

El error común que todos cometemos al preparar café y arruina su sabor:Cuál es la recomendación de los especialistas

06/02/2025



El **café** es una de las bebidas más elegidas en el mundo no solo por su sabor sino también por su numerosos beneficios. La cafeína brinda mayor **energía**, **concentración** y **rendimiento**, además de combatir el estrés y el riesgo a enfermedades.

Una de las opciones más comunes para prepararlo es la **cafetera**, ya que ahorra tiempo y es más sencilla para usar.

Sin embargo, un error común que todos cometemos **podría afectar a su funcionamiento y la calidad del café** que preparamos. Conocé cómo hacerlo de forma correcta y la solución para disfrutar de esta bebida en cada momento.



Cuál es el error más común a la hora de preparar café en una cafetera

Además de la calidad del producto que elegimos para hacer café, es necesario **tener en cuenta el agua** que se usa para prepararlo. Los especialistas aseguran que **usar agua de la canilla es una mala idea**, ya que es “dura” y perjudica su sabor.

Qué significa que el agua de la canilla es “dura”

El agua de la canilla se la considera “dura” por la **alta concentración** de minerales con la que sale, especialmente sales de **magnesio** y **calcio**.

Según un experto cafetero, el agua ideal para hacer café debe tener un valor de dureza de sales minerales entre **tres y seis grados franceses**. Si esta cifra es superada, **el café saldrá amargo**.

Por qué el agua de la canilla afecta a las cafeteras

El agua de las canilla afecta a las cafeteras ya que contiene un alto porcentaje de **carbonato de calcio** que podría acumularse en el dispositivo.

Por esa razón, **se debe usar un filtro de agua** para evitar que se rompan y ahorrar una buena cantidad de dinero.

Fuente: TN