**Ollas que potencian lo bueno de la cocina**

*El sistema Royal Prestige hará su debut en Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural.*

Con su “Paella”, Claudia Lisboa Magalhaes inaugurará las tardes de la cocina 2 de Caminos y Sabores el jueves y el viernes a las 13.30 horas. El objetivo: presentar el sistema de ollas Royal Prestige, que hace su debut en la feria.

Las ollas de Royal Prestige son de acero quirúrgico de inducción magnética, apta para cocinas de vitrocerámica, gas o eléctricas. Desde la empresa aseguran que se trata de “un sistema de cocina inteligente que ofrece un método de cocción único y comprobado que maximiza el sabor y el valor nutricional de las comidas”.

Estas ollas permiten cocinar sin utilizar grasa, aceite ni agua, además, no contaminan los alimentos, no mezclan sabores ni despiden olores. Desde Royal Prestige, sostienen que estos sistemas de cocina han sido elaborados para proporcionar una distribución uniforme de calor. Además, cuentan con una válvula que avisa cuando se alcanza la temperatura apropiada para cocinar (aproximadamente 82 °C). Esta temperatura es suficiente como para matar los gérmenes y las bacterias que podrían encontrarse en las comidas, sin destruir todos los nutrientes sensibles al calor.

Durante Caminos y Sabores, la representante de la marca Claudia Lisboa hará hincapié en las razones por las que el sistema de ollas de Royal Pretige es recomendable para personas con celiaquía por la higiene del acero quirúrgico, también para diabéticos, ya que permite cocinar sin grasas ni aceites y además elimina gran parte de las grasas de las carnes, y para hipertensos, debido a que maximizan los sabores sin necesidad de agregar sal.

Estos productos, que están presentes en todo el mundo y cuentan con 50 años de garantía, serán parte de la feria de los colores, los sabores y las texturas de la Argentina.