



Seltmann
Weiden

Kochen & genießen
MIT LUKULLUS UND VIP.

MADE IN GERMANY

der Umwelt zuliebe



Guten Morgen



Natürlichkeit und Ausgewogenheit zum Frühstück oder Brunch,
ein sinnliches Vergnügen voller Wohlbehagen mit vielen praktischen Vorzügen.

*LUKULLUS says good morning with a multitude of practical benefits,
offering balance and nature for having breakfast.*

Pizza & Pasta

PER TUTTI!

Wohin die Feinschmeckerreise auch gehen mag, LUKULLUS von Seltmann ist Lebensfreude pur, fürs unkomplizierte Miteinander im mediterranen Stil.

„Pizza & Pasta“ for everybody. Wherever the gourmet-journey goes along, Lukullus from Seltmann means pure joy and living the mediterranean way.

PIZZA PEPO PEPERONI-POMODORI



Hefe, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel verrühren und ruhen lassen, bis die Mischung Blasen wirft, dann Mehl, Salz und Öl hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 5 Minuten durchkneten, bis er elastisch ist und sich glatt von den Händen löst. Die Teighugel in eine Schüssel legen, die vorher mit Öl ausgepinselt wurde. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat.

Die Pizzableche inzwischen aufwärmen.

Während der Pizzateig »geht« wird die Tomatensauce zubereitet. Tomaten würfeln, Fruchtwasser abfließen lassen, die Knoblauchzehe zerdrücken, Staudensellerie, Zwiebeln und Karotten kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter dazugeben und zu sehr dicker Soße einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pizzateig auf ein geötes Backblech 3 mm dick in Tellergröße ausrollen mit Öl bestreichen und die Tomatensauce darauf verteilen.

Der Mozzarellakäse wird gehobelt darauf verteilt, ebenso die Peperoni. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten bei 180°C im Heißlufttherd.

Pizzateig (2 Pizzen)

- 1 TL Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 2/3 Tasse warmes Wasser
- 1/2 TL Salz
- 2 Tassen gesiebtes Mehl
- 1/4 Tasse Olivenöl

Belag:

- 6 mittelgroße Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 EL getrocknete ital. Kräuter
- Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 10 eingelegte Peperoni
- Salz & Pfeffer
- 2 Karotten





Kochen, essen
& GEMEINSAM FEIERN!





Die Möglichkeiten fürs gesellige Vergnügen
sind unerschöpflich.
Keiner bietet mehr handfeste Details
fürs Party-Bufferet.

*Cooking, dining and celebrating
just having a good time,
LUKULLUS offers many facilities and
specific details for the party-bufferet.*



Backen & Gratинieren

NACH HERZENSLUST

Alles fürs frischgebackene Vergnügen.
LUKULLUS fühlt sich bei allen Temperaturen wohl.

*Fresh baking and hot cooking. Lukullus stands the
extreme demands of serving meals from oven to table.*

APFELKUCHEN AMANDINE



Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge zu einem lockeren Rührteig verarbeiten. Die Porzellanbackform mit Margarine auspinseln und mit Semmelbrösel ausstreuen und mit dem Kuchenteig befüllen. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kernhäuser entfernen. Die Apfelviertel fächerartig einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend die Apfelstücke auf dem Teig kreisförmig anordnen und sanft andrücken. Der Kuchen wird bei guter Mittelhitze (ca. 175° Celsius) 40 – 50 Minuten goldgelb gebacken. Nach der Hälfte der Backzeit werden die Mandelblättchen auf dem Kuchen verteilt. Der Kuchen kann direkt aus der Form auf dem Kaffeetisch serviert werden.

125 Gramm
Margarine oder Butter
125 Gramm Zucker
3 Eier
4 Tropfen Zitrone-Backöl
1 Prise Salz
200 Gramm Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1–4 Esslöffel Milch

Margarine und Semmelbrösel
für die Porzellanbackform
3 mittelgroße Äpfel
Zitronensaft
50 Gramm Mandelblättchen
zum Bestreuen

But first COFFEE!



Ein guter Tag beginnt mit einer positiven Einstellung und
einer leckeren Tasse Kaffee oder Cappuccino!

*A good day starts with positive attitude and
a great cup of coffee or cappuccino!*





Lieferbare
Artikel
available articles
LUKULLUS



Brotbrett 27 x 14 cm
Cutting board 10.6 x 5.5 inch



Müslischale 1060 0,60 ltr.
Bowl 20.0 oz.

Müslischale 0,55 ltr.
Bowl small 18.3 oz.



Butterdose 250 / 125 gr.
Butter dish with cover 1/2 / 1/4 Pfd.



Eierbecher auf Fuß
Egg cup footed



Auflaufform eckig
38 x 24 / 35 x 21,5 / 30 x 18,5 cm
Roaster rectangular
15.0 x 9.4 / 13.8 x 8.5 / 11.8 x 7.3 inch

Auflaufform oval
34 x 21,5 / 25,5 x 16,5 / 22 x 14,5 cm
Roaster oval
13.4 x 8.5 / 10.0 x 6.5 / 8.7 x 5.7 inch



Backform rund 30 / 26 cm
Souffle round 11.8 / 10.2 inch

Backform oval 24 x 15 cm
Souffle oval 9.4 x 5.9 inch



Löwenkopfterrine mit Deckel
3,00 / 2,10 ltr.
Tureen with lion head with cover
100.0 / 70.0 oz.

Löwenkopfterrine ohne Deckel
3,00 / 2,10 / 1,00 / 0,50 ltr.
Tureen with lion head without cover
100.0 / 70.0 / 33.3 / 16.7 oz.



Pizzateller 30 cm
Pizza plate 11.8 inch



Pastateller 5009 / 5064 / 5008 rund
30 / 27 / 23 cm
Pasta bowl round
11.8 / 10.6 / 9.0 inch

Pastateller oval 32 x 26 cm
Pastaplate oval 12.6 x 10.2 inch



Stövchen 1069
Warming plate

Filter Nr. 4 / 6
Filter tip



Pastetenform 1011 / 1010 12 / 9 cm
Ramekin 4.7 / 3.5 inch

Senftopf mit Deckel 0,18 ltr.
Mustard-pot with cover 6.0 oz.



Servierplatte oval
35 x 26 / 31 x 23 cm
Platter oval
13.8 x 10.2 / 12.2 x 9.1 inch

■ spülmaschinenfest
dishwasher-proof

■ mikrowelleneeignet
microwave-proof

Form geschmacksmusterrechtlich geschützt.
Technische Änderungen vorbehalten.
Form protected by design patent.
Technical alterations reserved.

Produktionsbedingt sind alle Angaben zu Größe,
Gewicht und Volumen ca.-Angaben.
Due to production conditions all data such as size,
weight and volume are approximate ones.



Lieferbare
Artikel
available articles
VIP.



Espressoobertasse 1132 0,09 ltr.
Espresso cup 3.0 oz.
Espresso-untertasse 1132 12 cm
Saucer 4.7 inch

Kaffeeobertasse 1163 0,18 ltr.
Coffee cup 6.0 oz.
Kaffee-untertasse 1163 14,7 cm
Saucer 5.8 inch

Cappuccinoobertasse 1131 0,22 ltr.
Cappuccino cup 7.3 oz.
Cappuccino-untertasse 1131 14,5 cm
Saucer 6.3 inch

Milchkaffeeobertasse 1164 0,37 ltr.
Milkcoffee cup 12.3 oz.
Milchkaffee-untertasse 1164 16 cm
Saucer 6.3 inch



Jumboobertasse 5041 0,50 ltr.
Cup 16.7 oz.
Jumbountertasse 5041 19 cm
Saucer 7.5 inch



Espressoobertasse 5012 0,09 ltr.
Espresso cup 3.0 oz.
Espresso-untertasse 5012 12 cm
Saucer 4.7 inch

Cappuccinoobertasse 5089 0,23 ltr.
Cappuccino cup 7.7 oz.
Cappuccino-untertasse 5089 15 cm
Saucer 5.9 inch

Milchkaffeeobertasse 5092 0,36 ltr.
Milkcoffee cup 12.0 oz.
Milchkaffee-untertasse 5092 16 cm
Saucer 6.3 inch



Becher 5042 / 5025 / 5005
0,50 / 0,40 / 0,25 ltr.
Mug with handle 5042 / 5025 / 5005
16.7 / 13.3 / 8.3 oz.



Frühstücksteller 20 cm
Plate flat 7.9 inch
Speiseteller rund 26 cm
Plate flat 10.2 inch
Suppenteller rund 22 cm
Plate flat 8.7 inch



Müslischale 5041 0,50 ltr.
Bowl 16.7 oz.

Form geschmacksmusterrechtlich geschützt. Technische Änderungen vorbehalten.
Form protected by design patent. Technical alterations reserved.

Produktionsbedingtsind alle Angaben zu Größe, Gewicht und Volumen ca.-Angaben.
Due to production conditions all data such as size, weight and volume are approximate ones.

■ **spülmaschinenfest**
dishwasher-proof

■ **mikrowellengeeignet**
microwave-proof



/seltmannweiden



/seltmannporzellan



/company/porzellanfabriken-
christian-seltmann-gmbh



haushalt.seltmann.com

PORZELLANFABRIKEN CHRISTIAN SELTMANN GMBH | Postfach 2040 / 92610 Weiden / Germany | Telefon +49961 / 204-0

www.seltmann.com

MADE IN GERMANY

der Umwelt zuliebe