

NO LIMITS



... für »alle Fälle« –
und jede Gelegenheit!

... for »all situations« –
and every occasion!


Seltmann
Weiden

be green **NATÜRLICH...**
SELTMANN WEIDEN
TECHNOLOGIE
UMWELT
GESUNDHEIT

Made in
GERMANY

SELTMANN WEIDEN.
Wir produzieren in Deutschland...



PORZELLAN MIT VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT

*PORCELAIN WITH A PAST
AND A FUTURE*

Seltmann Weiden wurde bereits 1910 von Christian Seltmann gegründet. Als Familienunternehmen fühlen wir uns der Tradition und gleichzeitig der Zukunft verpflichtet. Mit unserem gesammelten Know-how stellen wir Produkte höchster Qualität her und sichern damit Arbeitsplätze in Deutschland. Darüber hinaus fertigen wir nach strengsten Umwelt-Kriterien, wofür unser Umwelt-Qualitäts-Siegel „be green“ steht. Auch dies sehen wir als Verantwortung für die nächste Generation.

Seltmann Weiden was founded in 1910 by Christian Seltmann. We as a family company feel committed both to tradition and to the future. We use our accumulated expertise to make the highest quality products, securing jobs in Germany. We also manufacture according to strict environmental criteria, which our 'be green' environmental quality seal represents. This, too, is something we see as our responsibility for the next generation.

NO LIMITS BRINGT BEWEGUNG INS LEBEN *NO LIMITS BRINGS DYNAMISM TO LIFE*

NO LIMITS ist für Menschen gemacht, die das Leben in seiner ganzen Vielfalt erleben und genießen. Das Stichwort heißt Flexibilität und zeigt sich an den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der Serie. Sowohl Indoor als auch Outdoor besticht das Porzellan durch seine umfassende Funktionalität: Deckel verwandeln sich zu Teller, Schüsseln zu Aufbewahrungsdosen – plötzlich werden die Verwendungsmöglichkeiten grenzenlos! Auch das Design von **NO LIMITS** unterliegt keiner strengen Formensprache. Runde Formen stehen für Harmonie, eckige Formen für praktische Einsatzmöglichkeiten.

NO LIMITS is made for people who want to experience and enjoy life in all its glory. The key word is flexibility, which is reflected in the versatility of the series. The porcelain boasts all-round functionality both indoors and outdoors: lids become plates, bowls become storage containers – suddenly its uses are endless! The NO LIMITS design is also not subjected to any strict formal language. Round shapes represent harmony, square ones for practical usages.

*Vorsicht! Trotz der extrem hohen Temperatur-Standfestigkeit des Porzellans von Seltmann Weiden vermeiden Sie bitte schnelles Aufheizen oder Abkühlen (Temperatur-Wechsel) der Porzellan-Artikel, da auch Porzellan physikalischen Gesetzen unterliegt und es hierbei zu Spannungs-Bruch kommen kann.

*Caution! Despite the extremely high temperature-resistance of Seltmann Weiden porcelain, please avoid heating or cooling the porcelain items quickly (temperature changing), as even porcelain is subject to the laws of physics and this can cause stress breaks.



OFENFEST*
*OVEN SAFE**



MIKROWELLENGEEIGNET*
*MICROWAVE SAFE**



HITZEBESTÄNDIG*
*HEAT RESISTANT**



ABDECKBAR
COVERABLE



KÄLTBESTÄNDIG*
*COLD RESISTANT**



STAPELBAR
STACKABLE



SPÜLMASCHINENFEST
DISHWASHER SAFE



FREUEN SIE SICH AUF DEN ZAUBERKÜNSTLER IN DER KÜCHE

DELIGHT IN THIS KITCHEN MIRACLE

Als Auflaufform direkt für den Ofen, als Schale mit Deckel zur Aufbewahrung von Speisen im Kühlschrank oder als elegante Servierplatte geeignet – **NO LIMITS** bringt mehr Komfort in die Küche!

*It can be a baking dish that goes in the oven, used with its lid as a container to store food in the fridge or be an elegant serving dish – **NO LIMITS** is a marvel of convenience in your kitchen!*





GENIESSEN SIE DIE FORMSCHÖNHEIT AUF DEM GEDECKTEN TISCH

*ENJOY ITS ELEGANT BEAUTY
ON YOUR TABLE*

Vom kleinen Gericht bis zum kompletten Menü erfüllt **NO LIMITS** alle Ansprüche an ein form-schönes, kombinierbares und vielseitiges Porzellan mit hohem Designanspruch. Dazu tragen auch die Teller mit ihrer breiten Fahne und die Suppenteller mit ihrer außergewöhnlichen Tiefe bei.

*From small meals to three-course feasts, **NO LIMITS** can do everything you would expect from a beautiful, modular and versatile design-led porcelain set. The wide-rimmed plates and the unusually deep soup bowls are a particular feature.*





LACHS MIT GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

SALMON WITH OVEN ROASTED VEGETABLES AND POTATO GRATIN

Zutaten: 2 Lachssteaks | 1 Zitrone | 100 g Zuckerschoten | 200 g Kartoffeln | 100 g Karotten | 3 Zwiebeln | 1 Lauch | etwas Brühe und Sahne | 50 g geraspelter Käse | frische Kräuter | Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Zubereiten: Kartoffeln schälen und dünn hobeln, Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden, Fisch mit Zitrone und Olivenöl beträufeln. Kartoffelscheiben fächerförmig in eine kleine runde Schale schichten, mit wenig Sahne übergießen, auf die oberste Schicht Salz, Pfeffer und etwas Käse streuen. Gemüse in eine Schale geben und mit ein wenig Brühe aufgießen. Geschnittene Zitrone in Schale schichten, Fisch und Kräuter darauf legen. Alles im Ofen bei 150° Grad (Umluft) 40 Min. garen.

Ingredients: 2 salmon steaks | 1 lemon | 100g mange tout | 200g potatoes | 100g carrots | 3 onions | 1 leek | a little stock and cream | 50g grated cheese | fresh herbs | olive oil, freshly ground pepper, salt

Instructions: Peel and thinly slice the potatoes, peel the vegetables and cut into small pieces, drizzle olive oil and lemon over the fish. Layer the potato slices in a fan shape in a small round bowl, pour over a little cream, sprinkle salt, pepper and a little cheese on the top layer. Place the vegetables in a bowl and pour over a little stock. Place a layer of lemon slices in a bowl, put the fish and herbs on top. Roast everything in the oven at 150° (fan oven) for 40 minutes.



TIPP: Die hohe Schale von NO LIMITS wird zur hitzebeständigen Auflaufform.

TIP: The NO LIMITS high-sided bowl becomes a heat resistant baking dish.





LASSEN SIE SICH VOM MULTITALENT BEGEISTERN

*FALL IN LOVE WITH THE
MULTI-PURPOSE DESIGN*

In den vielen verschiedenen Schalen von **NO LIMITS** ist das Grillgut bestens aufgehoben. Und das Tollste: Das Porzellan kann zum Garen von Gemüse oder zum Warmhalten von Fleisch oder Fisch direkt auf den Grill gestellt werden! Komfortabler und stilvoller kann Grillen nicht sein.

*The many different **NO LIMITS** bowls are perfect for storing grilled food. And the best bit: the porcelain can be placed directly on the grill for cooking vegetables or for keeping meat and fish warm! Barbecuing couldn't be more convenient or stylish.*





LAMMCARRÉ MIT KIRSCHTOMATEN, GRÜNEN BOHNEN UND GRILLKARTOFFELN

RACK OF LAMB WITH CHERRY TOMATOES, GREEN BEANS AND BARBECUED POTATOES

Zutaten: 900 g Lammcarré, küchenfertig | 500 g Kirschtomaten | 400 g grüne Bohnen, gekocht und in Speck gewickelt | 8 Scheiben Speck | 4 Kartoffeln, gekocht | 2 Schalotten, gewürfelt | 200 g Quark | 100 g gehackte Kräuter | Knoblauch | 3 Stängel Rosmarin und Thymian | Peperoni, halbiert und entkernt | Olivenöl | Salz, Pfeffer

Zubereiten: Lammcarré mit Kräutern und Peperoni belegen und mit Küchengarn umwickeln. Kirschtomaten mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer in eine Schale geben. Quark mit Kräuter, Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnenbündchen mit Schalotten und etwas Olivenöl in Schale legen, salzen und pfeffern. Lammcarré, Kartoffeln in Alufolie, Tomaten und Bohnen auf den Grill legen und in ca. 15 Min. fertig garen.

Ingredients: 900g rack of ready-to-roast lamb | 500g cherry tomatoes | 400g green beans, boiled and wrapped in bacon | 8 rashers of bacon | 4 potatoes, cooked | 2 shallots, diced | 200g quark | 100g chopped herbs | garlic | 3 sprigs of rosemary and thyme | chilli peppers, halved and de-seeded | olive oil | salt, pepper

Instructions: Place the herbs and chillies onto the lamb and tie in place with kitchen string. Place the cherry tomatoes into a bowl with the rosemary, thyme, garlic, olive oil, salt and pepper. Season the quark with the herbs, salt and pepper. Place the bean bundles into a bowl with the shallots and a touch of olive oil, season with salt and pepper. Place the rack of lamb, the potatoes in foil, tomatoes and beans on the grill and cook until done in about 15 minutes.



TIPP: Garen Sie das Gemüse auf dem Grill direkt in den Schälchen.

TIP: Roast the vegetables directly on the grill in the bowls.



FEIERN SIE IHRE GARTENPARTY AUF PERFEKTE ART

THROW THE PERFECT GARDEN PARTY

Aus der Küche direkt auf den Grill, vom Grill direkt auf den Tisch – einfacher und formschöner geht's nicht! Und alles passt bei **NO LIMITS** stilvoll zusammen, von den Schalen über die Platten bis hin zu den Tellern. Natürlich auch die Karaffe mit passendem Deckel.

*Straight from the kitchen onto the grill, straight from the grill onto the table – it doesn't get any more simple or elegant than this! Everything in the **NO LIMITS** range fits together with style, from bowls to platters to plates. Including, of course, the carafe with matching lid.*





TOSKANISCHER BROTSALAT, GEFÜLLTE PAPIKA MIT REISSALAT, MOZZARELLA-STICKS

TUSCAN BREAD SALAD, STUFFED PEPPERS WITH RICE SALAD, MOZZARELLA STICKS

Zutaten: Brot vom Vortag | 5 Tomaten | 6 rote Paprika, davon 2 gewürfelt | 2 Gurken | glatte Petersilie | 1 Knoblauchzehe | 1 rote Peperoni, entkernt, fein gewürfelt | 1 Schalotte, fein gewürfelt | 200 g Reis | Mozzarelinis | Cocktailtomaten | Basilikum | Olivenöl | Zitronensaft | Aceto Balsamico | Salz, Pfeffer

Zubereiten: Toskanischer Brotsalat: Brot, Tomaten, Gurken, Knoblauch, Peperoni, Schalotte, Olivenöl, Aceto Balsamico gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Paprika: gekochter kalter Reis mit den Paprikawürfeln, Petersilie, Olivenöl und Zitronensaft gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die roten Paprikas füllen.

Mozzarella-Sticks: Mozzarelinis, Cocktailtomaten, Basilikum auf Holzspieße anrichten.

Ingredients: Stale bread | 5 tomatoes | 6 red peppers, 2 of which diced | 2 cucumbers | flat parsley | 1 clove of garlic | 1 red chilli, de-seeded, finely diced | 1 shallot, finely diced | 200g rice | baby mozzarella balls | cherry tomatoes | basil | olive oil | lemon juice | balsamic vinegar | salt, pepper

Instructions: Tuscan bread salad: Mix the bread, tomatoes, cucumbers, garlic, chilli, shallot, olive oil, balsamic vinegar well and season with salt and pepper.

Stuffed peppers: Mix the cooked cold rice with the diced peppers, parsley, olive oil and lemon juice well, season with salt and pepper and use to stuff the red peppers.

Mozzarella sticks: Arrange the baby mozzarella balls, cherry tomatoes and basil on wooden skewers.

TIPP: Halten Sie alle Zutaten in kleinen Schälchen bereit, dann geht die Zubereitung umso schneller.

TIP: Keep all the ingredients ready in small bowls to help you prep faster.





VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE ZU BESONDEREN ANLÄSSEN

*SPOIL YOUR GUESTS
ON SPECIAL OCCASIONS*

Hier zeigt **NO LIMITS** seine edle Seite, denn die eckige Variante der Teller wird zum optischen Highlight auf der elegant gedeckten Tafel. Der Kombinationsfreude und Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt.

Show off the sophisticated side of NO LIMITS – the square version of the plates becomes a visual highlight on your elegantly set table. The joy of creativity, mixing and matching is practically endless.





„SURF AND TURF“ *'SURF AND TURF'*

Zutaten: Rinderfilets á 220 g | Riesengarnelen | Spargel | 100 g Butter | 3 Stängel Rosmarin, Thymian, Salbei | Knoblauch | Zitrone | 0,75 l trockener Rotwein | Oliven-/Pflanzenöl, Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereiten: Kräuter mit Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen und auf 200 ml einkochen. Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Spargel bissfest kochen und warm halten. Filets in Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, Garnelen dazu und kurz mitbraten, wenden und für ca. 8 Minuten bei 220° C in den vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) schieben. Eiskalte Butterwürfel unter die Rotweinreduktion rühren und passieren. Spargel mit Filet, Garnele und Rotweinreduktion anrichten.

Ingredients: Beef fillets, 220g each | king prawns | asparagus | 100g butter | 3 sprigs of rosemary, thyme, sage | garlic | lemon | 0.75l dry red wine | olive/vegetable oil, sugar, salt, pepper

Instructions: Fry the herbs with the garlic in olive oil, deglaze with red wine and reduce to 200ml. Shell, de-head and de-vein the prawns. Cook the asparagus to al dente and keep warm. Seal the fillets in vegetable oil on both sides, add the prawns and fry briefly, turn and place in a pre-heated 220°C oven (upper and lower heat) for about 8 minutes. Stir ice-cold butter cubes into the red wine reduction and strain. Plate the asparagus with the fillet, prawns and red wine reduction.



TIPP: Mal was anderes: Auf einem eckigen Teller lassen sich die Speisen besonders ansprechend anrichten.

TIP: Something a little different: square plates allow you to present food in extra-special ways.



GÖNNEN SIE DEM KAFFEE EINEN VIELFÄLTIGEN AUFTRITT

*ALWAYS HAVE THE RIGHT CUP
FOR ANY KIND OF COFFEE*

Die Tassen von **NO LIMITS** bieten verschiedene Größen und neben der runden auch eine eckige Form und lassen damit jeden Kaffee- und Teeliebhaber zu seinem Recht kommen. Selbst für kleine Kakao-Fans ist das Richtige dabei! Praktisch: Die Karaffe mit Deckel!

*The **NO LIMITS** cups come in various sizes and both round and square shapes, so you'll always have just the thing for any tea or coffee lover. This range has it all, even for the little ones' cocoa!
Practical: The carafe with lid!*





ERDBEER-MANDEL-TIRAMISU *STRAWBERRY ALMOND TIRAMISU*

Zutaten: 400 g Erdbeeren, davon 15 halbe für die Deko | Löffelbiskuit | 6 Eigelbe | 100 g Puderzucker | 100 g geröstete Mandelscheiben | 1,5 kg Mascarpone | 200 ml Mandelsirup | Mark von 2 Vanille-Schoten | Kakao

Zubereiten: Erdbeeren längs in Scheiben schneiden, Mascarpone mit 100 ml Mandelsirup, Puderzucker und Eigelb verrühren. Löffelbiskuit mit der Unterseite in den Mandelsirup stippen und in eine Auflaufform legen, mit Mascarpone-Creme bestreichen, Erdbeerscheiben darauf legen, mit Mandeln bestreuen. Zweite Schicht Löffelbiskuit auflegen, restliche Mascarpone auffüllen und für ca. 6 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit restlichen Erdbeeren garnieren.

Ingredients: 400g strawberries, of which 15 halves for decoration | sponge fingers | 6 egg yolks | 100g icing sugar | 100g toasted almond slices | 1.5kg mascarpone | 200ml almond syrup | seeds from 2 vanilla pods | cocoa

Instructions: Cut the strawberries lengthwise into slices, mix the mascarpone with 100ml almond syrup, icing sugar and egg yolks. Dip the undersides of the sponge fingers into the almond syrup and place into a baking dish, spread over a layer of mascarpone cream, arrange the strawberry slices on top and sprinkle with almonds. Place a second layer of sponge fingers on top, pour over the remaining mascarpone and chill for about 6 hours. Before serving, sprinkle over the cocoa and garnish with the remaining strawberries.

WERDEN SIE ZUM PURISTEN

BECOME A PURIST

Ganz im Trend: Frisch gebrühter Filterkaffee. Auch hier trifft **NO LIMITS** in Form und Funktion den Zeitgeist und beweist mit dem dazugehörigen Porzellanfilter einmal mehr seine Variabilität.

*Totally on trend: freshly brewed filter coffee. **NO LIMITS** is in tune with the times here too, demonstrating its versatility once again with the matching porcelain filter.*





Seltmann
Weiden

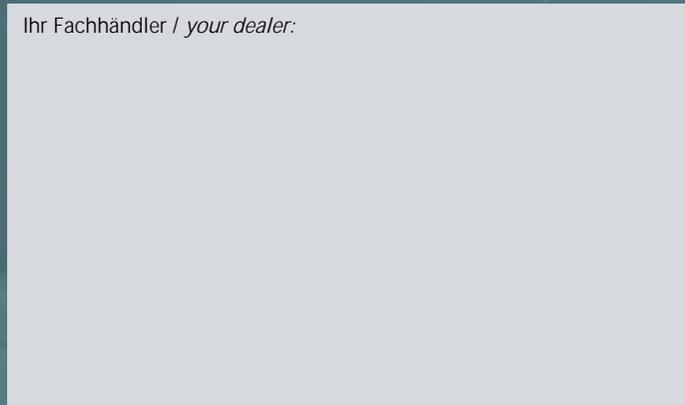


Porzellanfabriken
Christian Seltmann GmbH
Postfach 2040 | 92610 Weiden / Germany
Telefon +49 (0) 961 / 204-0
www.seltmann-weiden.com

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



Ihr Fachhändler / your dealer:



075.10.14_s_pr_50_B