



PRODUCTOS DE
ORIGEN ITALIANO 

SHOW *Cooking*

By Royal Prestige®



LA OPCIÓN MÁS
DIVERTIDA DE
APRENDER CON
ROYAL PRESTIGE®

KITCHENPLUS

QUÉ ES EL

SHOW

Cooking

By Royal Prestige®

Si quieres vivir una experiencia gastronómica distinta e única, inscríbete gratuitamente, asiste y participa de los Show Cooking by Royal Prestige.

ShowCooking es un evento culinario en el que un cocinero o chef realizan demostraciones de cocina en vivo ante un público. Durante el evento, se muestra técnicas culinarias, herramientas y utensilios de cocina, ingredientes y métodos de preparación, y comparte sus consejos y trucos para mejorar el resultado final de un plato.

Asistir a un Show Cooking es una oportunidad única para aprender de los mejores y tener una experiencia interactiva en la cocina. Puedes conocer nuevas técnicas y habilidades que puedes aplicar en tu propia cocina, aprender cómo seleccionar los ingredientes adecuados para preparar comidas deliciosas y saludables, y obtener consejos sobre cómo presentar tus platos de manera creativa y atractiva.

Además, Show Cooking puede ser una experiencia divertida y emocionante. Es una oportunidad para socializar con otros amantes de la cocina, disfrutar de deliciosas degustaciones de comida y bebida, y descubrir nuevas ideas e inspiraciones culinarias.

En resumen, si eres un amante de la cocina o simplemente quieres aprender más sobre cómo mejorar tus habilidades culinarias, asistir a un Show Cooking KitchenPlus es una experiencia que no te puedes perder.



KITCHENPLUS

TENDENCIAS

SHOW

Cooking

By Royal Prestige®

Los Show Cooking son una forma cada vez más popular de mostrar la cocina en vivo, y existen varias tendencias que están emergiendo en la industria y que podrían estar integradas en futuros eventos.

Cocina saludable: La tendencia de comer alimentos saludables y sostenibles ha tomado un gran impulso en los últimos años. Los ShowCooking pueden aprovechar esta tendencia ofreciendo demostraciones de recetas saludables, que incluyan alimentos orgánicos, locales y de temporada.

Cocina para niños: La cocina infantil consiste en enseñar a los niños a cocinar y preparar alimentos de forma divertida y segura. Esta actividad tiene como objetivo que los niños aprendan sobre la comida y los ingredientes, mejoren sus habilidades culinarias y fomenten su creatividad en la cocina.

Cocina Internacional: Cada vez hay más interés en la cocina de diferentes países y culturas, lo que abre la posibilidad de demostraciones de cocina étnica en vivo. Los chefs pueden mostrar cómo preparar platos de diferentes partes del mundo, utilizando técnicas de cocina tradicionales y utensilios auténticos.

Uso de tecnología: La tecnología ha llegado a la cocina y hay varias herramientas y equipos que los chefs pueden utilizar para mejorar el proceso de cocción. Los Show Cooking pueden mostrar el uso de herramientas como sous vide, hornos de convección, termómetros de carne, y otros equipos modernos para preparar alimentos de manera más eficiente y precisa.

Cocina de aprovechamiento: La tendencia de reducir el desperdicio de alimentos también puede ser un tema que se aborde en los Show Cooking. Los chefs pueden mostrar cómo utilizar todos los ingredientes de una comida, desde la raíz hasta la hoja, y cómo aprovechar los restos de alimentos para crear nuevas recetas.

En resumen, los Show Cooking pueden integrar diversas tendencias culinarias en sus demostraciones para atraer a una audiencia más amplia y ofrecer una experiencia culinaria interesante y educativa. Desde la cocina saludable y internacional hasta el uso de tecnología y la cocina de aprovechamiento, los ShowCooking pueden presentar una amplia gama de temas para educar y entretener a su público.

ELECCIÓN

SHOW

Cooking

By Royal Prestige®

¿CUÁL ES EL CRITERIO PARA ELEGIR AL COCINERO?

Elegimos a los cocineros en base a la calidad de sus propuestas, su conexión con el público y su capacidad para adaptar sus propuestas al formato de nuestras locaciones, con una formación reducida en la mayoría de los casos. También intentamos sorprender a los asistentes con cocineros que, en muchos casos, no conocen.

¿QUE CONDICIONES DEBE TENER EL ESPACIO?

Debe ser un espacio comodo, con equipamiento acorde al cocinero y con un toque que lo haga único e íntimo. Buscamos principalmente que nuestros asistentes se encuentren cómodos y sin masificaciones. Los anfitriones o hosts deben sentirse identificados con nuestra filosofía y forma de entender la comida y, sobre todo, tener ganas de disfrutar de una experiencia acorde para encajar en su espacio.



NUESTROS PRODUCTOS



Sistema Complementario de 5 Piezas

COMPLEMENTA TU HOGAR CON EL SISTEMA DE COCINA COMPLEMENTARIO
OLLA DE 3QT/CON TAPA - OLLA DE 6QT/CON TAPA / SARTÉN



PAELLERAS

PAELLERA DE 35 CM /14" CON TAPA
& 25 CM /10" CON TAPA



SARTENES

SARTEN DE 20CM / 8" & 26CM / 10.5"



TAPAS

TAPA DE 20 CM & 26 CM

NUESTROS PRODUCTOS



OLLA

OLLA DE 8QT/26 CM CON TAPA 5 CPS



TAZONES

JUEGO DE 2 TAZONES CON SILICONA



AFILADOR

AFILADOR P/CUCHILLOS-PRECSN SERIES



TABLAS BAMBOO

TABLAS DE CORTAR DE BAMBOO



HERVIDORES

HERVIDOR DE LECHE DE 1 QT



CUCHILLO

CUCHILLO DE 5" SANTOKU

Juego de 5 Piezas

LA CUCHILLA SE EXTIENDE HASTA EL EXTREMO DEL MANGO.
DURADERO MANGO DE RESINA

INCLUYE: Cuchillo para Pan - Cuchillo del Chef - Cuchillo Santoku
Cuchillo para Deshuesar - Cuchillo para Pelar



QUIENES SOMOS

KitchenPlus es una organización que comercializa los productos de Royal Prestige, pero busca generar conciencia sobre la alimentación, dando oportunidades de aprendizaje en una comunidad reuniendo amantes de la cocina entre ellos, cocineros, público aficionado, nutricionistas y toda persona que este dispuesta a disfrutar del mundo culinario en un ambiente íntimo.

En cada evento **KitchenPlus** hay un equipo formado por encargados para hacer realidad nuestros encuentros, en los que se realizarán con una amplia difusión por diferentes medios asegurando una convocatoria del público objetivo.

Para eso se establecerá un programa con cocineros que participarán del evento, y se notificará a los asistentes que llegan al lugar el tipo de cocina que se desarrollará en el evento.



¿ORIGENES DEL PROYECTO?

Todos hemos tenido la curiosidad de conocer o vivir por dentro la cocina de los lugares gastronómicos, o simplemente presenciar la experiencia de cómo se confecciona diversos platos tradicionales o no tradicionales por cocineros profesionales y no profesionales, vivir la experiencia.

Así, empieza esta propuesta que como un gran desafío, la que queremos desarrollar hasta ser una comunidad en la que intervienen cocineros, nutricionistas y aficionados, sustentada principalmente en un público apasionado e interesado por la cocina, el cual es nuestra intención transmitirlo y llevar la experiencia a todo el país.