



Seltmann
Weiden

NO LIMITS

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

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

MADE IN GERMANY

Wir produzieren in Deutschland



GRENZENLOSE Funktionalität für Ihr Zuhause!

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 Tellern, Schüsseln zu Aufbewahrungsdosen – **plötzlich werden die Verwendungsmöglichkeiten grenzenlos!**

Dabei lässt sich die runde Form hervorragend mit »der Eckigen« kombinieren!

Unlimited functionality for your home! 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 versatile application of the series.

The porcelain boasts an all-round functionality both indoors and outdoors: lids become plates, bowls become storage containers – suddenly its uses are limitless! Better still, the round shape can be perfectly combined with the square form!



» **MIKROWELLENGEEIGNET***
MICROWAVE-PROOF*



» **SPÜLMASCHINENFEST**
DISHWASHER-PROOF



» **HITZEBESTÄNDIG***
HEAT RESISTANT*



» **KÄLTEBESTÄNDIG***
COLD RESISTANT*



» **ABDECKBAR**
COVERABLE



» **OFENFEST***
OVEN SAFE*



» **STAPELBAR**
STACKABLE

*Vorsicht! Trotz der extrem hohen Temperaturstandfestigkeit 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.

Barbecue



... VON EISKALT BIS GLÜHEND HEISS!

In den vielen verschiedenen abdeckbaren Schalen von NO LIMITS ist das Grillgut bereits zum Marinieren im Kühlschrank 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!

*BARBECUE... from icy cold to blazing hot!
The many NO LIMITS bowls with lids are not only perfect for storing marinated food in refrigerators before the barbecue, the best part - the porcelain can even be placed directly on the grill for cooking vegetables and keeping meat and fish warm!*



Einfacher und formschöner geht's nicht!
Und alles passt bei **NO LIMITS** stilvoll zusammen.

*It doesn't get any simpler or more elegant than this!
With **NO LIMITS**, everything fits perfectly together with style.*







Outdoor

FLEXIBEL – ERSTKLASSIG KOMBINIERBAR!

Vom kleinen Gericht bis zum kompletten Menü – **NO LIMITS** erfüllt alle Ansprüche an ein kombinierbares und vielseitiges Porzellan mit hohem Designanspruch.

*Flexible – first-class compatibility! From small dishes to three-course menus, **NO LIMITS** meets and even exceeds all expectations of a modular and versatile designer porcelain collection.*





Nachhaltiger Kaffee GENUSS

Die Tassen in verschiedenen Größen von NO LIMITS und der dazugehörige doppelwandige Porzellanfilter beweisen einmal mehr die Variabilität der Serie. Und mit dem Becher To Go aus hochwertigem Porzellan können Sie Ihren Kaffee, Tee oder Kakao bequem auch unterwegs genießen. Ein umweltfreundlicher Ersatz für Kaffeekapseln und Einwegbecher!

Sustainable coffee indulgence! The different cup sizes and the double-walled porcelain filter from NO LIMITS testify once again the versatility of the series. Coupled with the To Go cup made of high quality porcelain, you can now enjoy your beverage comfortably on the go. Definitely the environmentally friendly solution to coffee capsules and disposable cups!













... HIER WIRD NO LIMITS ZUM PROGRAMM!

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!

*ALL-ROUNDER... where NO LIMITS is the routine!
It can be a baking dish that goes in the oven, or a container with lid to store food in the fridge or even an elegant serving dish – NO LIMITS is a marvel of convenience in your kitchen!*



Allrounder



Lassen Sie sich vom Multitalent begeistern

Viele Artikel der NO LIMITS-Serie sind mit einer Abdeckung aus Porzellan versehen, die zum Untersetzer oder zum Teller umfunktioniert werden kann. Zudem sind die stapelbaren Schalen der optimale Ersatz für Plastikverpackungen, um Lebensmittel im Kühlschrank aufzubewahren und lange frisch zu halten, da durch eine minimale Luftzirkulation keine Staunässe entsteht.

*Let the multi-purpose design inspire you!
Many articles of the NO LIMITS series have a porcelain cover that can be converted into a coaster or plate.
In addition, the stackable trays are the ideal replacements for plastic packaging.
Its minimal air circulation prevents water-logging, allowing food to be stored and kept fresh in the refrigerator for a long time.*







COOL DOWN –

im Sommer ein eiskaltes Vergnügen!
Selbst den niedrigsten Temperaturen halten die Formen von **NO LIMITS** stand. So können Sie Eiscreme direkt in den abdeckbaren Schalen zubereiten und tiefkühlen.

*COOL DOWN – a refreshing pleasure in summer!
NO LIMITS withstands even the lowest temperatures, which means you can prepare and deep-freeze ice cream directly in the covered bowls to combat the summer heat!*





Tea Time



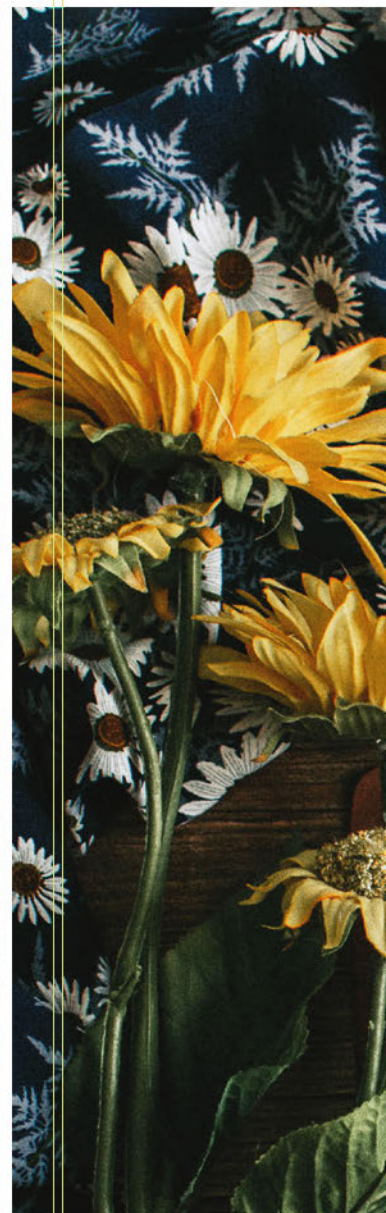


IT'S TEA TIME

Die passgenauen Abdeckungen auf den Tassen halten das Wasser lange heiß – so steht dem perfekten Tee-Genuss nichts mehr im Weg. Zudem bieten sie zeitgleich eine praktische Ablage für Teebeutel, Zucker oder Kekse.

It's Tea-Time! The impeccably close-fitting covers on the cups keep water hot for a long period of time, so nothing stands in the way to enjoying that perfect cup of tea.

To top things off, the covers become a functional tray for your tea bags, sugar or biscuits.



HOT AND COLD!

Um Speisen auf der Tafel lange warm, kühl oder frisch zu halten, kann in die Schalen sowohl heißes Wasser als auch Eis gefüllt werden. Auf den dazugehörigen Servierplatten bleiben Ihre Lebensmittel so lange auf Temperatur.

Hot & cold! Both hot and ice water can be poured into the bowls to keep food on the table fresh, warm – or cool – for a long time, so your food always stays at the right temperature on the serving platters.





Zutaten Ingredients

- » 2 Lachssteaks | *salmon steaks*
- » 1 Zitrone | *lemon*
- » 100 gr. Zuckerschoten | *mange tout*
- » 200 gr. Kartoffeln | *potatoes*
- » 100 gr. Karotten | *carrots*
- » 3 Zwiebeln | *onions*
- » 1 Lauch | *leek*
- » 50 gr. geraspelter Käse | *grated cheese*
- » etwas Brühe und Sahne
a little stock and cream
- » frische Kräuter | *fresh herbs*
- » Olivenöl | *olive oil*
- » Salz und Pfeffer | *pepper and salt*

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.

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.



Lachs

mit Gemüse und Kartoffelgratin

*Salmon with oven roasted vegetables
and potato gratin*





Erdbeer Mandel-Tiramisu

Strawberry almond tiramisu



Zutaten

Ingredients

- » 400 gr. Erdbeeren | *strawberries*
davon 15 halbe für die Deko
of which 15 halves for decoration
- » Löffelbiskuit | *sponge fingers*
- » 6 Eigelb | *egg yolks*
- » 100 gr. Puderzucker | *icing sugar*
- » 100 gr. geröstete Mandelscheiben
toasted almond slices
- » 1,5 kg. Mascarpone | *mascarpone*
- » 200 ml. Mandelsirup | *almond syrup*
- » Mark von 2 Vanille-Schoten
seeds from vanilla pods
- » Kakao | *cacao*

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.

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.



Lieferbare
Artikel
available articles

Krug* 1,15 ltr.
Pitcher 38.3 oz.*

Zuckerdose / Milchkännchen* 0,26 ltr.
Sugar bowl with cover / Creamer 8.7 oz.*

Cappuccino- / Teeobertasse* 0,26 ltr.
Cappuccino- / Tea cup 8.7 oz.*

Becher mit Henkel* 0,30 ltr.
Mug with handle 10.0 oz.*

Kombi-Untere 17,5 cm
Saucer 6.9 inch

Kombi-Deckel 9,6 cm**
*Combi-lid** 3.8 inch*

Dosierkännchen M5325 0,23 ltr.
Cream doser M5325 7.7 oz.





Kanne 1,20 ltr.
Coffee / Tea pot 40.0 oz.



Espressoobertasse 0,09 ltr.
Espresso- / Mocha cup 3.0 oz.



Frühstücks- / Brötchelteller rund 24 / 20 cm
Speise- / Suppenteller rund 28 / 23,5 cm
Plate flat round / Soup plate round
9.4 / 7.9 inch
11.0 / 9.3 inch

Kaffeeobertasse 0,22 ltr.
Coffee cup 7.3 oz.

Teeobertasse 0,14 ltr.
Tea cup 4.7 oz.

Milchkaffeeobertasse 0,37 ltr.
Milkcoffee cup 12.3 oz.

Kombi-Untere 14,5 cm
Saucer 5.7 inch



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

Becher mit Henkel 0,45 ltr.
Mug with handle 15.0 oz.



Stövchen
Warming plate

Kombi-Untere 17,5 cm
Saucer 6.9 inch

Barista-Filter 2 M5324
Barista-coffeefilter No. 2 M5324
passend zu / fits on



Abtropfeinsatz M5337 20 x 20 cm
Draining insert M5337 7.9 x 7.9 inch

Barista-Krug M5323 0,75 ltr.
Barista-jug M5323 25.0 oz.

Becher To Go 0,42 ltr.
Mug To Go 14.0 oz.

Henkelbecher To Go 0,45 ltr. kpl.
Mug To Go with handle 15.0 oz.

Sauciere mit Unterteller 0,74 ltr.
Gravy boat 24.7 oz.



**Kombi-Deckel 9,6 cm, passend zu Artikeln gekennzeichnet mit*

** Combi lid 3.8 inch, fits on items, marked with*

RUND
ROUND



Servierplatte / Deckel rund 5299
25 cm
Platter / lid round
9.8 inch

Schale rund 5299
24 cm | nieder 4 cm
Bowl round
9.4 inch | low 1.6 inch

Schale rund 5299
24 cm | hoch 8 cm
Bowl round
9.4 inch | high 3.1 inch



Servierplatte / Deckel rund 5298
21 cm
Platter / lid round
8.3 inch

Schale rund 5298
20 cm | nieder 4 cm
Bowl round
7.9 inch | low 1.6 inch

Schale rund 5298
20 cm | hoch 8 cm
Bowl round
7.9 inch | high 3.1 inch



Servierplatte / Deckel rund 5297
19 cm
Platter / lid round
7.5 inch

Schale rund 5297
18 cm | nieder 4 cm
Bowl round
7.1 inch | low 1.6 inch

Schale rund 5297
18 cm | hoch 8 cm
Bowl round
7.1 inch | high 3.1 inch



Servierplatte / Deckel rund 5296
14 cm
Platter / lid round
5.5 inch

Schale rund 5296
13 cm | nieder 4 cm
Bowl round
5.1 inch | low 1.6 inch

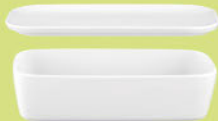
Schale rund 5296
13 cm | hoch 8 cm
Bowl round
5.1 inch | high 3.1 inch



Servierplatte / Deckel eckig 5300
24 x 24 cm
*Platter / lid square
9.4 x 9.4 inch*

Schale eckig 5300 nieder
23 x 23 x 4 cm
*Bowl square low
9.1 x 9.1 x 1.6 inch*

Schale eckig 5300 hoch
23 x 23 x 8 cm
*Bowl square high
9.1 x 9.1 x 3.1 inch*



Servierplatte / Deckel eckig 5303
36 x 12 cm
*Platter / lid rectangular
14.2 x 4.7 inch*

Schale eckig 5303 hoch
35 x 11 x 8 cm
*Bowl rectangular high
13.8 x 4.3 x 3.1 inch*



Servierplatte / Deckel eckig 5301
24 x 12 cm
*Platter / lid rectangular
9.4 x 4.7 inch*

Schale eckig 5301 nieder
23 x 11 x 4 cm
*Bowl rectangular low
9.1 x 4.3 x 1.6 inch*

Schale eckig 5301 hoch
23 x 11 x 8 cm
*Bowl rectangular high
9.1 x 4.3 x 3.1 inch*



Servierplatte / Deckel eckig 5304
36 x 24 cm
*Platter / lid rectangular
14.2 x 9.4 inch*

Schale eckig 5304 hoch
35 x 23 x 8 cm
*Bowl rectangular high
13.8 x 9.1 x 3.1 inch*



Servierplatte / Deckel eckig 5302
12 x 12 cm
*Platter / lid square
4.7 x 4.7 inch*

Schale eckig 5302 nieder
11 x 11 x 4 cm
*Bowl square low
4.3 x 4.3 x 1.6 inch*

Schale eckig 5302 hoch
11 x 11 x 8 cm
*Bowl square high
4.3 x 4.3 x 3.1 inch*

ECKIG 
SQUARE



Kaffeesservice 18-tlg. / NL
Coffee-set 18 pcs. / NL

Tafelservice 12-tlg. / NL
Dinner-set 12 pcs. / NL

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.

■ lange Nachkaufmöglichkeit
long-term supply of products

■ optimale Kombinierbarkeit
optimal combinability



Seltmann
Weiden



/seltmannweiden



/seltmannporzellan



/company/porzellanfabriken-
christian-seltmann-gmbh



haushalt.seltmann.com

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

MADE IN GERMANY

Wir produzieren in Deutschland

