

COLOMBIA | MARZO 2026

No. 17

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*

## Momentos únicos

La experiencia de cocinar  
en casa, elevada a un  
nuevo nivel.



ROYAL PRESTIGE®

*Nunca dejas de sorprenderte*



**ROYAL PRESTIGE®**  
PRESSURE COOKER

## Sabor, rapidez y tranquilidad

Con 5 mecanismos de seguridad, las Ollas de Presión de Royal Prestige® te brindan confianza al cocinar. Prepara tus recetas más rápido, conservando mejor los nutrientes.



Olla de Presión de 6 L



Olla de Presión de 10 L





¿Qué se te antoja  
cocinar hoy?

**Mira el video  
aquí.**



**Tecnología que te brinda confianza.**

Para más información, **contacta a tu Distribuidor Autorizado  
Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)**

Chef

# Pedro Lambertini

¡Bienvenidos a una temporada para compartir, cocinar y celebrar!

Hay momentos del año en los que necesitamos volver a lo esencial: entrar a la cocina inspirados, compartir más tiempo en casa y disfrutar de esos pequeños rituales que nos hacen sentir bien.

Aquí encontrarás recetas pensadas para acompañar distintos momentos. Prueba un deliciosa **torta de vainilla y chocolate (pag. 16)**, o descubre sabores equilibrados, opciones más ligeras y preparaciones ideales para compartir como el **trifle de fresas y chocolate Dubái (pag. 18)**. Lúcete con platillos para celebraciones familiares o simplemente con esas ganas de disfrutar una buena comida hecha en casa: **medallones de res con salsa de mostaza (pag. 12)**

También te invitamos a descubrir **qué hacer y qué no cuando cocinas bajo presión (pag. 22)**, a **aprender a cocinar un pescado delicioso con tus productos Royal Prestige® (pag. 26)** y a disfrutar de una **nutrición balanceada combinando el placer y los ingredientes (pag. 24)**.

Que esta edición te motive a encender la cocina, a probar nuevas ideas y a volver a la mesa con entusiasmo. Cocina con inspiración, sirve con orgullo y disfruta cada momento en familia.



COLOMBIA  
MARZO 2026  
NÚMERO 17



## Directorio

**Chief Marketing Officer:**  
Daniela Ortiz

**Director de Marketing Tradicional y Editor en jefe:**  
Juan Carlos de la Vega

**Editor culinario:**  
Omar Sandoval

**Directora de arte, fotografía y diseño:**  
Linda M. Castilleja H.

**Jefa de redacción:**  
Berenice Gutiérrez

**Revisión y copywriting:**  
Lilia Mancilla  
Sebastián Torres

**Revisión y traducción en portugués:**  
Heloisa Machado Agostini  
Juliana Serralha Fantini  
Maira Miyazawa

**Diseño gráfico:**  
Linda M. Castilleja H.

**Food Styling:**  
Estilismo Culinario  
Nelly Güereña

**Fotografía:**  
Estudio Segarra

**Arte:**  
Sonja Cabrera



Royal Prestige  
Colombia Oficial



¡Escribenos!

rpmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

# ¡Refiere y gana!

Al recomendarnos, puedes recibir un producto de Royal Prestige® gratis.

Contacta a tu Distribuidor Independiente y pregunta por sus programas de referidos.

Programa especial de



**¿Aún no tienes Distribuidor?**

Da clic aquí para encontrar uno cerca de ti.



# Contenido

## Recetas para florecer y sorprender

Sabores que inspiran, recetas creadas para encuentros especiales y bienestar que se disfruta en familia.

Lasaña de plátano

10



Medallones de res en salsa de mostaza

12



Torta de chocolate y chocolate

16



### ADEMÁS:



22

Qué hacer y qué evitar al cocinar bajo presión



24

Cómo combinar alimentos para una nutrición balanceada

**EN NUESTRA PORTADA:** ▶  
La experiencia de cocinar  
en casa, elevada a un  
nuevo nivel.

**de vainilla  
chocolate**



**Trifle de fresas y  
chocolate Dubái**



**26**  
**Cómo cocinar  
un pescado  
delicioso**



**Sándwich  
de vacío**

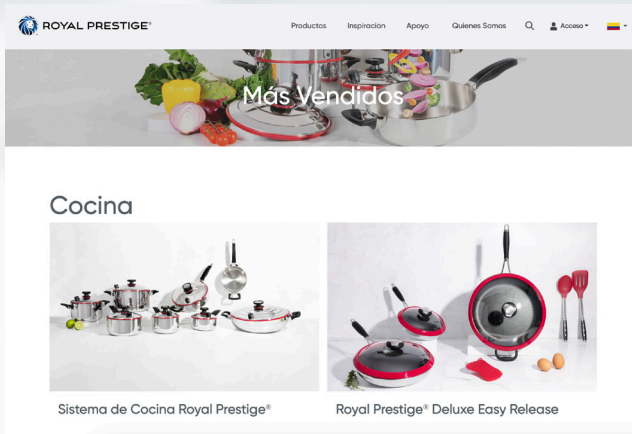
# Te acompañamos en tu experiencia



## ROYAL PRESTIGE®

Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesitas para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®. Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:  
[royalprestige.com](http://royalprestige.com)



Contactanos por WhatsApp  
Royal Bot



Asistencia por WhatsApp para  
clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+57)-601-7430546

- Comunícate a cualquier hora y desde cualquier lugar.
- Resuelve dudas con el robot de asesoría virtual.
- Envía tu mensaje para que un asesor te contacte.

### Atención al cliente:

Teléfono: 6017437007 /  
01 8000 187 449

Correo electrónico:  
[servicioalcliente.co@hycite.com](mailto:servicioalcliente.co@hycite.com)

#### Horarios de atención

Lunes a jueves:

08:00 a 19:00 horas

Viernes:

08:00 a 18:00 horas

Sábado:

08:00 a 12:00 horas

Encuétranos en:



Royal Prestige Colombia Oficial



# ¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®  
Power Blender Max



Royal Prestige®  
Stock Pot



Royal Prestige®  
Precision Cook



Royal Prestige®  
Juicer



Royal Prestige®  
Paella Pan



Royal Prestige®  
Pressure Cooker



Royal Prestige®  
ExperTea



Royal Prestige®  
Espresso



Royal Prestige® Deluxe Easy  
Release Skillet Set



Conoce nuestro  
catálogo completo en  
[royalprestige.com](http://royalprestige.com)

# Lasaña de plátano



**Rinde**  
6 a 8 porciones



**Tiempo de preparación**  
90 minutos

## INGREDIENTES

300 g de queso doble crema, rallado o mozzarella

150 g de queso costeño desmenuzado

Mantequilla, para engrasar el sartén

### PARA EL PURÉ DE PLÁTANO:

4 toallas de papel, remojadas en agua

8 plátanos bien maduros, cortados por los extremos, con la cáscara

4 cdas de mantequilla

Sal, al gusto

### PARA EL RELLENO DE CARNE:

1 lb de carne molida de res

½ cebolla blanca, picada en cubos pequeños

½ pimentón rojo, picado en cubos pequeños

3 dientes de ajo, finamente picados

1 cda de achiote molido

1 cda de comino molido

3 tomates, picado en cubos pequeños

1 hoja de laurel

½ taza de caldo de res

¼ taza de cilantro, finamente picado

Sal, al gusto

Pimienta, al gusto

### PARA DECORAR:

Rodajas de aguacate

Acompañar con ensalada de tomate y pepino

**Cocina sin aceite ni grasas añadidas.**



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Sartén de 10.5" de  
Royal Prestige®



## PREPARACIÓN

- 1 Coloca las toallas de papel remojadas en el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® y acomoda los plátanos maduros encima.
- 2 Coloca la tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio-alto hasta que silbe. Baja el fuego al mínimo, cierra la válvula y cocina por 20 minutos o hasta que los plátanos estén suaves.
- 3 Pasa los plátanos a un tazón; desecha las toallas de papel y limpia el sartén.
- 4 Retira la cáscara de los plátanos, agrega 4 cucharadas de mantequilla y sal al gusto y machaca hasta lograr un puré suave. Tapa y reserva.
- 5 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del sartén y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa con cuidado.
- 6 Coloca la carne molida y sella durante 5 minutos con la tapa entreabierta. Separa la carne y baja el fuego a medio.
- 7 Agrega la cebolla, el pimentón, el ajo, el achiote y el comino; sofríe por unos 3 minutos o hasta que la carne comience a dorarse. Añade los tomates y cocina por 2 minutos más.
- 8 Sube el fuego a alto, incorpora la hoja de laurel y el caldo de res, sazona con sal y pimienta al gusto.
- 9 Coloca la tapa con la válvula abierta y espera a que silbe. Baja el fuego al mínimo, cierra la válvula y cocina durante 20 minutos.
- 10 Destapa, sube el fuego a medio-alto y cocina hasta que el líquido reduzca y el relleno quede espeso, pero no seco.
- 11 Retira la hoja de laurel, mezcla con el cilantro y pasa el relleno a un tazón; limpia nuevamente el sartén.
- 12 Para armar la lasaña, engrasa generosamente el sartén con mantequilla. Extiende la mitad del puré de plátano maduro para formar la base. Coloca todo el relleno de carne encima y distribúyelo de manera uniforme. Agrega la mitad de los quesos. Cubre con el resto del puré de plátano. Agrega encima el resto de los quesos.
- 13 Tapa el sartén con la válvula cerrada y cocina a fuego bajo durante 20 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido.
- 14 Corta en porciones, sirve y decora con rodajas de aguacate y una ensalada fresca de tomate y pepino.

# Medallones de res con salsa de mostaza



**Rinde**  
4 porciones



**Tiempo de preparación**  
30 minutos

## INGREDIENTES

4 medallones de res (180 g cada uno)

### PARA LA SALSA:

¼ de cebolla, finamente picada

2 dientes de ajo, finamente picados

2 cdas de mantequilla (opcional)

½ taza de vino blanco

1 rama de romero, picado

1 pimentón rojo, en cubos medianos

1 zucchini, en medias lunas

1 taza de crema

2 cdas de mostaza Dijon

Sal y pimienta negra, al gusto



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Sartén de 10.5" de  
Royal Prestige®



## PREPARACIÓN

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa con cuidado.
- 2 Coloca la carne y sella por un minuto y medio con el sartén entretapado. Voltea y sella por el otro lado. Reserva.
- 3 En el mismo sartén, cocina la cebolla y, cuando se vuelva transparente, agrega el ajo.
- 4 Añade la mantequilla (opcional), el vino y el romero. Deja cocinar por 2 minutos sin tapar e incorpora las verduras.
- 5 En un tazón, bate ligeramente la crema y la mostaza. Agrega un poco del jugo del sartén e integra.
- 6 Vierte esta mezcla al sartén, añade los medallones y cocina por 3 minutos a fuego bajo con la válvula cerrada.
- 7 Sirve.

**Cocina sin aceite ni grasas añadidas.**



# Sándwich de vacío



**Rinde**  
4 a 6 porciones



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## INGREDIENTES

4 o 6 panes tipo *baguette*, de 15 cm de largo aprox.

### PARA LA CARNE DESHEBRADA:

4 lbs de falda de res, en cubos de 7.5 cm

1 cebolla blanca, en julianas

1 pimentón rojo, en julianas

5 dientes de ajo, finamente picados

1 cda de paprika ahumada

2 cdta de comino molido

2 cdta de orégano seco

1 cdta de pimienta molida

½ cdta de ají

¼ de taza de vinagre de vino tinto

2 tomates, picados con semillas

2 hojas de laurel

2 tazas de caldo de res

Sal, al gusto

¼ de taza de perejil, finamente picado

### PARA EL CHIMICHURRI:

6 dientes de ajo, finamente picados

3 cdas de orégano seco

½ cda de ají molido

½ taza de vinagre de vino tinto

1 manojo de perejil, finamente picado

1 taza de aceite de oliva

Sal y pimienta, al gusto

### PARA LA SALSA CRIOLLA:

1 cebolla blanca, en *brunoise*

1 pimentón rojo, en *brunoise*

1 pimentón verde, en *brunoise*

2 tomates Roma, sin semillas y en *brunoise*

½ taza de perejil, finamente picado

¼ de taza de vinagre de vino tinto

½ de taza de aceite de oliva

Sal y pimienta, al gusto





## PREPARACIÓN

- 1 En un tazón, mezcla todos los ingredientes del chimichurri y reserva.
- 2 En otro tazón, mezcla todos los ingredientes de la salsa criolla y reserva.
- 3 En la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®, coloca los ingredientes de la carne deshebrada, excepto el perejil.
- 4 Cierra la olla, gira la válvula reguladora al ícono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 5 Cuando la válvula libere vapor, el pin se eleve y la aguja de la perilla se mueva a la zona roja, espera un par de minutos a que el vapor sea constante y baja a temperatura media-baja. Cocina durante 35 minutos, asegurándote que la válvula siga liberando vapor periódicamente.
- 6 Apaga el fuego. Gira la válvula hacia el ícono de liberación de presión. Cuando la aguja de la perilla esté en la zona verde y el pin baje por completo, abre la olla con cuidado. Asegúrate que la tapa se abra en dirección opuesta a tu rostro.
- 7 Deshebra la carne usando dos tenedores y agrega el perejil. Rectifica sazón.
- 8 Sirve el sándwich colocando en el pan la carne deshebrada, un poco de chimichurri y salsa criolla.

**Cocina más rápido  
con 5 mecanismos  
de seguridad.**



**Utensilio destacado  
Royal Prestige®**

Olla de Presión de  
6 L Royal Prestige®

# Torta de vainilla y chocolate



**Rinde**  
8 a 10 porciones



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## INGREDIENTES

250 g de mantequilla

150 g de azúcar morena

6 huevos

250 g de harina

1 cdta de polvo de hornear

150 ml de leche

50 g de chocolate oscuro derretido

50 g de arándanos

1 cda de esencia de vainilla

50 g de chips de chocolate

### PARA DECORAR:

Azúcar pulverizada

Frutos rojos



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de  
Royal Prestige®



## PREPARACIÓN

- 1 En un tazón, crema la mantequilla con azúcar usando una espátula de silicona, hasta que se torne ligeramente más clara.
- 2 Bate los huevos con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® hasta esponjar. Añade a la mezcla anterior y continúa batiendo hasta integrar.
- 3 Con una espátula de silicona, incorpora la harina y polvo de hornear, alternando con la leche.
- 4 Divide la mezcla en dos. En una porción, incorpora el chocolate y arándanos. En la otra, mezcla la esencia de vainilla y los chips de chocolate.
- 5 Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® con mantequilla y vierte las dos mezclas, alternando entre ellas.
- 6 Tapa, cierra la Válvula Redi-Temp™ y cocina a temperatura baja por 25 minutos aproximadamente.
- 7 Destapa, deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 8 Decora y sirve.

**Cocina un delicioso  
postre sin usar el horno.**

# Trifle de fresas y chocolate Dubái



**Rinde**  
4 a 6 porciones



**Tiempo de preparación**  
45 minutos

## INGREDIENTES

450 g de fresas, en cuartos

### PARA EL GANACHE DE CHOCOLATE CON AREQUIPE:

½ taza de crema de leche

200 g de chocolate, picado

½ taza de arequipe

½ cdta de sal de grano

### PARA EL CROCANTE DE MASA FILO:

200 g de masa *Filo Kataifi*, desmenuzada

3 cdas de mantequilla sin sal, derretida

2 cdas de azúcar morena

½ cdta de canela en polvo

1 taza de crema o mantequilla de pistacho

### PARA DECORAR:

Crema *chantilly*

Pistachos tostados, triturados

Arequipe, para decorar en hilo



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10" de Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release



## Cocina un delicioso postre sin usar el horno.

### PREPARACIÓN

- 1 **Para el crocante:** precalienta el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release por 30 segundos a fuego medio.
- 2 Coloca la masa con la mantequilla derretida, el azúcar y la canela. Mezcla bien.
- 3 Saltea en el sartén durante unos 5 a 7 minutos, revolviendo constantemente hasta que esté dorada y crujiente.
- 4 Añade la crema o mantequilla de pistacho, apaga el fuego y reserva en un tazón.
- 5 **Para el ganache:** en la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release, agrega la crema de leche, calienta a fuego medio y lleva a hervor suave.
- 6 Apaga el fuego y agrega el chocolate, el arequipe y la sal.
- 7 Licúa a velocidad media con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® hasta que esté brillante y completamente integrado.
- 8 Deja enfriar ligeramente para que espese, pero no dejes que se enfríe por completo.
- 9 Para armar, coloca una capa de ganache de chocolate con arequipe, agrega una capa del crocante de Filo Kataifi y añade las fresas.
- 10 Repite las capas según desees y decora.



ROYAL PRESTIGE®  
FRESCAFLOW

## En la pureza del agua está la vida

Agua más limpia para ti y tu familia. Royal Prestige® FrescaFlow te ofrece un flujo constante de agua, sin tanque, brindándote hasta 950 galones por día.

Calidad y claridad  
que dan vida.



Sumérgete en una experiencia pura con el nuevo Fresca Flow.  
**Haz clic aquí** para ver el video.





★  
Conoce los  
beneficios de  
beber agua filtrada  
con tecnología  
avanzada. *Mira el  
video aquí.*





POR LILIA MANCILLA

# ¿Qué hacer y qué no cuando cocinas bajo presión?

Para usar tu Royal Prestige® Pressure Cooker de forma **más segura y eficiente**, sigue estas recomendaciones y obtén increíbles resultados en cada comida.





## USO INCORRECTO

### Evita usarla para lo que no está diseñada

Evita utilizar la olla de presión para freír o para preparar alimentos que generen espuma o salpicaduras, ya que pueden obstruir los mecanismos de seguridad.

### No intentes moverla ni abrirla a la fuerza

No muevas la olla si tiene presión o está caliente, puede provocar derrames o accidentes. No manipules sus mecanismos de seguridad y vigíla todo el tiempo. Nunca manipules los tornillos de la tapa ni de la olla.

### Evita métodos de enfriamiento rápido

No coloques tu olla bajo agua fría u otro método rápido de enfriamiento.

### Mantén la olla fuera del alcance de los niños

Esto ayuda a prevenir quemaduras, escaldaduras o accidentes en la cocina.

**Para más información, siempre consulta el Manual de Producto.**



## USO CORRECTO

### Manual de Producto

Antes del primer uso, lee por completo todas las instrucciones que vienen con tu olla.

### Condiciones iniciales

Antes de usarla por primera vez, lávala con agua tibia, jabón para trastes y  $\frac{1}{4}$  de taza de vinagre. Con una esponja o un paño de cocina, limpia muy bien la tapa, el sistema de contención de presión y la olla.

Al cocinar, añade siempre al menos 1 taza de líquido y no excedas dos tercios de su capacidad.

### Cierre correcto

Asegúrate de cerrar la tapa correctamente para evitar fugas de vapor o presión. La cocción a presión solo funcionará si la perilla está correctamente girada a la posición de cierre. Nunca intentes forzar el cierre de la tapa. Si se hace correctamente, debería deslizarse fácilmente hacia la posición de cerrado.

### Liberación de presión

Antes de abrir la tapa, es importante liberar por completo la presión girando la válvula reguladora y protégete con guantes de cocina.

### Apertura adecuada

Una vez liberada toda la presión, abre con cuidado la tapa, evitando movimientos bruscos que puedan causar derrames o salpicaduras. Mantén tus manos y cara alejadas del vapor que pueda escapar al abrir la tapa.

### Cuidado y almacenamiento

Después de cada uso, lava bien todas las piezas, sécalas inmediatamente y guárdala con la tapa invertida y el empaque suelto.



# Cómo combinar alimentos para una nutrición balanceada

POR SEBASTIÁN TORRES

**Cada vez más personas no solo se preguntan qué van a comer, sino cómo lo hacen. Más allá de las modas, existe un enfoque simple y poderoso que permite observar nuestra relación con la comida.**

La alimentación consciente no propone reglas estrictas ni prohibiciones. Más bien, sugiere observar, experimentar y elegir con intención, entendiendo que cada comida es una oportunidad para nutrirnos mejor y disfrutar el proceso.

## ¿Qué significa "oro molecular"?

No se trata de un ingrediente específico, sino de una manera de pensar el plato como un todo, donde cada elemento cumple una función y que, al unirse, podrían potenciar su valor nutricional y su aprovechamiento.

Desde esta mirada, combinar correctamente proteínas, vegetales, grasas saludables y carbohidratos podría contribuir a una digestión más armónica y a una sensación de energía más estable a lo largo del día. Instituciones como la Harvard T.H. Chan School of Public Health, a través de modelos como el *Healthy Eating Plate*, invitan justamente a pensar la comida desde el equilibrio y la variedad, más que desde la restricción.



## Proteínas, vegetales y grasas: un trío que se complementa

La *Academy of Nutrition and Dietetics* destaca que variar los grupos de alimentos y las fuentes de nutrientes puede contribuir a una dieta más completa.

### Por ejemplo:

- Acompañar pescados o legumbres con verduras frescas o cocidas.
- Incorporar aceites vegetales, semillas o frutos secos en cantidades moderadas.
- Elegir métodos de cocción que respeten la textura y el sabor natural de los ingredientes.

## Escuchar al cuerpo, no imponerle reglas

La alimentación consciente no busca imponer fórmulas universales. Cada persona, familia y cultura tienen sus propios hábitos y preferencias. Por eso, muchos especialistas coinciden en que observar cómo responde el cuerpo a ciertas combinaciones y preparaciones puede ser un buen punto de partida.

Tal vez se trate de notar qué alimentos te hacen sentir con más energía, cuáles disfrutas más al compartirlos en familia o cuáles se adaptan mejor a tus rutinas diarias.

## Cocinar en casa: una oportunidad para elegir mejor

Preparar los alimentos en casa abre la puerta a experimentar combinaciones, ajustar porciones y redescubrir ingredientes. Con los Sistemas de Cocina de Royal Prestige® puedes cocinar al vapor, aprovechar la humedad de los alimentos o sellar proteínas sin aceite ni grasas añadidas. Esto te permite conservar mejor los nutrientes y sabores naturales de los alimentos.



## Un camino que se construye plato a plato

Más que un destino, la alimentación consciente es un proceso. Una invitación a combinar alimentos con intención, a cocinar con curiosidad y a disfrutar la mesa como un espacio de bienestar y encuentro.

### Fuentes:

Harvard T.H. Chan School of Public Health – Healthy Eating Plate  
Academy of Nutrition and Dietetics



## Sistemas de Cocina de Royal Prestige®

- Coloca en tu olla o sartén una cama de verduras a tu gusto, como espárragos, zanahorias, papas, cebolla, pimientos, etc.
- Acomoda el pescado encima de los vegetales y sazona al gusto. Puedes agregar un toque cítrico con jugo de limón o naranja.
- Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y espera a que silbe.
- Baja la temperatura y cierra la válvula.
- Cocina de 7 a 8 minutos más.

# Cómo cocinar un pescado delicioso

POR LILIA MANCILLA

**Cocinar pescado no tiene por qué ser complicado. El secreto está en confiar en el proceso. Cuando lo haces, cocinar pescado se transforma en una experiencia sencilla y llena de sabor.**

## Royal Prestige® Deluxe Easy Release

- Siempre humecta tu sartén con aceite o mantequilla antes de precalentar. Esto protege su cubierta antiadherente.
- Dependiendo del tamaño del sartén, el tiempo ideal de precalentado es de 30 a 60 segundos.
- Coloca el pescado y no lo muevas hasta que se dore.
- Cuando esté listo, se despegará fácilmente y podrás voltearlo para dorar por el otro lado.





ROYAL PRESTIGE®

## Tú puedes emprender tu propio negocio

Con Oportunidad Royal puedes emprender sin inversión inicial y con la confianza de un modelo de negocio probado.

Diseñado para quienes buscan autonomía y productos de alta calidad para ofrecer a sus Clientes, con acompañamiento y recursos para crecer a su propio ritmo.

**Comienza hoy dando el primer paso.**

[OportunidadRoyal.com](https://OportunidadRoyal.com)





ROYAL PRESTIGE®  
CUTLERY

## Calidad y precisión en cada corte

Fabricados con acero  
inoxidable grado  
alemán, los Cuchillos  
de Royal Prestige®  
están listos para  
acompañarte en  
cada preparación.



Haz [clik aquí](#) para  
descubrir cómo  
cuidarlos.



¿Sabes cómo  
afilarlos? Conoce  
más [aquí](#).



## Lúcelos en tu cocina con el Bloque de Cuchillos Royal Prestige® All-in-One.

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)