

SALZBURG



Seltmann
Weiden

HOTEL



be green

NATÜRLICH...
SELTMANN WEIDEN

TECHNOLOGIE
UMWELT
GESUNDHEIT

SELTMANN WEIDEN. Wir produzieren in Deutschland ...

Made in
GERMANY



| Artikelbezeichnung <i>Description of item</i> | VE <i>Items p/pc.</i> | Inhalt in ltr. randvoll <i>Volume in oz.</i> | Gewicht in gr. <i>Weight in gs.</i> | Höhe in mm <i>Height in inch</i> | Stapel-Höhe 11 St. in mm <i>Stacking height 11 pc. in inch</i> | Ø in mm* <i>Ø in inch*</i> |
|--|------------------------------|--|--|---|--|-------------------------------|
|  Kaffeekanne 1 34 cl | 2 | 0,34 / 11,5 | 365 | 139 / 5 1/2 | | 90 / 3 1/2 |
|  Kaffeekanne 3 66 cl | 2 | 0,66 / 22,3 | 560 | 175 / 6 3/4 | | 110 / 4 1/3 |
| Kaffeekanne 5 138 cl | 2 | 1,38 / 46,7 | 900 | 215 / 8 1/2 | | 140 / 5 1/2 |
| <i>Coffee pot / Cafetière / Caffettiera</i> | | | | | | |
| Teekanne 1 33 cl | 2 | 0,33 / 11,2 | 325 | 114 / 4 1/2 | | 100 / 4 |
| Teekanne 3 115 cl | 2 | 1,15 / 38,9 | 870 | 179 / 7 | | 160 / 6 1/4 |
| <i>Tea pot / Théière / Teiera</i> | | | | | | |
| Zuckerdose 2 20 cl | 1 | 0,20 / 6,8 | 255 | 100 / 4 | | 96 / 3 3/4 |
| <i>Sugar bowl / Sucrier / Zuccheriera</i> | | | | | | |
| Zuckerschale 8 cm | 12 | | 50 | 14 / 1/2 | 80 / 3 1/4 | 81 / 3 1/4 |
| <i>Sugar dish / Assiette à sucre / Piattino per zucchero</i> | | | | | | |
| Gießer 00 2 cl | 12 | 0,02 / 0,7 | 30 | 40 / 1 1/2 | | 39 / 1 1/2 |
| Gießer 0 4 cl | 12 | 0,04 / 1,4 | 55 | 51 / 2 | | 50 / 2 |
| <i>Creamer / Crémier / Lattiera</i> | | | | | | |
| Gießer 1 15 cl | 1 | 0,15 / 5,1 | 130 | 80 / 3 1/4 | | 76 / 3 |
| Gießer 2 23 cl | 1 | 0,23 / 7,8 | 185 | 89 / 3 1/2 | | 86 / 3 1/3 |
| Gießer 4 50 cl | 1 | 0,50 / 16,9 | 335 | 122 / 4 3/4 | | 122 / 4 3/4 |
| <i>Creamer / Crémier / Lattiera</i> | | | | | | |
| Tasse 1 18 cl | 6 | 0,18 / 6,1 | 370 | 63 / 2 1/2 | | |
| Obere 1 18 cl | 6 | 0,18 / 6,1 | 170 | 56 / 2 1/4 | 480 / 18 3/4 | 80 / 3 1/4 |
| Untere 1 | 6 | | 180 | 24 / 1 | 125 / 5 | 145 / 5 2/3 |
| Tasse 1,5 18 cl | 6 | 0,18 / 6,1 | 350 | 63 / 2 1/2 | | |
| Obere 1,5 18 cl | 6 | 0,18 / 6,1 | 170 | 56 / 2 1/4 | | 87 / 3 1/2 |
| Untere 1,5 | 6 | | 180 | 24 / 1 | 125 / 5 | 145 / 5 2/3 |
| Tasse 2 16 cl | 6 | 0,16 / 5,4 | 380 | 71 / 2 3/4 | | |
| Obere 2 16 cl | 6 | 0,16 / 5,4 | 175 | 65 / 2 1/2 | 520 / 20 1/2 | 72 / 2 3/4 |
| Untere 2 | 6 | | 180 | 24 / 1 | 125 / 5 | 145 / 5 2/3 |
| <i>Cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza da tè c.p.</i> | | | | | | |
| Frühstückstasse 32 cl | 6 | 0,32 / 10,8 | 580 | 77 / 3 | | |
| Obere 32 cl | 6 | 0,32 / 10,8 | 330 | 68 / 2 2/3 | 585 / 23 | 98 / 3 3/4 |
| Untere | 6 | | 250 | 26 / 1 | 120 / 4 3/4 | 162 / 6 1/3 |
| <i>Breakfast cup and saucer / Tasse à déjeuner et soucoupe / Tazza da colazione c.p.</i> | | | | | | |
| Milchtasse 25 cl | 6 | 0,25 / 8,5 | 400 | 72 / 2 3/4 | | |
| Obere 25 cl | 6 | 0,25 / 8,5 | 220 | 65 / 2 1/2 | 525 / 20 2/3 | 82 / 3 1/4 |
| Untere | 6 | | 180 | 21 / 3/4 | 125 / 5 | 145 / 5 2/3 |
| <i>Coffee cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza da latte c.p.</i> | | | | | | |
| Cafeteriatasse 22 cl | 6 | 0,22 / 7,4 | 350 | 85 / 3 1/3 | | |
| Obere 22 cl | 6 | 0,22 / 7,4 | 200 | 78 / 3 | 580 / 22 3/4 | 81 / 3 1/4 |
| Untere | 6 | | 180 | 24 / 1 | 125 / 5 | 145 / 5 2/3 |
| <i>Chocolate cup and saucer / Tasse à chocolat et soucoupe / Tazza c.p.</i> | | | | | | |
| Moccatasse 9 cl | 12 | 0,09 / 3,0 | 220 | 58 / 2 1/4 | | |
| Obere 9 cl | 12 | 0,09 / 3,0 | 100 | 50 / 2 | 415 / 16 1/3 | 62 / 2 1/2 |
| Untere | 12 | | 120 | 20 / 3/4 | 120 / 4 3/4 | 119 / 4 2/3 |
| <i>Mocha cup and saucer / Tasse à moka et soucoupe / Tazza da caffè c.p.</i> | | | | | | |
| Moccatasse Birne 9 cl | 6 | 0,09 / 3,0 | 220 | 61 / 2 1/2 | | |
| Obere 9 cl | 12 | 0,09 / 3,0 | 100 | 53 / 2 | | 62 / 2 1/2 |
| Untere | 12 | | 120 | 20 / 3/4 | 120 / 4 3/4 | 119 / 4 2/3 |
| <i>Mocha cup and saucer / Tasse à moka et soucoupe / Tazza da caffè c.p.</i> | | | | | | |
| Kaffetasse Birne 18 cl | 6 | 0,18 / 6,1 | 350 | 78 / 3 | | |
| Obere 18 cl | 6 | 0,18 / 6,1 | 170 | 71 / 2 3/4 | | 80 / 3 1/3 |
| Untere | 6 | | 180 | 24 / 1 | 125 / 5 | 145 / 5 2/3 |
| <i>Cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza da tè c.p.</i> | | | | | | |
| Becher 06 25 cl | 12 | 0,25 / 8,5 | 255 | 77 / 3 | 790 / 31 | 80 / 3 1/4 |
| <i>Mug / Gobelet / Mug</i> | | | | | | |
| Eierbecher A | 6 | | 115 | 24 / 1 | 130 / 5 | 122 / 4 3/4 |
| <i>Eggcup A / Coquetier A / Portauovo A</i> | | | | | | |



| Artikelbezeichnung Description of item | VE Items p/pc. | Inhalt in ltr. randvoll Volume in oz. | Gewicht in gr. Weight in gs. | Höhe in mm Height in inch | Stapel-Höhe 11 St. in mm Stacking height 11 pc. in inch | Ø in mm* Ø in inch* |
|---|----------------------|--|------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Garnitur Salz + Pfeffer <i>Salt and pepper / Salière et poivrier / Guarn. sale/pepe</i> | 1 | | 64 | 67 / 2 ³ / ₈ | | 51 / 2 |
| Teller flach 33 cm | 6 | | 1190 | 30 / 1 ¹ / ₄ | 138 / 5 ¹ / ₂ | 330 / 13 |
| Teller flach 30 cm | 6 | | 940 | 28 / 1 | 145 / 5 ² / ₃ | 305 / 12 |
| Teller flach 27 cm | 6 | | 720 | 29 / 1 ¹ / ₄ | 130 / 5 | 269 / 10 ¹ / ₂ |
| Teller flach 25 cm | 6 | | 650 | 21 / 3 ³ / ₄ | 135 / 5 ¹ / ₃ | 251 / 9 ³ / ₄ |
| Teller flach 21 cm | 6 | | 400 | 23 / 1 | 100 / 4 | 211 / 8 ¹ / ₄ |
| Teller flach 19 cm | 6 | | 310 | 23 / 1 | 105 / 4 ¹ / ₄ | 192 / 7 ¹ / ₂ |
| Teller flach 17 cm | 6 | | 210 | 21 / 3 ³ / ₄ | 100 / 4 | 171 / 6 ³ / ₄ |
| Teller flach 15 cm | 6 | | 165 | 14 / 1 ¹ / ₂ | 81 / 3 ¹ / ₄ | 152 / 6 |
| <i>Plate flat with rim / Assiette plate à aile / Piatto piano</i> | | | | | | |
| Pastateller 30 cm | 2 | 0,55 / 18,3 | 960 | 60 / 2 ¹ / ₂ | 163 / 6 ¹ / ₃ | 302 / 12 |
| <i>Pastabowl / Assiette pasta / Piatto pasta</i> | | | | | | |
| Teller tief 23 cm | 6 | 0,30 / 10,2 | 450 | 38 / 1 ¹ / ₂ | 130 / 5 | 227 / 9 |
| <i>Plate deep with rim / Assiette creuse à aile / Piatto fondo</i> | | | | | | |
| Salatteller 19 cm | 6 | 0,18 / 6,1 | 285 | 27 / 1 | 115 / 4 ¹ / ₂ | 191 / 7 ¹ / ₂ |
| <i>Salat plate deep / Assiette à salade / Piatto per insalata</i> | | | | | | |
| Coupsoup 19 cm | 6 | 0,50 / 16,9 | 365 | 41 / 1 ¹ / ₃ | 130 / 5 | 191 / 7 ¹ / ₂ |
| <i>Coupsoup / assiette calotte / calotta</i> | | | | | | |
| Suppentasse 28 cl | 6 | 0,28 / 9,5 | 525 | 60 / 2 ¹ / ₃ | | |
| Obere 28 cl | 6 | 0,28 / 9,5 | 275 | 54 / 2 | 470 / 18 ¹ / ₂ | 106 / 4 ¹ / ₄ |
| Untere | 6 | | 250 | 26 / 1 | 120 / 4 ³ / ₄ | 162 / 6 ¹ / ₃ |
| <i>Soup cup and saucer / Tasse à bouillon et soucoupe / Tazza da brodo c.p.</i> | | | | | | |
| Terrine offen 300 cl | 1 | 3,00 / 101,6 | 1.160 | 114 / 4 ¹ / ₂ | | 270 / 10 ² / ₃ |
| <i>Tureen / Soupière / Zuppiera</i> | | | | | | |
| Sauciere | 2 | 0,55 / 18,6 | 355 | 101 / 4 | | 163 / 6 ¹ / ₃ |
| <i>Gravyboat / Saucière / Salsiera</i> | | | | | | |
| Buttersauciere | 4 | 0,10 / 3,4 | 145 | 54 / 2 | | 91 / 3 ¹ / ₂ |
| <i>Butter gravy / Saucière à beurre / Salsiera per Burro</i> | | | | | | |
| Butternäpfchen 6,5 cm | 2 | 0,06 / 2,0 | 45 | 37 / 1 ¹ / ₂ | | 64 / 2 ¹ / ₂ |
| <i>Butter pad / Beurrier / Burriera piccola</i> | | | | | | |
| Salats rund 13 cm | 6 | 0,25 / 8,5 | 120 | 35 / 1 ¹ / ₃ | 125 / 5 | 130 / 5 |
| Salats rund 15 cm | 4 | 0,42 / 14,2 | 225 | 47 / 1 ³ / ₄ | 140 / 5 ¹ / ₂ | 150 / 6 |
| Salats rund 18 cm | 2 | 0,83 / 28,1 | 350 | 60 / 2 ¹ / ₃ | 155 / 6 | 180 / 7 |
| Salats rund 20 cm | 2 | 1,10 / 37,2 | 430 | 63 / 2 ¹ / ₂ | 170 / 6 ² / ₃ | 201 / 8 |
| Salats rund 23 cm | 2 | 1,60 / 54,2 | 650 | 73 / 2 ³ / ₄ | 190 / 7 ¹ / ₂ | 230 / 9 |
| Salats rund 25 cm | 2 | 2,22 / 75,1 | 855 | 87 / 3 ¹ / ₂ | 210 / 8 ¹ / ₄ | 250 / 9 ³ / ₄ |
| <i>Bowl round / Saladier rond / Insalatiera</i> | | | | | | |
| Platte oval 28 cm | 2 | | 525 | 27 / 1 | 130 / 5 | 283 / 11 |
| Platte oval 31 cm | 2 | | 720 | 30 / 1 ¹ / ₄ | 140 / 5 ¹ / ₂ | 317 / 12 ¹ / ₂ |
| Platte oval 35 cm | 2 | | 905 | 33 / 1 ¹ / ₃ | 145 / 5 ² / ₃ | 355 / 14 |
| Platte oval 38 cm | 2 | | 1.170 | 38 / 1 ¹ / ₂ | 165 / 6 ¹ / ₂ | 380 / 15 |
| Beilage oval 24 cm | 2 | | 335 | 26 / 1 | 115 / 4 ¹ / ₂ | 239 / 9 ¹ / ₃ |
| <i>Oval platter / Plat ovale / Piatto ovale</i> | | | | | | |
| Zuckerbeutelbehälter | 6 | 0,13 / 4,3 | 142 | 40 / 1 ¹ / ₂ | | 115 x 75 |
| <i>Sugar packed holder / support pour sachets de sucre / Porta bustine zucchero</i> | | | | | | |
| Vase 937 9 cm | 4 | 0,24 / 8,1 | 210 | 89 / 3 ¹ / ₂ | | 4 ¹ / ₂ x 3 |
| <i>Vase / Vase / Vaso</i> | | | | | | |
| Leuchter 941 | 2 | | 190 | 91 / 3 ¹ / ₂ | | 90 / 3 ¹ / ₂ |
| <i>Candlestick / Bougeoir / Candeliera</i> | | | | | | |
| Ascher | 4 | 0,24 / 8,1 | 160 | 47 / 1 ³ / ₄ | 390 / 15 ¹ / ₃ | 96 / 3 ³ / ₄ |
| <i>Ash tray / Cendrier / Portacenere</i> | | | | | | |

SALZBURG

Eine der erfolgreichsten Hotelporzellanserien:
Form **SALZBURG**. Sie ist vor allem auf das gepflegte
Ambiente gutbürgerlicher Häuser zugeschnitten.
Kennzeichnend dafür: die filigrane, im Rokokostil
gestaltete Form. Dazu funktionelle Vorzüge, wie
Robustheit und Stapelfähigkeit.



funktionell
functional

SALZBURG – one of the most successful hotelpor-
celain series by Selmann Weiden, designed
for the elegant ambiance of middle and upper
class houses. Typical: the delicate form designed
in the graceful style of rokoko. **SALZBURG** offers
functional advantages such as solidness and
stackability.

filigran
filigree





Seltmann
Weiden

HOTEL



Ihr Fachhändler / your dealer:

Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH
Postfach 2040 | 92610 Weiden/Germany
Tel: +49 (0) 961 / 204-0 | Fax +49 (0) 961 / 204-119
E-Mail: hotel@seltmann.com

www.seltmann-weiden.com



Dekor 44011
PK Streuer



Dekor 52023
PK Streuer



SALZBURG elfenbein
(begrenztes Artikelsortiment)