



TM

**ROYAL
PRESTIGE®**



- Durante su planeación de la comida del día, por favor mencione los tres puntos más importantes:
☐ Nutrición ☐ Rapidez ☐ Facilidad de limpiar ☐ Presentación ☐ Sabor ☐ Costo
- ¿Qué tan importante es maximizar la nutrición, eliminar aceites y grasas en su dieta?
☐ Muy importante ☐ Más o menos importante ☐ No importante
- ¿Piensa que es importante cocinar los alimentos sin aceite? ☐ Sí ☐ No ¿Por qué? _____
- ¿Sabía usted que hay una relación entre la forma como cocina las verduras y su valor nutricional? ☐ Sí ☐ No
- ¿Está interesado en comer de una forma más sana? ☐ Sí ☐ No ¿Por qué? _____
- Semanalmente, ¿cuánto gasta en comida? \$ _____
- ¿Usted y su familia consumen agua embotellada? ☐ Sí ☐ No
- Semanalmente, ¿cuánto gastan en el agua que consumen? \$ _____
- ¿Sabe usted los beneficios de comer frutas y verduras? ☐ Sí ☐ No
- ¿A sus hijos les gusta comer frutas y verduras? ☐ Sí ☐ No
- ¿Sus hijos consumen algún tipo de refresco, jugos o alguna bebida deportiva? ☐ Sí ☐ No
- ¿Cuánto cree que gasta a la semana? \$ _____
- ¿Es usted cliente de Royal Prestige®? ☐ Sí ☐ No ¿Qué productos tiene? _____
- ¿Qué productos le gustaría tener? _____
- Por favor marque los utensilios de cocina que usted está usando ahora mismo en su hogar:
☐ Acero inoxidable ☐ Acero y cobre ☐ Teflón® ☐ Aluminio ☐ Hierro ☐ Peltre ☐ Cristal

Gracias

por permitirnos escuchar
sus necesidades



TM

ROYAL
PRESTIGE®



Las familias son cada día más **conscientes al preparar sus alimentos**

Quieren ahorrar tiempo y dinero, pero lo más importante es comer saludablemente.

Señores _____ , ¿ustedes también buscan formas de comer más saludable?

¿Por qué? _____

¿Qué es comer saludable para usted? _____

Porque les preocupa el bienestar de su familia, hoy hablaremos sobre cómo **cocinar saludablemente**.

Ahorrando *tiempo y dinero*





Royal Prestige[®], *una marca de* Hy Cite Enterprises, LLC.

Desde 1959 Hy Cite se ha dedicado a proveer productos de alta calidad y en 1971 creó la marca Royal Prestige[®].

Señores _____, ¿les da confianza tratar con una compañía con tantos años en el mercado?

Hy Cite es miembro de la Asociación de Ventas Directas de Estados Unidos (DSA por sus siglas en inglés), de la Asociación Mexicana de Ventas Directas A.C. (AMVD), de la Asociación Colombiana de Venta Directa (ACOVEDI), de la Asociación Brasileira de Empresas de Venta Directa (ABEVD) y un BBB ("Better Business Bureau") acreditado.



"Ayudamos a las personas a cuidar y a alimentar mejor a sus familias al crear utensilios de cocina excepcionales, haciéndolos accesibles para todos.

Logramos esto gracias a un dedicado equipo de empleados, quienes aceleran el éxito de nuestros Distribuidores emprendedores, con servicios y soporte innovador".



Paulo Moledo

CEO y Presidente
de Hy Cite





Los consumidores prefieren **productos de alta calidad**

Royal Prestige® es hoy una marca líder en la industria de sistemas de cocina, disponible en muchos países del mundo con una amplia gama de productos que nos ha permitido llegar hasta el corazón del hogar de muchas familias.

Nuestros productos no están disponibles en tiendas o internet. Solo se pueden obtener a través de Distribuidores Autorizados para una atención personalizada.

Royal Prestige®, *líder en la industria*



ROYAL
PRESTIGE®



Disponible en muchos países del mundo, solo a través de Distribuidores Autorizados.

Veamos

¿Cuánto gastan ustedes en comida por semana? _____.

Si multiplicamos esto por 4, son _____.

Esto multiplicado por 12 da un total de _____.

A su vez, esto multiplicado por 30 nos dice que ustedes habrán gastado _____
en los próximos 30 años.

¿Habían pensado en esto? _____.

En su cocina, el mayor gasto no son las ollas:

Es alimentar a la familia



Si tuviesen que adivinar el precio de los
siguientes artículos nuevos, **¿cuánto estimarían?**

Heladera/Refrigerador/Nevera _____

Estufa/Cocina de inducción _____

Horno microondas _____

Gabinetes/Islands _____

Mostradores _____

TOTAL _____

Esto es costoso, ¿no creen? ¡Claro!

Sin embargo, señores _____, estarán de acuerdo conmigo en que las
familias no escatimamos en el precio cuando de cocina se trata, ¿verdad?

Entonces invirtamos en *la cocina...*

De todos los espacios de su hogar, ¿en qué lugar ubicarían a la cocina en términos de costo?



ROYAL
PRESTIGE®



Después de toda esa inversión en la cocina y en comparar la mejor calidad de verduras y alimentos en general, **¿les parece lógico preparar sus alimentos en utensilios como estos?**

¿Creen que merecen algo mejor?

¿Por qué? _____

Pero cocinamos con esto
¿Tiene sentido?



- ***Hierro forjado***

Comparado con otros utensilios comunes, es resistente y dura más. Pero señores, ¿han observado qué pasa cuando se deja con agua o no se seca bien? _____

- ***Ollas y sartenes convencionales de acero inoxidable***

El acero inoxidable es resistente, ¿pero ha observado que el calor se mantiene sólo donde hace contacto con la hornilla/hornalla?

Eso es porque este material no es un buen conductor de calor, por consecuencia debe revolverse la comida constantemente para evitar que se queme.

- ***Aluminio***

Es muy común porque no cuesta mucho, pero al poco tiempo de uso puede observar que se va deformando, ¿cierto? Posibles respuestas: Requiere frecuentes reemplazos.

- ***Esmalte***

El esmalte es llamativo y puede venir con decoraciones en diferentes formas y colores.

Pero señora _____ ¿qué pasaría si, por accidente, se le cayera adentro una cuchara?

Posible respuesta: Se desportilla y se rompe con facilidad.

Muchas familias buscan algo económico. Pero señores, ¿han escuchado la frase que dice que lo barato sale caro? Ahora que comprenden lo anterior, si hubiera una opción más inteligente, ¿les gustaría conocerla?

La mayoría de las familias *aún usan*



Aluminio



Acero Inoxidable



Hierro



Ollas con esmalte

Algunos utensilios de cocina convencionales requieren agua para preparar las verduras.

El agua

Disuelve algunas vitaminas.

Señores _____, si tuvieran la opción de mantener más nutrientes en sus alimentos, ¿creen que sería beneficioso para su familia?

El agua

Disuelve algunas vitaminas.

Si tuvieran la opción de mantener más nutrientes en sus alimentos, ¿lo harían?



Algunos utensilios de cocina requieren altas temperaturas para cocinar.

Las altas temperaturas

Pueden afectar nutrientes, vitaminas y antioxidantes, así como alterar la apariencia y textura de sus alimentos.

Las altas temperaturas

Pueden afectar nutrientes, vitaminas y antioxidantes, así como alterar la apariencia y textura de sus alimentos.



La grasa

Señores _____, ¿están de acuerdo con que es común consumir aceite y grasas en exceso?

Si tuvieran utensilios que les ayudaran a cocinar con menos cantidad de grasa añadida, ¿los utilizarían?

¿Por qué? _____

La grasa

¿Es así como quieren cocinar los alimentos de su familia?





¡Llegó la hora de cambiarse a **Royal Prestige®**!

Al utilizar el método de cocción de Royal Prestige® correctamente, nuestros sistemas de cocina les ofrecen la posibilidad de:

- Ahorro de tiempo al acelerar el periodo de cocción.
- Ahorro de energía al cocinar en menos tiempo y con una temperatura más baja.
- Retención más alta de nutrientes en algunos alimentos.

Señores, _____ ¿en qué equipo de cocina les gustaría preparar sus próximas recetas?

¡Permítanme presentarles una alternativa inteligente!

Mejor alternativa:

Sistema avanzado de cocina inteligente Royal Prestige®



ROYAL
PRESTIGE®





¡Disfruta cocinando con **Royal Prestige®**!

Por más de medio siglo, Royal Prestige® se ha comprometido a mantener los estándares de la más alta calidad.

Siguiendo esa tradición, Royal Prestige® ofrece un método práctico de cocina que contribuye a cuidar y alimentar mejor a su familia.

Disfruta cocinando con *Royal Prestige®*



Por más de medio siglo, Royal Prestige® ha cumplido con los más exigentes estándares de calidad.

Siguiendo esa tradición, Royal Prestige® ofrece un método práctico de cocina que contribuye a cuidar y alimentar mejor a su familia.



¿Qué las hace únicas?

Construcción superior

- *Acero inoxidable grado quirúrgico:* Resistente y fácil de limpiar. No produce reacciones en la comida que pudiesen alterar su sabor.
- *Aluminio:* Para un calentamiento uniforme. Ideal para una excelente dispersión y conducción del calor.
- *Acero inoxidable de inducción magnética serie 430:* Duradero, fácil de limpiar. Mantiene su brillo. Este tipo de acero ha sido especialmente diseñado para usarse en parrillas de inducción magnética.

Los utensilios de Royal Prestige® cuentan con una sólida construcción para incrementar la resistencia y durabilidad, desde la base hasta los bordes. Royal Prestige® es un producto con un manejo excepcional.

Señor _____, ¿cómo se sentiría usted o su pareja cocinando en un producto de Royal Prestige®? ¿Cree que su familia lo merece?

Construcción superior



ROYAL
PRESTIGE®

Acero inoxidable grado quirúrgico:

Resistente y fácil de limpiar. No produce reacciones en la comida que pudiesen alterar su sabor.



1. Acero quirúrgico T 304
2. Aluminio 1050
3. Aluminio 3003
4. Aluminio 1050
5. Acero inoxidable de inducción magnética serie 430.

Aro silicromático

El aro silicromático de Royal Prestige®, hecho de silicona, se sella mejor con los vapores, lo que le permite cocinar incluso con menos grasa o muy poca agua.

Aro silicromático

Se sella mejor con los vapores, lo que le permite cocinar con incluso menos grasa o agua añadida.



ROYAL
PRESTIGE®



Válvula Redi-Temp®

Esta cómoda válvula, que le ayuda a cocinar más eficientemente, emite una alerta sonora que le avisa cuándo dar el siguiente paso con nuestro método práctico de cocción para comidas más ricas y saludables.

Al escucharla sonar, sabrá cuándo debe bajar la temperatura, así tendrá recetas mejor preparadas, ahorrando tiempo y energía.

Válvula Redi-Temp®

Emite una alerta sonora al cocinar con nuestro método práctico de cocción.



ROYAL
PRESTIGE®





Royal Prestige®, una experiencia innovadora en su cocina

El líder del mercado en utensilios de cocina, Royal Prestige®, le ofrece su sistema de cocina de última tecnología y calidad excepcional.

Las ollas y sartenes, incluyendo su tapa y mangos, resisten las temperaturas del horno hasta 400°F/204°C y son aptas para cocinas de inducción.

Señores _____, ¿les parece que esto les beneficiaría en su hogar?

Aptas para estufas de inducción



La base de los utensilios de Royal Prestige® está construida con acero inoxidable 430 y es apta para estufas de inducción.

Aptas para el horno



Los mangos y las asas de las ollas y sartenes resisten las temperaturas del horno hasta 400°F/204°C.



Estos sistemas pueden **ahorrarle tiempo**

- Ciertos alimentos comunes, como las verduras, pueden ser cocinados más rápido con los Sistemas de Cocina Royal Prestige®.
- Estos sistemas proveen conveniencia y versatilidad, a diferencia de la mayoría de las ollas y sartenes convencionales.

Este sistema avanzado de cocina inteligente puede *ahorrarles tiempo*

"Menos tiempo en la cocina significa más tiempo de
calidad con su familia".



ROYAL
PRESTIGE®



Cocinando **saludablemente**

- Pueden cocinar la mayoría de carnes, aves y algunos tipos de pescado sin agregar grasa o aceite de cocina.
- Pueden preparar vegetales con poca o nada de agua.

¿Están de acuerdo en que la salud no tiene precio?

Señores _____ , por todos estos beneficios, ¿creen que vale la pena invertir en estos utensilios? _____

Cocinando *saludablemente*



ROYAL
PRESTIGE®





Ustedes merecen el **Sistema Avanzado de Cocina Inteligente Royal Prestige®**

- Está hecho para durar: **50 años de garantía limitada.** Por lo que siguiendo las recomendaciones de usos y cuidados que vienen en la garantía, disfrutarán de los utensilios por muchos años, por lo que ahorrarían en la compra de reemplazos frecuentes.
- **Facilita las preparaciones con menos cantidad de agua y aceite en algunas carnes y vegetales.**
- **Puede ahorrar tiempo y dinero.**

Después de todo, estoy seguro que ustedes tienen como prioridad proveer lo mejor a su familia, ¿cierto?

Ustedes merecen *Royal Prestige*®



ROYAL
PRESTIGE®

- Construido para durar: 50 años de garantía limitada.
- Les puede ayudar a **ahorrar tiempo y dinero.**





El método de cocción de Royal Prestige® ayuda a retener los nutrientes y el sabor de los alimentos

Además, disminuye o puede incluso eliminar el uso de:

- Agua.
- Altas temperaturas.
- Grasa.

Señores _____, ¿estarán de acuerdo conmigo en que la familia es una prioridad?

Si es así, ¿no creen que sus seres queridos merecen una alimentación más nutritiva?

El método de cocción Royal Prestige® *ayuda a retener los nutrientes y el sabor de los alimentos.*



ROYAL
PRESTIGE®

Además, disminuye o puede incluso eliminar el uso de:

- Agua.
- Altas temperaturas.
- Grasa.





Nuestro método de cocción ayuda a maximizar la retención de nutrientes

El estudio "Retención de nutrientes de verduras cocinadas agregando un mínimo de agua" realizado por Northland Laboratories comprobó que:

- **Brócoli Con NOVEL™:** En promedio, el brócoli retuvo un 47% más de potasio, un 50% más de vitamina B2 y un 49% más de vitamina B3. • **Repollo Con NOVEL™:** En promedio, el repollo retuvo un 36% más de potasio y un 11% más de vitamina C.
- **Zanahorias Con NOVEL™:** En promedio, las zanahorias retuvieron un 35% más de vitamina B2 y un 24% más de vitamina B3.
- **Papas Con NOVEL™:** En promedio, las papas retuvieron un 16.4% más de potasio y un 42% más de vitamina B3.

**La verdura cocinada con NOVEL™ es la base para calcular los porcentajes promedio de retención de nutrientes en comparación con los métodos de cocción convencionales. NOVEL™ es una línea de la marca Royal Prestige®.

Nuestro método de cocción ayuda a *maximizar la retención de nutrientes*

Un estudio realizado por Northland Laboratories lo comprueba.

- **Brócoli**

Con NOVEL™: En promedio, el brócoli retuvo un 47% más de potasio, un 50% más de vitamina B2 y un 49% más de vitamina B3.

- **Repollo**

Con NOVEL™: En promedio, el repollo retuvo un 36% más de potasio y un 11% más de vitamina C.

- **Zanahorias**

Con NOVEL™: En promedio, las zanahorias retuvieron un 35% más de vitamina B2 y un 24% más de vitamina B3.

- **Papas**

Con NOVEL™: En promedio, las papas retuvieron un 16.4% más de potasio y un 42% más de vitamina B3.

*La verdura cocinada con NOVEL™ es la base para calcular los porcentajes promedio de retención de nutrientes en comparación con los métodos de cocción convencionales.
NOVEL™ es una línea de la marca Royal Prestige®.





¿Cómo pueden obtener los **productos Royal Prestige®**?

1. Efectivo.
2. Cheque.
3. Tarjeta de crédito.
4. Nuestro plan de pago, con cómodas cuotas mensuales.

¿Se dan cuenta lo fácil que es obtenerlos?

Royal Prestige[®], *hoy en miles de hogares*



ROYAL
PRESTIGE[®]

- Productos de la más alta calidad, a un precio justo, a su alcance.
- Fáciles de obtener.





¿Conocen a alguien que esté buscando
una oportunidad real de éxito?

¡Esta es una!

Los espero en www.oportunidadroyal.com

¿Conocen a alguien que esté buscando *una gran oportunidad?*

Es hora de aprovechar una oportunidad real de éxito.
Visiten www.oportunidadroyal.com y conozcan más.





TM

**ROYAL
PRESTIGE®**

OR 04-24