

LOS  
**8 CONSEJOS  
DE CUIDADO**

MÁS IMPORTANTES PARA LAS  
CAFETERAS



**coffeano**  
PREMIUM QUALITY

# LOS 8 CONSEJOS DE CUIDADO MÁS IMPORTANTES PARA LAS CAFETERAS

## ¡No más mal sabor a café por falta de higiene!

La mayoría de la gente percibe el café como un placer y asocia pensamientos y sentimientos positivos con él. Pero lo que queda de él, si sabes cómo se ve a menudo en las máquinas de café y en las cafeteras automáticas. ¡Esto realmente puede quitarte el antojo de café! Las condiciones contaminadas y antihigiénicas de las máquinas hacen que el sabor del café sea cada vez peor y puede ser especialmente dañino para la salud. ¿Alguna vez has pensado en esto? ¡Sin mencionar lo que las bacterias y el co. le hacen a tu máquina! La falta de higiene puede costar caro si causa un daño irreparable.

## ¿Cuál es exactamente el problema?

- **Grasas y aceites de café:**

Las grasas y aceites de los granos de café se filtran cuando los granos son molidos y prensados. Se asientan en las tuberías, los tamices y el grupo de preparación de una cafetera automática y no pueden ser disueltos con agua. Junto con la cal y el agua, los depósitos solidificados se vuelven rancios con el tiempo y se forman sustancias amargas.

Esto lleva a que el uso de la máquina se vuelva antihigiénico, por otro lado el café simplemente sabe amargo. Además, los coladores se obstruyen y a menudo es necesario hacer reparaciones costosas.

- **Bacterias, hongos, algas, etc.:**

Las cafeteras automáticas son un caldo de cultivo ideal para las bacterias, la salmonela, etc. Se alimentan de los restos de los ingredientes así como de residuos de polvo de café, algunos incluso de cafeína.

¡Así que a menudo sucede que bebes café contaminado sin darte cuenta! El cuidado constante es esencial por razones de higiene, pero también por razones de salud.

- **Capa de cal y limo en el tanque de agua:**

Si el tanque de agua no se limpia regularmente, las bacterias pueden adherirse mejor a la cal. Cuanto más dura es el agua que se utiliza, más importante es asegurarse de que los depósitos no se acumulen. Además, el agua no debe permanecer demasiado tiempo en pie o no se debe verter agua nueva sobre el agua residual del tanque.

Después de un corto tiempo, se formará una biopelícula bacteriana. El agua contaminada con bacterias fluye directamente al grupo cervicero y a las mangueras. Las bacterias también pueden terminar directamente en su taza de café, gracias a la cal, que reduce la temperatura de la preparación. ¡Pero eso podría evitarse fácilmente!

- **Moho en el contenedor de orujos:**

Los residuos de café húmedos y calientes son la base ideal para el crecimiento del moho. Ahí es donde realmente se puede propagar. ¡No hay duda de que los granos de café deben ser eliminados diariamente!

Entonces, ¿cuál es la solución para evitar todo esto? La limpieza y desincrustación regular con los agentes adecuados es la clave de su higiénico y aromático café. Tu máquina de café y tu cartera te lo agradecerán:

## CONSEJOS PARA LA DESCALCIFICACIÓN

### Lo que debe saber sobre el modo de acción de los agentes descalcificadores para evitar errores graves!

Comprar el descalcificador adecuado es un gran desafío para el propietario de una máquina de café, es decir, una gran proporción de alemanes. La selección de productos profesionales de descalcificación y de remedios caseros es confusamente grande, tomar la decisión correcta aquí es una tarea difícil. ¿Pero por qué es tan importante la descalcificación? La respuesta clara: la descalcificación es extremadamente importante para la funcionalidad y la vida útil de la máquina de café, porque los depósitos de cal dañan la máquina, lo que puede generar altos costos. Asimismo, el sabor del café depende en gran medida de la descalcificación regular de la máquina (recientemente hemos informado sobre esto con más detalle) y a quien le gusta dejar que las partículas de cal en la taza, la temperatura tibia del café y un sabor suave estropeen su disfrute del café.

### ¡A Coffeano le gustaría facilitarle la elección! ¿Qué ingrediente activo es realmente adecuado y el correcto para ti?

#### Ácido cítrico - probablemente no es la decisión correcta para usted y su máquina de café!

- El ácido cítrico no es adecuado para la descalcificación en caliente, sino sólo para su uso con agua fría o tibia. Aunque se elimina la cal, al calentarse se produce citrato de calcio (a partir de la combinación de cal y ácido cítrico). En lugar de cal, una masa pegajosa blanca se asienta ahora en la máquina, que no puede ser removida! Las finas boquillas de las máquinas se vuelven defectuosas, ¡una reparación costosa ya no se puede evitar!
- El ácido cítrico en la casa es maravilloso, pero no en el café. El típico aroma del café redondea el perfecto placer del café

#### Esencia de vinagre... ¡Le aconsejamos que no lo haga!

- Aunque la esencia de vinagre es adecuada para la descalcificación en caliente, ¡es muy agresiva! El vinagre no sólo elimina la cal, sino que también perjudica la función y la durabilidad de la máquina de café. La esencia ataca los materiales de los componentes, así como los sellos de goma y las tuberías, que se vuelven porosos como resultado.
- El fuerte olor a vinagre es dominante y desagradable, tanto en la habitación como en el propio café. El olor a café adulterado le quita el placer de beber café.
- Sabor a vinagre - El sabor del café puede ser fuertemente dañado y adulterado hasta que las primeras tazas de café después de la descalcificación no sean comestibles. ¡No hay nada que hacer para todos los amantes de café!

#### Ácido amidosulfónico - muchas ventajas, nuestro consejo de Coffeano!

- Actúa muchas veces más rápido que las sustancias convencionales
- Descalcifica mucho más a fondo que otros ingredientes activos, ya que es extremadamente eficaz
- Muy buena compatibilidad de materiales, especialmente con el aluminio, que se utiliza en numerosos componentes

- Totalmente inodoro - el delicioso aroma del café permanece inalterado
- Absolutamente inodoro - no tiene ningún efecto en el sabor del café. El café sabe como debe saber: ¡como el café!
- La máquina de café está inmediatamente 100% lista para ser usada de nuevo después de la descalcificación y el proceso de enjuague necesario!

### **Conclusión: la elección del agente desincrustante adecuado:**

El profesional del café, como amante y atento dueño de una máquina de café, utiliza un producto con ácido amidosulfónico. Los productos descalcificadores Coffeeano Safe & Protect están basados en este ingrediente activo. La descalcificación efectiva y suave de su máquina es importante para nosotros, como lo es su perfecto disfrute del café sin problemas!

### **¿Qué hace realmente la cal?**

Hay capas de roca en el agua de lluvia que llegan al agua subterránea y por lo tanto al agua del grifo. La cal está formada por las sales de calcio y magnesio contenidas en el agua, que se asientan al calentarse. ¡Se deposita por todas partes en el aparato!

Esto significa: cuanto más tiempo esperas, menos sabe el café y la máquina sufre un daño inadvertido. ¡Qué molesto e innecesario, porque es tan fácil de prevenirlo!

### **¿Qué pasa si descascaras irregularmente:**

- La suciedad y las bacterias se depositan en la máquina de café, que se detiene en la cal.
- Las partículas de cal entran en el café porque las mangueras están bloqueadas por la cal y fluye muy poco o sólo agua calcárea. ¡Esto perjudica considerablemente el sabor!
- La cal reduce la temperatura de fabricación, ¡la temperatura ideal de fabricación ya no se alcanza! ¡El café no desarrolla todo su aroma!
- El proceso de elaboración se prolonga porque el agua necesita más tiempo para calentarse debido a los tubos calcificados. ¡Ahora tienes que esperar aún más por tu café!
- La cantidad de llenado se reduce debido a problemas con la calefacción, tu taza ya no se llena y tienes que conformarte con "menos"!
- La máquina de café se hace más ruidosa durante el funcionamiento. La bomba tiene que hacer más para transportar el agua a través de la capa de cal. ¡El nivel de ruido aumenta, Esto no es bueno para la relajación!
- Desperdicio innecesario de dinero para el consumo de energía y reparaciones o nuevas compras debido a los daños causados por la cal.

La cal daña su aparato, lo que tiene un efecto negativo en su funcionalidad y vida útil. La descalcificación protege contra tales daños y también asegura un menor consumo de electricidad, el proceso de preparación ya no se ve perturbado por la cal. La descalcificación es, por lo tanto, una inversión extremadamente valiosa.

## **Esta es la solución para la descalcificación:**

No considere la descalcificación y el cuidado de su cafetera como un "deber", sino como algo positivo! ¡No veas el "molesto" gasto de tiempo! De hecho, una máquina de café totalmente automática sólo necesita unas pocas intervenciones de 2 - 3 minutos, ¡el resto se hace solo! Con los productos profesionales de descalcificación de Coffeeano Safe & Protect, es particularmente minucioso y rápido, porque la fórmula de descalcificación está diseñada para ello.

## **La descalcificación ahorra tiempo**

Todo el mundo sabe esto: La máquina de café tiene que ser descalcificada de nuevo y tal vez incluso lo indica. A menudo se puede decir, mirando el exterior de algunas máquinas, que es urgente descalcificarlas. ¿Pero qué piensan la mayoría de los bebedores de café? NO AHORA, sino mañana, la semana que viene, el mes que viene! Pero eso puede costarle caro. ¡Mucha gente ni siquiera sabe que la cal es el asesino número uno del sabor y los aparatos!

Lo que muchos no saben: ¡Descalcificar ahorra tiempo! Después de la descalcificación, la máquina de café vuelve a funcionar más rápido y tienes que esperar menos por tu café.

## **Consejos de limpieza**

### **¡No te olvides del tanque de agua!**

El error más común en el cuidado de las máquinas de café es olvidar el tanque de agua al limpiar y desincrustar. El 99% del café consiste en agua. Sólo si el tanque de agua es higiénico es también el café preparado. Echa un vistazo a tu tanque de agua e imagina que te dan un vaso de agua en un restaurante que se parece a tu tanque de agua. ¿Todavía lo beberías?

### **Vierta el agua restante**

El segundo error más común es que al llenar el tanque de agua, el agua restante no se vierte. Así es como la mucosidad se deposita en el tanque de agua y llega al café.

### **Limpieza de las partes removibles por separado**

Limpie regularmente todas las partes removibles y también el exterior de la máquina con un paño o cepillo limpio. Lo mejor es disolver una pastilla de limpieza en un poco de agua y luego usar la solución para la limpieza.

### **Usar la bolsa de desayuno para el contenedor de orujo**

Si el diseño de la máquina de café lo permite, se puede usar una bolsa de desayuno para el contenedor de orujos. Esto es particularmente higiénico.

### **El sabor químico después de la limpieza**

Si el café todavía tiene un poco de sabor a químico después de limpiarlo, hay que volver a enjuagar la cafetera.

¡La higiene y el perfecto sabor del café son inseparables! El cuidado regular asegura una larga vida útil de su máquina y un disfrute óptimo del café sin gérmenes.