessoires inox :

*une soupière et un moule à cake qui sont
contenus dans le Pack Grand Chef*

Les
de
le
ou
m

LES ACCESSOIRES CÉRAMIQUES

Des accessoires en céramique à poser sur le tamis pour cuire au bain-marie des céréales, légumineuses, faire réchauffer des sauces, soupes, bouillons. Vous pouvez également cuire des cakes et gâteaux, faire fondre du chocolat ...

Le Duo céramique

2 bols céramiques pour le Petit Robinson

Le Trio céramique

3 bols céramiques pour le Grand Chef

La Soupière céramique

1 grand bol céramique pour le Grand Chef



MARION KAPLAN, BIEN PLUS QUE LA CRÉATRICE DU VITALISEUR

*AUTEURE DE + DE 20
OUVRAGES SUR
L'ALIMENTATION DONT*

*POWERBIOTIQUE
éditions Guy Tredaniel*

*PALEOBIOTIQUE
éditions Thierry Souccar*



Depuis plus de 30 ans, Marion Kaplan, bio- nutritionniste et naturo-thérapeute, prend la parole sur le thème de l'alimentation et de la santé. En 1985, elle crée en collaboration avec André Cocard, ingénieur chimiste, le Vitaliseur de Marion qui disposait déjà des mêmes propriétés que la version actuelle : un seul tamis perforé pour permettre une bonne circulation de la vapeur, et un couvercle incurvé pour que l'eau de condensation puisse glisser le long des parois afin de préserver les éléments nutritifs et les goûts des aliments.

Vous retrouverez ses conseils santé sur notre site www.vitaliseur.com & sur les réseaux sociaux Instagram @vitaliseur, Facebook @Le Vitaliseur de Marion @Youtube Marion Kaplan & Vitaliseur de Marion