

Gresilva  
homegrill GARDEN  
GRILL



 **GRESILVA®**

Inovação em  
Grelhadores







## Uma nova forma de grelhar, sem carvão.

Desde 1984, a GRESILVA dedica-se a proporcionar uma experiência de grelhados distinta.

A nossa missão é tornar a qualidade acessível a quem valoriza um estilo de vida saudável, sem comprometer o sabor e a textura dos alimentos.

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

Os grelhadores GRESILVA®, desenvolvidos para uso profissional, são hoje escolhidos por muitos para uso particular, pela sua simplicidade e consistência.

O sistema sem carvão permite um grelhado limpo, com calor controlado e fumo reduzido, preservando o sabor de cada alimento, sem mistura de sabores.

Pode ser utilizado ao ar livre ou no interior da sua casa, adaptando-se de forma natural ao seu dia a dia.

Para momentos que sabem bem, todos os dias.

 **GRESILVA**<sup>®</sup>  
Inovação em  
Grelhadores

GARDEN**GRILL**      home.  
grill



## Gresilva home. grill

O grelhador GRESILVA® é um equipamento essencial para uma cozinha contemporânea, onde funcionalidade e design se complementam.

Crie uma atmosfera única, combinando utilidade e 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, está pronto a grelhar refeições práticas, saudáveis e cheias de sabor.

A utilização simples e a facilidade de limpeza permitem-lhe ainda aproveitar melhor o tempo à mesa.

São os detalhes que fazem a diferença!

 **GRESILVA**  
Inovação em  
Grelhadores



*"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**

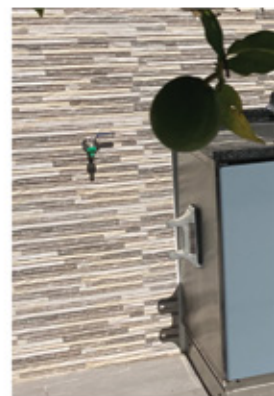
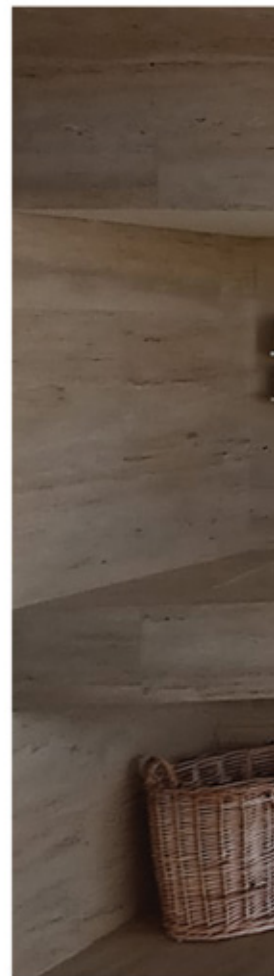
Dimensões  
500 mm (c) x 768 mm (p) x 850 mm (a)  
Área de grelhagem  
383 mm x 618 mm



**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!



Pensado  
para quem gosta  
de cozinhar.



Desfrute de grelhados saudáveis  
durante todo o ano.

Personalize a sua cozinha  
e valorize o seu espaço  
com a qualidade GRESILVA®.

Aproveite melhor  
o seu tempo com uma solução  
que combina eficiência,  
desempenho e simplicidade.





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

*C. Oliveira*



## GARDENGRILL

Grelhar ao ar livre com liberdade e simplicidade.

O Garden Grill foi pensado para acompanhar diferentes momentos, adaptando-se facilmente ao espaço exterior.

A sua mobilidade permite cozinhar onde fizer mais sentido, mantendo sempre o controlo e a consistência do grelhado.

O sistema sem carvão permite um grelhado limpo, preservando o sabor natural de cada alimento, sem mistura de sabores.

Ideal para momentos descontraídos, dentro e fora de casa.

Para quem aprecia  
cozinhar 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 apenas três minutos,  
com total simplicidade.

Sistema saudável, 100% natural.  
Funciona com calor limpo e controlado,  
preservando o sabor autêntico dos alimentos.

A mobilidade e a facilidade de utilização  
tornam-no ideal para o exterior.

Seja o chef na sua própria casa,  
com consistência e precisão  
e desfrute do sabor de cada ingrediente.

Uma forma prática de grelhar com conforto  
e qualidade.

...uma verdadeira  
harmonia de sabores!



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

### Ingredientes:

- Postas de atum
- Sal grosso
- Azeite
- Tomilho
- Cebola
- Alho
- Vinho branco
- Feijão fradinho cozido
- Pimentos (vermelho e verde)
- Salsa picada
- Coentros
- Suco de tomate

### Preparação:

Aqueça uma frigideira com um fio de azeite. Adicione a cebola picada e os pimentos, deixando refogar até a cebola ficar macia. Junte o alho com azeite e adicione o vinho branco. Deixe cozinhar alguns minutos até evaporar o álcool. Adicione o feijão fradinho e envolva bem. Junte a salsa e os coentros picados a gosto e uma colher de suco de tomate. Deixe o feijão fradinho ganhar cor e esmague ligeiramente com um garfo.

### Confeção:

Cortar o atum em postas de 3 cm de espessura. Tempere o atum com sal grosso e azeite. Grelhe no GRESILVA®, virando apenas quando o peixe se soltar da grelha.

### Finalização:

Sirva o atum com a esmagada de feijão fradinho e finalize com um fio de azeite.

Simple, fresco e cheio de sabor.



Video

## Salmonetes ao sal

(by Chef. Luís Barradas)

### Ingredientes:

- Salmonetes (com escamas)
- Cebola roxa
- Tomate coração de boi
- Manjeriço
- Acelgas
- Azeite
- Sal marinho
- Vinagre balsâmico

### Preparação:

Limpe os salmonetes, retirando as guelras e as entranhas, mantendo o fígado. Sem retirar as escamas, unte ligeiramente o peixe com azeite e cubra a pele com sal marinho. Corte a cebola roxa e o tomate em quartos.

### Confeção:

Coloque os salmonetes no GRESILVA® até formar uma crosta. Retire da grelha. Pincele a grelha com azeite e grelhe o tomate e a cebola até caramelizarem, cerca de 3 minutos de cada lado.

### Finalização:

Junte o tomate, a cebola, o manjeriço e as acelgas. Tempere com azeite, vinagre balsâmico e sal. Sirva com os salmonetes.

Sabor do mar, no seu melhor.



Video



## Hambúrguer clássico

(by Chef. Miguel Meneses)

### Ingredientes:

- Pão de hambúrguer brioche
- Coração de alface
- Tomate
- Hambúrguer de novilho (160-180 g)
- Cornichons e respetiva calda
- 1 c. sopa de ketchup
- 4 c. sopa de maionese
- 1 c. sopa de mostarda
- Cebola roxa
- Papada fumada ou bacon
- Sal e azeite
- 1 c. café Paprika fumada em pó
- 2 fatias de queijo cheddar

### Preparação:

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

### Confecção:

Toste o pão com um fio de azeite.  
Tempere o hambúrguer com azeite e sal.  
Grelhe no GRESILVA® durante 3 minutos de cada lado,  
ajustando o tempo ao ponto desejado.  
Grelhe a papada fumada até ficar crocante.  
Coloque o queijo sobre o hambúrguer  
e tape-o ligeiramente para derreter.

### Finalização:

Barre o pão com o molho, adicione a alface  
e o tomate. Coloque o hambúrguer,  
a papada e finalize com cebola roxa.  
Sirva de imediato.

Um clássico que nunca falha.



Video

# Salada de Magret de Pato, com Vinagrete de Chalotas

(by Chef. Dina Oliveira)

## Ingredientes:

- 400 g peito de pato
- Pimento
- Cebola roxa
- Tomate
- Tomilho seco e fresco
- Laranja
- 10cl mel
- 5g pimenta rosa
- 12g flor de sal
- 40g chalotas
- 10cl vinagre de vinho tinto
- 300g mistura de saladas

## Preparação:

Lave e corte os legumes em pedaços com cerca de 2 cm. Pique finamente as chalotas em *brunoise*. Com uma varinha mágica, misture com mel, sumo de laranja, pimenta rosa e vinagre até obter um vinagrete equilibrado.

## Confeção:

Grelhe os legumes no GRESILVA® até ficarem ligeiramente tostados. Sele o magret no Gresilva, corte em fatias e tempere com flor de sal.

## Finalização:

Disponha a salada, os legumes, o magret fatiado e regue com o vinagrete.

**Intenso, equilibrado e surpreendente.**



Video

Receitas à sua medida...

## Taleggio Grelhado

(by Chef. Cordeiro)

Ingredientes:

- Queijo Taleggio
- Alface iceberg
- Tomate
- Acelgas
- Azeite
- Sal marinho
- Maionese de limão e wasabi (opcional)
- Hortelã

Preparação:

Corte a alface iceberg em tiras e o tomate em pedaços.

Confeção:

Coloque o queijo Taleggio no GRESILV4® até começar a derreter e se soltar da grelha.

Finalização:

Disponha a alface, o tomate e as acelgas numa travessa.

Coloque o Taleggio grelhado por cima.

Tempere com azeite e sal marinho.

Opcionalmente, adicione maionese de limão e wasabi e finalize com hortelã.

Inspiração italiana com o melhor requinte.



Video





A nossa Prioridade é o seu bem-estar!  
Cuide da sua saúde e da sua família,  
escolhendo uma forma mais sustentável  
de cozinhar.

A escolha  
certa está  
aqui!



LISBOA PORTO

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

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](http://www.gresilva.pt)



gresilvagrills



gresilva\_grills

Gresilva  
home.  
grill  
GARDEN  
GRILL

