

MANDARIN


Seltmann
Weiden

HOTEL

be green **NATUR**LICH...
SELTMANN WEIDEN

TECHNOLOGIE
DARF
GESUND SEIN



SELTMANN WEIDEN. Wir produzieren in Deutschland ...

MANDARIN

OVAL
OVAL



... damit sich Ihre Gäste ganz wie zu Hause fühlen!

... so your guests feel completely at home

Die speziell für den Bereich Hotellerie/ Gastronomie entwickelte neue Serie MANDARIN spricht nicht nur durch ihre äußere Form an, sondern vermittelt durch Akzente im Detail dem Gast das Gefühl individueller Wertschätzung.

The new MANDARIN series has been developed especially for hotels and catering. It does not just appeal through its exterior shape, but also features detailed accents that make every guest feel individually valued.



KAFFEE & TEE

COFFEE & TEA



»Darf ich Ihnen noch einen Kaffee bringen?«
»Would you care for another coffee?«

MANDARIN

In gemütlicher Atmosphäre eine Tasse Tee –
oder lieber einen Kaffee ...

Ruhe finden bei einer Tasse Tee oder einem
Kaffee. Klare Linien, klare Formen – klare
Gedanken. Gastlichkeit in seiner
besonderen Form.

*Enjoying a cup of tea – or coffee –
amidst comfortable surroundings ...
Imbibing calm with a cup of tea or coffee.
Clear lines, clear shapes – a clear philosophy.
A special kind of hospitality.*



MANDARIN

RUND
ROUND



... für die festlichen Momente!
... Simply irresistible.

Eine traumhafte Tafel ...

So wurden u.a. die großen Platzteller rund und oval ausgeformt und mit einer breiten Tellerfahne versehen. Ein weiteres markantes Detail ist die Doppelkante beim Gourmetteller, der für sich schon einen eigenen Stil darstellt.

To see what we mean, just look at the large service plates with wide rims, available in round and oval designs. Another eye-catching detail is the double edge on the gourmet plates, which create a style all of their own.



MANDARIN

EVENT
EVENT



... immer ein Event ...

... Always an event ...

Highlight und damit echte Referenz der Serie MANDARIN ist der Bereich Gourmet / Event, der in seiner Formensprache einzigartig ist

The Gourmet / Event area is a highlight and thus a real point of reference in the MANDARIN series, and one that speaks a unique language of form



VIGNETTEN VIGNETTES

















Ihre Küche bringt Gourmets ins Schwärmen. Interieur, Dekoration, Accessoires, Gläser... alles ist vom Feinsten. Fehlt nur noch ein kleines, entscheidendes Detail: Das individuelle (damit unverwechselbare) Logo Ihres Hauses auf edlem Porzellan.

Nach Ihren Vorgaben fertigen wir – kostenlos und unverbindlich – ein Angebot für Ihr Vignetten-Porzellan. Senden Sie uns ganz einfach Ihre Vorlagen!

Your cuisine has got the gourmets gushing with praise. Interior design, decoration, accessories, glasses ... everything is the best of the best. All that is missing is a small yet decisive detail: Your establishment's individual (and therefore unmistakable) logo on high-quality porcelain.

We will be happy to make you a porcelain sample based on your specifications – free of charge and without obligation. Just send us your patterns!

















| | Artikelbezeichnung Description of Item | VE Items p/pc. | Inhalt Volume ltr. oz. | Gewicht Weight gr./gs. | Höhe Height mm inch | Stapel-Höhe 11 St. in mm Stacking height 11 pc. in inch | mm | Ø* inch |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
|  | Kaffeekeanne 1 35 cl <i>Coffee pot / Cafetière / Caffettiera</i> | 2 | 0,34 11,8 | 371 | 121 4 3/4 | | 165 | 6 1/2 |
|  | Teekanne 1 45 cl <i>Tea pot / Théière / Teiera</i> | 2 | 0,47 15 | 420 | 122 4 3/4 | | 180 | 7 |
|  | Stövchen 1069 klein <i>Warming plate / Réchaud / Fornello</i> | 1 | | 290 | 70 2 3/4 | | 107 | 4 1/4 |
|  | Teekanne 2 75 cl Teekanne 3 120 cl Teekanne 4 160 cl <i>Tea pot / Théière / Teiera</i> | 2 2 2 | 0,75 23 1/2 1,20 40 1,60 56 3/4 | 704 833 1044 | 130 5 1/8 145 5 3/4 155 6 1/8 | | 213 236 257 | 8 1/4 9 1/4 10 |
|  | Stövchen groß <i>Warming plate / Réchaud / Fornello</i> | 1 | | 500 | 75 2 3/4 | | 142 | 5 3/4 |
|  | Teesieb <i>Tea strainer / Passe-thé / Infusoro</i> | 2 | | 15 | 60 2 3/4 | 250 9 3/4 | 75 | 3 |
|  | Teesieblagebehälter <i>Rest for tea strainer / Contenant pour passe-thé / Appoggio infusoro</i> | 6 | 0,18 5,7 | 160 | 67 2 1/2 | | 104 | 4 1/4 |
|  | Zuckerdose 2 25 cl <i>Sugar bowl / Sucrier / Zuccheriera</i> | 1 | 0,24 8 1/2 | 270,5 | 85 3 1/4 | | 100 x 93 | 4 x 3 1/2 |
|  | Zuckerschale 8 cm <i>Sugar dish / Assiette à sucre / Piattino per zucchero</i> | 12 | | 51 | 16 1/2 | 83 3 1/2 | 79 | 3 |
|  | Gießer 00 3 cl Gießer 1 15 cl Gießer 2 25 cl Gießer 4 50 cl <i>Creamer / Crémier / Lattiera</i> | 12 1 1 1 | 0,03 1,4 0,15 5,0 0,23 7 1/2 0,50 16 3/4 | 42 138 198 355 | 43 1 3/4 77 3 1/4 85 3 1/4 110 4 3/4 | | 56 115 136 175 | 2 1/4 4 1/4 5 1/4 6 1/4 |
|  | ** Tasse 1 18 cl Obere 1 18 cl Untere 1 oval 178 x 162 mm <i>Coffee cup and saucer, oval / Tasse et soucoupe, ovale / Tazza da tè c.p., ovale</i> | 6 6 6 | 0,18 6,0 0,18 6,0 | 421 186 235 | 77 69 2 1/2 19 3/4 | 704 27 3/4 109 4 1/2 | 95 178 x 162 | 3 3/4 7 x 6 1/2 |
|  | ** Tasse 2 16 cl Obere 2 16 cl Untere 1 oval 178 x 162 mm <i>Coffee cup and saucer, oval / Tasse et soucoupe, ovale / Tazza da tè c.p., ovale</i> | 6 6 6 | 0,16 5 1/2 0,16 5 1/2 | 397 162 235 | 71 63 2 1/2 19 3/4 | 626 24 3/4 109 4 1/2 | 99 178 x 162 | 3 3/4 7 x 6 1/2 |
|  | ** Moccataste 9 cl Obere 9 cl Untere oval 155 x 140 mm <i>Mocha cup and saucer, oval / Tasse à moka et soucoupe, ovale / Tazza da caffè c.p., ovale</i> | 12 6 6 | 0,08 3 3/4 0,08 3 3/4 | 277 100 176 | 62 54 2 1/2 19 3/4 | 540 21 1/2 113 4 1/2 | 77 155 x 140 | 3 6 x 5 1/2 |
|  | ** Milchkaffeetasse 25 cl Obere 25 cl Untere 1 oval 178 x 162 mm <i>Coffee cup and saucer, oval / Tasse et soucoupe, ovale / Tazza da latte c.p., ovale</i> | 6 6 6 | 0,24 8 1/2 0,24 8 1/2 | 475 240 235 | 84 76 2 3/4 19 3/4 | 722 28 1/2 109 4 1/2 | 110 178 x 162 | 4 1/4 7 x 6 1/2 |
|  | ** Frühstückstasse 32 cl Obere 32 cl Untere 1 oval 178 x 162 mm <i>Breakfast cup and saucer, oval / Tasse à déjeuner et soucoupe, ovale / Tazza da colazione c. p., ovale</i> | 6 6 6 | 0,33 10 0,33 10 | 518 283 235 | 74 66 2 1/2 19 3/4 | 597 23 1/2 109 4 1/2 | 131 178 x 162 | 5 1/4 7 x 6 1/2 |
|  | ** Becher mit Henkel 28 cl <i>Mug / Gobelet / Mug</i> | 6 | 0,28 8,5 | 277 | 92 3 1/2 | 910 35 3/4 | 106 | 4 1/4 |

* ohne Henkel/Schnaupe / without handle/spout / sans verseuse/anse / senza manico/becco

** stapelbar / stockable / empilable / impilabile

*** konisch / conic / conique / svasata

| Artikelbezeichnung Description of Item | VE Items p/pc. | Inhalt Volume ltr. oz. | Gewicht Weight gr./gs. | Höhe Height mm inch | Stapel-Höhe 11 St. in mm Stacking height 11 pc. in inch | Ø* | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------|-------|------|--------|-----------|----------------|
| | | | | | | mm | inch | | | |
|  Gourmet-Teller tief rund 23 cm | 6 | 0,3 | 10 | 499 | 43 | 1 3/4 | 145 | 6 1/2 | 231 | 9 |
| Gourmet-Teller tief rund 27 cm | 2 | 0,45 | 15 | 763 | 43 | 1 3/4 | 133 | 5 1/5 | 270 | 10 1/2 |
| Gourmet-Teller tief rund 30 cm | 2 | 0,65 | 21 3/5 | 1048 | 48 | 2 | 150 | 6 | 299 | 11 3/5 |
| <i>Gourmet plate round deep / Assiette gourmet ronde creuse / Piatto fondo rot. gourmet</i> | | | | | | | | | | |
|  Suppentasse 27 cl | | 0,29 | 10 | 485 | 64 | | | | | |
| Suppentasse Obere 27 cl | 6 | 0,29 | 10 | 250 | 56 | 2 1/4 | 487 | 19 1/4 | 145 | 6 |
| Untere oval 178 x 162 mm | 6 | | | 235 | 19 | 3/4 | 109 | 4 1/5 | 178 x 162 | 6 1/4 x 6 1/5 |
| <i>Soup cup and saucer, oval / Tasse à bouillon et soucoupe, ovale / Tazza da brodo c.p. ovale</i> | | | | | | | | | | |
|  Terrine 300 cl | 1 | 3 | 10 | 1900 | 172 | 6 3/4 | | | 333 | 13 1/5 |
| <i>Tureen / Soupière / Zuppiera</i> | | | | | | | | | | |
|  Sauciere 50 cl | 2 | 0,5 | 16 | 421 | 89 | 3 1/2 | | | 202 | 8 |
| <i>Gravyboat / Saucière / Salsiera</i> | | | | | | | | | | |
|  Buttersauciere 15 cl | 4 | 0,15 | 5,1 | 138 | 57 | 2 1/4 | | | 125 | 5 |
| <i>Butter gravy / Saucière à beurre / Salsiera per burro</i> | | | | | | | | | | |
|  Butternäpfchen | 2 | 0,05 | 1 3/5 | 46 | 31 | | 235 | 9 1/2 | 55 | 2 1/4 |
| <i>Butter pad / Beurrier / Burriera piccola</i> | | | | | | | | | | |
|  Dessertschale oval 15 cm | 6 | 0,2 | 6 3/5 | 205 | 40 | 1 1/2 | 120 | 4 3/4 | 152 | 6 |
| Dessertschale oval 17 cm | 4 | 0,3 | 10 | 254 | 49 | 2 | 129 | 5 | 168 | 6 3/4 |
| Schüssel oval 20 cm | 2 | 0,45 | 15 | 392 | 55 | 2 | 135 | 5 1/2 | 199 | 8 x 7 |
| Schüssel oval 24 cm | 2 | 0,75 | 23 1/5 | 525 | 64 | 2 1/2 | 144 | 5 5/8 | 240 | 9 1/2 |
| Schüssel oval 27 cm | 2 | 1,25 | 41 3/5 | 754 | 70 | 2 3/4 | 170 | 6 3/4 | 272 | 10 1/2 |
| Schüssel oval 30 cm | 2 | 1,75 | 56 3/5 | 1000 | 80 | 3 1/4 | 180 | 7 | 302 | 12 |
| <i>Bowl oval / Saladier ovale / Insalatiera ovale</i> | | | | | | | | | | |
|  Bowl oval 14 cm Fahne | 4 | 0,15 | 5 | 163 | 44 | 1 3/4 | 144 | 5 1/2 | 14,1 | 5 1/2 |
| Bowl oval 21 cm Fahne | 2 | 0,4 | 13 3/5 | 463 | 60 | 2 1/2 | 180 | 7 | 21 | 8 3/5 |
| Bowl oval 28 cm Fahne | 2 | 0,85 | 33 1/5 | 1000 | 76 | 3 | 196 | 7 3/4 | 28,2 | 11 |
| <i>Bowl round / Saladier rond / Bolo ovale</i> | | | | | | | | | | |
|  Beilage oval tief 24 cm | 2 | 0,3 | 10 | 509 | 47 | 2 | 195 | 7 3/4 | 241x194 | 9 1/2 x 7 1/2 |
| <i>Oval platter deep / Plat oval creux / Piatto ovale fondo</i> | | | | | | | | | | |
|  Platte oval 25 cm | 2 | | | 371 | 20 | 1 | 93 | 3 3/5 | 249 x 162 | 9 3/4 x 6 1/5 |
| Platte oval 28 cm | 2 | | | 512 | 22 | 1 | 101 | 4 | 280 x 209 | 11 1/4 x 8 1/5 |
| Platte oval 31 cm | 2 | | | 635 | 18 | 3/4 | 96 | 3 3/4 | 310 x 232 | 12 1/4 x 9 1/5 |
| Platte oval 35 cm | 2 | | | 915 | 21 | 1 | 111 | 4 1/5 | 347 x 259 | 13 3/4 x 10 |
| <i>Oval platter / Plat oval / Piatto ovale</i> | | | | | | | | | | |
|  Platte eckig 22,5 cm | 2 | | | 442 | 21 | 1 | 121 | 4 3/4 | 228 x 166 | 9 x 6 1/2 |
| <i>Platter rectangular / Plat rectangulaire / Piatto rettangolare</i> | | | | | | | | | | |
|  Eventteller flach oval 22 cm | 6 | | | 478 | 22 | 9 | 135 | 5 1/2 | 220 x 195 | 8 3/5 x 7 |
| Eventteller flach oval 25 cm | 6 | | | 587 | 22 | 9 | 136 | 5 1/2 | 253 x 229 | 10 x 9 |
| <i>Eventplate flat oval / Assiette événement ovale / Piatto piano ovale event</i> | | | | | | | | | | |
|  Eventteller tief oval 19 cm | 6 | 0,09 | 3 | 361 | 46 | 1 3/4 | 233 | 9 1/2 | 186 x 161 | 7 1/2 x 6 1/5 |
| Eventteller tief oval 22 cm | 4 | 0,09 | 3 | 465 | 47 | 1 3/4 | 237 | 9 1/2 | 223 x 198 | 9 1/2 |
| Eventteller tief oval 25 cm | 2 | 0,5 | 16 3/5 | 590 | 55 | 2 | 175 | 6 3/4 | 255 x 230 | 10 x 9 |
| <i>Eventplate deep oval / Assiette événement creuse ovale / Piatto fondo ovale event</i> | | | | | | | | | | |
|  Eventteller tief rund 26 cm | 2 | 0,5 | 16 3/5 | 636 | 55 | 2 | 166 | 6 1/2 | 260 | 10 1/4 |
| <i>Eventplate deep round / Assiette événement creuse plate / Piatto fondo rot. event</i> | | | | | | | | | | |

* ohne Henkel/Schnaupe / without handle/spout / sans verseuse/anse / senza manico/becco

** stabilbar / stockable / empilable / impilabile

*** konisch / conic / conique / svasata