

Consejos y cuidados para su CAFETERA EXPRÉS



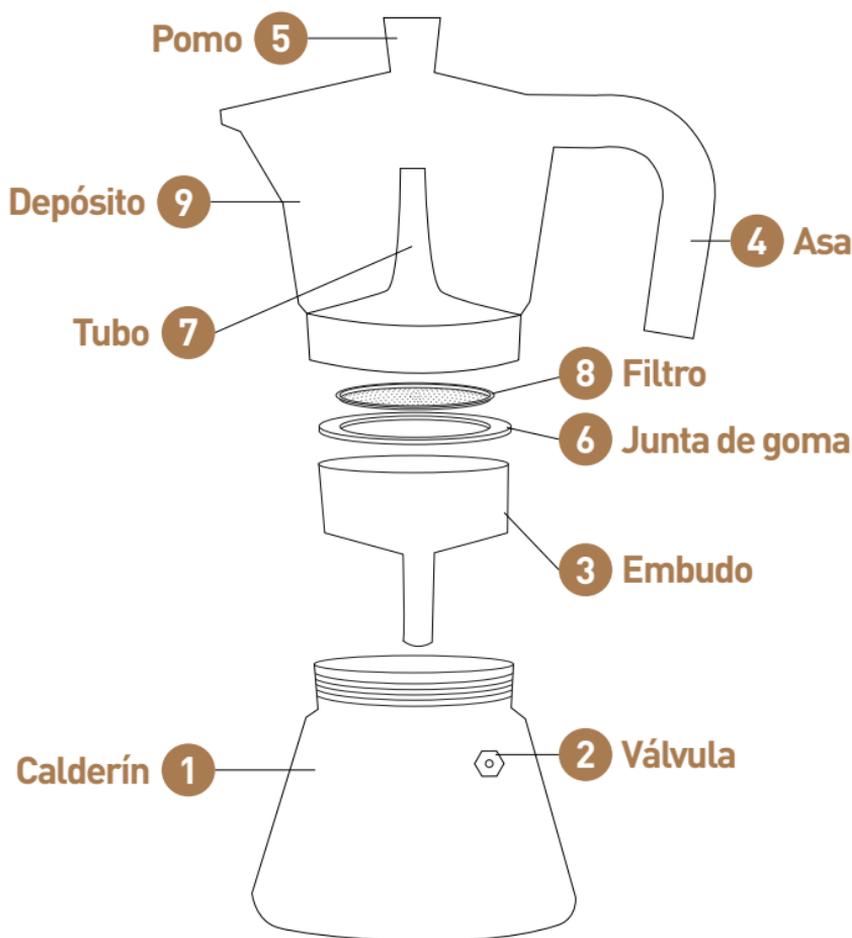
BRA design



¡Qué menox... que Monix!

Consejos y cuidados para su CAFETERA EXPRÉS

Partes de la cafetera



Actualmente existen muchas clases de cafeteras y opciones para elaborar todo tipo de café. Sin embargo, la cafetera italiana sigue siendo la preferida de los amantes de un buen café, ya que permite disfrutar del sabor y aroma del auténtico café.



Las cafeteras exprés, también conocidas como cafeteras italianas o moka, son la forma más simple y económica de preparar buen café en casa, sin necesidad de usar cápsulas o cafeteras caras.



El café expreso tiene su sabor característico debido al paso de vapor de agua a mayor presión y temperatura que en otros tipos de cafetera, de manera que extrae mayor cantidad de los compuestos del café, por lo que tiene más cuerpo que el que se obtiene de las cafeteras por goteo o de filtro, por ejemplo, aunque también depende del tipo de grano de café, su tueste y la finura del molido.

La forma de preparar café en una cafetera exprés no tiene secretos o misterios, pero siempre es bueno seguir una serie de pasos y consejos para obtener el mejor café posible sin salir de casa.





Consejos

01

La importancia de la materia prima

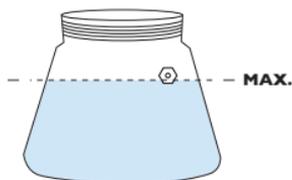
Se recomienda utilizar café de buena calidad y en grano, molido no demasiado fino y en el momento que se vaya a preparar; si utiliza café ya molido, guarde el envase bien cerrado en un lugar fresco y seco. Recuerde que estas cafeteras sólo son aptas para café molido de uso doméstico, **nunca extractos de café ni infusiones.**

Así mismo, no sirve cualquier agua. Si utiliza agua del grifo, podría dejar sabores que alterarían el café. Si el agua es dura o calcárea, el café obtenido pierde calidad. Lo mejor es utilizar agua con poco contenido en cal o agua mineral.

02

La cantidad de agua

Es importante poner la cantidad justa de agua en la cafetera: ni pasarse ni quedarse corto. Si su cafetera no tiene una marca que indique cuál es el nivel apropiado, puede usar la siguiente norma: llene el calderín (1) de agua hasta llegar a la válvula de seguridad (2) (por donde la cafetera deja escapar el vapor), sin que ésta quede totalmente sumergida y sin que sobrepase el filtro del embudo (3) donde pondrá el café. **No llene nunca de agua por encima de la válvula de seguridad;** podría impedir su funcionamiento en caso de ser necesario.



03

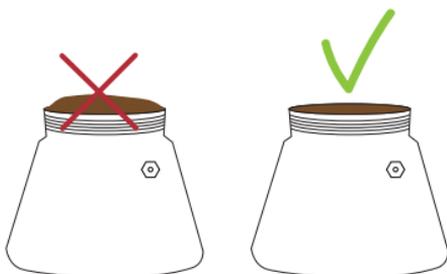
Agua tibia o caliente en lugar de fría

No es imprescindible, pero la calidad del café resultante será mayor. Si pone el agua fría en el calderín (1), la cafetera estará más tiempo al fuego, se calentará mucho más, y el café puede sufrir un calentamiento excesivo antes de que le llegue el vapor de agua.

04

La cantidad de café

Coloque el embudo (3) en su posición. Debe dejar caer suavemente el café sobre el filtro del embudo y retirar el exceso para que quede nivelado, sin compactar.



Lo más importante es **no presionar nunca el café**. Se recomienda utilizar la cafetera de la capacidad adecuada para las tazas a servir, porque si sobra café ya no será de la misma calidad.

05

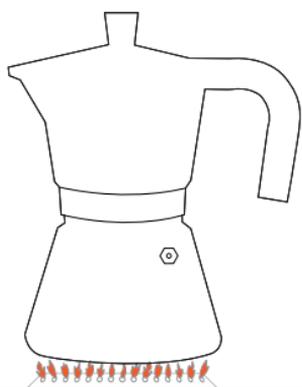
Cerrar la cafetera

Compruebe que el filtro (8) y la junta de goma (6) están bien colocados, cierre la cafetera enroscándola hasta que el cierre sea hermético y póngala al fuego. No utilice el asa (4), forzándola, para cerrar la cafetera, pues podría romperse.

06

Fuego lento y constante

Se aconseja un fuego suave y constante para obtener un mejor resultado y evitar que el café pueda sobrecalentarse. Así mismo, **debe procurar que la llama no sobrepase la base de la cafetera**.



Las placas de inducción son más rápidas y potentes que las otras fuentes de calor.

Nunca utilice la potencia máxima de la placa, dado que la pieza podría alcanzar los 300° C, dañándola.

Si quiere un café intenso, baje la intensidad del fuego para demorar el paso del vapor a través del café. Si prefiere un café más suave, use fuego más fuerte.

07

Precauciones

Las superficies pueden estar calientes, por lo que debe utilizar siempre el asa (4) y el

pomo (5) para manipular la cafetera.

Puede salir un chorro de vapor de la válvula de seguridad, por lo que debe asegurarse de que dicha válvula está orientada hacia el lado contrario del usuario durante su funcionamiento.



En caso de que la válvula de seguridad funcione dejando salir vapor:

1. Si ya está saliendo café por el tubo (7), reduzca el fuego o el calor al mínimo.
2. Si no sale café y el silbido de vapor es fuerte, apague el



fuego, y después de enfriarla, revise si la carga de café es correcta (no debe ser muy fino, ni estar muy apretado), y compruebe si el tubo (7) o el filtro (8) están obstruidos. Recuerde que esta cafetera funciona a presión, por lo que no debe abrirse nunca cuando esté caliente.

08

Remover antes de servir

Antes de servir el café, mézclelo bien en la propia cafetera removiendo el café con una cucharilla. Así evitará que las últimas tazas tengan el café más concentrado que las primeras.

09

Una buena limpieza para un buen café

Limpiar correctamente la cafetera y su filtro es una parte fundamental del proceso.

Después de su uso, se puede observar una fina capa aceitosa residual del café en el interior del tubo, en el filtro y en la cámara superior. A menudo es recomendable conservar esta capa, pues en muchos casos evita el contacto entre el café y la pared de aluminio, que puede dotar al café de un ligero sabor metálico. Después de cada uso y una vez fría, debe desmontar las diferentes partes de la cafetera y limpiar con abundante agua caliente a mano el filtro (8), su alojamiento, el tubo (7) y el embudo (3), hasta que los agujeros estén bien limpios. **Tampoco le aconsejamos usar detergentes**, que pueden dañar la capa residual y dejar gustos extraños.





Después de lavar la cafetera, séquela con un paño y guárdela sin enroscar el cuerpo inferior con el superior.

10

Recomendaciones

Compruebe antes de cada uso que la válvula (2) esté limpia y no bloqueada. Para ello presione la bola interior de la válvula de seguridad (2) para verificar que se mueve y no está bloqueada.

No lave nunca las cafeteras de aluminio en el lavavajillas, ni con lejía o productos que contengan cloro, ya que atacan el aluminio y el acero inoxidable.

Le recomendamos reemplazar la junta de goma (6) de forma periódica (una vez al año) y, excepcionalmente, el filtro si no está en buenas condiciones.





¡Fuera mitos!

01

EL CAFÉ DE LA CAFETERA ITALIANA TIENE MÁS CAFEÍNA

FALSO. En el café por goteo, el mayor tiempo de contacto del café con el agua hace que se extraiga mayor cantidad de cafeína.

02

LA CAFETERA NO DEBE LIMPIARSE

FALSO. Después de su uso, la cafetera se debe limpiar a fondo utilizando para ello agua caliente o hirviendo, pero sin jabones o detergentes, que pueden dañar la capa aceitosa residual.

03

TODAS LAS CAFETERAS ITALIANAS FUNCIONAN CON CUALQUIER TIPO DE FUEGO

FALSO. Sólo las de acero inoxidable o las de aluminio aptas para inducción sirven para todo tipo de fuegos. Las normales de aluminio funcionan en todo tipo de cocinas, excepto las de inducción.

04

EL CAFÉ TORREFACTO HACE MEJOR CAFÉ

FALSO. Sólo tiene un gusto más fuerte. Además de tener posibles contraindicaciones de salud por tueste excesivo y contener 15% de azúcar, es innecesariamente amargo y ácido.



05

EL CAFÉ MOLIDO BIEN APRETADO HACE MEJOR CAFÉ

FALSO. Si se presiona mucho el café en el filtro, el resultado puede ser un café aguado porque el vapor de agua no pasa uniformemente por todo el café, incluso llegando a impedir su paso.

06

CON FUEGO MUY INTENSO, IGUAL CAFÉ PERO MÁS RÁPIDO

FALSO. Cuando la temperatura es muy alta el café se filtra demasiado rápido, con el riesgo añadido de llegar a quemarse y estropear su sabor.



07

NO APAGAR EL FUEGO HASTA UN RATO DESPUÉS DE QUE HAYA SALIDO TODO EL CAFÉ

FALSO. No hay que esperar excesivamente para apagar el fuego, ya que corremos el riesgo de que el café hierva, se recaliente o se queme.

08

LA CAFETERA ITALIANA TIENEN UN DEJE METÁLICO EN EL CAFÉ

FALSO. Se trata sólo de aquellas que se han lavado frecuentemente con jabón y espropajos metálicos.



09

CON MEDIA CARGA DE CAFÉ, LA MITAD DE CAFÉS

FALSO. El filtro debe llenarse en su totalidad, sin apretar. Si no se llena todo el filtro, el vapor de agua no se reparte bien y el café saldrá aguado aunque se llene sólo medio depósito de agua.

10

NO IMPORTA SI SOBRA CAFÉ

FALSO. Si le sobra café y se enfría, es mejor que lo tire. Se recomienda no guardar café preparado ni recalentarlo, pues pierde su sabor y arruina la experiencia.





www.braisogona.com
www.cocinaconbra.com



www.monix.es
www.quemenoxquemonix.com

