



Notables diferencias en el sabor

Son muy distintas en la calidad del café que elaboran y en el precio, pero las más caras no son mejores

SE HAN ANALIZADO siete cafeteras exprés cuyo precio va desde los 89 euros de Ariete Cremissimo y Ufesa Presto hasta los 140 euros de Saeco Via Venetto.

La mejor relación calidad-precio es Rowenta Adagio ES170 por hacer el mejor café y por ser la más sencilla de usar, todo ello a un precio que sitúa en la media del de las muestras estudiadas. Una de las dos más baratas, Ariete Cremissimo, es una buena opción: hace un café tan bueno o mejor que el de las más caras, y es la que menos energía consume.

Las cafeteras exprés consiguen la infusión haciendo pasar agua muy caliente por el café molido a gran presión durante un corto espacio de tiempo. Así, se emulsionan sustancias grasas que, de otro modo, se perderían: la función de estas grasas es dar cuerpo al café, preservar elementos aromáticos que hacen que el sabor perdure en la boca y formar en la superficie del líquido una fina capa de crema. Es por ello que el café exprés debe ser consumido inmediatamente después de su preparación.

Las siete cafeteras analizadas cuentan con depósito de agua extraíble para facilitar su llenado e incorporan también vaporizador para calentar leche (que también puede ser utilizado para hervir agua y hacer té u otras infusiones). El caudal de vapor no es regulable en Krups Exprés Line y Rowenta Adagio ES170. Por otro lado, las siete disponen de pilotos para indicar que se encuentran en uso y bandeja recogegotas. En Rowenta, esta bandeja no es extraíble, lo que dificulta su limpieza.

Para poder guardarlas

Las diferencias de tamaños fue notable: la cafetera más pequeña es Delonghi (18,6x28,8x21,7cm). Ariete (un 54% más grande que la más pequeña), Saeco (57% más), Rowenta (68% más) y, sobre todo, Ufesa (87% más) son considerablemente más voluminosas. Un **cable** largo significa mayor libertad para colocar la cafetera lejos del enchufe. El de Krups es el de mayor longitud, con 127 centímetros, seguido por Ufesa (123 cm) y Ariete (122 cm). El cable más corto es el de Rowenta, con sólo 82 centímetros. Eso sí, esta cafetera (al igual que Krups y Saeco) ofrece un útil sistema enrollables lo que

facilita su almacenaje. En cuanto al **consumo eléctrico real** de estos pequeños electrodomésticos, la de gasto más moderado es Ariete, con 931 W, mientras que las de más consumo son Ufesa (1.120 W) y Rowenta (1.112 W).

Los **depósitos de agua** incorporan un indicador de nivel de agua para saber cuándo es preciso rellenarlos, salvo Rowenta cuyo depósito es transparente, a pesar de lo cual no resulta efectivo para saber cuánto agua hay porque el nivel no queda a la vista. En cuanto a su **capacidad**, Rowenta es la que tiene el depósito menor, con sólo 12 tazas (de 43 cm³ cada una), menos de la mitad que la mejor en este apartado, Saeco, con 26 tazas. Pero lo más sorprendente es que los resultados de esta prueba no coinciden con lo indicado en sus etiquetados: las tres cafeteras que informan de su capacidad anuncian volúmenes que no se corresponden con la realidad: Solac indica 23 tazas cuando sólo llega a 20 y Ufesa anuncia 20 en vez de sus 18 reales, aunque el caso más inaceptable es el de Delonghi, que anuncia 30 tazas y sólo ofrece 18. Las otras cuatro cafeteras no informan de este dato. >

Elegir la molienda adecuada influye decisivamente en el sabor

CAFETERAS EXPRÉS

MARCA / MODELO	ROWENTA ADAGIO ES170	ARIETE CREMISSIMO	SOLAC PROFESSIONAL EXPRESSO	UFESA PRESTO	SAECO VIA VENETO	DELONGHI CAFFÉ TREVISO	KRUPS EXPRESSO LINE
Precio (euros)	124,89	89,68	116,75	88,98	140,12	95,34	130,82
Información al consumidor.	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
Garantía producto	Correcto (según país)	Incorrecto (en italiano)	Incorrecto (sólo 1 año)	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto (según país)
Seguridad	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
Características técnicas							
Dimensiones (cm)	270 x 298 x 243	263 x 291 x 234	222 x 305 x 184	220 x 320 x 309	246 x 300 x 248	186 x 288 x 217	215 x 275 x 259
Consumo máximo (W)	1.112	931	1.002	1.120	1.004	1.070	1.098
Longitud del cable (cm)	82	122	98	123	120	115	127
Enrolla cables	Sí	No	No	No	Sí	No	Sí
Capacid. depósito indicado (nº tazas)	No indica	No indica	23	20	No indica	30	No indica
Capacid. depósito medio (nº tazas)	12	16	20	18	26	18	16
Regulador de vapor	No	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No
Indicador del nivel de agua	No	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Bandeja caliente tazas	No	No	No	No	No	No	Sí
Prueba de uso (escala de 1 a 5)	3,6	3,5	3,7	3,6	3,7	3,5	3,5
Cata con molienda específica	Muy buena	Buena	Buena	Buena	Buena	Correcta	Correcta
Cata con molienda genérica	Buena	Correcta	Buena	Correcta	Correcta	Deficiente	Deficiente

En el sabor, ¿influye la molienda?

Cada sistema para hacer café tiene su molienda: cuanto más corto sea el contacto entre el café y el agua, más finos deberán ser triturados los granos. Los cafés exprés necesitan una molienda muy fina, las cafeteras italianas una molienda fina, las de filtro (melita o goteo) una gruesa y si el café se prepara en una cafetera de émbolo o en puchero una molienda muy gruesa.

El café es uno de los pocos productos, junto con el aceite o el vino, que se juzga profesionalmente mediante una cata muy estandarizada, por lo que para comprobar si el resultado final realmente varía al cambiar de molienda cuatro expertos analizaron las cualidades organolépticas de dos tazas por cada cafetera: una con molienda específica para cafeteras exprés y otra con molienda estándar.

La principal conclusión es que merece la pena utilizar café con una molienda específica para estas cafeteras. En cuanto al resultado con cada cafetera, la única que alcanza el "muy bien" es Rowenta (en molienda genérica sólo "bien"), seguida por Solac ("bien" con ambas moliendas). En cambio, los peores cafés (con un mediocre "correcto" con molienda especial, y un suspenso con molienda estándar) son los hechos con Krups y Delonghi.

Elementos añadidos

En cuanto a los **accesorios**, todas incluyen una cuchara dosificadora, filtro para hacer a la vez una o dos tazas y un portafiltros de café molido con adaptador que sirve para hacer café con crema. Krups y Saeco son las únicas cafeteras sin pisón para aplastar el café en el cacillo, útil para que la infusión tenga un sabor y aroma más intenso. Rowenta tampoco incluye pisón, pero no lo necesita porque el propio aparato presiona el café molido cuando se introduce. Además, en Rowenta es más sencillo quitar los posos de café. Krups es capaz de mantener las tazas de café calientes.

Todas las cafeteras pueden hacer **dos tazas a la vez**, pero en Krups, Delonghi y

Saeco la cantidad dispensada en cada taza es distinta. En Delonghi llega a haber hasta 26 mililitros de diferencia entre las dos tazas. En cuanto al **tiempo de erogación** (el que transcurre desde que se aprieta el botón hasta que el café completa la taza) llega a variar hasta un 100% en la misma cafetera, como en Krups o Delonghi. Solac y Rowenta son las más rápidas y Rowenta es también la que ofrece una temperatura de la infusión más elevada y uniforme.

Prueba de uso

Seis usuarios habituales probaron cada una de estas cafeteras para tener una idea de la utilidad real de estos pequeños electrodomésticos.

UNA POR UNA, SIETE CAFETERAS EXPRÉS

ROWENTA ADAGIO ES170

124,89 euros



→ La mejor relación calidad-precio. Portafiltros muy fácil de usar, sistema de presión automática del café y de eyección de posos (mejor limpieza). Una de las dos más rápidas en hacer una taza de café. La mayor y más homogénea temperatura del café. No permite regular el caudal de vapor. El depósito de agua más pequeño (12 tazas), y con nivel de agua no visible. El cable más corto. Su bandeja recoge-gotas no es extraíble.

Según los expertos el único que hace un café 'muy bueno'.

ARIETE CREMISSIMO

89,68 euros, de las más baratas



✿ Otra buena opción. Su garantía está en italiano, por lo que incumple la norma. La que menos electricidad consume. Manual incómodo y con expresiones difíciles de entender. Su vaporizador es más incómodo que el resto.

Según los expertos el café elaborado con molienda genérica es "correcto", y el de molienda específica es "bueno".

SOLAC PROFESSIONAL EXPRESO

116,75 euros



Sólo ofrece un año de garantía, en vez de los dos obligatorios. La más ruidosa. Dice ofrecer 23 tazas por depósito pero sólo son 20. Una de las más rápidas.

Según los expertos el segundo mejor café: "bueno" tanto con molienda genérica como con la específica.

En Síntesis

Las siete cafeteras aprueban con un “bien” y hay pocas diferencias entre ellas.

El **manual** de Ariete suspendió por incómodo y poco claro, todo lo contrario que el de Krups, que destacó por su utilidad y claridad y que ofrece incluso un pequeño libro de recetas. Ariete también falla por lo incómodo de su **vaporizador**. El mejor **diseño** (aunque algo voluminoso) es para Ufesa, con 4,3 puntos sobre 5. Rowenta falló en **facilidad de mantenimiento y limpieza** por ser la única que no dispone de bandeja recoge-gotas extraíble, pero es también la única con **mecanismo de eyección de posos** (lo que facilita su expulsión). Solac y Ufesa (4,2 y 4 puntos sobre 5, respectivamente), son las mejor va-

loradas para calentar líquidos. En **formación de espuma** destaca Ariete.

En la valoración general de los equipos las diferencias son mínimas, apenas dos décimas entre el mejor y el peor: de 3,5 puntos sobre 5 posibles a 3,7 puntos.

La **información al consumidor** es correcta, salvo dos de las garantías. La de Solac ofrece sólo un año cuando el mínimo legal son dos (lo que no obsta para que el consumidor esté protegido por estos dos años de garantía, diga lo que diga el documento), y la de Ariete por estar escrita únicamente en italiano. En cuanto a la **seguridad eléctrica**, todas las cafeteras superaron las numerosas y exigentes pruebas de laboratorio. ◀

Se han analizado siete cafeteras exprés que cuestan desde los 89 euros de Ufesa Presto y Ariete Cremissimo hasta los 140 euros de Saeco Via Veneto. Las cafeteras exprés son las adecuadas para hacer un café aromático, con cuerpo y con crema en su superficie.

Las siete cafeteras superaron las exigentes pruebas de seguridad, pero las garantías de Solac (por su duración) y Ariete (por estar en italiano) no eran correctas.

No hay grandes diferencias técnicas: Ariete es la que menos consume, Delonghi la más pequeña y Ufesa la más grande y la que más consume. También en la prueba de uso las diferencias son mínimas, sólo varían de los 3,5 puntos sobre 5 de Krups a los 3,7 puntos de Solac.

En opinión de los expertos, el mejor café lo hacen Rowenta (‘muy bien’ con molienda específica, ‘bien con genérica’) y Solac (‘bien’ con ambas moliendas) y el más pobre Krups y Delonghi, donde el café realizado con molienda genérica ni siquiera llega al aprobado. En todos los casos el café hecho con molienda específica es mejor que el hecho con molienda genérica.

La mejor relación calidad-precio es Rowenta, por hacer el mejor café, ser la más sencilla de utilizar y en la que los posos se quitan con más facilidad. Otra buena opción es Ariete, de las más baratas y con una calidad de café más que aceptable.

UFESA PRESTO

88,98 euros, la más barata

SAECO VIA VENETTO

140,12 euros

DELONGHI CAFFÉ TREVISO

95,34 euros

KRUPS EXPRESSO LINE

130,82 euros, la segunda más cara



Es la más voluminosa, pero destaca por su cuidado diseño. La de mayor consumo energético. Dice ofrecer 20 tazas por depósito de agua, pero en realidad sólo son 18 tazas.

Según los expertos el café elaborado con molienda genérica es “correcto”, y el hecho con molienda específica es “bueno”.



El depósito con mayor capacidad (26 tazas). Sirve diferente cantidad de café en cada una de las dos tazas.

Según los expertos el café elaborado con molienda genérica es “correcto”, y el hecho con molienda específica es “bueno”.



La más pequeña. Dice ofrecer 30 tazas por depósito pero en realidad son sólo 18. En su portafiltros caben 12 gramos de café molido, y no 14 gramos como en el resto. Sirve distinta cantidad de café en cada una de las dos tazas.

Según los expertos, uno de los peores cafés: “deficiente” con molienda genérica (está lejos de ser un café exprés) y sólo “correcto” con molienda específica.



No se puede regular el caudal de vapor, pero es la única con bandeja adicional calienta tazas. Sirve diferente cantidad de café en cada una de las dos tazas.

Según los expertos, uno de los peores cafés: “deficiente” con molienda genérica (está lejos de ser un café exprés) y sólo “correcto” con molienda específica.

