

Gresilva
homegrill GARDEN
GRILL



 **GRESILVA®**
Inovação em
Grelhadores







Desde 1984, a Gresilva tem-se dedicado a proporcionar-lhe uma experiência única de grelhados.

A nossa missão é tornar a qualidade acessível a todos os apreciadores de um estilo de vida saudável, valorizando o sabor e a textura dos seus alimentos grelhados.

Os momentos partilhados com amigos e familiares são preciosos e merecem ser celebrados com uma refeição saudável e saborosa, onde os grelhados assumem o protagonismo.

Os nossos grelhadores, desenhados para utilização industrial foram escolhidos por muitos para o uso residencial, como doméstico.

São ecológicos e garantem um grelhado suculento, crocante e repleto de sabor, 100% saudável.

Com Gresilva, pode desfrutar de uma refeição livre de benzopirenos, preservando a saúde e o ambiente, seja no interior de sua casa ou ao ar livre.

Um compromisso de requinte para um grelhar de excelência!

 **GRESILVA®**
Inovação em
Grelhadores

GARDEN**GRILL** home.
grill



Gresilva home. grill

O grelhador Gresilva é um fantástico equipamento, imprescindível para uma cozinha moderna e progressista, que valorize a funcionalidade.

Crie uma atmosfera única juntando a utilidade à estética, personalizando o grelhador como parte integrante de toda a bancada da sua cozinha, para confeccionar em família, na comodidade do seu lar.

Em apenas 3 minutos, o Gresilva fica pronto a grelhar uma refeição deliciosa, prática e saudável. A família desfruta, e a limpeza fácil deixa mais tempo para momentos felizes.

Os detalhes que fazem a diferença!





*"A primeira grelhada no Ferrari!
Zero fumo! Lindo!
O Gresilva mudou a vida da nossa família."
P. Real*





Mod GHPI F2/750

Dimensões

753 mm (c) x 550 mm (p) x 850 mm (a)

Área de grelhagem

650 mm x 407 mm



Mod GHPI 2/500

Dimensões

500 mm (c) x 768 mm (p) x 850 mm (a)

Área de grelhagem

383 mm x 618 mm



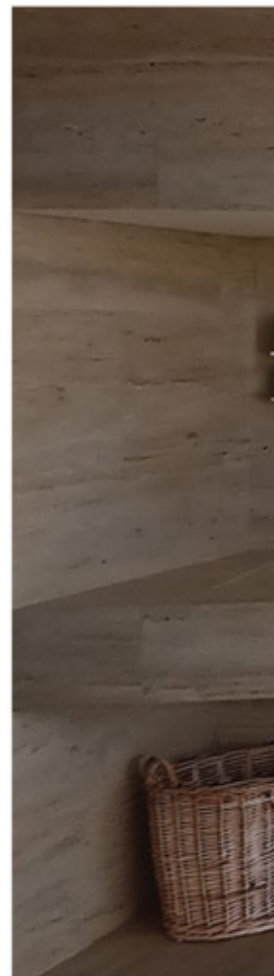
Mod GHPI 7/700

Dimensões

700 mm (c) x 700 mm (p) x 850 mm (a)

Área de grelhagem

523 mm x 537 mm



Personalize o seu grelhador com a sua cor favorita e torne-o tão único quanto o seu estilo!

Ideal para todos
os amantes de cozinha!



Grelhados todo o ano!
Personalize e idealize
a sua cozinha, diferenciando-se
pela qualidade Gresilva.

Rentabilize o seu tempo,
temos a solução ideal
de confeção!





"O nosso feedback é só fantástico! Estamos a adorar e vale cada cêntimo o investimento"

C. Oliveira



GARDENGRILL

A verdadeira essência de grelhar ao ar livre e maravilhar-se com a simplicidade e mobilidade de um Gresilva, considerando uma verdadeira arte, que vai desde a escolha dos alimentos até à sua confeção de excelência. De forma limpa e com um sabor aprimorado, uma simplicidade única na confeção de peixe, carne ou legumes, sem mistura de sabores para uma refeição perfeita que alegra qualquer papila gustativa, num momento incrivelmente saudável e atrativo.

A paixão de qualquer cozinheiro ao ar livre!

GARDENGRILL



Mod GHPI F2/750



Dimensões: 753 mm (c) x 550 mm (p) x 850 mm (a)
Área de grelhagem: 650 mm x 407 mm

Mod GHPI B2/2



Dimensões: 1143 mm (c) x 607 mm (p) x 904 mm (a)
Área de grelhagem: 650 mm x 400 mm

"Facilidade e frequência de uso. Utilizo, sem exagero, cinco a seis dias por semana... a exceção é o cozinhar sem ser com o grelhador.

Fiável e minimalista! Para mim menos é mais... tem três botões! TOP"

C. Carvalho

simples,



móvel



e prático.



GARDENGRILL

Mod GHPI B2/5



Dimensões: 1042 mm (c) x 807 mm (p) x 1180 mm (a)
Área de grelhagem: 378 mm x 618 mm



Mod GHPI B2/6



Dimensões: 1300 mm (c) x 807 mm (p) x 1180 mm (a)
Área de grelhagem 622 mm x 737 mm



Momentos de Equilíbrio!

Pronto a grelhar em 3 minutos,
de forma simples e rápida,
sem emissões de monóxido de carbono,
mais ecológico com calor 100% natural,
preservando toda a distinção de sabor
dos diferentes alimentos...

Torne-se o Chef de sua casa,
com excelência e rapidez,
grelhe com qualidade
e desfrute do sabor de cada ingrediente...

...uma verdadeira
sintonia de sabores!



Atum grelhado com esmagada de feijão fradinho (by Chef. Cordeiro)

Ingredientes:

Atum em postas
Sal grosso
Azeite
Tomilho
Cebola
Alho
Vinho branco
Feijão frade
Salsa picada
Coentros
Suco de tomate

Modo de preparação:

Esmagada de feijão fradinho

Aquecer uma frigideira grande com azeite, no seu Gresilva. Adicionar a cebola picada, os pimentos verdes e vermelhos e refogar até a cebola ficar transparente. Acrescentar o alho envolvido em azeite e, em seguida, juntar o vinho branco. Deixar cozinhar durante alguns minutos, para que o álcool do vinho evapore. Adicionar o feijão fradinho cozido e misturar bem. Colocar a salsa e os coentros picados a gosto, com uma colher de suco de tomate. Quando o feijão frade obtiver um tom dourado, esmagar o preparado com um garfo.

Atum grelhado

Cortar o atum em postas de 3 cm de espessura e temperar com sal grosso e azeite. Colocar no Gresilva, virando-as quando descolarem da grelha.

Após retirar o atum da grelha, regar com azeite a gosto.

Coloque tudo de forma apelativa no prato, e saboreie...



Video

Salmonetes ao sal

(by Chef. Luís Barradas)

Ingredientes:

Salmonetes com escamas
Cebola roxa
Tomate coração de boi
Manjericão

Modo de preparação:

Retirar ao salmonete, a guelra e as entranhas e deixar o fígado intacto.

Sem escamar, untar com um pouco de azeite o peixe e forrar a pele com sal marinho.

Coloque-o no seu Gresilva até ganhar uma crosta, quando finalizado, retirar da grelha.

Para o acompanhamento, cortar em quartos, a cebola roxa e o tomate coração de boi. Passar um pouco de azeite na grelha, grelhe o tomate e a cebola roxa, até caramelizarem, durante três minutos de cada lado. Juntar à salada, manjericão e acelgas.

Para finalizar, temperar com azeite, vinagre balsâmico e sal, a gosto.

Ideal para os amantes de sabores marítimos...



Video



Hamburguer clássico

(by Chef. Miguel Meneses)

Ingredientes:

Pão de hambúrguer brioche
Coração de Alface
Tomate rama
Hambúrguer de novilho
(160/180g)
Cornichons
1 c. sopa de Ketchup
4 c. sopa de Maionese
1 c. sopa mostarda
Cebola Roxa
Papada Fumada/Bacon
Sal e azeite
1 c. café Paprika fumada em pó
2 fatias de Queijo cheddar

Modo de preparação:

Molho especial:

Corte os cornichons em cubos pequenos e reserve a calda.
Misture os cornichons com a paprika fumada, a maionese, a mostarda e o ketchup. Adicione a calda e misture. Reserve no frio.
Lave as folhas de alface, corte o tomate em rodela médias e lamine a cebola roxa finamente.

Pão:

Abra o pão, pincele com azeite e toste no Grelhador.

Confecção:

Tempere o hambúrguer com azeite e sal grosso, leve ao seu Grelhador durante 3 min de cada lado, ajustando conforme o ponto desejado.
Disponha as fatias de papada fumada previamente grelhada e as fatias de queijo, tape-as para derreter.

Empratamento:

Barre o molho na base do pão, adicione alface, tomate e o hambúrguer. No topo, coloque mais molho e cebola roxa.

Sirva e desfrute!



Video

Salada de Magret de Pato, Vinagrete de Chalotas

(by Chef. Dina Oliveira)

Ingredientes:

400g Peito de Pato

100g Pimento

60g Cebola roxa

100g Tomate

5g Tomilho seco

5g Tomilho fresco

150g Laranja

10cl Mel

5g Pimenta Rosa

12g Flor de sal

40g Chalotas

100cl Vinagre de vinho tinto

300g Salada verde

Modo de preparação:

Comece por arranjar os legumes para preparar a *mise en place*. Lavar e cortar os legumes com a espessura de 2cm.

Leve a grelhar os legumes no seu Gresilva até obter um aspecto bem tostado no exterior. Reserve para o momento de empratar.

De seguida, vamos preparar a vinagrete de chalotas. Para isso, lave e descasque a laranja, pique as chalotas em brunesa. Num blender ou com ajuda de uma varinha mágica junte as chalotas picadas, o mel, o sumo da laranja, a pimenta rosa e o vinagre de vinho tinto. Emulsione e retifique de temperos até obter uma vinagrete bem saborosa.

Finalmente, sele o peito de pato no Gresilva, fatie e tempere com flor de sal. Emprate com a salada verde, os legumes grelhados e o peito de pato fatiado. Regue com o vinagrete de chalotas para uma refeição de sabores ricos e muito saudável.

Fácil e 100% saudável, pronta para ser saboreada.



Video

Taleggio Grelhado

(by Chef. Cordeiro)

Ingredientes:

Taleggio
Alface Iceberg
Acelgas
Azeite
Sal marinho

Modo de preparação:

Coloque o taleggio no Gresilva até descolar. Corte a alface iceberg às tiras. Junte o tomate e a alface numa travessa e coloque por cima o taleggio grelhado. Tempera-se com azeite e sal grosso, a gosto.

Opcional: Colocar uma colher de maionese de limão e wasabi e no topo uma folha de hortelã.

Um sabor italiano com o melhor requinte.



Video





A nossa Prioridade é o seu bem-estar!

Pense na sua saúde
e seja responsavelmente sustentável!

A escolha
certa está
aqui!



LISBOA

Rua da Boavista - 2715-851
Almargem do Bispo - Portugal
Tel: +351 219 628 120
gresilva@gresilva.pt

PORTO

Rua Manuel Assunção Falcão, 192
Zona Industrial Castelo da Maia
4475-636 Sta. Maria de Avioso
Tel: +351 229 829 947/48
gresilvanorte@gresilva.pt

www.gresilva.pt



gresilvagrills



gresilva_grills

Gresilva
home.
grill
GARDEN
GRILL

