



KOCHKERAMIK – CERAMIC COOKWARE – CÉRAMIQUE DE CUISSON



myromy

**BEDIENUNGSANLEITUNG
USER MANUAL
MANUEL D'UTILISATION**





INHALTSVERZEICHNIS

1. Willkommen bei myromy
2. Westerwälder Natur-Ton
3. Vor dem ersten Gebrauch
4. Verwendung auf Hitzequellen
5. Anwendung & Zubereitung
 - 5.1 Multi-Bräter & Brotbackform
 - 5.2 Brick
 - 5.3 Plancha & Auflaufform
6. Reinigung, Pflege und Aufbewahrung
7. Sicherheits- und Anwendungshinweise
8. Gesundheitshinweis
9. Herstellerangaben

Weitere Sprachversionen:
www.my-romy.eu/pages/manual



Folge uns auf Instagram

@myromy.manufaktur

www.myromy.eu



1. WILLKOMMEN BEI MYROMY

myromy steht für stilvolles Kochen, Backen und Servieren mit Keramik aus deutscher Manufakturarbeit.
Wir verbinden jahrhundertealte Handwerkstradition mit präziser Materialentwicklung auf Basis von Westerwälder Naturton.

Das Ergebnis: Keramik mit außergewöhnlichen Eigenschaften – sie speichert Wärme gleichmäßig, reguliert Feuchtigkeit natürlich und schafft einen idealen Dampfraum für verlässliche, aromatische Ergebnisse.

myromy ist für Menschen, die bewusst kochen, backen und genießen. Gefertigt für den täglichen Einsatz. Gemacht für Generationen.

Kochen und Backen mit allen Freiheiten

- hitzebeständig bis 900 °C
- Kein Wässern erforderlich
- Leer vorheizen im Backofen möglich
 - gemäß Anwendungshinweise

Geeignet für Backofen, Grill, offene Flamme und Mikrowelle
– unter Beachtung der Anwendungshinweise.



2. WESTERWÄLDER NATUR-TON

Unser Ton stammt aus dem Westerwald – einer der traditionsreichsten Keramikregionen Europas. Durch kontrollierte Herstellung, schonende Trocknung und präzise Brennprozesse entsteht in Manufakturarbeit Keramik mit besonderen Eigenschaften:

- hohe Wärmespeicherung
- gleichmäßige Hitzeverteilung
- natürliche Feuchtigkeitsregulierung
- hohe Temperaturwechselbeständigkeit
- dauerhafte Materialstabilität

Der Ton besteht aus fein aufbereiteten Erdmassen, die über Millionen von Jahren durch Wasser, Druck und geologische Prozesse entstanden sind. Dieses Zusammenspiel formte eine offene Struktur, die myromy seine geschmeidige Haptik und seine besonderen thermischen Eigenschaften verleiht.

Durch den Brand stellen wir das Verhältnis von Elastizität und Stabilität gezielt ein – für Keramik, die arbeitet, reagiert und über viele Jahre zuverlässig bleibt. Wir glauben an die Kraft regionaler Produktion, kurze Wege und faire Bedingungen. Diese Qualität ist in jedem Stück spürbar.

Keramik ist ein Naturmaterial mit materialtypischen Eigenschaften. Leichte optische Veränderungen, Verfärbungen oder Nutzungsspuren können auftreten und sind kein Mangel. Sie haben keinen Einfluss auf Funktion oder Sicherheit.





3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Spüle deinen myromy vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und etwas Spülmittel aus.
2. Verwende eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.

4. VERWENDUNG AUF HITZEQUELLEN

myromy Keramik ist für den Einsatz im Backofen, auf dem Grill, über offener Flamme und in der Mikrowelle geeignet – unter Beachtung der Anwendungshinweise und bei schonender, gleichmäßiger Erwärmung.

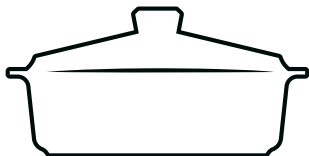
Für optimale Ergebnisse und eine lange Lebensdauer beachte folgende Hinweise:

- langsam und gleichmäßig erhitzen – kein abruptes Aufheizen bei maximaler Leistung
- mit niedriger bis mittlerer Temperatur beginnen und bei Bedarf steigern
- Hitzequelle passend zur Produktgröße wählen, für eine gleichmäßige Erwärmung
- bei offenen Flammen darauf achten, dass diese nicht über den Bodenrand hinausragen
- starke Temperaturwechsel vermeiden (z. B. keine kalten Flüssigkeiten in ein stark erhitztes Produkt geben)



5. ANWENDUNG & ZUBEREITUNG

5.1 MULTI-BRÄTER & BROTBÄCKFORM



KOCHEN MIT DEM MUTLI-BRÄTER

Der Multi-Bräter sorgt auf natürliche Weise für geschmacksintensive Ergebnisse. Aromen entfalten sich in voller Tiefe, Feuchtigkeit bleibt im Garraum erhalten – für zarte Konsistenzen und klare, aromatische Strukturen.

So einfach geht's:

Gargut hineingeben – leichtes Einfetten genügt.

Während des Garvorgangs den Deckel geschlossen halten.

Für intensivere Bräune den Deckel gegen Ende kurz abnehmen.

Im geschlossenen Garraum entsteht ein natürlicher Dampfraum, der Zutaten schonend gart und ihr volles Aroma bewahrt.

Optional: Die unglasierte Innenseite des Deckels kann vor dem Garen 10 bis 15 Minuten gewässert werden. Dies ist nicht erforderlich, kann jedoch zusätzliche Feuchtigkeit im Garraum unterstützen.





BACKEN MIT DEM MUTLI-BRÄTER

Mit der Brotbackform backst du wie in einem kleinen Steinofen. Die Keramik speichert Hitze gleichmäßig und umschließt den Teig vollständig – für kräftigen Ofentrieb, stabile Krusten und eine saftige, luftige Krume. Ob im kalten Ofen oder in der vorgeheizten Form: myromy passt sich deiner Arbeitsweise an.

So einfach geht's:

1. Teig hineingeben – leichtes Einfetten oder Bemehlen genügt
2. bei sehr weichen oder stark hydrierten Teigen kann Backpapier das Einsetzen und spätere Lösen erleichtern
3. den Teig vorsichtig einsetzen oder stürzen
4. während des Backvorgangs den Deckel geschlossen halten

Der geschlossene Raum erzeugt einen natürlichen Dampfraum. Die Feuchtigkeit aus dem Teig zirkuliert im Inneren und unterstützt eine gleichmäßige Krustenbildung – ganz ohne zusätzliches Wasser im Ofen.

Für mehr Ofentrieb:

Die Form kann im Backofen leer vorgeheizt werden.

- langsam aufheizen
- nicht direkt auf maximale Temperatur stellen

Für knusprige Krusten:

Den Deckel in den letzten 10–15 Minuten abnehmen.

Tip: Nach dem Backen das Brot abkühlen lassen – so lässt es sich leicht aus der Form lösen.



5.2 BRICK



Dein myromy Brick verbindet Hitze, Raum und Kontrolle. Er schafft eine geschlossene Umgebung, in der sich Energie gleichmäßig verteilt und Feuchtigkeit natürlich reguliert wird – für klare Ergebnisse, stabile Strukturen und präzise Garprozesse.

BACKEN MIT DEM BRICK

Mit dem Brick backst du wie in einem kompakten Steinofen. Die Hitze umschließt den Teig vollständig und steuert die Entwicklung von Kruste und Krume.

So einfach geht's:

1. Dein myromy leicht einfetten oder bemehlen
2. Bei sehr weichen oder stark hydrierten Teigen Backpapier verwenden, um das Einsetzen und Lösen zu erleichtern
3. Teig vorsichtig einsetzen oder stürzen
4. Deckel schließen und während des Backvorgangs geschlossen halten

Der Raum arbeitet für dich. Die Feuchtigkeit aus dem Teig zirkuliert im Inneren und unterstützt eine gleichmäßige Krustenbildung – ganz ohne zusätzliches Wasser.



Für starken Ofentrieb

Dein myromy kann im Backofen leer vorgeheizt werden.

1. Brick langsam im Ofen vorheizen
2. Teig einsetzen
3. Deckel sofort schließen

Die gespeicherte Energie sorgt für einen starken Ofentrieb.

Für eine knusprige Kruste

Deckel in den letzten 10–15 Minuten abnehmen.

Die Feuchtigkeit entweicht.

GRILLEN MIT DEM BRICK

Dein myromy eignet sich auch für den Einsatz auf dem Grill oder über offener Flamme. Die Keramik schützt vor direkter Hitze und gibt Energie gleichmäßig ab. So entstehen Röstaromen, ohne dass das Gargut verbrennt oder austrocknet.

So einfach geht's:

1. dein myromy auf dem Grill platzieren
2. langsam auf Temperatur bringen
3. Gargut einsetzen und geschlossen garen

Wichtig:

- Produkt standsicher platzieren
- Kipp- und Rutschgefahr beachten
- gleichmäßige Erwärmung sicherstellen
- keine einseitige Flammeneinwirkung
- Flammen nicht über den Bodenrand hinausragen lassen



Ofengerichte im Brick

So einfach geht's:

- Zutaten in dein myromy geben
- optional leicht einfetten
- im Ofen garen lassen

Nach dem Backen

- Brot kurz abkühlen lassen
- es löst sich in der Regel selbstständig aus der Form

Hinweis zur Anwendung

- kein Wässern erforderlich
- gleichmäßig erhitzen
- starke Temperaturwechsel vermeiden

BRICK CLASSIC & BRICK BBQ

Beide Varianten basieren auf derselben Funktion – sie unterscheiden sich in der Oberfläche und im Ergebnis:

Brick Classic – glatte Oberfläche

Für gleichmäßiges Backen und kontrolliertes Garen. Ideal für Brot, Aufläufe und feine Teige mit klarer Struktur.

Brick BBQ – mit Aroma-Noppen

Für intensivere Röstaromen und stärkere Bräune.

Die Struktur verstärkt die Hitzeeinwirkung punktuell – besonders beim Grillen und bei kräftigen Ofengerichten.



5.3 PLANCHA & AUFLAUFFORM



Die myromy Plancha und Auflaufform für direktes Garen, Backen und Servieren. Die offenporige Struktur der Keramik unterstützt dabei eine stabile Hitzeverteilung und die präzise Entwicklung von Röstaromen.

Je nach Ausführung stehen zwei Varianten zur Verfügung:

- glatte Oberfläche für gleichmäßiges Garen und leichtes Lösen
- strukturierte Oberfläche mit Aroma-Noppen für Röstaromen

GRILLEN UND DIREKTES GAREN

Auf dem Grill oder über offener Flamme ermöglicht die Form direktes Garen bei gleichmäßiger, kontrollierter Hitze. Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse oder Brot.

So einfach geht's:

- Form auf dem Grill oder über der Hitzequelle platzieren
- langsam auf Temperatur bringen
- Gargut direkt auflegen
- gleichmäßig garen lassen



BACKEN UND OFENGERICHTE

Im Backofen eignet sich die Form für Aufläufe, Ofengemüse, Fleisch, Fisch oder Backwaren.

So einfach geht's:

- Form in den Ofen geben – optional vorheizen
- Zutaten einlegen
- gleichmäßig garen lassen

Die Keramik sorgt für eine konstante Hitze und unterstützt eine gleichmäßige Bräune.

Servieren

Durch ihre Wärmespeicherung eignet sich die Form auch zum Servieren direkt am Tisch. Speisen bleiben länger warm und behalten ihre Struktur. Vom Ofen oder Grill direkt auf den Tisch – reduziert, funktional und klar.

PLANCHA CLASSIC & PLANCHA BBQ

Beide Varianten basieren auf derselben Funktion – sie unterscheiden sich in der Oberfläche und im Ergebnis:

Plancha Classic

Glatte Oberfläche – ideal für gleichmäßiges Garen, Backen und leichtes Lösen von Speisen.

Plancha BBQ

Aroma-Noppen – unterstützen eine intensivere Röstung und verstärken die Entwicklung von Röstaromen, besonders beim Grillen.



6. REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

1. Lasse deine myromy Keramik nach der Nutzung vollständig abkühlen.
2. Reinige die myromy Keramik anschließend mit Wasser und etwas Spülmittel und verwende einen Schwamm oder eine Bürste, um Rückstände zu entfernen.
3. Verkrustungen können einige Zeit eingeweicht werden – sie lösen sich anschließend leicht.
4. Deine myromy Keramik ist spülmaschinenfest und kann in Standardprogrammen gereinigt werden. Bei häufiger Reinigung können langfristig optische Veränderungen oder Verfärbungen auftreten. Diese sind materialtypisch und beeinträchtigen die Funktion nicht.
5. Anschließend vollständig an einem gut belüfteten Ort trocknen lassen. Lagere deinen myromy niemals verschlossen. Stelle den Deckel lose auf den Topf, bewahre ihn an einem trockenen Ort auf.

Hartnäckig Eingebrenntes entfernen:

Eingebrennter Zucker, Stärke, Fett- oder Harzrückstände können einen harten Film auf der Glasur bilden. Dieser bleibt oberflächlich und lässt sich vollständig entfernen.

Geeignet sind Natron, heißes Wasser und optional Cerafeld-reiniger: 10 Minuten einwirken lassen, anschließend abbürsten.
Nicht verwenden: Metallschwämme, Stahlwolle oder Klingen.



7. SICHERHEITSHINWEISE

Zweckbestimmung

myromy Keramikprodukte sind ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch als Koch-, Back- und Serviergeschirr vorgesehen. Die Produkte sind für die Zubereitung von Lebensmitteln im Backofen, auf dem Grill, über offener Flamme oder Glut. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Haftung bei unsachgemäßer Nutzung

Der Hersteller haftet nach den gesetzlichen Vorschriften. Bei einfacher Fahrlässigkeit haftet der Hersteller nur bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. In diesem Fall ist die Haftung auf den vorhersehbaren Schaden begrenzt. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz sowie bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit bleibt unberührt. Keine Haftung für Schäden durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Anleitung.

Materialhinweis Keramik / mechanische Belastung

Keramik ist ein Naturmaterial.

- kann brechen
- beschädigte Produkte nicht verwenden
- Verletzungsgefahr durch Splitter

Verbrennungsgefahr / Produkt wird sehr heiß

- Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr
- hitzebeständige Handschuhe verwenden
- Produkt bleibt lange heiß. Vor Reinigung vollständig abkühlen lassen.





Temperaturverhalten

myromy Keramik ist für hohe Temperaturen und thermische Belastungen ausgelegt. Handle deine myromy Keramik mit der üblichen Sorgfalt im Umgang mit heißem Kochgeschirr. Starke, abrupte Temperaturwechsel sollten vermieden werden.

Bei Verwendung über offener Flamme:

- stabil platzieren
- gleichmäßig erhitzen
- direkte Flammenüberhitzung vermeiden

Lebensmittelkontakt / EU-Konformität

Die verwendeten keramischen Materialien und Glasuren entsprechen den geltenden europäischen Vorschriften für Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Richtlinie 84/500/EWG.

Allgemeiner Sicherheitshinweis

- kein Spielzeug
- von Kindern fernhalten
- Verbrennungs- und Verletzungsgefahr

Verwendungseinschränkungen

- nicht aus dem Tiefkühler direkt erhitzen
- keine kalten Flüssigkeiten in heißes Produkt geben
- beschädigte Produkte nicht verwenden



8. GESUNDHEITSHINWEIS

myromy Keramik ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Die Glasuren entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Bei beschädigter Glasur nicht weiterverwenden. Konformitäts-
erklärungen gemäß EU-Vorschriften unter:

www.my-romy.de/pages/service

8. HERSTELLERANGABEN

m&r Manufaktur GmbH

Koßmannstraße 27

66121 Saarbrücken

Deutschland

Produktionsstandort:

Pleurtuit-Straße 12-14

56235 Ransbach-Baumbach

Deutschland

Kontakt: hello@my-romy.de

Web: www.my-romy.de

Handmade in Germany

Detaillierte Recycling- und Entsorgungshinweise

finden Sie unter: www.my-romy.de/pages/recycling







TABLE OF CONTENTS

1. Welcome to myromy
2. Westerwald natural clay
3. Before first use
4. Use on heat sources
5. Application and Preparation
 - 5.1 Multi-roaster & bread baking form
 - 5.2 Brick Classic & Brick BBQ
 - 5.3 Plancha & casserole dish
6. Cleaning, care and storage
7. Safety instructions
8. Health notice
9. Manufacturer information

Additional language versions:
www.my-romy.eu/pages/manual



Follow us on Instagram

@myromy.manufaktur

www.myromy.eu



1. WELCOME TO MYROMY

myromy stands for refined cooking, baking and serving with ceramic made in German manufactory tradition.

We combine centuries-old craftsmanship with precise material development based on Westerwald natural clay.

The result: ceramic with exceptional properties – it stores heat evenly, regulates moisture naturally and creates an ideal steam environment for reliable, aromatic results.

myromy is made for people who cook, bake and enjoy with intention. Designed for everyday use. Made to last for generations
Cooking and baking with full freedom

- heat resistant up to 900 °C
- no soaking required
- preheating empty in the oven is possible – in accordance with the application guidelines

Suitable for oven, grill, open flame and microwave
– in accordance with the application guidelines.



2. WESTERWALD NATURAL CLAY

Our clay comes from the Westerwald – one of Europe's most traditional ceramic regions. Through controlled production, gentle drying and precise firing processes, we create ceramic with distinctive properties:

- high heat retention
- even heat distribution
- natural moisture regulation
- high resistance to temperature changes
- long-term material stability

The clay consists of finely processed natural materials formed over millions of years by water, pressure and geological processes. This creates an open structure that gives myromy its smooth feel and unique thermal behavior.

Through firing, we precisely balance elasticity and stability – resulting in ceramic that responds, adapts and remains reliable over many years.

We believe in regional production, short supply chains and fair conditions. This quality is present in every piece.

Ceramic is a natural material with inherent characteristics.

Minor visual changes, discoloration or signs of use may occur and are not considered defects. They do not affect function or safety.



3. BEFORE FIRST USE

1. Rinse your myromy with warm water and a small amount of dish soap before first use.
2. Use a soft brush or sponge to remove any production residues.

4. USE ON HEAT SOURCES

myromy ceramic is suitable for use in the oven, on the grill, over an open flame and in the microwave – when used in accordance with the application guidelines and with gentle, even heating.

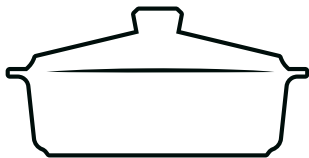
For optimal results and long service life, please observe the following:

- heat slowly and evenly – avoid sudden heating at maximum power
- start at low to medium temperature and increase if needed
- match the heat source to the product size for even heating
- ensure gas flames do not extend beyond the base
- do not heat empty over direct heat
- avoid strong temperature changes (e.g. do not add cold liquids to a hot product)



5. APPLICATION & PREPARATION

5.1 MULTI-ROASTER & BREAD BAKER



COOKING WITH THE MULTI-ROASTER

The multi-roaster delivers naturally intense flavors. Aromas develop fully, while moisture is retained inside – for tender textures and clear, defined results.

Simple to use:

Place the ingredients inside – light greasing is sufficient.

Keep the lid closed during cooking.

For stronger browning, remove the lid briefly towards the end.

The enclosed space creates a natural steam environment that gently cooks ingredients and preserves their full flavor.

Optional: The unglazed inner side of the lid can be moistened for 10–15 minutes before cooking. This is not required but can support additional moisture inside the cooking chamber.



BAKING WITH THE MULTI-ROASTER

With the bread baker, you bake like in a compact stone oven. The ceramic stores heat evenly and encloses the dough completely – for strong oven spring, stable crusts and a soft, airy crumb. Whether starting in a cold oven or a preheated form: myromy adapts to your workflow.

Simple to use:

1. Place the dough inside – light greasing or flouring is sufficient
2. For very soft or highly hydrated doughs, baking paper can help with handling
3. Carefully place or turn in the dough
4. Keep the lid closed during baking

The enclosed space creates a natural steam environment. Moisture circulates inside and supports even crust formation – without additional water in the oven.

For increased oven spring:

The form can be preheated empty in the oven.

- heat up slowly
- do not expose directly to maximum temperature

Carefully place the dough inside afterwards.

For a crisp crust:

Remove the lid during the last 10–15 minutes.

Tip: Let the bread cool after baking – it will usually release easily from the form.



5.2 BRICK



Your myromy Brick combines heat, space and control. It creates a closed environment in which energy is evenly distributed and moisture is naturally regulated – for precise cooking results and stable structures.

BAKING WITH THE BRICK

With the Brick, you bake like in a compact stone oven. Heat surrounds the dough completely and controls crust and crumb development.

Simple to use:

1. Lightly grease or flour your myromy
2. For very soft or highly hydrated doughs, use baking paper
3. Carefully place or turn in the dough
4. Close the lid and keep it closed during baking

The space works for you. Moisture circulates inside and supports even crust formation – without additional water.



For strong oven spring

Your myromy can be preheated empty in the oven.

1. Preheat the Brick slowly in the oven
2. Place the dough inside
3. Close the lid immediately

The stored heat creates a strong oven spring.

For a crispy crust

Remove the lid during the last 10–15 minutes.

Moisture can escape.

GRILLING WITH THE BRICK

Your myromy is also suitable for use on the grill or over an open flame. The ceramic protects against direct heat and distributes energy evenly. This creates roasted flavors without burning or drying out the food.

Simple to use:

1. Place your myromy on the grill
2. Heat it up slowly
3. Add the food and cook with the lid closed

Important:

- Place the product securely
- Be aware of tipping or slipping
- Ensure even heating
- Avoid one-sided exposure to flames
- Do not let flames extend beyond the base



Oven dishes in the Brick

Simple to use:

- place ingredients into your myromy
- optionally grease lightly
- cook in the oven

After baking

- allow the bread to cool briefly
- it will usually release on its own

Application note

- no soaking required
- heat evenly
- avoid strong temperature changes

BRICK CLASSIC & BRICK BBQ

Both variants are based on the same function – they differ in surface and result:

Brick Classic – smooth surface

For even baking and controlled cooking. Ideal for bread, casseroles and fine doughs.

Brick BBQ – with aroma nodules

For more intense roasting flavors and stronger browning. The structure increases heat impact locally – especially when grilling or preparing hearty oven dishes.





5.3 PLANCHA & CASSEROLE DISH



The myromy plancha and casserole dish are designed for direct cooking, baking, and serving. The open-porous ceramic structure supports stable heat distribution and precise development of roasting aromas.

Depending on the version, two variants are available:

- smooth surface for even cooking and easy release
- textured surface with aroma nodes for enhanced roasting aromas

Grilling and direct cooking

On the grill or over an open flame, the dish enables direct cooking with even, controlled heat. Ideal for meat, fish, vegetables, or bread.

How it works:

- place the dish on the grill or heat source
- heat up gradually
- place the food directly onto the surface
- allow to cook evenly



Baking & oven dishes

In the oven, the dish is suitable for casseroles, roasted vegetables, meat, fish, or baked goods.

How it works:

- place the dish in the oven – optional preheating
- add ingredients
- allow to cook evenly

The ceramic ensures consistent heat and supports even browning.

Serving

Due to its heat retention, the dish is also ideal for serving directly at the table. Food stays warm longer and maintains its structure. From oven or grill directly to the table – reduced, functional, and clear.

PLANCHA CLASSIC & PLANCHA BBQ

Both variants are based on the same functionality – they differ in surface and result:

Plancha Classic

Smooth surface – ideal for even cooking, baking, and easy food release.

Plancha BBQ

Aroma nodes – support more intense roasting and enhance flavor development, especially when grilling.





6. CLEANING, CARE AND STORAGE

1. Allow your myromy ceramic to cool completely after use.
2. Clean with water and a small amount of dishwashing liquid. Use a sponge or brush to remove residues.
3. Burnt-on residues can be soaked for some time – they will loosen easily afterwards.
4. Your myromy ceramic is dishwasher-safe and can be cleaned using standard programs. Frequent cleaning may lead to visual changes or discoloration over time. These are material-specific and do not affect functionality.
5. Allow to dry completely in a well-ventilated area. Never store your myromy closed. Place the lid loosely on top and store in a dry place.

Removing stubborn residues:

Burnt sugar, starch, fat, or resin residues can form a hard film on the glaze. This remains superficial and can be completely removed.

Suitable cleaning agents include baking soda, hot water, and optionally ceramic cooktop cleaner. Leave to soak for approx. 10 minutes, then scrub off.



7. SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

myromy ceramic products are intended exclusively for their designated use as cookware, bakeware, and serving dishes. The products are suitable for preparing food in the oven, on the grill, over open flame or embers. Any other use is considered improper.

Liability for improper use

The manufacturer is liable in accordance with statutory provisions. In cases of slight negligence, the manufacturer is only liable for breaches of essential contractual obligations. In such cases, liability is limited to foreseeable damage. Liability under product liability law and in cases of injury to life, body, or health remains unaffected. No liability is accepted for damage caused by improper use or failure to follow these instructions.

Material note – ceramic / mechanical stress

Ceramic is a natural material:

- may break
- do not use damaged products
- risk of injury from fragments

Risk of burns

The product becomes very hot:

- risk of burns and scalding
- always use heat-resistant gloves
- The product remains hot for a long time. Allow it to cool completely before cleaning.





Temperature behavior

myromy ceramic is designed for high temperatures and thermal stress. Handle your myromy with the usual care required for hot cookware. Strong and abrupt temperature changes should be avoided.

When used over open flame:

- place securely
- heat evenly
- avoid excessive direct flame exposure

Food contact / EU compliance

The ceramic materials and glazes used comply with applicable European regulations for food contact materials in accordance with Regulation (EC) No. 1935/2004 and Directive 84/500/EEC.

General safety notice

- not a toy
- keep away from children
- risk of burns and injury

Usage restrictions

- do not heat directly from freezer to hot conditions
- do not pour cold liquids into hot product
- do not use damaged products



8. HEALTH NOTICE

myromy ceramic is suitable for food contact.

The glazes comply with applicable EU regulation. Do not continue using the product if the glaze is damaged. Declarations of conformity according to EU regulations are available at: www.my-romy.de/pages/service

9. MANUFACTURER INFORMATION

m&r Manufaktur GmbH
Koßmannstraße 27
66121 Saarbrücken
Germany

Production site:
Pleurtuit-Straße 12-14
56235 Ransbach-Baumbach
Germany
Contact: hello@my-romy.de
Web: www.my-romy.de

Handmade in Germany

Detailed recycling and disposal information can be found at:
www.my-romy.de/pages/recycling







TABLE DES MATIÈRES

1. Bienvenue chez myromy
2. Argile naturelle du Westerwald
3. Avant la première utilisation
4. Utilisation sur les sources de chaleur
5. Utilisation au four / sur le gril
 - 5.1 Multicuisiseur & moule à pain
 - 5.2 Brick Classic & Brick BBQ
 - 5.3 Plancha & plat à gratin
6. Nettoyage, entretien et stockage
7. Consignes de sécurité
8. Informations sanitaires
9. Informations sur le fabricant

Autres versions linguistiques :
www.my-romy.eu/pages/manual



Suivez-nous sur Instagram

@myromy.manufaktur

www.myromy.eu



1. BIENVENUE CHEZ MYROMY

myromy incarne une manière élégante de cuisiner, de cuire et de servir avec une céramique issue d'un savoir-faire manufacturier allemand. Nous associons une tradition artisanale séculaire à un développement précis des matériaux, fondé sur l'argile naturelle du Westerwald.

Le résultat : une céramique aux propriétés exceptionnelles – elle emmagasine la chaleur de manière homogène, régule naturellement l'humidité et crée un espace de vapeur idéal pour des résultats fiables et riches en arômes.

myromy s'adresse à celles et ceux qui cuisinent, cuisent et savourent en pleine conscience. Conçue pour un usage quotidien. Faites pour durer des générations. Cuisiner et cuire en toute liberté

- résistant à la chaleur jusqu'à 900 °C
- aucun trempage nécessaire
- préchauffage à vide au four possible – conformément aux instructions d'utilisation

Convient pour le four, le gril, la flamme ouverte et le micro-ondes – sous réserve du respect des consignes d'utilisation.



2. ARGILE NATURELLE DU WESTERWALD

Notre argile provient du Westerwald – l'une des régions céramiques les plus traditionnelles d'Europe. Grâce à une fabrication maîtrisée, un séchage en douceur et des processus de cuisson précis, nous créons, en manufacture, une céramique aux propriétés particulières :

- forte capacité d'accumulation de la chaleur
- répartition homogène de la chaleur
- régulation naturelle de l'humidité
- grande résistance aux variations de température
- stabilité durable du matériau

L'argile est composée de matières naturelles finement préparées, formées au cours de millions d'années par l'eau, la pression et des processus géologiques. Cette interaction a donné naissance à une structure ouverte, qui confère à myromy sa texture douce et ses propriétés thermiques spécifiques.

Grâce à la cuisson, nous ajustons précisément l'équilibre entre élasticité et stabilité – pour une céramique qui réagit, s'adapte et reste fiable pendant de nombreuses années. Nous croyons en la force de la production régionale, aux circuits courts et à des conditions équitables. Cette qualité se ressent dans chaque pièce.

La céramique est un matériau naturel avec des caractéristiques propres. De légères variations visuelles, des décolorations ou des traces d'usage peuvent apparaître et ne constituent pas un défaut. Elles n'ont aucune incidence sur la fonction ni sur la sécurité.



3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, rince ton produit myromy à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle.
2. Utilise une brosse douce ou une éponge pour éliminer d'éventuels résidus de production.

4. UTILISATION SUR LES SOURCES DE CHALEUR

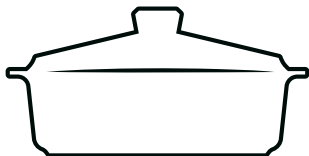
La céramique myromy est adaptée à une utilisation au four, sur le gril, sur flamme ouverte et au micro-ondes – dans le respect des instructions d'utilisation et avec un chauffage doux et homogène. Pour des résultats optimaux et une longue durée de vie, respecte les consignes suivantes :

- chauffer lentement et uniformément – éviter toute montée en température brutale à puissance maximale
- commencer à basse ou moyenne température, puis augmenter si nécessaire
- choisir une source de chaleur adaptée à la taille du produit pour une chauffe homogène
- sur flamme à gaz, veiller à ce que celle-ci ne dépasse pas le fond du récipient
- ne pas chauffer à vide sur une source de chaleur directe"
- éviter les variations brusques de température (par exemple ne pas verser de liquide froid dans un produit très chaud)



5. APPLICATION & PRÉPARATION

5.1 MULTICUISEUR & MOULE À PAIN



CUISSON AVEC LE MULTICUISEUR

Le multicuiseur permet d'obtenir des résultats riches en goût de manière naturelle. Les arômes se développent pleinement, l'humidité est préservée dans l'espace de cuisson – pour des textures tendres et des saveurs nettes et précises.

Mode d'emploi :

Déposer les ingrédients – un léger graissage suffit.

Garder le couvercle fermé pendant la cuisson.

Pour une coloration plus intense, retirer brièvement le couvercle en fin de cuisson.

Dans l'espace fermé, un environnement de vapeur naturel se forme. Il permet une cuisson douce et préserve toute la richesse aromatique des ingrédients.

Optionnel : la face intérieure non émaillée du couvercle peut être humidifiée pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson. Ce n'est pas nécessaire, mais peut apporter une humidité supplémentaire.



CUISSON DU PAIN AVEC LE MULTICUISEUR

Avec le moule à pain, tu cuis comme dans un petit four à pierre.

La céramique emmagasine la chaleur de manière homogène et enveloppe complètement la pâte – pour une forte poussée au four, des croûtes stables et une mie aérée et moelleuse.

Que ce soit dans un four froid ou dans un moule préchauffé : myromy s'adapte à ta méthode de travail.

Mode d'emploi :

1. Déposer la pâte – un léger graissage ou farinage suffit
2. Pour les pâtes très hydratées, du papier cuisson peut faciliter la manipulation
3. Déposer ou renverser la pâte avec précaution
4. Garder le couvercle fermé pendant la cuisson

L'espace fermé crée un environnement de vapeur naturel. L'humidité de la pâte circule à l'intérieur et favorise une formation homogène de la croûte – sans ajout d'eau.

Pour plus de poussée au four :

Le moule peut être préchauffé à vide au four.

- chauffer progressivement
- ne pas passer directement à température maximale

Déposer la pâte avec précaution.

Pour une croûte croustillante :

Retirer le couvercle dans les 10 à 15 dernières minutes.

Conseil : laisser le pain refroidir après cuisson – il se démoulera facilement.



5.2 BRICK



Ton myromy Brick associe chaleur, espace et maîtrise.

Il crée un environnement fermé dans lequel l'énergie se répartit de manière homogène et l'humidité est régulée naturellement – pour des résultats nets, des structures stables et des processus de cuisson précis.

CUISSON DU PAIN AVEC LE BRICK

Avec le Brick, tu cuis comme dans un four à pierre compact.

La chaleur enveloppe entièrement la pâte et contrôle le développement de la croûte et de la mie.

Mode d'emploi :

1. Graisser légèrement ou fariner ton myromy
 2. Pour les pâtes très hydratées, utiliser du papier cuisson afin de faciliter la manipulation
 3. Déposer ou renverser la pâte avec précaution
 4. Fermer le couvercle et le maintenir fermé pendant la cuisson
- L'espace travaille pour toi. L'humidité de la pâte circule à l'intérieur et favorise une formation homogène de la croûte – sans ajout d'eau.



Pour une forte poussée au four

Ton myromy peut être préchauffé à vide au four.

1. Préchauffer le Brick lentement dans le four
2. Déposer la pâte
3. Fermer immédiatement le couvercle

L'énergie accumulée assure une forte poussée au four.

Pour une croûte croustillante

Retirer le couvercle dans les 10 à 15 dernières minutes.

L'humidité s'échappe.

GRILL AVEC LE BRICK

Ton myromy est également adapté à une utilisation sur le gril ou sur flamme ouverte. La céramique protège de la chaleur directe et restitue l'énergie de manière homogène. Cela permet de développer des arômes grillés sans brûler ni dessécher les aliments.

Mode d'emploi :

1. Placer ton myromy sur le gril
2. Monter progressivement en température
3. Déposer les aliments et cuire avec le couvercle fermé

Important :

- placer le produit de manière stable
- éviter tout risque de basculement ou de glissement
- assurer une montée en température uniforme
- éviter une exposition unilatérale à la flamme
- ne pas laisser les flammes dépasser le fond du produit



PLATS AU FOUR AVEC LE BRICK

Mode d'emploi:

- déposer les ingrédients dans ton myromy
- graisser légèrement si nécessaire
- laisser cuire au four

Après la cuisson:

- laisser le pain refroidir brièvement
- il se démoule généralement de lui-même

Remarque d'utilisation

- aucun trempage nécessaire
- chauffer uniformément
- éviter les variations brusques de température

BRICK CLASSIC & BRICK BBQ

Les deux variantes reposent sur la même fonctionnalité – elles se distinguent par leur surface et le résultat obtenu :

Brick Classic – surface lisse

Pour une cuisson homogène et maîtrisée. Idéal pour le pain, les gratins et les pâtes fines avec une structure nette.

Brick BBQ – avec picots aromatiques

Pour des arômes de cuisson plus intenses et une coloration plus marquée. La structure renforce localement l'effet de la chaleur – notamment lors de la cuisson au gril et pour les plats au four plus puissants.





5.3 PLANCHA & PLAT À GRATIN



La plancha et le plat à gratin myromy sont conçus pour la cuisson directe, la cuisson au four et le service.

La structure ouverte de la céramique favorise une répartition stable de la chaleur et le développement précis des arômes de cuisson.

Selon la version, deux variantes sont disponibles :

- surface lisse pour une cuisson homogène et un démoulage facile
- surface structurée avec picots aromatiques pour des arômes grillés plus intenses

GRILL ET CUISSON DIRECTE

Sur le gril ou sur flamme ouverte, le plat permet une cuisson directe avec une chaleur homogène et contrôlée. Idéal pour la viande, le poisson, les légumes ou le pain.

Mode d'emploi:

- placer le plat sur le gril ou la source de chaleur
- monter progressivement en température
- déposer les aliments directement
- laisser cuire de manière homogène



CUISSON AU FOUR

Au four, le plat convient pour les gratins, légumes rôtis, viande, poisson ou pâtisseries.

Mode d'emploi:

- placer le plat dans le four – préchauffage possible
- ajouter les ingrédients
- laisser cuire de manière homogène

La céramique assure une chaleur constante et favorise une coloration uniforme.

Service

Grâce à sa capacité d'accumulation thermique, le plat est également idéal pour le service direct à table. Les aliments restent chauds plus longtemps et conservent leur structure.

Du four ou du gril directement à table – sobre, fonctionnel et précis.

PLANCHA CLASSIC & PLANCHA BBQ

Les deux variantes reposent sur la même fonctionnalité – elles se distinguent par leur surface et le résultat obtenu :

Plancha Classic

Surface lisse – idéale pour une cuisson homogène, la cuisson au four et un démoulage facile.

Plancha BBQ

Picots aromatiques – favorisent une cuisson plus intense et renforcent le développement des arômes, en particulier au gril.





6. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

1. Laisser refroidir complètement ta céramique myromy après utilisation.
2. Nettoyer ensuite avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle. Utiliser une éponge ou une brosse pour enlever les résidus.
3. Les résidus incrustés peuvent être laissés à tremper quelque temps – ils se détachent ensuite facilement.
4. Ta céramique myromy est compatible lave-vaisselle et peut être nettoyée avec des programmes standard. En cas de nettoyage fréquent, des modifications visuelles ou des décolorations peuvent apparaître avec le temps. Celles-ci sont propres au matériau et n'affectent pas la fonctionnalité.
5. Laisser sécher complètement dans un endroit bien ventilé. Ne jamais stocker ton myromy fermé. Poser le couvercle sans le fermer et conserver dans un endroit sec.

Élimination des résidus tenaces:

Le sucre, l'amidon, les graisses ou les résidus de résine brûlés peuvent former un film dur sur l'émail. Celui-ci reste superficiel et peut être entièrement éliminé.

Produits adaptés:

bicarbonate de soude, eau chaude et éventuellement nettoyant pour plaque vitrocéramique. Laisser agir environ 10 minutes, puis brosser. Ne pas utiliser : éponges métalliques, laine d'acier ou lames.



7. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation conforme

Les produits en céramique myromy sont exclusivement destinés à une utilisation conforme en tant qu'ustensiles de cuisson, de pâtisserie et de service. Les produits sont conçus pour la préparation des aliments au four, sur le gril, sur flamme ouverte ou sur braises. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Responsabilité en cas d'utilisation incorrecte

Le fabricant est responsable conformément aux dispositions légales en vigueur. En cas de négligence légère, le fabricant n'est responsable qu'en cas de violation d'obligations contractuelles essentielles. Dans ce cas, la responsabilité est limitée aux dommages prévisibles. La responsabilité au titre de la législation sur la responsabilité du fait des produits ainsi qu'en cas d'atteinte à la vie, à l'intégrité physique ou à la santé reste inchangée. Aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou du non-respect de cette notice d'utilisation.

Remarque relative au matériau – céramique / contraintes mécaniques

La céramique est un matériau naturel.

- peut se casser
- ne pas utiliser de produits endommagés
- risque de blessure dû à des éclats





Risque de brûlure

Le produit devient très chaud.

- risque de brûlure et d'ébouillement
- toujours utiliser des gants résistants à la chaleur
- le produit reste chaud pendant une longue période – laisser refroidir complètement avant nettoyage

Comportement thermique

La céramique myromy est conçue pour résister à des températures élevées et à des contraintes thermiques importantes. Manipule ton produit myromy avec la même précaution que tout ustensile de cuisson chaud. Les variations brusques de température doivent être évitées.

Utilisation sur flamme ouverte

- placer le produit de manière stable
- chauffer de manière uniforme
- éviter toute surchauffe due à une exposition directe à la flamme

Contact alimentaire / conformité UE

Les matériaux céramiques et les émaux utilisés sont conformes aux réglementations européennes en vigueur concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, conformément au règlement (CE) n° 1935/2004 ainsi qu'à la directive 84/500/CEE.



Consignes générales de sécurité

- ce produit n'est pas un jouet
- tenir hors de portée des enfants
- risque de brûlure et de blessure

Restrictions d'utilisation

- ne pas chauffer directement après sortie du congélateur
- ne pas verser de liquide froid dans un produit chaud
- ne pas utiliser de produits endommagés

8. INFORMATIONS SANITAIRES

La céramique myromy est adaptée au contact alimentaire. Les émaux utilisés sont conformes aux réglementations européennes. Ne pas continuer à utiliser le produit si l'émail est endommagé.

Les déclarations de conformité conformément aux réglementations européennes sont disponibles à l'adresse suivante :
www.my-romy.de/pages/service





9. INFORMATIONS SUR LE FABRICANT

m&r Manufaktur GmbH
Koßmannstraße 27
66121 Saarbrücken
Allemagne

Site de production :
Pleurtuit-Straße 12-14
56235 Ransbach-Baumbach
Allemagne

Contact: hello@my-romy.de
Web: www.my-romy.de

Fabriqué en Allemagne

Des informations détaillées sur le recyclage et
l'élimination sont disponibles à l'adresse suivante :
www.my-romy.de/pages/recycling





Blank lined area for text or drawing.





WWW.MYROMY.EU