

FRISCHEKERAMIK – CERAMIC FRESHNESS – CÉRAMIQUE FRAÎCHEUR



myromy

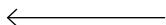
BEDIENUNGSANLEITUNG
USER MANUAL
MANUEL D'UTILISATION

INHALTSVERZEICHNIS

1. Willkommen bei myromy
2. Westerwälder Naturton
3. Vor dem ersten Gebrauch
4. Anwendung
5. Natürliches Frische-Prinzip
6. Hinweise zur optimalen Nutzung
7. Reinigung, Pflege und Aufbewahrung
8. Sicherheit
9. Gesundheitshinweis

Weitere Sprachversionen:

www.my-romy.eu/pages/manual



Folge uns auf Instagram

@myromy.manufaktur

www.myromy.eu

1. WILLKOMMEN BEI MYROMY

Mit dem myromy Brot-Frische-Topf entscheidest du dich für bewusste Aufbewahrung, stilvolle Reduktion und natürliche Funktionalität mit Design.

myromy entsteht aus natürlichem Westerwälder Ton – einer der traditionsreichsten Keramikregionen Europas. In deutscher Manufakturarbeit verbinden wir jahrhundertealte Keramiktradition mit moderner Brenntechnologie.

NATÜRLICH FRISCHE BEWAHREN

Der myromy Frische-Topf wurde für die Aufbewahrung von Brot und Backwaren entwickelt. Er schafft ein stabiles Mikroklima, das Kruste, Aroma und Textur langfristig erhält.

Die offenporige Keramik reguliert Feuchtigkeit auf natürliche Weise. Frische-Noppen und integrierte Luftöffnungen sorgen für eine ausgewogene Belüftung – für ein Ergebnis, das sich spürbar vom Alltag unterscheidet. Es sind die Momente am Tisch, das gemeinsame Essen, das langsame Entstehen von Aromen.

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:

- natürliche Feuchtigkeitsregulierung
- ausgeglichene Luftzirkulation
- stabile Mikroklima-Bildung
- hohe Materialbeständigkeit
- 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 materialtypischen Eigenschaften verleiht.

Die Offenporigkeit des Materials ermöglicht es, Feuchtigkeit aufzunehmen und kontrolliert wieder abzugeben. So entsteht im Inneren ein ausgeglichenes Umfeld – die Grundlage für natürliche Frische. Durch den Brand stellen wir das Verhältnis von Aufnahmefähigkeit und Stabilität gezielt ein – für Keramik, die reagiert, reguliert und über viele Jahre zuverlässig bleibt.

Keramik ist ein Naturmaterial mit materialtypischen Eigenschaften. Leichte optische Veränderungen, Verfärbungen oder Nutzungsspuren können auftreten und sind kein Mangel.

3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Spüle deinen myromy Frische-Topf vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und etwas Spülmittel aus.
2. Verwende eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.
3. Anschließend gut trocknen lassen.

4. ANWENDUNG

Im myromy Frische-Topf entsteht ein natürliches Klima für Lagerung – reduziert, stabil und auf das Wesentliche fokussiert. Brot und Backwaren werden nicht isoliert, sondern in ein ausgewogenes Umfeld eingebettet.

1. Brot oder Backwaren direkt in den Frische-Topf legen.
2. Deckel schließen, damit sich ein stabiles Mikroklima bildet.

Das Ergebnis:

Die Kruste bleibt erhalten, das Innere bleibt saftig – die natürliche Qualität des Brotes bleibt spürbar für mehrere Tage erhalten.

Optional:

Empfindliche oder sehr frische Backwaren können zusätzlich in ein Leinentuch gelegt werden. Es ist von Natur aus atmungsaktiv und antibakteriell – hemmt das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen auf natürliche Weise.

5. NATÜRLICHES FRISCHE-PRINZIP

Die Grundlage des myromy Frische-Topfs ist die Offenporigkeit des Westerwälder Naturtons. Der Ton arbeitet – leise, konstant und ohne äußere Eingriffe. Überschüssige Feuchtigkeit wird aufgenommen, bei Bedarf wird sie wieder abgegeben.

So entsteht ein dynamisches Gleichgewicht im Inneren.

Ergänzt wird dieser Effekt durch das Design des Topfes:

- Luftöffnungen ermöglichen eine kontrollierte Luftzirkulation
- Frische-Noppen fördern die Belüftung von unten

Das kannst du frisch aufbewahren:

Brot, Brötchen und Teigwaren

Knusprig, frisch, aromatisch – der myromy Brot-Frische-Topf hält Brot saftig im Inneren und schützt die Kruste vor Aufweichen.

Auch bereits angetrocknete Backwaren gewinnen durch das ausgeglichene Feuchteklima wieder an Genussfähigkeit

Zwiebeln und Schalotten

Lose einlegen, nicht in Netzen oder Plastik.

Knoblauch und Ingwer

Schimmelarm, aromastabil und ohne Geruchsübertragung.

Kartoffeln

Dunkles, trockenes Klima gegen Keimen und Austreiben.

Geeignetes Obst

Äpfel, Birnen (unreif), Quitten, Granatäpfel, unreife Bananen.

6. HINWEISE ZUR OPTIMALEN NUTZUNG

Der Frische-Topf entfaltet seine Wirkung am besten im Zusammenspiel mit dem Produkt selbst.

Ganze Laibe bevorzugen

Je geringer die Schnittfläche, desto länger bleibt die natürliche Feuchtigkeit im Brot erhalten.

Locker lagern

Backwaren nicht stapeln, damit Luft zirkulieren kann.

Leinentuch gezielt einsetzen

Bei sehr frischem Brot kann ein Leinentuch überschüssige Feuchtigkeit aufnehmen und die Balance stabilisieren.

Standort bewusst wählen

Lagere den Topf an einem trockenen, gut belüfteten Ort – nicht in direkter Sonneneinstrahlung, nicht in einem Schrank.

Nicht im Kühlschrank lagern

Kälte beschleunigt den Alterungsprozess.

Regelmäßig lüften

Bei hoher Luftfeuchtigkeit oder sehr frischen Backwaren empfiehlt es sich, den Topf gelegentlich zu öffnen.

Der Frische-Topf ist kein geschlossenes System – er funktioniert im Gleichgewicht mit seiner Umgebung.

7. REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

Die Reinigung erfolgt einfach und materialschonend.

1. Reinige den Frische-Topf mit warmem Wasser und Spülmittel.
2. Verwende eine weiche Bürste oder einen Schwamm.
3. Bei stärkeren Rückständen kann der Topf eingeweicht werden.
4. Der Frische-Topf ist spülmaschinengeeignet und kann in Standardprogrammen gereinigt werden.

Wichtig für die Aufbewahrung:

- Topf nicht dauerhaft verschlossen lagern
 - Deckel leicht versetzt auflegen, damit Luft zirkulieren kann
- So bleibt der Ton dauerhaft ausgeglichen und funktionsfähig.

8. SICHERHEITSHINWEISE

Zweckbestimmung

Die Produkte sind nicht für die Zubereitung, Erhitzung oder Warmhaltung von Speisen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Nicht zum Backen oder Erhitzen geeignet.

Der Brot-Frische-Topf dient der Aufbewahrung.

Für das Backen von Brot empfehlen wir den myromy Multi-Bräter & Brotbacktopf, speziell für Hitze entwickelt.

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 bei starker mechanischer Belastung brechen
- beschädigte Produkte nicht verwenden
- Verletzungsgefahr durch Splitter

Verwendungseinschränkungen

- nicht im Backofen, auf Herdplatten, im Grill oder über offener Flamme verwenden
- nicht in der Mikrowelle einsetzen
- nicht starken Temperaturwechseln aussetzen

Allgemeiner Sicherheitshinweis

- kein Spielzeug
- von Kindern und Haustieren fernhalten
- Produkt auf eine stabile, trockene und ebene Fläche stellen
- bei unsachgemäßer Handhabung besteht Verletzungsgefahr

9. GESUNDHEITSHINWEIS

myromy Keramik ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Bei beschädigter Keramik oder Glasur nicht weiterverwenden.

Konformitätserklärungen gemäß EU-Vorschriften finden Sie unter: www.my-romy.de/pages/service

10 . 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



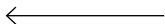


TABLE OF CONTENTS

1. Welcome to myromy
2. Westerwald Natural Clay
3. Before First Use
4. Application
5. Natural Freshness Principle
6. Guidelines for Optimal Use
7. Cleaning, Care and Storage
8. Safety
9. Health Information

Additional language versions:

www.my-romy.eu/pages/manual



Follow us on Instagram

@myromy.manufaktur

www.myromy.eu

1. WELCOME TO MYROMY

With the myromy Bread Freshness Pot, you choose conscious storage, refined reduction, and natural functionality with design.

myromy is made from natural Westerwald clay – one of the most traditional ceramic regions in Europe. In German manufactory production, we combine centuries-old ceramic craftsmanship with modern firing technology.

Preserving freshness naturally

The myromy Freshness Pot was developed for storing bread and baked goods. It creates a stable microclimate that preserves crust, aroma, and texture over time.

The open-pored ceramic regulates moisture naturally. Freshness nodules and integrated air openings ensure balanced ventilation – for a result that feels noticeably different.

It is about the moments at the table, shared meals, and the slow development of aromas.

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, manufactory craftsmanship creates ceramics with unique properties:

- natural moisture regulation
- balanced air circulation
- stable microclimate formation
- high material durability
- long-term structural stability

The clay consists of finely processed earth materials formed over millions of years through water, pressure, and geological processes.

This interaction created an open structure that gives myromy its smooth feel and material-specific properties.

The open porosity allows moisture to be absorbed and released in a controlled way. This creates a balanced internal environment – the foundation for natural freshness.

Through firing, we precisely control the balance between absorption and stability – for ceramics that react, regulate, and remain reliable over many years. Ceramic is a natural material with inherent characteristics. Slight visual variations, discoloration, or signs of use may occur and do not represent defects.

3. BEFORE FIRST USE

1. Rinse your myromy Freshness Pot with warm water and mild detergent before first use.
2. Use a soft brush or sponge to remove any production residues.
3. Allow it to dry completely.

4. APPLICATION

A natural storage climate develops inside the myromy Freshness Pot – reduced, stable, and focused on essentials.

Bread and baked goods are not isolated but embedded in a balanced environment.

1. Place bread or baked goods directly into the pot.
2. Close the lid to create a stable microclimate.

Result:

The crust remains intact, the inside stays moist – the natural quality of the bread is preserved for several days.

Optional:

Very fresh or delicate baked goods can additionally be wrapped in a linen cloth. It is naturally breathable and antibacterial, helping to inhibit unwanted microorganisms.

5. NATURAL FRESHNESS PRINCIPLE

The foundation of the myromy Freshness Pot is the open porosity of Westerwald natural clay.

The material works quietly and continuously without external input. Excess moisture is absorbed and released when needed.

This creates a dynamic balance inside.

This effect is supported by the design:

- air openings enable controlled air circulation
- freshness nodules improve ventilation from below

Suitable for storage:

Bread and baked goods

Crisp, fresh, aromatic – bread remains moist inside while the crust stays intact. Even slightly dried baked goods regain quality through the balanced humidity.

Onions and shallots

Store loose, not in nets or plastic.

Garlic and ginger

Low mold risk, stable aroma, no odor transfer.

Potatoes

Dark, dry climate reduces sprouting.

Suitable fruits

Apples, pears (unripe), quinces, pomegranates, unripe bananas.

6. GUIDELINES FOR OPTIMAL USE

The Freshness Pot performs best in interaction with the product itself.

Prefer whole loaves

The smaller the cut surface, the longer moisture is retained.

Store loosely

Do not stack baked goods to allow air circulation.

Use linen cloth selectively

For very fresh bread, a linen cloth helps absorb excess moisture.

Choose location carefully

Store in a dry, well-ventilated place – not in direct sunlight, not in cupboards.

Do not refrigerate

Cold accelerates staling.

Ventilate regularly

In high humidity or with very fresh goods, open occasionally.

The Freshness Pot is not a closed system –

it works in balance with its environment.

7. CLEANING, CARE AND STORAGE

Cleaning is simple and gentle on the material.

1. Clean with warm water and mild detergent.
2. Use a soft brush or sponge.
3. For heavier residues, soak the pot.
4. Dishwasher safe in standard programs.

Storage:

- do not store permanently closed
- place lid slightly offset to allow airflow

This keeps the material balanced and functional.

8. SAFETY

Intended use

This product is not suitable for cooking, heating, or keeping food warm. Any other use is considered improper.

Not suitable for baking or heating.

The Bread Freshness Pot is intended for storage only.

For baking bread, we recommend the myromy Multi-Roaster & Bread Baking Pot.

Liability

The manufacturer is liable according to legal regulations.

In cases of minor negligence, liability is limited to foreseeable damage. Product liability law and liability for injury to life, body, or health remain unaffected. No liability for improper use or non-compliance.

Material notice

Ceramic is a natural material.

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

Usage restrictions

- do not use in oven, on stovetops, grill, or open flame
- do not use in microwave
- avoid extreme temperature changes

General safety

- not a toy
- keep away from children and pets
- place on stable, dry, level surface
- improper handling may cause injury

9. HEALTH INFORMATION

myromy ceramics are suitable for food contact. Do not use the product if the ceramic or glaze is damaged. Declarations of conformity in accordance with EU regulations can be found at: www.my-romy.de/pages/service

10. 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
5. Principe naturel de fraîcheur
6. Conseils pour une utilisation optimale
7. Nettoyage, entretien et stockage
8. Sécurité
9. Informations sanitaires

Autres versions linguistiques :

www.my-romy.eu/pages/manual



Suivez-nous sur Instagram

@myromy.manufaktur

www.myromy.eu

1. BIENVENUE CHEZ MYROMY

Avec le pot de conservation myromy, vous choisissez une approche consciente du stockage, une réduction élégante et une fonctionnalité naturelle associée au design.

myromy est fabriqué à partir d'argile naturelle du Westerwald – l'une des régions céramiques les plus riches en tradition en Europe. Grâce à un travail de manufacture en Allemagne, nous associons un savoir-faire séculaire à des technologies de cuisson modernes.

Préserver la fraîcheur naturellement

Le pot de conservation myromy a été développé pour le stockage du pain et des produits de boulangerie. Il crée un microclimat stable qui préserve durablement la croûte, les arômes et la texture.

La céramique à pores ouverts régule l'humidité de manière naturelle. Des picots de fraîcheur et des ouvertures d'air intégrées assurent une ventilation équilibrée – pour un résultat sensiblement différent du quotidien.

Ce sont les moments autour de la table, le partage et le développement lent des arômes qui font la différence.

2. ARGILE NATURELLE DU WESTERWALD

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

- régulation naturelle de l'humidité
- circulation d'air équilibrée
- formation d'un microclimat stable
- haute résistance du matériau
- stabilité durable dans le temps

L'argile est composée de matières premières naturelles, formées sur des millions d'années sous l'effet de l'eau, de la pression et des processus géologiques.

Cette interaction a donné naissance à une structure ouverte, qui confère à myromy sa texture agréable et ses propriétés spécifiques. La porosité ouverte du matériau permet d'absorber l'humidité et de la restituer de manière contrôlée. Il en résulte un environnement interne équilibré – base de la fraîcheur naturelle.

Lors de la cuisson, nous ajustons précisément l'équilibre entre capacité d'absorption et stabilité – pour une céramique qui réagit, régule et reste fiable pendant de nombreuses années. La céramique est un matériau naturel présentant des caractéristiques propres. De légères variations visuelles, des décolorations ou des traces d'usage peuvent apparaître et ne constituent pas un défaut.

3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Rincez votre pot myromy à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle avant la première utilisation.
2. Utilisez une brosse douce ou une éponge pour éliminer d'éventuels résidus de production.
3. Laissez ensuite sécher complètement.

4. UTILISATION

À l'intérieur du pot myromy, un climat naturel de conservation se développe – réduit, stable et centré sur l'essentiel.

Le pain et les produits de boulangerie ne sont pas isolés, mais intégrés dans un environnement équilibré.

1. Placez le pain ou les produits de boulangerie directement dans le pot.
2. Fermez le couvercle afin de créer un microclimat stable.

Résultat :

La croûte reste intacte, l'intérieur demeure moelleux – la qualité naturelle du pain est préservée pendant plusieurs jours.

Option :

Les produits particulièrement frais ou délicats peuvent être enveloppés dans un linge en lin. Naturellement respirant et antibactérien, il contribue à limiter le développement de micro-organismes indésirables.

5. PRINCIPE NATUREL DE FRAÎCHEUR

La base du pot myromy repose sur la porosité ouverte de l'argile naturelle du Westerwald. Le matériau agit de manière silencieuse et constante, sans intervention extérieure. L'excès d'humidité est absorbé puis restitué lorsque nécessaire.

Il en résulte un équilibre dynamique à l'intérieur.

Cet effet est renforcé par le design du pot :

- des ouvertures d'air permettent une circulation contrôlée
- des picots de fraîcheur favorisent la ventilation par le bas

Produits adaptés :

Pain et produits de boulangerie

Croustillants, frais et aromatiques – le pain reste moelleux à l'intérieur tout en conservant sa croûte. Même les produits légèrement desséchés retrouvent leur qualité grâce à l'équilibre de l'humidité.

Oignons et échalotes

À conserver en vrac, sans filet ni plastique.

Ail et gingembre

Faible risque de moisissure, arômes préservés, sans transfert d'odeur.

Pommes de terre

Environnement sombre et sec limitant la germination.

FRUITS ADAPTÉS

Pommes, poires (non mûres), coings, grenades, bananes non mûres.

6. CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

Le pot révèle pleinement son efficacité en interaction avec les aliments.

Privilégier les pains entiers

Moins la surface de coupe est importante, plus l'humidité naturelle est conservée.

Stockage aéré

Ne pas empiler les produits afin de permettre la circulation de l'air.

Utilisation ciblée du linge en lin

Pour le pain très frais, il aide à absorber l'excès d'humidité.

Choisir l'emplacement avec soin

Conserver dans un endroit sec et bien ventilé – éviter le soleil direct et les placards fermés.

Ne pas réfrigérer

Le froid accélère le processus de dessèchement.

Aérer régulièrement

En cas d'humidité élevée ou de produits très frais, ouvrir le pot de temps en temps.

Le pot myromy n'est pas un système fermé –
il fonctionne en équilibre avec son environnement.

7. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

Le nettoyage est simple et respecte le matériau.

1. Nettoyez avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.
2. Utilisez une brosse douce ou une éponge.
3. En cas de résidus tenaces, laissez tremper le pot.
4. Compatible lave-vaisselle (programmes standard).

Important pour le stockage :

- ne pas conserver le pot fermé en permanence
- poser le couvercle légèrement décalé pour permettre la circulation de l'air

Ainsi, le matériau reste durablement équilibré et fonctionnel.

8. SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Le produit n'est pas destiné à la cuisson, au chauffage ou au maintien au chaud des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Ne convient pas à la cuisson ni au chauffage.

Le pot de conservation myromy est destiné exclusivement au stockage.

Pour la cuisson du pain, nous recommandons le myromy Multi-Bräter & pot de cuisson du pain, spécialement conçu pour les hautes températures.

Responsabilité en cas d'utilisation inappropriée

Le fabricant est responsable conformément aux dispositions légales. En cas de négligence simple, la responsabilité est limitée aux dommages prévisibles. La responsabilité selon la loi sur la responsabilité du fait des produits ainsi que pour les atteintes à la vie, au corps ou à la santé reste inchangée. Aucune responsabilité en cas d'utilisation non conforme ou de non-respect de la présente notice.

Information matériau

La céramique est un matériau naturel.

- peut se briser sous contrainte mécanique
- ne pas utiliser de produit endommagé
- risque de blessure par éclats

Restrictions d'utilisation

- ne pas utiliser au four, sur des plaques de cuisson, au grill ou sur flamme ouverte
- ne pas utiliser au micro-ondes
- éviter les variations extrêmes de température

Consignes générales de sécurité

- ne pas utiliser comme jouet
- tenir hors de portée des enfants et des animaux
- placer sur une surface stable, sèche et plane
- une mauvaise manipulation peut entraîner des blessures

9. INFORMATIONS SANITAIRES

La céramique myromy est adaptée au contact alimentaire.
Ne pas utiliser le produit si la céramique ou l'émail est endommagé. Les déclarations de conformité conformément aux réglementations de l'UE sont disponibles à l'adresse suivante:
www.my-romy.de/pages/service

10. INFORMATIONS 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

Handmade in Germany

Informations détaillées sur le recyclage et l'élimination :
www.my-romy.de/pages/recycling



