

## 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.–