

BRASIL | SETEMBRO 2025

No. 14

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

**O melhor é
feito em casa**

Transforme o cotidiano
em sabores
extraordinários.



**ROYAL
PRESTIGE®**





ROYAL PRESTIGE®
COOKING SYSTEMS

Surpreenda sua família

Com os **Sistemas de Cozinha Royal Prestige®**, você prepara seus pratos extraindo o melhor dos alimentos, usando pouca ou nenhuma água e com menos óleo.

Feitas de aço inoxidável de grau cirúrgico, elas distribuem o calor uniformemente, permitindo também o preparo de pizzas, lasanhas, bolos e muito mais, direto no fogão.



Qualidade superior para mimar.

Para mais informações, entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou acesse royalprestige.com.br

EDITORIAL

"Com a Royal Prestige®, o charme vai direto do forno à mesa. Isso é algo que valorizo muito: não precisar trocar de travessa, economizar tempo e ainda manter a beleza da apresentação. Porque, quando combinamos sabor, carinho e beleza, o que chega à mesa não é apenas uma receita. É um gesto, uma memória, uma experiência que levamos conosco. E a Royal Prestige® faz isso como ninguém: transforma o dia a dia em momentos que nos surpreendem e ficam para sempre."

*Mariah
Bernardes*

Clique aqui e confira
a receita da
Mariah Bernardes





ROYAL
PRESTIGE®

Precisão em cada corte

Feitas com aço inoxidável de alta qualidade, as **Facas Royal Prestige®** são suas melhores aliadas para fazer cortes precisos de suas frutas e legumes favoritos.



Clique aqui
para descobrir
como é fácil
usar nossas
facas.



Corte como um chef.

Para mais informações, entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou acesse royalprestige.com.br



SETEMBRO 2025 | NÚMERO 14
BRASIL

Diretora de Marketing:
Daniela Ortiz

**Diretor de Marketing Tradicional
e Editor-Chefe:**
Juan Carlos de la Vega

**Diretora de Marketing de Produtos
e Portfólio:**
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor de Culinária:
Chef Omar Sandoval

**Diretora de arte, fotografia e
design:**
Linda M. Castilleja H.

Editora-chefe:
Berenice Gutiérrez

Revisão e redação:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres
Levi Gaona

**Revisão e tradução para o
português:**
Maira Faria

Design gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie DesJarlais

Estilo gastronômico:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera

Coordenação logística México:
Aldo Álvarez

**Coordenação de logística
Colômbia:**
Jorge Mario Ospina



ROYAL PRESTIGE®

Descubra receitas e muito mais
em nossas redes sociais!



Royal Prestige Br
Brasil



Royal Prestige Br
OportunidadeRoyal



Royal Prestige Br

BRASIL, SETEMBRO 2025

Conteúdo

Viva a sua cozinha ao máximo!

Aprenda a saborear novas combinações, texturas e técnicas que farão da sua cozinha um espaço repleto de deliciosas experiências.



Macarrão com mexilhões em vinho branco **10**



Camarão com *fettuccine* **12**



Costela com molho de vinho tinto e purê de batata **14**



Ensopado de carne à la cazadora **18**



Medalhões de carne bovina, purê de batata-doce com cúrcuma, aspargos e presunto serrano **20**



Crepes Suzette **22**



**Camarão com
Catupiry e tomate
cristalizado**

16

CONFIRA TAMBÉM:



26

Aço inoxidável de grau cirúrgico: uma referência na cozinha

Saiba por que os utensílios de aço inox conquistaram as cozinhas de milhares de casas.



28

Ingredientes emblemáticos da América Latina

Cada prato tem uma história: explore os alimentos que narram a identidade culinária da nossa região.



30

Boas práticas para armazenar seus alimentos

Descubra como manter sua comida fresca com dicas simples e o jogo de tigelas Royal Prestige®.



ROYAL PRESTIGE®

Tenha uma ótima experiência com a Royal Prestige®

A nossa prioridade é oferecer o melhor conteúdo, bem como a orientação e recomendações necessárias para aproveitar ao máximo os seus produtos Royal Prestige®. Temos vários canais disponíveis para você, entre em contato conosco!

Visite o nosso site: royalprestige.com.br



Escreva para nós!
sac@royalprestige.com.br

Atendimento ao cliente:

Telefone:

0800-777-2310

WHATSAPP:

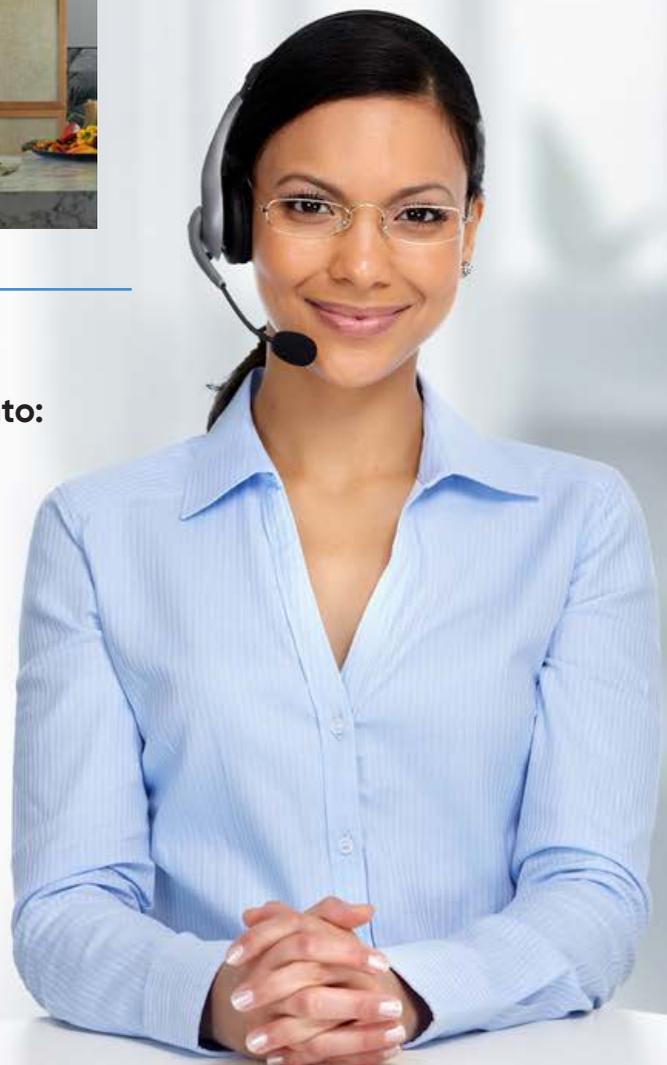
(11) 4560-6974

Horário de atendimento:

Segunda-feira
a sexta-feira:
08:00 às 20:00

Sábado:

09:00 às 13:00



Encontre-nos em:



Royal Prestige Br
Oportunidade Royal



Royal Prestige Br



Royal Prestige
Brasil

O que mais você precisa na sua cozinha?



Royal Prestige®
Power Blender



Paelleras
Royal Prestige®



Panelas Grandes
Royal Prestige® Stockpot



Royal Prestige®
MaXtractor™



Panelas de Pressão
Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
All-In-One Knife Block



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso



Frigideiras Royal Prestige®
Deluxe Easy Release

Confira nosso
portfólio
completo em
royalprestige.com.br



Macarrão com mexilhões em vinho branco



Rendimento:
4 porções



Benefício Royal Prestige®

Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa em minutos.



Tempo de preparo:
30 minutos

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de manteiga
- ¼ de cebola bem picada
- 2 dentes de alho bem picados
- ½ xícara de tomates secos em cubos pequenos
- 500 g de mexilhões
- ½ xícara de vinho branco
- ½ xícara de nozes picadas grosseiramente
- 300 g de fettuccine cozido
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

- 1 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Paellera de 25,5 cm Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão da Royal Prestige® aparecer na parte superior do Smart Temp e a base mudar para a cor verde, retire-o com cuidado pela alça.
- 2 Acrescente a manteiga, a cebola, o alho, os tomates secos e os mexilhões.
- 3 Misture bem, tampe parcialmente a paellera e deixe cozinhar por 1 minuto.
- 4 Adicione o vinho branco e deixe reduzir pela metade.
- 5 Desligue o fogo, junte as nozes, tempere com sal e pimenta e incorpore a massa.
- 6 Sirva em seguida.



Utensílio em destaque:
Paellera de 25,5 cm Royal Prestige®



Camarão com *fettuccine*



Rendimento:
3 porções



Benefício Royal Prestige®

Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa em minutos.



Tempo de preparo:
45 minutos

Ingredientes

2 L de água
200 g de *fettuccine*
400 g de camarão limpo
2 dentes de alho picados
Suco de 1 limão
½ cebola picada
2 tomates picados
Salsa picada a gosto
200 ml de vinho branco
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA DECORAR:

Coentro picado
Rodelas de limão

Modo de preparo

- 1 Na Caçarola de 3.8 L Royal Prestige®, ferva a água
- 2 Adicione o macarrão e cozinhe até ficar al dente. Coe e reserve.
- 3 Em uma tigela, tempere o camarão com alho, sal e pimenta.
- 4 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Frigideira de 26 cm Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer na parte superior do Smart Temp e a parte inferior mudar para verde, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 5 Salteie o camarão por 1 minuto de cada lado em fogo médio.
- 6 Adicione o suco de limão, a cebola, o tomate, a salsa e o vinho branco.
- 7 Misture bem até formar um molho e ajuste os temperos.
- 8 Sirva o camarão sobre o *fettuccine* e decore.



Utensílio em destaque:
Frigideira 26 cm Royal Prestige®

Costelas ao molho de vinho tinto e purê de batata



Rendimento:
4 porções



Benefício Royal Prestige®

Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa em minutos.



Tempo de preparo:
45 minutos

Ingredientes

PARA AS COSTELAS:

4 costelas (*short ribs*) de 300 g cada
15 ml de azeite
20 g de manteiga
120 g de bacon picado
2 cenouras em rodelas
2 talos de salsão fatiados
10 cebolinhas inteiras (sem os talos)
30 g de farinha de trigo

400 ml de vinho tinto
200 ml de caldo de carne
2 ramos de tomilho fresco
2 ramos de alecrim fresco
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O PURÊ:

3 batatas cozidas, sem casca e cortadas em quartos
½ xícara de leite

¼ de colher de chá de alho em pó
200 ml de creme de leite azedo (*sour cream*)
30 g de manteiga em temperatura ambiente
½ colher de chá de noz-moscada em pó
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

- 1 Tempere as costelas com sal e pimenta. Reserve.
- 2 Em uma tigela, bata todos os ingredientes do purê até obter uma textura cremosa e uniforme. Reserve.
- 3 Na Frigideira de 26 cm Royal Prestige®, aqueça o azeite e a manteiga em fogo médio por alguns minutos.
- 4 Sele a carne de todos os lados e reserve.
- 5 Acrescente o bacon, a cenoura, o salsão e a cebolinha. Refogue por alguns minutos.
- 6 Junte a farinha e cozinhe por 1 minuto.
- 7 Adicione o vinho, o caldo, as ervas e retorne as costelas.
- 8 Tampe com a Válvula Redi-Temp™ fechada e cozinhe de 20 a 25 minutos.
- 9 Sirva as costelas com o purê cremoso e aproveite!

Utensílio em destaque:

Frigideira de 26 cm Royal Prestige®





Camarão com Catupiry e tomate cristalizado



Rendimento:
3 porções



Benefício Royal Prestige®
Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa em minutos.



Tempo de preparo:
45 minutos

Ingredientes

500 g de camarão limpo
3 dentes de alho picados
1 colher de sopa de azeite
300 g de tomate cereja
200 g de queijo Catupiry
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA DECORAR:

Rúcula

Modo de preparo

- 1 Em uma tigela, tempere o camarão com 2 dentes de alho picados e sal a gosto. Reserve.
- 2 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Frigideira de 26 cm Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer na parte superior do Smart Temp e a parte inferior mudar para verde, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 3 Adicione ½ colher de sopa de azeite, o tomate e o alho restante. Tempere com sal e pimenta, misture, tampe e cozinhe em fogo médio até que a Válvula Redi-Temp™ apite.
- 4 Remova a tampa e deixe o líquido reduzir naturalmente. Reserve.
- 5 Umedeça a Frigideira de 30 cm Royal Prestige® Deluxe Easy Release com óleo e pré-aqueça em fogo médio por 30 segundos.
- 6 Salteie o camarão por todos os lados.
- 7 Sirva colocando o queijo em um prato, os tomates cristalizados e o camarão por cima. Enfeite com rúcula.



Utensílio em destaque:

Frigideira de 26 cm Royal Prestige®

Ensopado de carne à la cazadora



Rendimento:
5 porções



Benefício Royal Prestige®

Cozinha mais rápido
e com segurança.



**Tempo
de preparo:**
40 minutos

Ingredientes

1 kg de carne bovina ou
ossobuco
300 g de bacon defumado e
em cubos médios
300 g de batatas pequenas
cortadas ao meio
2 cenouras em rodela
250 ml de purê de tomate
250 ml de vinho tinto
250 ml de caldo de carne
Ervas aromáticas a gosto
3 ramos de salsinha
1 ramo de alecrim fresco
2 colheres de sopa de amido
de milho
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

- 1 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Panela de Pressão de 6 L Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão da Royal Prestige® aparecer na parte superior do Smart Temp e a base mudar para a cor verde, retire-o com cuidado pela alça.
- 2 Sele a carne e o bacon defumado de todos os lados em fogo médio
- 3 Acrescente o restante dos ingredientes e tempere com sal e pimenta.
- 4 Feche a panela, gire a válvula reguladora até o ícone de pressão e cozinhe em fogo médio-alto.
- 5 Assim que a pressão começar e o pino indicador subir, reduza para fogo médio-baixo e cozinhe por 25 minutos.
- 6 Desligue o fogo e gire a válvula reguladora até o ícone de liberação de vapor.
- 7 Aguarde a saída completa da pressão e, quando o pino indicador baixar, abra a panela.
- 8 Sirva quente.



**Utensílio
em destaque:**

Panela de Pressão de 6 L Royal Prestige®



Medalhões de carne bovina, purê de batata-doce com cúrcuma, aspargos e presunto serrano



Rendimento:
5 porções



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe sem adição de óleo ou gorduras e com menos água.



Tempo de preparo:
40 minutos

Ingredientes

5 medalhões de carne bovina
½ cebola em cubos médios
4 dentes de alho picados
1 raminho de tomilho
1 xícara de cerveja
½ xícara de suco de abacaxi
½ colher de chá de páprica
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O PURÊ DE BATATA-DOÇE:

2 batatas-doces, sem pele e picadas
2 cm de raiz de cúrcuma, descascada e picada
1 xícara de água
2 dentes de alho
½ xícara de creme de leite fresco
¼ colher de chá de noz-moscada
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA OS ASPARGOS:

10 aspargos, limpos e cortados ao meio
10 fatias de presunto serrano
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

- 1 Tempere os medalhões de carne com sal e pimenta e reserve.
- 2 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Caçarola de 5,7 L Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer na parte superior do Smart Temp e a parte inferior mudar para verde, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 3 Sele os medalhões por 5 minutos de cada lado.
- 4 Adicione o resto dos ingredientes para os medalhões, tampe com a Válvula Redi-Temp™ fechada e cozinhe por 15 minutos. Reserve.
- 5 Embrulhe 3 metades de aspargos com presunto. Repita o processo até que os ingredientes estejam prontos. Coloque-os no Escorredor Pequeno Royal Prestige® e reserve.
- 6 Na Caçarola de 3,8 L Royal Prestige®, adicione a batata-doce, a cúrcuma, a água e o alho. Coloque o escorredor sobre a panela, tampe com a válvula aberta e cozinhe em fogo médio.
- 7 Reduza o fogo, feche a válvula e deixe cozinhar por mais 8 minutos.
- 8 Desligue o fogo, descubra, retire cuidadosamente o escorredor e reserve.
- 9 Em uma tigela, bata todos os ingredientes do purê até obter uma consistência cremosa. Volte para a caçarola e cozinhe por mais 2 minutos em fogo médio.
- 10 Sirva os medalhões, acompanhados do purê e dos aspargos envoltos no presunto.



Utensílio em destaque:

Caçarola de 5,7 L Royal Prestige®



Crepes Suzette



Rendimento:
10 porções



Benefício Royal Prestige®

Misture com potência
em segundos.



**Tempo
de preparo:**
45 minutos

Ingredientes

PARA O CREPE:

Manteiga para untar

120 g de farinha

20 g de manteiga derretida

1 ovo

40 g de açúcar

15 ml de extrato de baunilha

PARA O MOLHO:

50 g de manteiga

40 g de açúcar refinado

Suco de 2 laranjas

Suco de ½ limão

20 ml de conhaque

30 ml de licor de laranja

PARA DECORAR:

Gomos de laranja

Modo de preparo

- 1 No Royal Prestige® Power Blender, bata os ingredientes para os crepes, até obter uma consistência uniforme. Despeje a mistura em uma tigela, tampe e leve à geladeira por 20 minutos.
- 2 Unte a Frigideira de 30 cm Royal Prestige® Deluxe Easy Release com manteiga e pré-aqueça em fogo médio por 40 segundos.
- 3 Despeje um pouco da mistura na panela e espalhe uniformemente, formando uma tortilha fina. Cozinhe por cerca de 1 minuto de cada lado, até dourar levemente.
- 4 Dobre os crepes em quadrados ou triângulos e reserve em um prato. Repita o processo até que toda a mistura esteja pronta. Cubra os crepes com filme plástico.
- 5 Na Frigideira Gourmet de 24 cm Royal Prestige®, derreta a manteiga em fogo médio.
- 6 Junte o açúcar e os dois sucos até formar uma calda.
- 7 Adicione o conhaque e o licor de laranja e o fogo.
- 8 Cubra os crepes com o molho e decore com gomos de laranja.



**Utensílio
em destaque:**
Royal Prestige®
Power Blender



Aço inoxidável de grau cirúrgico: uma referência na cozinha

POR LEVI GAONA

O aço inoxidável é mais do que apenas um material brilhante - é uma liga forte e funcional que transformou a maneira como cozinhamos por mais de um século. Em utensílios de cozinha como panelas, facas ou frigideiras,

é sinônimo de confiabilidade, durabilidade e design atemporal.

Dizemos o que o torna especial e por que é um dos favoritos na cozinha.

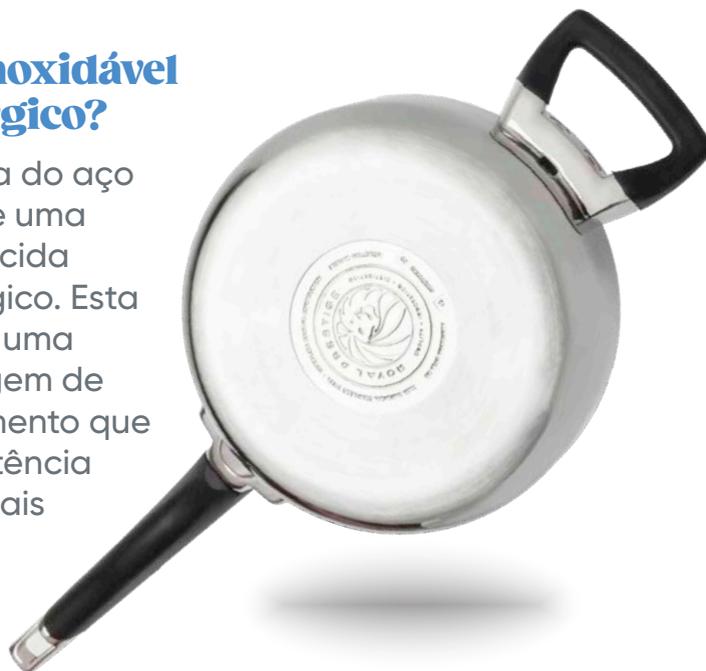
O que é aço inoxidável?

O aço inoxidável é uma liga metálica composta principalmente de ferro, à qual são adicionados elementos como carbono, cromo e, em muitos casos, níquel.

Esta combinação de elementos produz um material que conquistou um lugar fundamental na cozinha moderna pelo seu equilíbrio entre funcionalidade, aparência e resistência.

O que é aço inoxidável de grau cirúrgico?

Dentro da família do aço inoxidável, existe uma categoria conhecida como grau cirúrgico. Esta variante contém uma maior porcentagem de molibdênio, elemento que lhe confere resistência em ambientes mais exigentes, como cozinhar.



Fonte: <https://www.stainlesssteelwire.com/stainless-steel-wire-history-manufacturing-application>

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

1 **Longa vida útil.** Sua estrutura sólida permite que ele resista ao uso diário. Com cuidados básicos, pode ser mantido em boas condições por muitos anos.

2 **Ele mantém sua aparência ao longo do tempo.** O acabamento brilhante é uma de suas marcas registradas. Embora possa ficar opaco se não for seco adequadamente, também pode se recuperar com uma limpeza adequada.

3 **Versatilidade de uso.** Adapta-se a vários tipos de cozimento: ferver, refogar, cozinhar no vapor, etc. Além disso, muitos utensílios feitos com este material são compatíveis com diferentes tipos de fogões.

4 **Adequado para cozinhar de forma prática e consciente.** É um material que facilita o cozimento controlado, ajudando a manter o sabor e as propriedades dos alimentos.



Por que escolher utensílios de aço inoxidável de grau cirúrgico?

Escolher produtos de cozinha feitos de aço inoxidável de grau cirúrgico pode ser uma excelente decisão se você estiver procurando por durabilidade, design e desempenho.

A Royal Prestige® oferece utensílios feitos com materiais cuidadosamente selecionados, permitindo um cozimento eficiente e preciso.

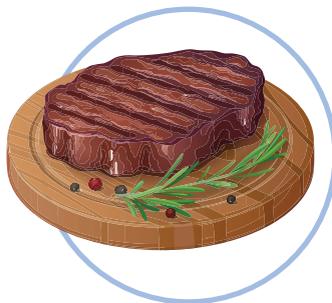


O aço inoxidável é um material que acompanhou gerações pela sua resistência, versatilidade e capacidade de adaptação a diferentes estilos de vida.

Com os devidos cuidados, acompanha-o no que mais importa: cozinhar, compartilhar e desfrutar.

Carne bovina: tradição argentina

Argentina e carne bovina são inseparáveis. O churrasco não é apenas uma refeição, é um ritual que reúne famílias e amigos ao redor do fogo. A coisa mais fascinante? São mais de 20 cortes populares que refletem a criatividade dos mestres do churrasco argentino, cada um com sua textura e sabor inconfundíveis.



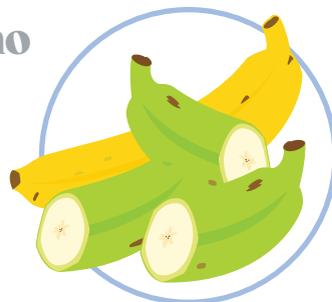
Milho: a alma do México e da Colômbia

O milho é a raiz das cozinhas do México e da Colômbia. No México, nixtamal transformou a história: fervendo grãos com cal, obtém-se a massa que dá vida a tortillas, tamales e sopes. Na Colômbia, o milho é apreciado em arepas e mazamoras. Você sabia que mais de 60 tipos de milho nativo foram identificados no México? Cada um tem uma cor, aroma e personalidade únicos.



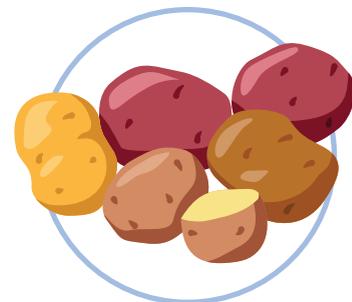
Banana: orgulho da República Dominicana e do Equador

A banana na República Dominicana e no Equador é sinônimo de tradição. Na República Dominicana, o mangú de banana verde é um café da manhã clássico. No Equador, patacones e bolones enchem todas as mesas com energia tropical. Além de sua versatilidade, essa fruta é fonte de potássio e vitaminas.



Batata: a joia dos Andes no Peru

A batata no Peru é mais do que um alimento: é história viva. Com mais de 3.000 variedades, este tubérculo é um símbolo de resiliência nos Andes. De cremes e purês a ensopados e frituras, cada batata tem seu destino na cozinha. Cultivada em climas extremos, tornou-se o sustento de civilizações inteiras.



Explorar esses ingredientes emblemáticos da América Latina é entrar em uma jornada cultural que celebra a diversidade, a tradição e a paixão pela culinária. Porque em cada prato bate a essência de um continente cheio de histórias que continuam a alimentar o mundo.

BOAS PRÁTICAS

para armazenar seus alimentos

POR LEVI GAONA

Você sabia que a maneira como você armazena seus alimentos pode fazer toda a diferença para mantê-los frescos por mais tempo?

Com as **tigelas Royal Prestige®**, você pode organizar e preservar melhor seus alimentos para cuidar da sua saúde e da sua família.



Organização inteligente

Cada alimento tem um lugar específico na sua geladeira:



Frutas e vegetais.

Nas gavetas projetadas para manter seu frescor.



Carne e peixe crus.

Sempre no fundo, onde é mais frio.



Ovos e laticínios.

Dentro, nunca na porta, para manter uma temperatura mais constante.

Recipientes com tampa: seus aliados

O uso de recipientes herméticos não apenas evita a contaminação cruzada, mas também ajuda a prolongar o frescor dos alimentos.

Controle a temperatura

Certifique-se de que sua geladeira esteja sempre abaixo de 5 °C. Isso evitará a proliferação de bactérias e garantirá que os alimentos estejam em ótimas condições por mais tempo.

O **jogo de tigelas Royal Prestige®** é ideal para conservar todos os tipos de preparações. Com essas dicas e as tigelas, você terá uma cozinha mais organizada e segura.

Evite armazenar produtos enlatados abertos: eles podem transferir metais para os alimentos.





Oportunidade Royal inspira no E-Summit



A Oportunidade Royal da Royal Prestige® participou do E-Summit, um evento que reúne pessoas com ideias, paixão e vontade de construir um futuro diferente. O encontro aconteceu na Cidade do México e reuniu centenas de empreendedores em busca de inspiração e oportunidades reais.



Juan Carlos Franco, Diretor de Vendas da Hy Cite, foi um dos palestrantes principais. Sua palestra, focada na Oportunidade Royal de Royal Prestige®, chamou a atenção do público ao mostrar como esse modelo de negócios já transformou milhares de vidas no México e em outros países. Em suas palavras: empreender não é apenas começar um negócio, é "ousar mudar a sua vida e a das pessoas ao seu redor".



Além disso, a Oportunidade Royal contou com um estande para esclarecimento de dúvidas dos participantes, bem como para compartilhar mais sobre o modelo de venda direta, o suporte da Hy Cite aos distribuidores e empreendedores, o portfólio de produtos premium e todas as vantagens que ela oferece para a construção de um próprio negócio.



ROYAL PRESTIGE®

Quer saber mais sobre como começar sua jornada com a Oportunidade Royal? Clique aqui!





ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Tranquilidade
ao cozinhar



Descubra como
cuidar das suas
panelas de pressão
Royal Prestige®
[clikando aqui.](#)



Descubra sua
nova receita
favorita. [Assista
ao video aqui.](#)



As Royal Prestige® Pressure Cooker são projetadas
com quatro mecanismos de segurança para que você possa
preparar seus pratos favoritos em menos tempo,
com a confiança que você merece.



Royal Prestige®
Pressure Cooker
de 6 L



Royal Prestige®
Pressure Cooker
de 10 L

Segurança. Rapidez. Qualidade.

Para mais informações, entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou acesse royalprestige.com.br