

Cafeteras despertando el mercado



Foto: DeLonghi

Salir de casa por la mañana con una buena taza de café en el cuerpo resulta, para muchos, además de un placer, un acto imprescindible para iniciar el día con la energía que necesitas para llegar a terminarlo. Según los analistas de mercado del grupo BSH, "históricamente España ha sido un país de consumo de café medio en lo que respecta a cantidad y de calidad media-baja. Se estima que el consumo medio de café en España se sitúa alrededor de los cien litros año, muy por debajo de los líderes Europeos que son los finlandeses con unos trescientos litros de café por persona y año". Pero, sin duda, las cifras de consumo de café en España nos hablan de un incremento considerable en la venta de cafeteras, con un acercamiento a las cifras europeas.



Foto: Krups

Evolución del mercado en España

Vender una cafetera incluye, en muchas ocasiones, y según el departamento de ventas de una gran cadena de comercios de electrodomésticos, "conocer y argumentar no sólo las prestaciones técnicas de estos aparatos que son cada día más complejos, sino las bondades de disfrutar, no de cualquier café, sino del mejor café". Según el departamento de marketing del grupo BSH "históricamente el usuario medio español ha sido un «bebedor» de café, pero quizás la calidad del mismo era un aspecto secundario, es por eso que el tipo de cafeteras más vendidas eran las cafeteras de goteo". Pero, sin duda, este país ha cambiado mucho en las últimas décadas, ha habido una evolución positiva, una mejora de las condiciones de vida y un acercamiento a los estándares europeos. Esto también se deja ver en la relación del usuario español con el café. Cada vez existen más amantes del café, gente a la que no todo le vale y que busca tanto la materia prima como el tipo de máquina con el que conseguir ese sorbo de calidad.

Para BSH, "esta mejora es evidente en el cambio de tendencias en el mercado de cafeteras, conceptos como las cafeteras súper automáticas, el concepto de café limpio (cápsulas y monodosis), están liderando esta revolución. Por supuesto, además de la calidad del café, el diseño es un factor decisivo, ya no vale sólo con tener una cafetera, ahora además forma parte de nuestra cocina y tiene que integrarse con el resto del mobiliario".

A pesar de la supuesta crisis que está viviendo la economía del mundo occidental, las cafeteras y, dentro de ellas las expreso,

no parecen afectadas por esta recesión. Estos modelos de cafeteras han destronado en el año 2008 a las de filtro en unidades y han aumentado un 32% en unidades y un 34% en valor. En concreto, la categoría de cápsulas ha aumentado un 170% en unidades y un 152% en valor.

El objetivo de toda cafetera y lo que los consumidores buscan es mantener todas las características físico-químicas que hacen de esta bebida algo tan especial. Lejos de ser una simple bebida, el café es algo mucho más complejo. En este brebaje están presentes más de 1500 sustancias químicas (alrededor de 800 volátiles y 700 solubles), e influyen en la preparación 13 variables físico-químicas.

Aunque hay estudios que recomiendan el consumo moderado de esta bebida, varios estudios de prestigiosas universidades en Europa aseguran que la cafeína, esa sustancia amarga de color blanquecino y presente no sólo en el café sino también en el cacao y en más de 60 especies vegetales, mejora la actividad neuronal del cerebro, puede retrasar el cansancio y muchos estudios han demostrado que mejora las prestaciones cognitivas y aumenta las capacidades y la resistencia física. Además, el café tiene un alto contenido anti-oxidante que aporta beneficios potenciales para la salud, como la prevención contra cardiopatías, cáncer y enfermedades como el asma, la diabetes de tipo 2, el Alzheimer y el Parkinson.

Tipos de cafeteras

Es difícil encontrar una vivienda que no tenga uno de estos pequeños electrodomésticos cada vez más evolucionados y perfeccionados tanto por su diseño como por sus prestaciones. Las exigencias de los amantes del café no son pocas y, hasta hace unos años, tomarse un expreso en casa o un capuchino bien cremoso era imposible con las cafeteras tradicionales que se ponían al fuego. Hoy, el sabor del café depende de la forma de preparación y el tipo de cafetera con el que esté elaborado, por lo tanto es necesario conocer las diferentes posibilidades. El mercado ofrece hoy gran variedad de modelos y tipos de cafeteras que merece la pena explicar al consumidor antes de que éste se decida por una opción de compra.

Es difícil encontrar una vivienda que no tenga uno de estos pequeños electrodomésticos cada vez más evolucionados y perfeccionados tanto por su diseño como por sus prestaciones

En el mercado existen fundamentalmente dos tipos de cafeteras -además de las tradicionales-: las de filtro o goteo y las expreso. Dentro de cada una de ellas hay diferentes modelos y cada uno de ellos con prestaciones o características que las hace únicas. Pero veamos en qué consisten unas y otras. Las cafeteras de filtro o de goteo constan de un depósito de agua que, al calentarse mediante un sistema eléctrico, pasa a través del filtro en el que está situado el café. Después, se deposita poco a poco en una jarra de cristal ubicada en una placa eléctrica que lo mantiene caliente. Existen filtros permanentes y desechables y pueden estar fabricados de papel o de nylon. En este tipo de cafeteras es imprescindible la incorporación de un sistema antigoteo que permita retirar la jarra antes de que haya terminado todo el proceso. En este tipo de cafeteras el molido del café ha de ser medio. Una de las novedades que ofrece el mercado es un temporizador para programarlas y disfrutar así del aroma de un café recién hecho nada más despertarse.



Foto: DeLonghi

Dentro de estas cafeteras podemos señalar las nuevas apuestas de Philips con una función antigoteo bastante perfeccionada. Es, por ejemplo, la cafetera HD5405/6 que mantiene el café caliente gracias a una placa calefactora de aluminio que facilita la limpieza. Su tamaño es medio y tiene una capacidad de depósito de algo más de un litro y prepara de ocho a doce tazas.

Por su parte, Princess ha lanzado al mercado la cafetera termo 2117 con capacidad para doce tazas y un filtro extraíble con bloque de goteo e indicador de nivel del agua.

Ufesa cuenta actualmente con 10 modelos diferentes de cafeteras de goteo en su catálogo. La potencia de las mismas comprende desde los 600 hasta los 800 W. y su capacidad oscila entre las 6 y las 12 tazas, dependiendo de los modelos. Todos los modelos llevan integrada una válvula antigoteo, la tecnología de desconexión automática y portafiltros pivotante y extraíble. La mayoría de estos modelos lleva integrado el sistema AROMA PLUS, gracias al cual su jarra especialmente diseñada permite conservar todo el aroma del café recién hecho. Además, casi la totalidad de los modelos incluye también placa calefactora antiadherente.

También Bosch pone en el mercado actualmente una selección de 12 modelos de cafeteras de goteo. Su gama es muy amplia y rica en cuanto a diseño y colores, ofreciendo



Foto: Miele

desde 800 hasta 1.100 W de potencia y con la posibilidad de obtener de 8 a 15 tazas de café. Casi todos los modelos tienen depósito de agua extraíble, selector de aroma con dos posiciones y placa calefactora.

Las cafeteras exprés, utilizadas en hostelería y cada vez más de uso doméstico, son de tamaño más reducido y su elemento clave es la maquinaria de presión que va a determinar, en gran medida, su precio y calidad. La mayoría poseen una boquilla que produce vapor de agua y que permite calentar la leche y hacer espuma o calentar agua para hacer infusiones. Si queremos obtener un buen café en estas máquinas, el molido del café debe ser fino ya que estará muy poco tiempo en contacto con el agua. La preparación del café es rápida y el resultado es un café cremoso, con mucho cuerpo y sabor.

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 logran emulsionar sustancias grasas que dan cuerpo al café, le proporcionan una fina capa de crema y preservan elementos aromáticos que hacen que el sabor perdure en la boca. Es por ello que el café exprés debe ser consumido inmediatamente después de su preparación. Son muchas las marcas y modelos que apuestan por este tipo de cafeteras. El objetivo de todas ellas es lograr un café con todas las propiedades como si se estuviera tomando

en la mejor cafetería del mundo. Ufesa, por ejemplo, apuesta por la cafetera Capricciosa con capacidad para cuatro tazas. Cuenta con un vaporizador turbo para capuchino o calentar líquidos, una bandeja superior para depositar las tazas, recogecables y pies antideslizantes. Además, la firma ha apostado recientemente por una cafetera expresso automática. Sus 1.400 W de potencia y su bomba de 15 bares de presión hacen que tomar un café sea un auténtico placer. Es la cafetera CA7500 Macchiato que incorpora además un molino de acero de alta calidad con selector del grado de molido que muele el café al instante conservando todo su aroma y sabor gracias al sistema Aroma Whirl System Plus. Además, cuenta con un depósito de agua extraíble de gran capacidad (1,8 litros) y con un programa automático de limpieza y descalcificación.

El objetivo de todas las marcas es lograr un café con todas las propiedades como si lo estuvieras tomando en la mejor cafetería del mundo



Foto: Philips

solac
coffee

Nadie hace el café como tú



Cafeteras superautomáticas Espresso.

El punto de partida para disfrutar de toda la esencia del café recién molido y acercarse a sus orígenes.



Pantalla LCD táctil.
Rápida e intuitiva. Selecciona tu café con un solo toque.



Coffee Essence System.
Permite extraer y potenciar al máximo el aroma y las esencias del café recién molido.



Grupo de erogación profesional.
Desarrollado por Bianchi, fabricante de cafeteras vending. Fácilmente extraíble y con 10 años de garantía.



www.solaccoffee.com

Para más información y pedidos: 902 322 232
www.solac.com



Foto: Ufesa

Bosch también ha puesto en el mercado la cafetera expresso TCA4101 Barino combinando el sistema de bomba de agua de 15 bares con la caldera con sistema Thermoblock: Cuenta con una tecnología de vaciado automático de los conductos después de cada preparación de café y con un depósito de agua extraíble de 1,2 litros. Su potencia de 1.260 W, permite la elaboración de un rico café a cualquier hora.

Hay quien no quiere perder mercado y apuesta por un modelo combinado. Es el caso de las CK7360 Duo expresso, la CK7351 Duo plus y la CK7350 Duo! de Ufesa que ofrecen en un solo aparato una cafetera exprés profesional y una cafetera de goteo. También Delonghi ha presentado una cafetera combinada para preparar café de tres formas

distintas: café en filtro, café exprés y capuchino. Es la BCO 261 CD. Con esta cafetera es imposible no abarcar todo el mercado.

A vueltas con la molienda

El café es uno de los pocos productos, junto con el aceite o el vino, que se juzga profesionalmente mediante una cata hecha por profesionales. Por ello, para analizar las cualidades organolépticas del café resultante de una u otra cafetera, generalmente se prueban distintas moliendas para saber cuál de ellas es la más adecuada según el aparato.

Como regla general podemos decir que cada 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 y las cafeteras de filtro o goteo deben utilizar un café con una molienda gruesa. Si el consumidor quiere aprovechar al máximo las prestaciones de estos pequeños electrodomésticos, no debe pasar por alto estas recomendaciones para degustar esta bebida.

Filtros, temperaturas y más

Casi todos los modelos de cafeteras incluyen como accesorio una cuchara dosificadora. La mayoría de las exprés incluyen además 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. Algunas llevan un pistón para aplastar el café en el cacillo, algo imprescindible para que la infusión tenga un sabor y un aroma intenso. Algún modelo no incluye este accesorio pero el propio aparato presiona el café molido cuando se introduce.

Para el amante del café, algo fundamental a la hora de elegir un modelo de cafetera es la capacidad de ésta para mantener las tazas en el caso de las exprés, o el café caliente si hablamos de un apartado de goteo, y la facilidad para limpiar y rellenar de agua los depósitos. Un café de primera, una limpieza facilísima y un uso rápido y sencillo, además de un diseño innovador y un tamaño adecuado, son las claves para decidirse a la hora de adquirir este tipo de aparatos. Un depósito de agua extraíble para facilitar su llenado, un caudal de vapor regulable, pilotos para indicar que se encuentran en uso y bandeja recogegotas extraíble, son otros de los detalles a tener en cuenta.



Foto: Princess

La cafetera suele estar presente de manera visible en todas las cocinas. Por esta razón, el sitio que ocupa en ocasiones es determinante. Además, puesto que su visibilidad es inevitable, el consumidor le da igualmente mucha importancia al diseño

El tamaño también nos importa

La cafetera es un electrodoméstico que suele estar presente de manera visible en todas las cocinas. Por esta razón, el sitio que ocupa en ocasiones es determinante. Además, puesto que su visibilidad es inevitable, el consumidor le da igualmente mucha importancia al diseño. Las diferencias de tamaños entre unas cafeteras y otras son notables. Marcas como Delonghi, Ariete o Philips tienen modelos más pequeños frente a los de Rowenta o Ufesa, que son considerablemente más voluminosos. Pero el tamaño debe respetar la capacidad, y esto quiere decir que debe permitir elaborar al menos un número considerable de tazas de café que no nos obligue a rellenar constantemente el depósito. A este respecto, Saeco ofrece aparatos de hasta 26 tazas frente a otros aparatos que tan sólo ofrecen 10 ó 12 tazas.



Foto: Solac

Por otra parte, otro elemento que parece accesorio pero que es importante en un electrodoméstico fijo en la cocina es el cable. "¿Dónde la pongo!" es la pregunta clave entre los que, como la mayoría, no tienen unas cocinas de catálogo. Es probable que justo al lado del enchufe no sea posible situar la cafetera y, por ello, un cable largo nos da facilidades para decidir el lugar a ocupar. Algunas de las marcas que ofrecen cables más largos como Krups, incluyen además un sistema de enrollado que permite no tener cables por medio. En cuanto al consumo eléctrico real de



Foto: Ariete

estos pequeños electrodomésticos, todos se sitúan entre los 900 y 1.000 vatios.

Un café de diseño

No nos engañemos. Que sea bueno pero también bonito sigue mandando, además del bolsillo, en todas las decisiones de compra. Un electrodoméstico que está permanentemente visible en nuestra cocina y, por tanto, en nuestro hogar, debe reunir unas características estéticas adecuadas. Casi todas las marcas apuestan por diseños innovadores y compactos para adaptarse a nuestro estilo de vida.

Hace unos meses, Ariete revolucionó el mercado con su cafetera You & Me que aún hoy es elegida por su innovador diseño. Este producto de Ariete es una apuesta por el

minimalismo y está diseñada para ocupar el mínimo espacio posible manteniendo la calidad que se le exige a esta marca. La extracción del café se realiza a una presión de 11 BAR y no posee bomba de agua, por lo que funciona de forma silenciosa sin perder potencia (1.300 vatios). Puede preparar dos tazas a la vez y su sistema Thermocream distribuye el café a una presión constante que se cierra automáticamente una vez preparado, y cuenta con un dispositivo maxi-capuchino para café cremoso.

Ariete nos sorprende además, en cuanto al diseño, con toda una serie de cafeteras retro que están revolucionando los mercados.

Krups, por su parte, apuesta por unos diseños más futuristas o en líneas completamente cuadradas como su cafetera Le Cube, o muy redondeadas. Para algunos, las cafeteras Krups, tanto por su diseño, muy compacto, como por la automatización del mantenimiento y la personalización del preparado, "son las cafeteras idóneas para las casa modernas".

Para los que comparten su amor al café con la pasión por los coches, quizá la Brunopasso PD-1 es su opción, en especial para los que gustan de aparatos que nada tienen que ver con los demás. Su creador, Tadahito Ishibashi se ha inspirado en la estética de los coches deportivos italianos de los años sesenta para diseñar esta original pieza. De ahí que su forma redondeada, la pintura metalizada, los medidores de temperatura y agua, y hasta la palanca en madera y metal nos recuerden a la estética de estos coches antiguos.



Foto: Philips

Además de la calidad del café, la estética del aparato y la combinación con el diseño del hogar empiezan a ser factores determinantes para el usuario

Foto: Solac

El más expreso todavía

Aunque el mercado de las cafeteras a priori puede parecer secundario, hoy las principales marcas apuestan por este pequeño electrodoméstico para investigar en su desarrollo. Es el caso de Miele que, según Paul Ditmar Viertbuchen, Director General de Miele en España, "hay muchos productos que están en el mercado que hasta hoy no han tenido mucha atención por parte de los consumidores. Por ejemplo, nosotros estamos apostando ahora mucho más por la máquina de café en la cocina, un producto que antes apenas se consumía".

Illy, por ejemplo, apuesta en este sentido por lo que denomina el "método lperespresso", un sistema de cápsulas "illy" para sus máquinas X7 y X8 by Francis Francis!, modelos diseñados por el arquitecto Luca Trazzi. El elemento básico del Método lperespresso es una cápsula protegida por cinco patentes internacionales. Es un completo grupo de extracción que funciona en dos fases. Según la propia firma, "la hiper-infusión, la elevada presión y las condiciones uniformes y óptimas potencian al máximo el aroma y el cuerpo del café. Con la emulsión, pasando a través de la válvula y mezclándose con el aire, el café forma una crema increíblemente aterciopelada y duradera, capaz de mantenerse durante más de 15 minutos".

Por último, no podemos pasar por alto el sistema Nespresso, un procedimiento exclusivo para envolver el café en polvo en una cápsula de aluminio herméticamente sellada. La presión que se genera en el interior de la cápsula conserva, durante un tiempo de 12 meses, los aromas y todo el sabor del café en grano recién molido. Son muchas las máquinas que apuestan por esta fórmula, entre otras la Latissima de Delongui, que utiliza el sistema de cápsulas Nespresso además de ofrecer la posibilidad de obtener una espuma perfecta por una especial combinación de vapor, aire y leche.

Y para la leche

Las mejores firmas ya no sólo se preocupan de la crema del café y su impecable elaboración. Hay que ir más allá. Por eso Miele ha presentado este año una máquina de café automática dentro de la nueva generación de máquinas de café encastrables que, según la



Foto: Bosch

propia firma, hace posible "degustar en casa el más exquisito café a la carta, prácticamente igual que si acudiéramos a los mejores cafés del mundo". Se trata de la CVA 5000 que ha venido a revolucionar el mercado con su dispensador de leche integrado y aislado del resto de la máquina, y con una capacidad para 700 ml. Está fabricado de una doble pared de acero inoxidable que mantiene la leche fresca hasta 12 horas y es fácilmente accesible desde la puerta de la máquina, y puede extraerse para rellenarlo o guardarlo en el frigorífico. El espumado de la leche se realiza de forma perfecta con cualquier tipo de leche o cualquier otro preparado de contenido lácteo. Además de su fácil manejo a través de botones táctiles, nos permite seleccionar el tipo de café, la hora de conexión/encendido del aparato, etc. Para completar el servicio, esta máquina puede

memorizar las preferencias personales de sus usuarios (grosor de molienda del grano, la cantidad de café o leche por taza y la temperatura del agua, cantidad de leche o de agua por taza, etc.) y servir el café como en la cafetería de toda la vida.

Las mejores firmas ya no sólo se preocupan de la crema del café y su impecable elaboración. Hay que ir más allá. Por eso Miele ha presentado este año una máquina de café con dispensador de leche integrado y aislado del resto de la máquina

COCINA...
Salsas
Arroces
Guisos
Carnes
Postres...

PREPARA...
Mermeladas
Yogurt
Membrillo
Requesón
Sorbetes
Granizados
Mayonesas

MONTA...
Claras
Nata...

COCINA AL VAPOR...

Y ADEMÁS...
Pulveriza
Amasa
Bate
Pica
Ralla
Tritura...



El nuevo robot que cocina



99
recetas
memorizadas

Zona de calentamiento:

Vaso protegido por el cuerpo exterior que permite temperatura normal al tacto, no quema y proporciona efecto termo (mantiene la temperatura).

Velocidad 0:

Funciona sin que giren las cuchillas. Indicador para cocinar al vapor y para recetas tipo cocidos, fabadas, o guisos que contengan ingredientes sólidos como huesos de jamón, muslos de pollo, costillas, etc.

Único mando (Genius)

para regular y controlar todas las funciones.

Pies estabilizadores:

Absorben las vibraciones evitando el desplazamiento.



Panel digital
23 Velocidades:
- Velocidad de 1 a 10 "Autopulse"
- Velocidad 1E y 1F (especial masas)
- Velocidad Turbo 14.320 revol./min.
- Trabaja sin velocidad (Nivel 0)
Tiempo:
- Programación tiempo
- Máximo 90 min. y 59 seg.
- Programación temperatura



Zona de calentamiento
Tacto exterior, no quema.
- Vaso para cocinar los ingredientes
- Acero inox.
- 2 litros capacidad max.
- Indicador medidas 1, 1.5 y 2
Tapa de seguridad
Tapón medidor.



Fletero
Con 300 prácticas recetas.
- 99 recetas memorizadas
- Avisor acústico de cada paso



La alternativa al alcance de todos... sepas o no sepas cocinar.