



Seltmann  
Weiden

# SALZBURG

HOTEL



SELTMANN WEIDEN. Wir produzieren in Deutschland ...







Artikelbezeichnung <i>Description of item</i>	VE <i>Items p/pc.</i>	Inhalt in ltr. <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>
<b>Kaffeekanne 1</b> 34 cl	2	0,34 / 11,5	365	139 / 5 1/2		90 / 3 1/2
<b>Kaffeekanne 3</b> 66 cl	2	0,66 / 22,3	560	175 / 6 3/4		110 / 4 1/3
<b>Kaffeekanne 5</b> 138 cl	2	1,38 / 46,7	900	215 / 8 1/2		140 / 5 1/2
<i>Coffee pot / Cafetière / Caffettiera</i>						
<b>Teekanne 1</b> 33 cl	2	0,33 / 11,2	325	114 / 4 1/2		100 / 4
<b>Teekanne 3</b> 115 cl	2	1,15 / 38,9	870	179 / 7		160 / 6 1/4
<i>Tea pot / Théière / Teiera</i>						



<b>Zuckerdose 2</b> 20 cl	1	0,20 / 6,8	255	100 / 4		96 / 3 3/4
<i>Sugar bowl / Sucrier / Zuccheriera</i>						
<b>Zuckerschale</b> 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>						



<b>Gießer 00</b> 2 cl	12	0,02 / 0,7	30	40 / 1 1/2		39 / 1 1/2
<b>Gießer 0</b> 4 cl	12	0,04 / 1,4	55	51 / 2		50 / 2
<i>Creamer / Crémier / Lattiera</i>						



<b>Gießer 1</b> 15 cl	1	0,15 / 5,1	130	80 / 3 1/4		76 / 3
<b>Gießer 2</b> 23 cl	1	0,23 / 7,8	185	89 / 3 1/2		86 / 3 1/3
<b>Gießer 4</b> 50 cl	1	0,50 / 16,9	335	122 / 4 3/4		122 / 4 3/4
<i>Creamer / Crémier / Lattiera</i>						



<b>Tasse 1</b> 18 cl	6	0,18 / 6,1	370	63 / 2 1/2		
<b>Obere 1</b> 18 cl	6	0,18 / 6,1	170	56 / 2 1/4	480 / 18 3/4	80 / 3 1/4
<b>Untere 1</b>	6		180	24 / 1	125 / 5	145 / 5 2/3
<b>Tasse 1,5</b> 18 cl	6	0,18 / 6,1	350	63 / 2 1/2		
<b>Obere 1,5</b> 18 cl	6	0,18 / 6,1	170	56 / 2 1/4		87 / 3 1/2
<b>Untere 1,5</b>	6		180	24 / 1	125 / 5	145 / 5 2/3
<b>Tasse 2</b> 16 cl	6	0,16 / 5,4	380	71 / 2 3/4		
<b>Obere 2</b> 16 cl	6	0,16 / 5,4	175	65 / 2 1/2	520 / 20 1/2	72 / 2 3/4
<b>Untere 2</b>	6		180	24 / 1	125 / 5	145 / 5 2/3
<i>Cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza da tè c.p.</i>						



<b>Frühstückstasse</b> 32 cl	6	0,32 / 10,8	580	77 / 3		
<b>Obere</b> 32 cl	6	0,32 / 10,8	330	68 / 2 2/3	585 / 23	98 / 3 3/4
<b>Untere</b>	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>						



<b>Milchtasse</b> 25 cl	6	0,25 / 8,5	400	72 / 2 3/4		
<b>Obere</b> 25 cl	6	0,25 / 8,5	220	65 / 2 1/2	525 / 20 2/3	82 / 3 1/4
<b>Untere</b>	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>						



<b>Cafeteriatasse</b> 22 cl	6	0,22 / 7,4	350	85 / 3 1/3		
<b>Obere</b> 22 cl	6	0,22 / 7,4	200	78 / 3	580 / 22 3/4	81 / 3 1/4
<b>Untere</b>	6		180	24 / 1	125 / 5	145 / 5 2/3
<i>Chocolate cup and saucer / Tasse à chocolat et soucoupe / Tazza c.p.</i>						



<b>Moccatasse</b> 9 cl	12	0,09 / 3,0	220	58 / 2 1/4		
<b>Obere</b> 9 cl	12	0,09 / 3,0	100	50 / 2	415 / 16 1/3	62 / 2 1/2
<b>Untere</b>	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>						




















Kaffeetasse 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>						



<b>Becher 06</b> 25 cl	12	0,25 / 8,5	255	77 / 3	790 / 31	80 / 3 1/4
<i>Mug / Gobelet / Mug</i>						



<b>Eierbecher A</b>	6		115	24 / 1	130 / 5	122 / 4 3/4
<i>Eggcup A / Coquetier A / Portauovo A</i>						

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

\*ohne Henkel/Schnaupe / without handle/spout

# 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 Seltmann 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



Dekor 44021  
PK »Streuer«



Dekor 44011  
PK »Streuer«

Ihr Fachhändler / your dealer:



Dekor 52023  
PK »Streuer«



SELTMANN WEIDEN.  
Wir produzieren in Deutschland ...

Porzellanfabriken  
Christian Seltmann GmbH  
Postfach 2040  
92610 Weiden/Germany  
Telefon +49 (0) 961 / 204-0  
Telefax +49 (0) 961 / 204-119  
E-Mail: hotel@seltmann.com  
www.seltmann-weiden.com