



Seltmann
Weiden

HOTEL



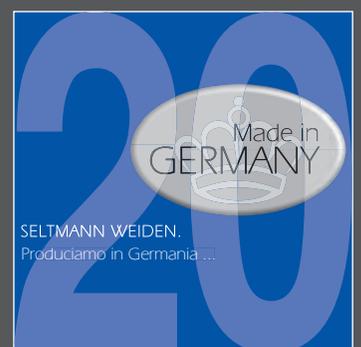
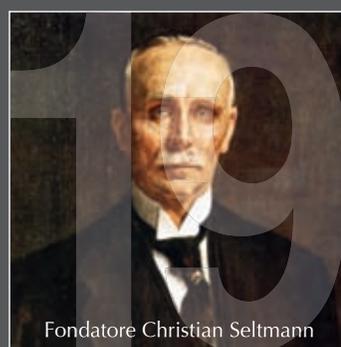
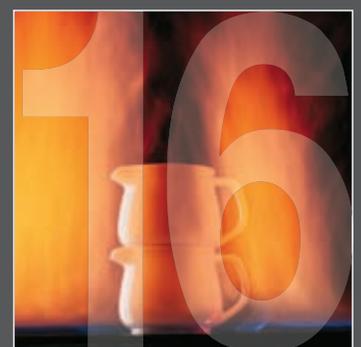
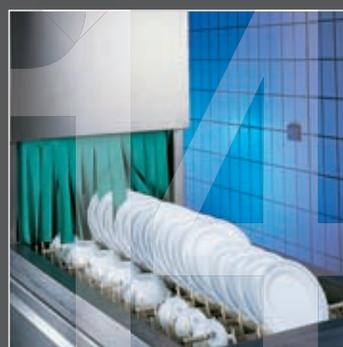
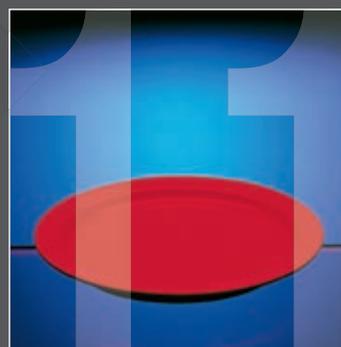
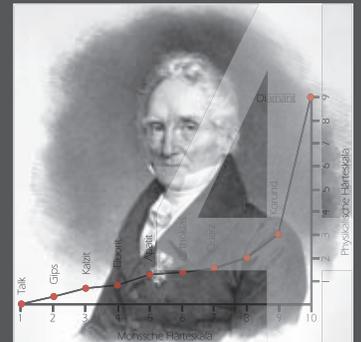
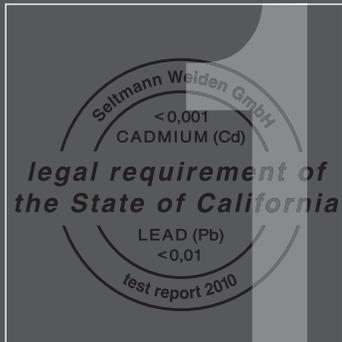
20

buone ragioni per acquistare le porcellane
di SELTMANN WEIDEN HOTEL



SELTMANN WEIDEN. Produciamo in Germania ...

20 buone ragioni



RAGIONI 1 - 5

1 La porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL non contiene piombo e cadmio, soddisfacendo così le rigide normative dell'accordo 65 dello stato della California.

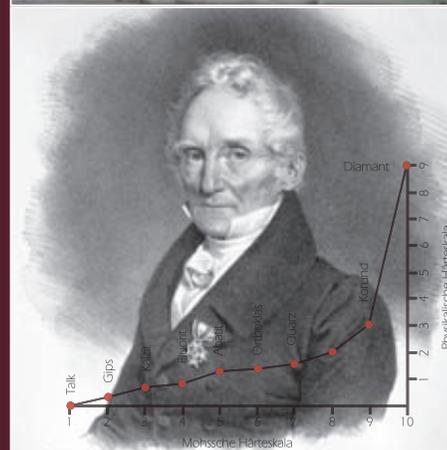
La nostra porcellana viene regolarmente sottoposta a controlli da parte di istituzioni indipendenti. I risultati di questi test sono pubblicati sul nostro sito internet.

2 La porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL è costituita per il 50 % da caolino, per un 25 % da quarzo e per un 25 % da feldspato. A sua volta il caolino è costituito per un 50 % di allumina, un componente importante che determina la resistenza della nostra porcellana. Molti produttori di ceramica a buon mercato pubblicizzano l'aggiunta di allumina con la quale si raggiungerebbe più resistenza. Nascondono però che la loro pasta originale è essenzialmente più tenera e perciò è più predisposta per danneggiamenti che la porcellana dura di SELTMANN WEIDEN HOTEL con il suo quantitativo naturale di allumina. Anche con una ulteriore aggiunta di allumina questi prodotti di ceramica non arrivano alla durezza della nostra porcellana, anzi perdono la trasparenza ed aumentano il peso ca. dal 10 % al 15 %. Nel campo della gastronomia ed in special modo nella preparazione dei banchetti questo è un effetto alla lunga negativo.

3 Ogni singolo pezzo della porcellana di SELTMANN WEIDEN viene cotto due volte. Per i nostri forni usiamo solo gas metano che rispetta l'ambiente. La prima cottura, chiamata anche cottura del biscotto, avviene a ca. 1000 gradi Celsius, mentre la seconda, definita come cottura della porcellana verniciata, avviene a ca. 1450 gradi Celsius. E' questa la più alta temperatura di cottura per i prodotti in ceramica ed insieme alla miscela delle materie prime determina la resistenza della porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL.

4 Lo smalto della nostra porcellana è particolarmente duro. Sulla scala Mohs che va da 0 (valore assegnato al materiale più morbido) fino a 10 (per il materiale più duro), la nostra porcellana ha un valore più alto dell'acciaio. Ciò significa che coltelli e posate non possono danneggiare lo smalto della nostra porcellana.

5 Altri tipi di ceramica, come per esempio Bone China, Fine China, Vitreous China etc. hanno un valore inferiore a quello della porcellana di SELTMANN WEIDEN HOTEL. Non raggiungono i valori di durezza e resistenza della porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL.



RAGIONI 6 - 10

6 L'estrema durezza del corpo e della nostra vernice conferiscono alla porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL una lunga durata ed una resistenza contro rotture e sbeccature. Per aumentare il grado di resistenza alle sbeccature tutti gli articoli piani vengono rinforzati ai bordi.

7 Per motivi tecnici legati alla produzione le basi di tutti gli articoli di porcellana dura non sono smaltate. Dopo la cottura della vernice esse vengono molate e lucidate. Solo un diamante riesce a molare e levigare la nostra porcellana dura con risultati soddisfacenti. In questo modo si evita che le basi possano danneggiare o graffiare lo smalto di altre porcellane o superfici delicate nel momento in cui si impilano o appoggiano.

8 Le basi, grazie alla accurata molatura, non raccolgono nessuna particella dalle superfici metalliche eliminando il rischio di trasferire questi residui quando vengono impilati.

9 Un altro vantaggio delle basi molate bene è quello di essere stabili e non traballano.



10 La superficie per le pietanze della porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL è totalmente liscia ed uniforme, senza rialzi o incavi al centro del piatto. In questo modo le salse non confluiscano al interno o all'esterno del piatto, rimangono, dove devono rimanere. Un altro punto a favore dei piatti con superficie diritta è che non ballano l'uno sopra l'altro o sul tavolo.



RAGIONI 11 – 15

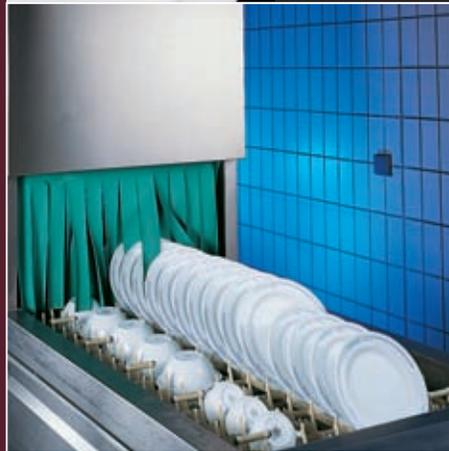
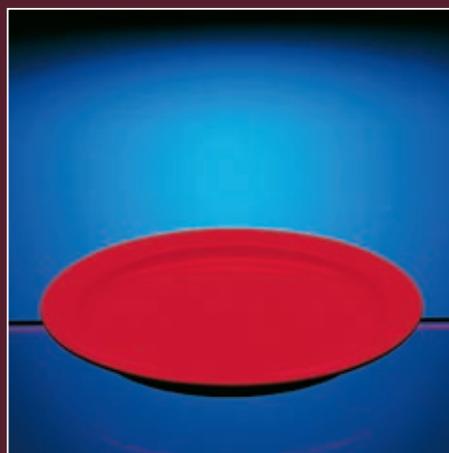
11 La porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL ha una straordinaria capacità nel trattenere il calore. Con un preriscaldamento molto calore viene accumulato e poi ceduto alle pietanze, aiutandole a mantenersi calde più a lungo. Per aumentare ancora di più questo effetto formiamo il centro dei piatti più spesso che i bordi / le falde. Così ancora di più viene immagazzinato il calore nel piatto.

12 La porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL è totalmente impermeabile, di conseguenza non assorbe liquidi, neanche le basi non smaltate. Questo è un punto positivo per quanto riguarda l'igiene.

13 Le superfici smaltate non mostrano nessun poro, sono perfettamente lisce. Batteri e sporcizia non si fissano sui piatti. Anche questo è un valore aggiunto non solo per l'igiene anche per quanto riguarda la salute dei vostri ospiti.

14 La porcellana di SELTMANN WEIDEN HOTEL, bianca, decorata ed anche con decorazioni con oro, è resistente in lavastoviglie. Anche dopo tantissimi lavaggi mantiene la propria lucentezza.

15 La porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL è resistente ai forni a microonde, escluso decorazioni con metalli preziosi come oro o argento.



RAGIONI 16 – 20

16 La porcellana SELTMANN WEIDEN HOTEL è resistente alle alte temperature, è ideale per la cottura in forno e nello scaldavivande, per souffles o gratin.

17 I nostri articoli mantengono anche nel corso di successive produzioni le stesse misure. Questa caratteristica è a favore dei prodotti che necessitano di coperchio o cloche.

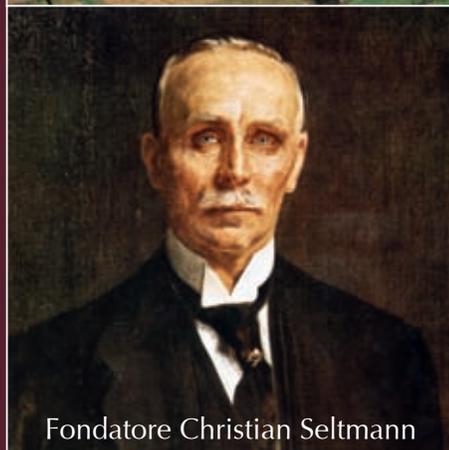
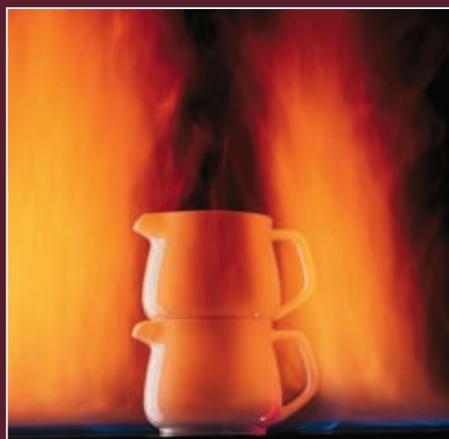
18 L'esclusiva produzione nelle nostre fabbriche in Germania ci permette di essere molto flessibili e disponibili a soddisfare tutte le esigenze dei nostri clienti e poter consegnare in tempi molto rapidi.

19 Dalla sua fondazione 1910, SELTMANN WEIDEN ha mantenuto la propria caratteristica di conduzione familiare. Tutte le generazioni Seltmann sono orgogliose dell'alta qualità della porcellana di SELTMANN WEIDEN. Grazie a continui investimenti in tecniche moderne manteniamo la nostra porcellana ad un livello di alta qualità.

100 Jahre
Seltmann Weiden

...aus Freude am Schönen

20 La porcellana di SELTMANN WEIDEN HOTEL è al 100 % un prodotto di qualità e viene marcato con „Made in Germany“.



Fondatore Christian Seltmann



SELTMANN WEIDEN.
Produciamo in Germania ...

NATURLICH...

SELMANN WEIDEN

Ora più che mai alla SELTMANN WEIDEN la produzione secondo i più rigidi **criteri ecologici** e **norme sanitarie** ha un significato molto importante.

Per comunicare **questo credo ecologico** in modo **credibile** e **persistente** il gruppo Seltmann ha sviluppato un marchio di **qualità ecologica** nel settore della produzione della porcellana.

Questo marchio di qualità ecologica, le cui norme esistono già da tempo alla SELTMANN WEIDEN, si sviluppa principalmente secondo questi principi:

TECNOLOGIA

AMBIENTE

SALUTE

Tutto ciò significa:
sviluppare una **tecnologia innovativa** per una **produzione ecologica** di prodotti che sono sempre più conformi alle **norme sanitarie**.

La porcellana SELTMANN WEIDEN
„PER LA VOSTRA SALUTE E PER IL MASSIMO
RISPETTO DELL'AMBIENTE“



il marchio di qualità ecologica
di SELTMANN WEIDEN





Seltmann
Weiden

HOTEL



Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH
Postfach 2040 | 92610 Weiden/Germany
Tel: +49 (0) 961 / 204-0 | Fax +49 (0) 961 / 204-116
E-Mail: service@seltmann.com

www.seltmann-weiden.com

