

Cómo es “Mati”: el cebador automático de mate que mantiene la temperatura perfecta del agua y fue creado por un argentino

18/11/2025



El **mate** es una **tradición** infaltable en los hogares de muchos argentinos y su preparación ya se convirtió en un **ritual**. Sin embargo, la rutina para tomar esta **infusión** puede resultar un tanto tediosa al ser muy **repetitiva**.

Teniendo en cuenta este panorama, **Nicolás Antuña**, un joven diseñador industrial de la **UBA**, creó un **cebador automático** que ya es considerado una de las innovaciones más originales de la infusión más emblemática del país.



«Mati», el cebador automático de mate. Foto: X @nicox05

Al igual que muchas personas, Antuña tomaba mate mientras trabajaba y, cada pocos minutos, debía detenerse para cebar nuevamente otro mate. Esta acción cortaba su ritmo laboral y lo obligaba a estar **pendiente de ello**.

Por este motivo en particular, el diseñador industrial fabricó “**Mati**”, un novedoso dispositivo capaz de servir agua caliente automáticamente, manteniendo la **temperatura ideal** y regulando la **cantidad exacta** de agua.

Las características principales del cebador automático:

- Detecta cuándo es momento de volver a cebar.
- Libera el chorro de agua con precisión.
- Mantiene el agua entre la temperatura perfecta para no “lavar” la yerba.
- Permite que el usuario siga trabajando, estudiando o descansando sin interrupciones.

De esta manera, con diseño moderno y precisión tecnológica, “Mati” automatiza el **proceso de cebado** y mantiene la temperatura justa, convirtiéndose así en el **mejor compañero** de trabajo, estudio o descanso.

¿Cómo preparar la montañita perfecta en el mate?

1. Llená el mate hasta tres cuartos con yerba.
2. Tapá con la mano y agitá boca abajo unas tres veces.
3. Incliná el mate para formar la montañita, dejando un hueco libre.
4. Verté un chorrillo de agua tibia (no caliente) en la parte baja y esperá unos segundos.
5. Insertá la bombilla en ese hueco húmedo, sin mover la yerba.
6. Cebá siempre sobre el mismo costado para que no se lave rápido.

¿Cómo curar un mate de calabaza de la forma correcta?

Uno de los **errores más frecuentes** es usar yerba nueva o directamente omitir el curado. En la tradición matera, la yerba previamente infusionada cumple un **rol clave**: limpia la superficie interna del mate, ayuda a sellar sus poros y evita que la bebida adquiera sabores extraños

Tanto los mates de calabaza como los de madera poseen materiales **porosos** que pueden retener **humedad, olores y residuos orgánicos**, lo que favorece la aparición de hongos si no se curan correctamente, según explica el **Instituto Nacional de la Yerba Mate**.

Además, la yerba usada perdió parte de su intensidad y color,

lo que permite que absorba los **residuos del mate** sin afectar el sabor de la infusión posterior. Mantener la **yerba húmeda** durante varias horas, agregando **agua tibia** si es necesario, ayuda a que el proceso sea gradual y evita la proliferación de microorganismos.

Fuente: Canal 26