

Gresilva
homegrill GARDEN
GRILL



 **GRESILVA®**
a new grilling
concept







Depuis 1984, Gresilva s'engage à vous offrir
une expérience unique de grillade.

Notre mission est de rendre la qualité accessible à tous ceux
qui apprécient un mode de vie sain, valorisant le goût
et la texture des aliments grillés.

Les moments partagés avec amis et famille sont précieux
et méritent d'être célébrés avec un repas sain et délicieux,
où les plats grillés sont à l'honneur.

Nos grills, conçus pour un usage industriel, ont aussi été choisis
par beaucoup pour un usage résidentiel.
Ils sont écologiques et garantissent une expérience de grillade
juteuse, croustillante et savoureuse — 100 % saine.

Avec Gresilva, profitez de repas sans benzopyrènes,
préservant votre santé et l'environnement,
en intérieur comme en extérieur.

Un engagement raffiné
pour l'excellence du grill!





Gresilva home. grill

Le grill Gresilva est un équipement fantastique, essentiel pour une cuisine moderne et avant-gardiste qui valorise la fonctionnalité.

Créez une atmosphère unique en combinant utilité et esthétique, intégrant le grill dans votre plan de travail, vous permettant de cuisiner en famille dans le confort de votre maison.

En seulement 3 minutes, le Gresilva est prêt à griller un repas délicieux, pratique et sain. Toute la famille en profite, et son nettoyage facile laisse plus de temps pour les moments heureux.

Ce sont les détails qui font la différence!





*"Le Ferrari de la grills!
Zéro fumée! Magnifique!
Gresilva a changé la vie de notre famille."*

P. Real





Mod GHPI F2/750

Dimensions
753 mm (l) x 550 mm (p) x 850 mm (h)
Surface de grillade
650 mm x 407 mm



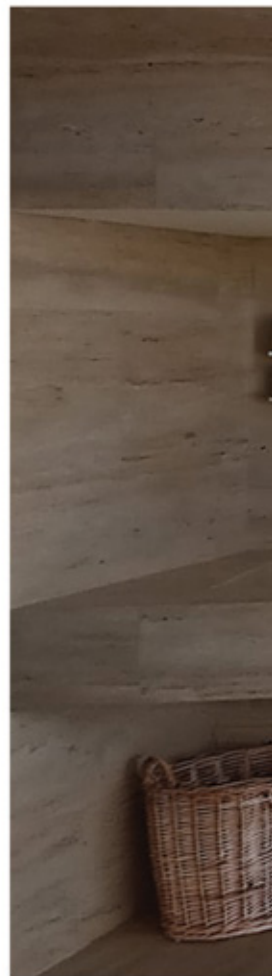
Mod GHPI 2/500

Dimensions
500 mm (l) x 768 mm (p) x 850 mm (h)
Surface de grillade
383 mm x 618 mm



Mod GHPI 7/700

Dimensions
700 mm (l) x 700 mm (p) x 850 mm (h)
Surface de grillade
523 mm x 537 mm



Personnalisez votre grill avec votre couleur préférée et rendez-le aussi unique que votre style.

Parfait pour tous
les passionnés de cuisine!



Des grillades toute l'année!

Personnalisez et concevez votre
cuisine, en vous démarquant
avec la qualité Gresilva.

Optimisez votre temps :
nous avons la solution idéale
pour cuisiner!





"Nos retours sont tout simplement fantastiques! Nous adorons, et l'investissement vaut chaque centime."

C. Oliveira



GARDENGRILL

La véritable essence du barbecue en plein air est d'admirer la simplicité et la mobilité d'un Gresilva, le traitant comme un véritable art, de la sélection des ingrédients à l'excellence de la cuisson.

Une grillade propre aux saveurs amplifiées, apportant une simplicité unique à la préparation de poisson, viande ou légumes, sans contamination croisée des saveurs, garantissant le repas parfait qui ravit chaque papille, dans un moment incroyablement sain et appétissant.

La passion de chaque chef
en plein air!

GARDENGRILL



Mod GHPI F2/750



Dimensions: 753 mm (l) x 550 mm (p) x 850 mm (h)
Surface de grillade: 650 mm x 407 mm

Mod GHPI B2/2



Dimensions: 1143 mm (l) x 607 mm (p) x 904 mm (h)
Surface de grillade: 650 mm x 400 mm

*"Facilité et fréquence d'utilisation.
Je l'utilise, sans exagérer, cinq à six jours
par semaine... l'exception étant quand
je cuisine sans le grill.
Fiable et minimaliste! Pour moi, moins c'est
plus... il n'a que trois boutons! TOP."*

C. Carvalho

simple,



mobile



et pratique.



GARDENGRILL

Mod GHPI B2/5



Dimensions: 1042 mm (l) x 807 mm (p) x 1180 mm (w)
Surface de grillade: 378 mm x 618 mm



Mod GHPI B2/6



Dimensions: 1300 mm (l) x 807 mm (p) x 1180 mm (h)
Surface de grillade: 622 mm x 737 mm



Moments d'équilibre!

Prêt à griller en seulement 3 minutes,
de façon simple et rapide, sans émission
de monoxyde de carbone.

Plus écologique, avec une chaleur
100 % naturelle, préservant les saveurs
distinctes de chaque ingrédient...

Devenez le chef de votre maison,
avec excellence et rapidité.
Grillez avec qualité
et profitez du goût de chaque ingrédient...

...une véritable harmonie
de saveurs!



Thon avec cornille (by Chef. Cordeiro)

Ingrédients :

Steaks de thon
Sel gros
Huile d'olive
Thym
Oignon
Ail
Vin blanc
Pois aux yeux noirs cuits
Persil haché
Coriandre
Jus de tomate

Préparation :

Purée de pois aux yeux noirs

Chauffez une grande poêle avec de l'huile d'olive sur votre grill Gresilva. Ajoutez l'oignon haché et les poivrons verts et rouges, puis faites revenir jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.

Ajoutez l'ail mélangé avec l'huile d'olive, puis versez le vin blanc.

Laissez cuire quelques minutes pour évaporer l'alcool.

Ajoutez les pois cuits et mélangez bien.

Assaisonnez avec du persil haché et de la coriandre selon votre goût, puis ajoutez une cuillère de jus de tomate.

Lorsque les pois prennent une couleur dorée, écrasez le mélange à la fourchette.

Thon grillé

Coupez le thon en steaks de 3 cm d'épaisseur et assaisonnez-les de sel gros et d'huile d'olive.

Placez-les sur le grill Gresilva, en les retournant seulement lorsqu'ils se détachent naturellement du grill.

Une fois grillés, arrosez d'huile d'olive selon votre goût.

Disposez joliment dans l'assiette et savourez!



Video

Rouget au sel

(by Chef. Luís Barradas)

Ingrédients :

Rouget avec écailles
Oignon rouge
Tomate cœur de bœuf
Basilic

Préparation :

Nettoyez le rouget en retirant les branchies et les entrailles, en laissant le foie intact. Sans écailler le poisson, badigeonnez-le légèrement d'huile d'olive et couvrez la peau de sel marin.

Placez-le sur votre grill Gresilva jusqu'à ce qu'une croûte se forme. Une fois cuit, retirez-le du grill.

Pour l'accompagnement :

Coupez l'oignon rouge et la tomate en quartiers. Badigeonnez le grill avec un peu d'huile d'olive, puis grillez la tomate et l'oignon jusqu'à caramélisation, environ trois minutes de chaque côté.

Ajoutez du basilic frais et des blettes pour compléter la salade.

Terminez en assaisonnant avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et du sel selon le goût.

Parfait pour les amateurs
de saveurs marines intenses!



Video



Burger classique

(by Chef. Miguel Meneses)

Ingrédients:

pain brioché pour hamburger
laitue Iceberg
tomates en tranches
steak haché de veau (160/180g)
cornichons et leur sirop
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de sirop de cornichons
1 cuillère à soupe de moutarde
oignon rouge
papad fumé ou bacon
sel et huile d'olive
1 cuillère à café de paprika fumé en poudre
fromage cheddar - 2 tranches

Préparation:

Sauce spéciale:

dans un bol, mélanger les tranches de cornichons,
le paprika fumé, la moutarde, le ketchup et le sirop de cornichon
bien mélanger et réserver

Pain:

couper le pain en tranches graisser légèrement avec de l'huile d'olive et
faire griller sur le grill
griller la bajoue fumée

Préparation:

graisser le burger avec de l'huile d'olive et assaisonner
avec du sel placer sur le grill avant de retirer le burger,
placer le fromage sur le burger couvrir d'un bol
pour le faire fondre

Placage:

étaler la sauce spéciale sur le pain
placer la laitue sur la base
puis la tomate
le burger fraîchement grillé
et la bajoue fumée grillée enfin,
ajouter l'oignon rouge

Servez et savourez!



Video

Salade de magret de canard avec vinaigrette aux échalote

(by Chef. Dina Oliveira)

Ingrédients:

400g magret de canard
5g thym séché
5g thym frais
150g orange
10cl miel
5g poivre rose
300g salade verte
12g fleur de sel
100g poivron
60g oignon rouge
100g tomate
40g échalotes
100cl vinaigre de vin rouge

Préparation:

commencez par préparer les légumes pour la mise en place: laver et couper les légumes en tranches le 4 cm d'épaisseur griller les légumes sur votre Gresilva jusqu'à obtenir un aspect bien doré à l'extérieur. Réserver pour la mise en assiette

Vinaigrette aux échalotes

laver et éplucher l'orange; hacher les échalotes en brunoise dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant, mixer: échalotes hachées, miel, jus d'orange, poivre rose et vinaigre de vin rouge. Émulsionner et rectifier l'assaisonnement jusqu'à obtenir une vinaigrette bien savoureuse

Dressage:

saisir le magret de canard sur le Gresilva trancher et assaisonner avec de la fleur de sel mise en assiette avec la salade verte, les légumes grillés et les tranches de magret arroser avec la vinaigrette aux échalotes pour un plat riche en saveurs et très sain

Facile, 100 % sain et prêt à déguster!



Video

Taleggio grillé

(by Chef. Cordeiro)

Ingrédients:

Fromage Taleggio

Laitue iceberg

Blette

Huile d'olive

Sel marin

Préparation:

Placez le fromage Taleggio sur la grille Gresilva jusqu'à ce qu'il se détache facilement.

Coupez la laitue iceberg en lanières.

Mélangez la tomate et la laitue dans un plat de service et déposez le Taleggio grillé dessus.

Assaisonnez avec de l'huile d'olive et du sel marin grossier selon le goût.

Optionnel : ajoutez une cuillère de mayonnaise citron et wasabi, et décorez d'une feuille de menthe.

Une saveur italienne avec la touche la plus fine.



Video





Notre priorité est votre bien-être!

Pensez à votre santé
et soyez durablement responsable!

Le bon choix
est ici!



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.com



gresilvagrills



gresilva_grills

Gresilva
home.
grill
GARDEN
GRILL

