

# Consejos Útiles

¡Felicidades por su reciente compra! Nos sentimos muy orgullosos de nuestros excelentes utensilios de cocina, y deseamos que usted también lo esté. A continuación encontrará algunos Consejos Útiles para asegurarse de que sus nuevos utensilios le proporcionen una experiencia placentera.

## Cuidado y limpieza de las ollas

- Antes de usar tus nuevos utensilios de cocina por primera vez, asegúrate de lavarlos bien. Mezcla ¼ de taza de vinagre y agua caliente con jabón. Usando una esponja o trapo, lava cada pieza. Las ollas se pueden decolorar o manchar si no se lavan adecuadamente antes de usarlas por primera vez.
- Lava bien los utensilios de cocina después de cada uso, una vez se hayan enfriado completamente. Las ollas se pueden decolorar o manchar si no se lavan completamente antes de volverlas a usar. Utiliza agua caliente con un detergente suave y una esponja o trapo. También pueden lavarse en el lavaplatos automático.
- Para que la válvula Redi-Temp® siempre funcione correctamente, cada vez que laves las ollas coloca la tapa debajo de la llave y deja correr agua caliente a través de la válvula abierta.
- Las manchas de agua pueden ocurrir debido a la condición del agua en el área donde vives. Éstas se pueden evitar, secando bien las ollas con una toalla.
- Para evitar las manchas blancas o que se pique el fondo de las ollas, recuerda siempre agregar la sal después de que el agua haya hervido o la comida haya alcanzado temperatura de cocción.
- El permitir que una olla se recaliente o que el contenido hierva hasta secarse, hará que aparezcan manchas de color bronce, azul o arco iris en la superficie de cocción. Estas manchas son inofensivas, y pueden quitarse usando RoyalShine™, el limpiador no abrasivo para acero inoxidable exclusivo de Royal Prestige®.
- Evita raspar las ollas o usar estropajos metálicos. Para quitar comida quemada, puedes usar una esponja de las que vienen con fibra verde. El lado de la fibra sirve para el interior de las ollas, pero solo la esponja suave puede utilizarse en el exterior. Llena la mitad de la olla con agua, ponla en la estufa y hierve por unos minutos. Deja que el agua se enfríe y lava normalmente. Para las quemaduras severas, puedes usar un limpiador de hornos en aerosol. Rocía abundantemente, déjalo durante la noche, y por la mañana las manchas deben salir fácilmente.
- Guardar comida en tus ollas por largos períodos puede causar manchas o marcas debido a las sales, grasas, aliños y ácidos en la comida. Esto puede considerarse como mal uso del producto y podría cancelar la garantía.
- La superficie interior de tus ollas puede rayarse si es manejada inadecuadamente. Los rayones no afectan el desempeño del juego de ollas y, por lo tanto, no son considerados defecto de material o fabricación. Para evitar los rayones: (1) No utilices cuchillos o herramientas de cocina con filo para cortar, revolver o servir las comidas. (2) No uses mezcladores eléctricos en las ollas.
- Los juegos de olla vienen con asas desmontables, las cuales facilitan tanto lavar los utensilios en el lavaplatos automático, como almacenarlos. Además de ofrecer gran resistencia al calor, estas asas son intercambiables para poder cargar los utensilios con mayor comodidad. Si el asa está dañada, no uses la olla y contacta al departamento de garantías al 1-800-279-3373 para ordenar una de remplazo.

# Cocinando sin grasa

Una dieta baja en grasa constituye una forma saludable de alimentar a tu familia. Pensando en ello, el Sistema Avanzado de Cocina Inteligente INNOVE™ de Royal Prestige®, con su método único de cocción, te permite cocinar todo tipo de carnes, aves y algunas clases de pescado, sin necesidad de agregar grasa o aceite.

## Cómo funciona:

- Todas las carnes y aves contienen jugos. Parte de ese jugo es agua, pero lamentablemente gran parte también es grasa. Retirando la grasa visible de la carne antes de cocinarla y luego asándola en la olla sin agregar grasa o aceite, podrás disfrutar de carnes blandas y jugosas, mucho más bajas en grasa y calorías.
- Precalienta la olla o sartén a temperatura media-alta durante unos 3 minutos o hasta que, al rociarle algunas gotas de agua, estas rueden sobre la superficie sin evaporarse. Si las gotas desaparecen inmediatamente, es señal de que el utensilio no está listo para usarse.



**Para asar bistecs:** Después de precalentar a temperatura media-alta, disminuye la temperatura a media, coloca la carne (previamente sazonada) y dórala durante unos 4 minutos por un lado, con la tapa entreabierta, para evitar que la grasa salpique. La carne se pegará al principio mientras se está dorando. Voltéala y cocina con la tapa entreabierta durante unos 4 minutos más, para un término medio.



**Para guisar bistecs con verduras:** Después de precalentar a temperatura media-alta, disminuye la temperatura a media, coloca la carne (previamente sazonada) y dórala durante unos 4 minutos por un lado, con la tapa entreabierta, para evitar que la grasa salpique. Luego voltear la carne, agrega las verduras picadas (si usas verduras duras, córtalas en trozos bien pequeños) y tapa con la válvula Redi-Temp® abierta. La válvula silbará en unos 3-5 minutos para anunciar que están listos. Cierra la válvula y retira el utensilio de la estufa.



**Para cocinar piezas o pechugas de pollo:** Después de precalentar a temperatura media-alta, agrega las piezas de pollo (previamente sazonadas), coloca la tapa entreabierta y dóralas durante 5 minutos por un lado. Disminuye la temperatura a baja, voltéalas y tapa con la válvula cerrada. Cocina durante unos 15-20 minutos más, dependiendo de la cantidad.

## Sugerencias para el éxito:

- El control de la temperatura varía de una estufa a otra. Si la temperatura “media-alta” está quemando la superficie de la carne en vez de dorarla, entonces intenta precalentando la olla a temperatura “media”.
- Para carnes aun más jugosas y con más sabor, puedes agregar cualquier tipo de salsa o líquido sobre la carne después de que ya la hayas dorado y volteado. Prueba agregar salsa de soya o barbacoa (*barbecue*) a la carne, mermelada de naranja o de cereza a las aves, y jugo de naranja o de limón al pescado.

# Cocinando sin agua

INNOVE™ de Royal Prestige® está diseñado para cocinar verduras frescas y congeladas (y algunas frutas) con muy poca agua. Este método reduce la pérdida de nutrientes que ocurre con otras técnicas de cocción, mientras se mantienen los sabores naturales.

## Cómo funciona:

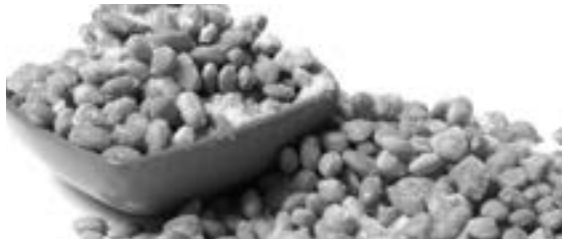
- Las frutas y verduras contienen un elevado porcentaje de agua, suficiente como para cocinarlas, siempre y cuando el calor esté controlado y la humedad sea retenida dentro de la olla.
- Los Sistemas de Cocina han sido elaborados para proporcionar una distribución uniforme de calor. Esto permite que las verduras que están por encima se cocinen tan bien como aquellas que están en el fondo, sin necesidad de hervir agua para distribuir el calor.
- La válvula Redi-Temp® avisa cuando se alcanza la temperatura apropiada para cocinar (aproximadamente 180 °F / 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.



**Si estás preparando verduras blandas o de hojas verdes (zanahorias rebanadas, brócoli, col, coliflor, etc.):** Empieza a cocinar a temperatura media-alta, hasta que la válvula Redi-Temp® silbe. Si estás usando una estufa eléctrica, apágala, cierra la válvula y deja reposar la olla sobre el quemador durante 5 minutos. Si estás usando una estufa de gas, disminuye la temperatura a baja cuando la válvula silbe. Una vez que deje de silbar, ciérrala y sigue cocinando por 5 minutos.



**Si estás preparando vegetales duros (papas, yuca, betabel, elotes, etc.):** Empieza a cocinar a temperatura media-alta. Cuando la válvula Redi-Temp® silbe, disminuye la temperatura a baja. Una vez que deje de silbar, ciérrala y sigue cocinando durante por lo menos 10 minutos, dependiendo de la cantidad.



**Si estás preparando verduras congeladas:** Enjuégalas antes de cocinarlas para que se descongelen parcialmente y se derrita parte del hielo. No es necesario agregar agua en la olla. Sigue las demás instrucciones, según el tipo de verdura (blanda o dura).

## Sugerencias para el éxito:

- El control de la temperatura puede variar de una estufa a otra. Si la temperatura “media-alta” en tu estufa tiende a quemar o chamuscar las verduras, prueba una más baja.
- No levantes la tapa. Al hacerlo, se escapan la humedad y el calor, lo cual aumenta el tiempo de cocción y las posibilidades de que la comida se seque o queme.
- Selecciona la olla que casi se llene con las verduras. Una pequeña cantidad de verduras en una olla grande, no creará suficiente humedad como para cocinar con este método.
- Pica los vegetales duros en trozos más pequeños para disminuir el tiempo de cocción.
- Cuando estás cocinando verduras blandas, usa solo 1 onza de agua por cada cuarto que tenga la olla (2 onzas en una Olla de 2 cuartos, 4 onzas en una Olla de 4 cuartos, etc.). Si estás cocinando vegetales duros, usa el doble de agua.
- Cuando tengas dudas, usa 1 onza extra de agua. Al aprender el control apropiado de la temperatura en tu estufa, puedes reducir la cantidad de agua agregada, hasta que solo estés usando la recomendada anteriormente.
- Cuando estés cocinando arroz en las ollas, solo necesitas agregar 1½ tazas de agua por cada taza de arroz.