

Bräter

...für den grossen Festtagsbraten, Ossobuco oder Lasagne
für 10–12 Personen

...für die Zubereitung von Braten, Gratins oder Aufläufen



Miele Universalbräter

Zur Zubereitung von Braten, Gratins, Aufläufen und vielen anderen Köstlichkeiten gibt es für Miele Herde, Backöfen und Combi-Dampfgarer jeweils passende original Miele Universalbräter. Die Bräter sind alle aus handgegossenem Alu-Kokillenguss gefertigt und mit einer hochwertigen Antihaft-Beschichtung veredelt. Diese verhindert ein Anhaften der Speisen und erleichtert die Reinigung.



Induktionsfähiger Universalbräter HUB 5001-XL

- Max. Befüllung ca. 8 kg
- Aussenmasse B x T x H: 44,8 x 38,6 x 8,6 cm
- Einsetzbar auf Induktions- und Elektrokochfeldern

M.-Nr. 10314310 **308.—** statt 385.—



Induktionsfähiger Universalbräter HUB 5001-M

- Max. Befüllung ca. 5 kg
- Aussenmasse B x T x H: 44,8 x 26,8 x 8,6
- Einsetzbar auf Induktions- und Elektrokochfeldern

M.-Nr. 10314270 **238.—** statt 298.—



Induktionsfähiger Gourmet-Bräter HUB 62-35

- Max. Befüllung ca. 8 kg
- Aussenmasse B x T x H: 42,2 x 37,5 x 8,6 cm
- Einsetzbar auf Induktions- und Elektrokochfeldern

M.-Nr. 10314300 **308.—** statt 385.—



Induktionsfähiger Gourmet-Bräter HUB 62-22

- Max. Befüllung ca. 5 kg
- Aussenmasse B x T x H: 42,2 x 25,7 x 8,6 cm
- Einsetzbar auf Induktions- und Elektrokochfeldern

M.-Nr. 10314280 **270.—** statt 339.—