

ROYAL PRESTIGE[®] MAGAZINE



La Experiencia Royal
ESPECIAL DE LA CASA

PRIMAVERA 2021 | NÚMERO 49



UN SOLO CONTROL. MÁS POSIBILIDADES.

¿QUÉ VAS A HACER CON TODO EL PODER?



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER

15% de
descuento*
por tiempo
limitado.



La licuadora Royal Prestige®
Power Blender supera todas
las expectativas de poder.

Un solo botón activa 2.0 caballos
de fuerza para triturar, moler,
pulverizar o mezclar ingredientes
100% a la perfección.

MÁS PODER. MÁS RECETAS INCREÍBLES.

Nuestros Distribuidores Autorizados Independientes Royal Prestige® están a tu disposición para ofrecerte el mejor servicio y brindarte una cocina saludable con más posibilidades. Llama al 1-800-609-9572 o simplemente ingresa tus datos en nuestra página oficial www.royalprestige.com para agendar una demostración. USO DEL CUPÓN DE DESCUENTO*. Recibe un descuento del 15% en tu compra de la poderosa Royal Prestige® Power Blender bajo los siguientes términos: Debes presentar este Cupón de Descuento a un Distribuidor Autorizado Royal Prestige® al momento de la compra. Este cupón puede ser usado sólo una vez y no para piezas de repuesto. Este cupón no tiene valor en efectivo, no puede ser usado para pagar tu línea de crédito. No es válido para compras previas. Solo un cupón por orden de compra. No puedes vender, regalar, transferir ni asignar este cupón. No se puede combinar con otras promociones. Válido sólo en Estados Unidos. Nulo donde la ley lo prohíba. Expira el 30 de abril de 2021.

Más Corazones Contentos

Vicepresidente de Ventas y Marketing:
Miguel A. González

Directora de Marketing:
Brenda Castro

Supervisora de Redactores:
Arlette Torres

Edición, Redacción y Traducción:
Massiel Beswick
Lolbé Corona
Natalie Swanson
Jacob Jewell

Concepto Editorial:
Tenzin Cornacchione

Director de Arte:
Audelino Moreno

Director de Fotografía y Diseño:
Audelino Moreno

Diseño Gráfico:
Audelino Moreno
Tenzin Cornacchione
Julie Desjarlais
Aaron Hughes
Josue Salazar

Producción de Video:
David Castillo
Claudia Dextre
Fernando Mora

Fotografía:
Sunny Frantz

Estilista Culinario:
Christian Castillo

Supervisor de Proyecto:
Tina Palumbi,
tpalumbi@hycite.com

Colaboradores:
Eliseo Santiago,
Director de Entrenamiento en Ventas

Jorge López,
Chef Especialista de Royal Prestige®
Claudia Altamirano
Supervisora de Entrenamiento en Ventas

La misión de Royal Prestige® es "ser ese maestro, amigo, confiable, alentador y absolutamente leal, que te ofrece utensilios de cocina avanzados y versátiles, con apoyo excepcional e inspiración, para maximizar tu capacidad de alimentar y cuidar a tu familia y a ti mismo!"

En el marco de nuestro 50 aniversario, dedicamos esta edición a inspirarte en todo lo que puedes crear con nuestros utensilios para ti y tus seres queridos, a fin de consentirte y consentirlos. No sólo en las fechas especiales y celebraciones, sino todos los días del año.

En estas páginas encontrarás deliciosos platillos que harán de cada comida un verdadero deleite, consejos para hacer tu vida aún más saludable, todo sobre nuestro último lanzamiento, la Chocolatera, que le pondrá el toque dulce a esos felices momentos y mucho más.

Disfruta de nuestra revista de primavera y del estilo que te ofrece Royal Prestige®.

Hoy, más que nunca, goza la experiencia Royal.

Saludos,



Lolbé Corona



Massiel Beswick



Arlette Torres



Contenido

Royal Prestige® Magazine // Primavera 2021

Posibilidades Royal Prestige®

09–27 Nueve recetas para consentirte al máximo

20 Receta especial de aniversario

Tip Royal

08 Qué hay de nuevo en nuestras redes sociales

32 4 utensilios imprescindibles en una cocina Royal

Salud y Bienestar

07 Alimentos que inspiran felicidad

36 Celebrando a nuestros Distribuidores

Lo que no te puedes perder

2 Cupón de descuento – Todos los detalles para obtener un 15% de descuento en la licuadora Power Blender

30 Sabor Royal®- ¡Vive la experiencia Royal!

Una mezcla magnífica



**ROYAL
PRESTIGE®**

Nuestro Juego de 4 Tazones para Mezclar con base y tapas de silicón es indispensable para preparar, guardar y transportar alimentos.

Nuestros Distribuidores Autorizados Independientes Royal Prestige® están a tu disposición para ofrecerte el mejor servicio y brindarte una cocina saludable con más posibilidades. Llama al 1-800-609-9572 o simplemente ingresa tus datos en nuestra página oficial www.royalprestige.com para agendar una demostración de este u otros productos.

Más Salud

La probabilidad de que pueda existir una conexión directa entre lo que comemos y cómo nos sentimos lleva a prestar más atención a lo que ingerimos.

POR MASSIEL BESWICK

Come Feliz

Un estudio de la Universidad de California estima que el 90% de la serotonina – el neurotransmisor relacionado con el control de las emociones y sensaciones de felicidad en nuestro organismo – se produce en el tracto digestivo¹.

Alimentos que aportan serotonina a tu organismo:



Nueces²

Felicidad natural: Vitamina E + ácido fólico + melatonina.

Sensación: Bienestar y descanso.



Chocolate amargo.*

Felicidad natural: Aminoácidos + teobromina + antioxidantes.

Sensación: Placer.



Plátano (banana)³

Felicidad natural: Potasio + betacaroteno + vitaminas B, C y E.

Sensación: Energía + reducción del estrés.

Consejos para tu autocuidado:

Recuerda seguir siempre las indicaciones de tu médico de cabecera. Consulta con tu especialista antes de modificar tu dieta diaria.



Evita:

Bloqueo de serotonina

Alejándote de endulzantes artificiales que contienen aspartamo.

Descenso de azúcar en la sangre

Empezando el día con un buen desayuno.

Practica:

Digestión ligera

Masticando la comida un mínimo de 15 a 20 bocados por lado.

Control sobre la ansiedad

Despídete del ginseng, cafeína, extractos de guaraná y alcohol.

Cuida:

Balance de calcio

Comiendo tofu, brócoli, calabacín y espinacas.

Transforma:

Alimentos en energía

Consumiendo vitamina B: pescado, carne, huevos, frijoles, entre otros.

*Concentración de cacao debe ser superior al 60% ¹Sciencedaily.com

²Eldiario.es ³Eluniverso.com ⁴Clinicadeansiedad.com

Únete. Socializa. Sorpréndete.



Ha llegado la nueva licuadora: Royal Prestige® Power Blender

Prepara una receta con la Power Blender y compártela usando el hashtag #royalprestige. Si la escogemos podría ser publicada en nuestra página. Explora el recetario de la Power Blender en YouTube:



Visita nuestras páginas de Facebook e Instagram para ver lo último en



productos y recetas @royalprestigeofficial



A top-down view of a wooden tray. In the upper left, a small wooden bowl contains three ripe strawberries. To the right of the bowl, a single strawberry and a sprig of fresh mint are placed on the tray. In the lower left, several tulips with red and yellow petals and green leaves are visible. In the center of the tray, a white oval plate is positioned, serving as a background for the text.

Te lo mereces.

Esta primavera mereces mimarte y disfrutar de lo que te hace feliz: tiempo compartido con tus seres queridos. Para que disfrutes de la experiencia Royal en casa, hemos creado nueve recetas deliciosas que se volverán favoritas de toda la familia.

Además, este año marca el 50 aniversario de Royal Prestige® y para celebrar en cada edición del 2021 compartiremos una receta conmemorativa. Prepáralas todas.

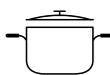
¡Te van a encantar!



Bandera Tricolor



RINDE
4 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN DELUXE EASY RELEASE DE 10 PULGADAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
35 MINUTOS

Ingredientes

PURÉ:

1 libra de betabel rojo cortado en cubos

¾ taza de agua (para cocer los betabeles)

2 cucharadas de vinagre de vino tinto

¼ taza de agua

Sal al gusto

PAN TOSTADO:

4 rebanadas gruesas de pan estilo francés o *sourdough*

4 huevos grandes

1 aguacate en rebanadas delgadas

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

ADORNO:

Brotos de chícharo

Preparación

- 1 En la Olla de 3 cuartos, combina el agua y el betabel. Tapa y hierva con la válvula Redi-Temp® abierta hasta que silbe.
- 2 Reduce la temperatura a baja. Cierra la válvula y cocina por 12 minutos.
- 3 Retira el betabel y deja enfriar. Rebana el aguacate y reserva.
- 4 En la licuadora Power Blender, combina el betabel, el agua, el vinagre y sal al gusto. Licúa a velocidad baja un par de segundos y luego a velocidad media-alta hasta formar un puré uniforme.
- 5 Reserva el puré de betabel en un Tazón para Mezclar.
- 6 Precalienta la Sartén Deluxe Easy Release a temperatura media-alta. Reduce la temperatura a media. Agrega 2 rebanadas de pan a la vez y tuesta a tu gusto.
- 7 Unta un poco de aceite de oliva sobre la superficie de la Sartén Deluxe Easy Release. Agrega los huevos. Tapa y cocina a tu gusto.

PARA SERVIR:

- 1 Sobre cada pieza de pan tostado, esparce puré de betabel. Añade rebanadas de aguacate. Cubre con un huevo frito. Adorna con brotes de chícharo. ¡Disfruta!

**Delicioso bocado
preparado con
aguacate y betabel**



Sikil Pak



RINDE
4-6 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER | PLANCHA SENCILLA



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 MINUTOS

Ingredientes

4 tomates Roma cortados en cuartos
½ cebolla blanca cortada en cuartos
3 dientes de ajo
1 chile habanero
¼ taza de jugo de limón fresco
¼ taza de jugo de naranja fresco
5 ramitas de cilantro
2 tazas de pepitas de calabaza, tostadas
Sal al gusto

ADORNO:

Pepitas
Cilantro
Totopos de maíz

Preparación

- 1 Precalienta la Plancha Sencilla 3 minutos a temperatura media-alta.
- 2 Añade tomate, cebolla, ajo y chile habanero. Ásalos y deja que enfríen.
- 3 Vierte el jugo de limón y naranja en la licuadora Power Blender. Añade el resto de los ingredientes.
- 4 Licúa a velocidad baja un par de segundos y luego a velocidad alta 30 segundos.
- 5 Adorna con pepitas y cilantro. Acompaña con totopos.

Una exquisita
especialidad de
tradición yucateca



Mimosas Del Sol



RINDE
4 - 6 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER | EXTRACTOR DE JUGOS



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 MINUTOS

Ingredientes

- ½ taza de jugo de toronja fresco
- 2 tazas de jugo de naranja fresco
- ¼ taza de jugo de limón fresco
- ½ taza de champaña (agua mineral para una opción no alcohólica)
- ¼ taza de jarabe de agave
- 3 tazas de hielo

ADORNO:

- Toronja en medias rodajas
- Naranja en medias rodajas
- Limón en medias rodajas

Preparación

- 1 Exprime las frutas individualmente en el Extractor de Jugos.
- 2 Mide la cantidad de jugo que pide la receta. Viértelo en la jarra de la licuadora Power Blender.
- 3 Añade la champaña o bebida de tu preferencia, el jarabe de agave y el hielo.
- 4 Licua a velocidad alta 30 segundos.
- 5 Adorna cada Mimosa con rodajas de toronja, naranja y limón. ¡Disfruta!

Refrescante
interpretación con
un ligero toque cítrico



Chilaquiles Rancheros



RINDE
4 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN GOURMET DE 12 PULGADAS | POWER BLENDER



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
30 MINUTOS

Ingredientes

BASE:

4 tazas de totopos de maíz

SALSA RANCHERA:

6 tomates Roma cortados en cubo

½ cebolla blanca cortada en cubo

2 chiles serranos

2 dientes de ajo

1 taza de agua

1 taza de caldo de verduras

Sal al gusto

ADORNO:

¼ cebolla roja en rebanadas finas

3 rábanos en rodajas media luna

½ taza de cilantro picado

Queso fresco

Preparación

- 1 Coloca los ingredientes de la salsa en la Sartén Gourmet de 12 pulgadas. Hierva a fuego alto por 6 minutos.
- 2 Reduce la temperatura a media. Tapa y cocina 10 minutos. Apaga y deja enfriar.
- 3 Mientras se enfría, corta las verduras para el adorno y reserva.
- 4 Transfiere los ingredientes de la salsa a la licuadora Power Blender. Agrega el caldo de verduras y sal al gusto. Licúa a velocidad alta por 30 segundos.
- 5 Vierte la salsa en la Sartén. Sube la temperatura a alta. Hierva 6 minutos.
- 6 Baja la temperatura a media. Cocina 5 minutos, mezclando constantemente.
- 7 Agrega los totopos de maíz y combina para cubrirlos con la salsa.
- 8 Sigue cocinando hasta que queden a la textura que te gusten.
- 9 Sirve cada porción con cebolla roja, rábanos, cilantro y queso fresco. ¡Disfruta!

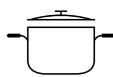
Clásica preparación
de totopos de maíz
con salsa ranchera



Crepas DeliFresa



RINDE
6 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN DELUXE EASY RELEASE DE 10 PULGADAS | POWER BLENDER



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
15 MINUTOS

Ingredientes

CREPAS:

- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 1/3 taza de jarabe de fresa
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 cucharadita de sal kosher

CREMA BATIDA:

- 1 taza de crema doble
- 2 onzas de queso crema
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 1/4 cucharadita de sal kosher

ADORNO:

- 1 libra de fresas rebanadas
- Jarabe de fresa
- Azúcar glas
- Hojas de menta

Preparación

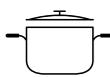
- 1 Coloca todos los ingredientes para las crepas en la licuadora. Mezcla a velocidad baja un par de segundos. Luego, licúa a velocidad alta 30 segundos. Vierte la masa en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos y reserva. Lava la jarra de la licuadora.
- 2 Coloca todos los ingredientes para la crema batida en la licuadora. Mezcla a velocidad baja por un par de segundos. Sube a velocidad media-alta y mezcla por aproximadamente 1 minuto o hasta que obtengas una consistencia espesa.
- 3 Con la Espátula de Silicona, pasa la crema batida a un Tazón para Mezclar de 1 cuarto. Reserva.
- 4 Corta las fresas en rodajas finas y reserva en un Tazón para Mezclar de 1 cuarto.
- 5 Frota la superficie de la Sartén Deluxe Easy Release de 10 pulgadas con una servilleta con aceite. Precalienta 40 segundos a temperatura media-alta.
- 6 Con la ayuda de un cucharón, vierte 1/3 de taza de la masa de crepas en la Sartén e inmediatamente inclina para obtener una capa delgada y uniforme.
- 7 Cocina cada crepa durante 30 segundos por lado o hasta que la masa se haya cocido. Usa la Espátula Deluxe Easy Release para voltearlas.
- 8 Repite con el resto de la masa. Reserva las crepas.
- 9 Coloca una crepa sobre la Tabla para Cortar de Bambú. Esparce crema batida en el centro y añade rebanadas de fresa. Dobla las orillas de la crepa hacia el centro para tapar el relleno. Corta por la mitad y sirve.
- 10 Repite el mismo procedimiento con cada crepa. Adorna con azúcar, jarabe de fresa y hojas de menta.



Frittata Primavera



RINDE
6 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
PAELLERA DE 10 PULGADAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
30 MINUTOS

Ingredientes

8 huevos grandes

¼ taza de crema doble

½ taza de queso cotija

1 taza de puerros, cortados en media luna

10 espárragos en pedazos de 1 pulgada

1 taza de tomates *cherry*, cortados por la mitad

Sal y pimienta al gusto

1 cucharada de aceite de oliva

ADORNO:

1 taza de rúcula

1 cucharada de jugo de limón fresco



Preparación

- 1 Precalienta el horno a 350 grados.
- 2 Bate los huevos y la crema doble en un Tazón para Mezclar de 3 cuartos. Añade el queso cotija y pimienta. Mezcla bien y reserva.
- 3 Precalienta la Paellera de 10 pulgadas por 3 minutos a temperatura media-alta. Añade el aceite de oliva. Baja la temperatura a media y añade los puerros. Saltea 30 segundos.
- 4 Añade los espárragos. Saltea por 1 minuto. Añade los tomates y sal al gusto. Incorpora bien. Agrega la mezcla de huevo.
- 5 Hornea la *frittata* 20 minutos. Retira y deja descansar 5 minutos.
- 6 Desprende la orilla de la *frittata* de la Paellera. Cúbrela con la Tabla para Cortar de Bambú e invierte. Deja descansar.
- 7 En un Tazón para Mezclar de 1 cuarto, combina la rúcula y el jugo de limón.
- 8 Corta la *frittata* en 6 rebanadas.
- 9 Sirve cada porción con un poco de rúcula aderezada. ¡Disfruta!

Nuestra receta
especial de aniversario
te encantará



Carlota y María



RINDE
4 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE*
POWER BLENDER



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
20 MINUTOS + 1 HORA EN EL CONGELADOR

Ingredientes

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada azucarada
- ¼ taza de jugo de limón fresco
- 2 limones enteros, para rallar
- 2 tazas de arándanos
- 2 paquetes de galletas María
- ½ cucharadita de sal kosher

ADORNO:

- Crema batida
- Arándanos, cortados a la mitad
- 1 limón en rodajas media luna
- Cáscara de limón rallada

Preparación

- 1 Coloca las galletas María en la licuadora Power Blender y mezcla a velocidad baja 15 segundos. Reserva. Limpia la jarra de la licuadora.
- 2 Ralla la cáscara de los limones utilizando el Rallador.
- 3 Coloca las leches, el jugo, la cáscara de limón rallada, los arándanos y la sal kosher en la licuadora. Mezcla a velocidad alta 30 segundos.

PARA SERVIR:

- 1 Agrega 4 cucharadas de migas de galletas en cada vaso. Cubre con ½ de taza de mezcla de arándanos. Agrega otra capa de galletas. Termina con una última capa de mezcla de arándanos.
- 2 Congela por 1 hora. Si las congelas por más tiempo, déjalas suavizar a temperatura ambiente antes de servir.

PARA ADORNAR:

- 1 Añade crema batida, arándanos cortados, rodajas de limón, migas de galletas y ralladura de limón. ¡Te van a encantar!

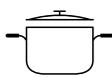
Este postre ligero
y elegante es muy fácil
de preparar



Hamburguesas al Pastor



RINDE
8 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
PLANCHA SENCILLA | PARRILLA REDONDA



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
30 MINUTOS

Ingredientes

HAMBURGUESAS:

- 1 libra de carne molida magra (90/10)
- 1 lata de piña en rebanadas
- 8 bollos brioche o panecillos de tu preferencia

ADOBO AL PASTOR:

- ¾ taza de jugo de piña
- 3 cucharadas de chile guajillo en polvo
- 1 cucharada de achiote en polvo
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- ¼ cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharada de sal kosher
- 1 cucharadita de pimienta

ADORNOS:

- Crema mexicana
- Cilantro

Preparación

- 1 Coloca los ingredientes para el adobo en un Tazón para Mezclar de 1 cuarto. Intégralos utilizando el Batidor de Globo.
- 2 Combina la carne molida y el adobo en un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, usando la Espátula de Silicona.
- 3 Forma 8 hamburguesas de 2 onzas cada una. Reserva.
- 4 Precalienta la Parrilla Redonda a temperatura media-alta por 3 minutos.
- 5 Saltea 8 rodajas de piña en la Parrilla. Reserva.
- 6 Coloca las hamburguesas en la Parrilla y cocina al término que prefieras. Reserva.
- 7 Precalienta la Plancha Sencilla a temperatura media-alta por 3 minutos. Reduce la temperatura a baja.
- 8 Tuesta 4 bollos unos 30 segundos por cada lado.

PARA SERVIR:

- 1 Esparce poco de crema en la base del bollo. Añade una hamburguesa, una rebanada de piña y cilantro a tu gusto. Añade la tapa del bollo. ¡Disfruta!

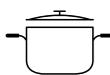
Riquísimas
hamburguesas con
sazón de tacos
al pastor



Papitas Revolcadas



RINDE
4 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
OLLA DE 4 CUARTOS



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
30 MINUTOS

Ingredientes

- 1 ½ libras de papitas cambray
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharada de cebolla en polvo
- ½ cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharadita de chile en polvo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

ADORNO:

- ¼ taza de perejil, finamente picado

VAS A NECESITAR:

- 1 hoja de papel para hornear

Preparación

- 1 Precalienta el horno a 425 grados.
- 2 Mientras se calienta, coloca las papas y el agua en la Olla. Tapa la Olla y hierva las papas a temperatura alta con la Válvula Redi-Temp® abierta hasta que silbe.
- 3 Reduce la temperatura a baja. Cierra la Válvula y cocina 12 minutos más o hasta que las papas estén cocidas.
- 4 Escurre las papas usando el Colador Pequeño. Colócalas en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos. Añade el aceite de oliva y los condimentos. Mezcla bien.
- 5 Coloca el papel para hornear en la Bandeja para Galletas y añade las papas.
- 6 Aplana cada papa usando el fondo de una taza medidora. No las desmorones.
- 7 Hornea 15 minutos o hasta que las papas estén doradas y bien crujientes.
- 8 Sirve adornadas con el perejil. ¡Disfruta!

**Doraditas, irresistibles
y sencillas de preparar**

**Aires nuevos.
Nuevos aires.**



Disfruta aire más limpio dentro
de tu hogar con el filtro Royal Prestige®
PureAmbience™ Compact II



Nuestros Distribuidores Autorizados Independientes Royal Prestige® están a tu disposición para ofrecerte el mejor servicio y brindarte una cocina saludable con más posibilidades. Llama al 1-800-609-9572 o simplemente ingresa tus datos en nuestra página oficial www.royalprestige.com para agendar una demostración.



Más Experiencias

Nuestros utensilios de cocina te ofrecen más posibilidades para disfrutar con la familia o entre amigos.



Viva la experiencia **Royal**

En Royal Prestige® nos encanta traer a tu mesa más posibilidades y más corazones contentos. Para siempre darte más, aquí seis ejemplos de lo qué significa vivir la experiencia Royal.

POR LOLBÉ CORONA

Más Eficiencia:

nuestros sistemas de cocina te ofrecen un método único de cocción que maximiza los nutrientes de los alimentos. Puedes cocinar con muy poca agua y poco o nada de aceite.



Más Rapidez:

para una cocción más rápida, las Ollas de Presión Royal Prestige® son ideales. El resultado: más sabor, menos tiempo en la cocina y más tiempo para ti.



Más Facilidad:

los sartenes Deluxe Easy Release marcan la diferencia en el mercado antiadherente. La comida se despega sin esfuerzo de la superficie. Amarás usarlos todos los días.

Más Poder:

para más posibilidades de recetas que antes no podías crear en casa, la licuadora Power Blender procesa hasta los ingredientes más difíciles. Además, es sencilla de usar y llevará a tu cocina el toque de elegancia que nos caracteriza.



Más Sabor:

el Extractor de Jugos Royal Prestige® extrae eficientemente el jugo de frutas y verduras, por lo que aprovecharás mejor sus vitaminas y minerales. Es tan versátil que incluso puedes preparar helados.



Más Durabilidad:

la calidad es nuestra prioridad. Muchos de nuestros utensilios ofrecen 50 años de garantía limitada para que los disfrutes por mucho tiempo.



Visita nuestro canal de Royal Prestige® en YouTube para que te inspires con todo lo que puedes preparar con tus utensilios. Sigue compartiendo con los que más quieres los beneficios de la experiencia Royal. ¡Vívela y disfrútala al máximo!

Más Posibilidades

¡Disfruta más
posibilidades y más
corazones contentos
con Royal Prestige®!

Lo último

de Royal Prestige® para esta temporada.

Sabemos la pasión que tienes por la buena cocina,
por eso te traemos lo último en productos para
mantener ese entusiasmo vivo toda la vida.

POR MASSIEL BESWICK



Cocina con más posibilidades.

Una cocina deliciosa es una cocina que te ofrece más posibilidades de sabor. Prepara, combina, saborea y cuela todo el sabor de una cocina alegre con Royal Prestige®



Royal Prestige® Chocolatera

El chocolate caliente es símbolo de unión y convivencia en la familia latina. La nueva Chocolatera llegó para elevar tu experiencia y conservar esa dulce tradición.

Royal Prestige® Colador y Rallador

Un solo utensilio.
Doble función.

Nuestros Distribuidores Autorizados Independientes Royal Prestige® están a tu disposición para ofrecerte el mejor servicio y brindarte una cocina saludable con más posibilidades. Llama al 1-800-609-9572 o simplemente ingresa tus datos en nuestra página oficial www.royalprestige.com para agendar una demostración.



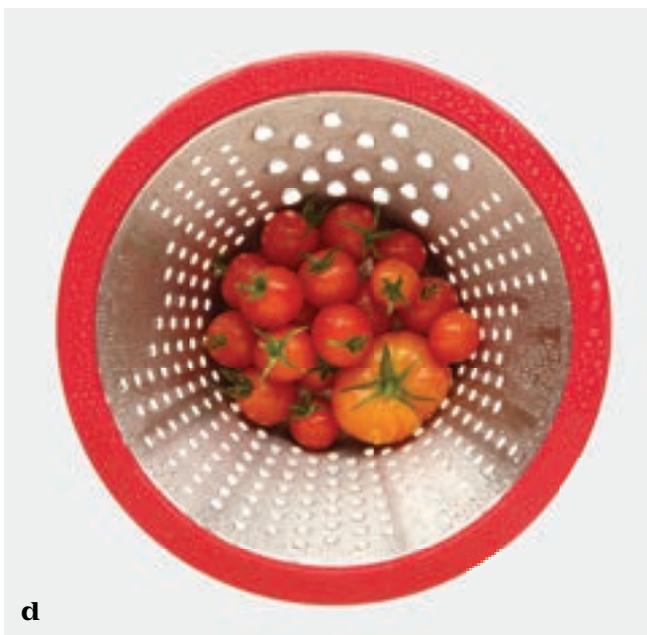
Royal Prestige® Power Blender

La licuadora perfecta para preparar mantequillas, salsas, cocteles, harinas, papillas, frapés y mucho más.



Royal Prestige® Espresso

Exprésate tal y como te gusta, con un cortadito cubano, *shots* de espresso o simplemente una tacita de café negro, lo puedes hacer todo en nuestra cafetera ahora disponible en su versión familiar.



a

Lo que la hace especial:

- Mantiene su forma a través del tiempo.
- Ayuda a evitar que los líquidos se derramen al hervir gracias a su cono antiderrames.
- Capacidad superior de 2.6 litros.

b

Lo que la hace especial:

- Uno de los productos con más potencia de nuestra línea. Tritura, muele, pulveriza y mezcla a la perfección.

Motor = 1500 vatios //
RPM = 20,000 // Caballos de Fuerza: 2.01

c

Lo que la hace especial:

- Disponible en dos tamaños: 4 o 10 tazas pequeñas de café espresso. Tú eliges.
- Tamaño perfecto para almacenar fácilmente.
- Apta para preparar una amplia variedad de cafés.

d

Lo que la hace especial:

- Ralla y cuela una gran variedad de ingredientes.
- Borde de silicona para que evitar deslices.
- Ahorra tiempo en la limpieza.



Gracias a nuestros Distribuidores Autorizados por su liderazgo, creatividad y dedicación.

Gracias a Nuestros Distribuidores

2020 fue un año que puso a prueba el liderazgo, creatividad y espíritu de superación de nuestros Distribuidores Autorizados.

El 2020 fue un año que puso a prueba el liderazgo, creatividad y espíritu de superación de nuestros Distribuidores Autorizados. Las ideas que desarrollaron les permitieron conectar mejor contigo. Desde clases de cocina virtuales a demostraciones de productos en redes sociales como Zoom o Facebook, todas sus iniciativas se han puesto en marcha para que nunca falten en tu mesa más posibilidades y más corazones contentos. Por todo eso y más, les expresamos nuestro agradecimiento, apoyo y respeto.

CONTACTA HOY

**mismo a tu Distribuidor
Autorizado Royal Prestige®
y conoce más sobre lo que
están haciendo para darle
más sabor Royal a tu vida.**



**ROYAL
PRESTIGE®**



Tus objetivos cumplidos

Da vuelta a la manivela para cortar, rallar y rebanar en 5 diferentes modalidades.



ROYAL PRESTIGE®
SALAD MACHINE



Nuestros Distribuidores Autorizados Independientes Royal Prestige® están a tu disposición para ofrecerte el mejor servicio y brindarte una cocina saludable con más posibilidades. Llama al 1-800-609-9572 o simplemente ingresa tus datos en nuestra página oficial www.royalprestige.com para agendar una demostración de este u otros productos.

50 años y lucimos tan frescos

Gracias por nuestros
primeros 50 años juntos.

Para una demostración de este
u otros productos contacta a tu
Distribuidor Autorizado Royal
Prestige® o llama al
1-800-609-9572.

¡Salud!



ROYAL PRESTIGE®
JUICE EXTRACTOR





ROYAL
PRESTIGE®

3252 Pleasant View Road,
Middleton, WI 53562

PRSRD STD
US POSTAGE
PAID
PERMIT 1912
PEWAUKEE WI



Más de un millón de gracias

A nuestros más de 1.5 millones de Clientes y contando...
Ustedes son nuestra razón de ser. Por 50 años más juntos.

MÁS POSIBILIDADES, MÁS CORAZONES CONTENTOS
