

Gresilva
homegrill GARDEN
GRILL



 **GRESILVA®**
a new grilling
concept







Desde 1984, Gresilva se ha dedicado a ofrecerte una experiencia única de parrilla.

Nuestra misión es hacer que la calidad sea accesible para todos aquellos que valoran un estilo de vida saludable, apreciando el sabor y la textura de los alimentos a la parrilla.

Los momentos compartidos con amigos y familia son preciosos y merecen celebrarse con una comida saludable y deliciosa, donde los platos a la parrilla sean los protagonistas.

Nuestras parrillas, diseñadas para uso industrial, han sido elegidas también por muchos para uso residencial. Son ecológicas y garantizan una experiencia de asado jugosa, crujiente y llena de sabor — 100% saludable.

Con Gresilva, puedes disfrutar de comidas libres de benzopirenos, preservando tu salud y el medio ambiente, ya sea en interiores o al aire libre.

¡Un compromiso refinado con la excelencia en la parrilla!





Gresilva
home.
grill

La parrilla Gresilva es un equipo fantástico, esencial para una cocina moderna y vanguardista que valora la funcionalidad.

Crea una atmósfera única combinando utilidad con estética, integrando la parrilla como parte de tu encimera, permitiéndote cocinar con tu familia en la comodidad de tu hogar.

En solo 3 minutos, la Gresilva está lista para asar una comida deliciosa, práctica y saludable. Toda la familia la disfruta, y su fácil limpieza deja más tiempo para momentos felices.

¡Son los detalles los que marcan la diferencia!





*"El Ferrari de las parrillas!
¡Cero humo! ¡Hermosa!
Gresilva ha cambiado la vida
de nuestra familia."*

P. Real





Mod GHPI F2/750

Dimensiones
753 mm (w) x 550 mm (d) x 850 mm (h)
Área de asado
650 mm x 407 mm



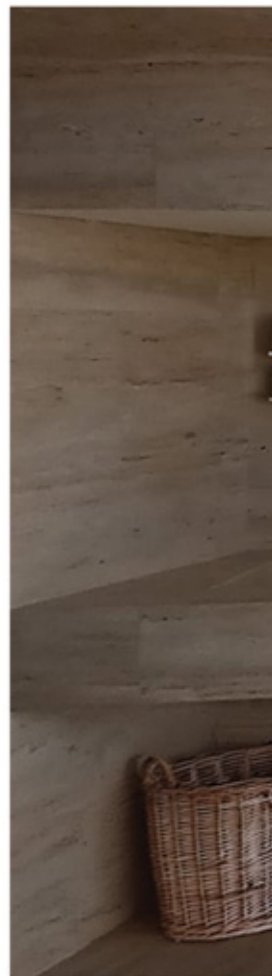
Mod GHPI 2/500

Dimensiones
500 mm (w) x 768 mm (d) x 850 mm (h)
Área de asado
383 mm x 618 mm



Mod GHPI 7/700

Dimensiones
700 mm (w) x 700 mm (d) x 850 mm (h)
Área de asado
523 mm x 537 mm



Personaliza tu parrilla con tu color favorito y hazla tan única como tu estilo.



¡Perfecta para todos
los amantes de la cocina!



¡Comida a la parrilla todo el año!

Personaliza y diseña tu cocina,
destacándote con la calidad
Gresilva.

Aprovecha al máximo
tu tiempo:
¡tenemos la solución ideal
para cocinar!





"Nuestros comentarios son simplemente fantásticos. ¡Nos encanta y la inversión vale cada centavo!"
C. Oliveira



GARDENGRILL

La verdadera esencia de la parrilla al aire libre es maravillarse con la simplicidad y movilidad de una Gresilva, tratándola como un verdadero arte, desde la selección de ingredientes hasta alcanzar la excelencia en la cocción.

Asado limpio con sabores intensificados, aportando una simplicidad única a la preparación de pescado, carne o verduras, sin contaminación cruzada de sabores, asegurando la comida perfecta que deleita cada paladar, en un momento increíblemente saludable y apetecible.

¡La pasión de cada chef
al aire libre!

GARDENGRILL



Mod GHPI F2/750



Dimensiones: 753 mm (w) x 550 mm (d) x 850 mm (h)
Área de asado: 650 mm x 407 mm

Mod GHPI B2/2



Dimensiones: 1143 mm (w) x 607 mm (d) x 904 mm (h)
Área de asado: 650 mm x 400 mm

"Facilidad y frecuencia de uso.

La uso, sin exagerar, cinco o seis días a la semana... la excepción es cuando cocino sin la parrilla.

¡Confiable y minimalista! Para mí, menos es más... ¡tiene solo tres botones! TOP."

C. Carvalho

simple,



móvil



y práctica.



GARDENGRILL

Mod GHPI B2/5



Dimensiones: 1042 mm (w) x 807 mm (d) x 1180 mm (w)
Área de asado: 378 mm x 618 mm

Mod GHPI B2/6



Dimensiones: 1300 mm (w) x 807 mm (d) x 1180 mm (h)
Área de asado: 622 mm x 737 mm

¡Momentos de equilibrio!

Lista para asar en solo 3 minutos,
de forma simple y rápida,
sin emisiones de monóxido de carbono.
Más ecológica, con calor 100% natural,
preservando los sabores distintos
de cada ingrediente...

Conviértete en el chef de tu casa,
con excelencia y rapidez.
Asa con calidad y disfruta del sabor
de cada ingrediente...

...¡una verdadera armonía
de sabores!



Recetas hechas a tu gusto...

Atún con de frijoles de carete (by Chef. Cordeiro)

Ingredientes:

Filetes de atún
Sal gruesa
Aceite de oliva
Tomillo
Cebolla
Ajo
Vino blanco
Frijoles de ojo negro cocidos
Perejil picado
Cilantro
Jugo de tomate

Confección:

Puré de frijoles de ojo negro

Calienta una sartén grande con aceite de oliva sobre tu parrilla Gresilva. Añade la cebolla picada y los pimientos verdes y rojos, y sofríe hasta que la cebolla esté translúcida.

Añade el ajo mezclado con aceite de oliva, luego vierte el vino blanco. Deja cocinar unos minutos para evaporar el alcohol.

Agrega los frijoles cocidos y mezcla bien.

Sazona con perejil picado y cilantro al gusto, y añade una cucharada de jugo de tomate.

Cuando los frijoles tomen un color dorado, aplasta la mezcla con un tenedor.

Atún a la parrilla

Corta el atún en filetes de 3 cm de grosor y sazona con sal gruesa y aceite de oliva. Colócalos en la parrilla Gresilva, dándoles la vuelta solo cuando se desprendan naturalmente.

Una vez asados, rocía con aceite de oliva al gusto.

Coloca todo de forma apetitosa en el plato y disfruta.



Video

Salmonetes a al sal

(by Chef. Luís Barradas)

Ingredientes:

Salmonetes con escamas
Cebolla roja
Tomate corazón de buey
Albahaca

Confección:

Limpia los salmonetes retirando las branquias y las entrañas, dejando el hígado intacto.
Sin escamar el pescado, úntalo ligeramente con aceite de oliva y cubre la piel con sal marina.
Colócalo en tu parrilla Gresilva hasta que forme una costra. Una vez hecho, retira de la parrilla.

Para el acompañamiento:
Corta la cebolla roja y el tomate en cuartos. Unta la parrilla con un poco de aceite de oliva, luego asa el tomate y la cebolla hasta caramelizar, aproximadamente tres minutos por lado.
Añade albahaca fresca y acelgas para completar la ensalada.
Finaliza con aceite de oliva, vinagre balsámico y sal al gusto.

¡Ideal para amantes de los sabores marítimos intensos!



Video



Recetas hechas a tu gusto...

Hamburguesa clásica

(by Chef. Miguel Meneses)

Ingredientes:

pan de hamburguesa de brioche
lechuga iceberg
tomate en rodajas
hamburguesa de ternera (160/180g)
cornichons y su almíbar
1 cucharada de ketchup
2 cucharadas de jarabe de pickel
1 cucharada de mostaza
cebolla roja
papada ahumado o bacon
sal y aceite de oliva
1 cucharadita de pimentón ahumado en polvo
queso cheddar - 2 lonchas

Confección:

salsa especial:

En un bol, mezcle los pepinillos cortados en rodajas,
el pimentón ahumado, la mostaza, el ketchup y el jarabe de pickel
Mezclar bien y reservar

Pan:

Corte el pan en rebanadas untarlo ligeramente con
aceite de oliva y tostarlo en la parrilla

Confección:

Asar la papada ahumada untar la hamburguesa
con aceite de oliva y sazonar con sal colocar
en la parrilla antes de sacar la hamburguesa
colocar el queso encima de la hamburguesa
cubrir con una fuente para ayudar a que se funda

Emplatado:

Untar el pan con la salsa especial
coloca la lechuga sobre la base
seguido del tomate
la hamburguesa recién hecha a la plancha
y la papada ahumada a la plancha por último,
añada la cebolla roja

Sirve y disfruta



Video

Ensalada de magret de pato con vinagreta de chalotas

(by Chef. Dina Oliveira)

Ingredientes:

400g pechuga de pato
5g tomillo seco
5g tomillo fresco
150g naranja
10cl miel
5g pimienta rosa
300g ensalada verde
12g flor de sal
100g pimienta
60g cebolla morada
100g tomate
40g chalotas
100cl vinagre de vino tinto

Confección:

comience preparando los vegetales para la mise en place: lavar y cortar los vegetales en rodajas de 2 cm de grosor grillar los vegetales en su Gresilva hasta obtener un aspecto bien dorado por fuera reservar para el momento de emplatar

Vinagreta de chalotas:

lavar y pelar la naranja; picar las chalotas en brunoise en un blender o con una batidora de mano, mezclar: chalotas picadas, miel, jugo de naranja, pimienta rosa y vinagre de vino tinto emulsionar y ajustar los condimentos hasta obtener una vinagreta sabrosa

Emplatado:

Sear the duck breast on the Gresilva. slice and season with fleur de sel plate with the mixed greens, grilled vegetables, and sliced duck breast. drizzle with the shallot vinaigrette for a dish full of rich flavors and very healthy

¡Fácil, 100% saludable y listo para disfrutar!



Video

Taleggio a la parrilla

(by Chef. Cordeiro)

Ingredientes:

Queso Taleggio
Lechuga iceberg
Acelga
Aceite de oliva
Sal marina

Confección:

Coloca el queso Taleggio en la parrilla Gresilva hasta que se despegue fácilmente.
Corta la lechuga iceberg en tiras. Combina el tomate y la lechuga en un plato,
y coloca el Taleggio asado encima.
Sazona con aceite de oliva y sal marina gruesa al gusto.

Opcional: añade una cucharada de mayonesa de limón y wasabi, y decora con una hoja de menta.

Un sabor italiano con el toque más fino.



Video





¡Nuestra prioridad es tu bienestar!

Piensa en tu salud
¡y sé responsablemente sostenible!

¡La elección
correcta
está aquí!



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

