

# CAFETERAS DE GOTEO

Disfruta de un rico café preparado en una buena cafetera.

🕒 Tiempo de lectura: 15 minutos.

Las cafeteras de goteo, también conocidas como cafeteras de filtro, continúan siendo muy populares, pues el resultado de su desempeño es un café con:

- Cuerpo más ligero
- Mayor cantidad de cafeína
- Aromas y matices más acentuados (en los modelos mejor calificados en este Estudio de Calidad)



## FICHA TÉCNICA

**Realización del estudio:** Del 13 de octubre al 15 de diciembre del 2023.

**Adquisición de muestras:** Del 23 de octubre al 22 de noviembre del 2023.

**Marcas / Modelos analizados:** 14 / 24.

**Pruebas realizadas:** 144.



## NORMATIVIDAD

- **NOM-008-SCFI-2002.** Sistema General de Unidades de Medida.
- **NOM-003-SCFI-2014.** Productos eléctricos-Especificaciones de seguridad.
- **NOM-024-SCFI-2013.** Información comercial para empaques, instructivos y garantías, de los productos electrónicos, eléctricos y electrodomésticos.
- IEC 60661 Edition 2.2 Methods for measuring the performance of electric household coffee makers.

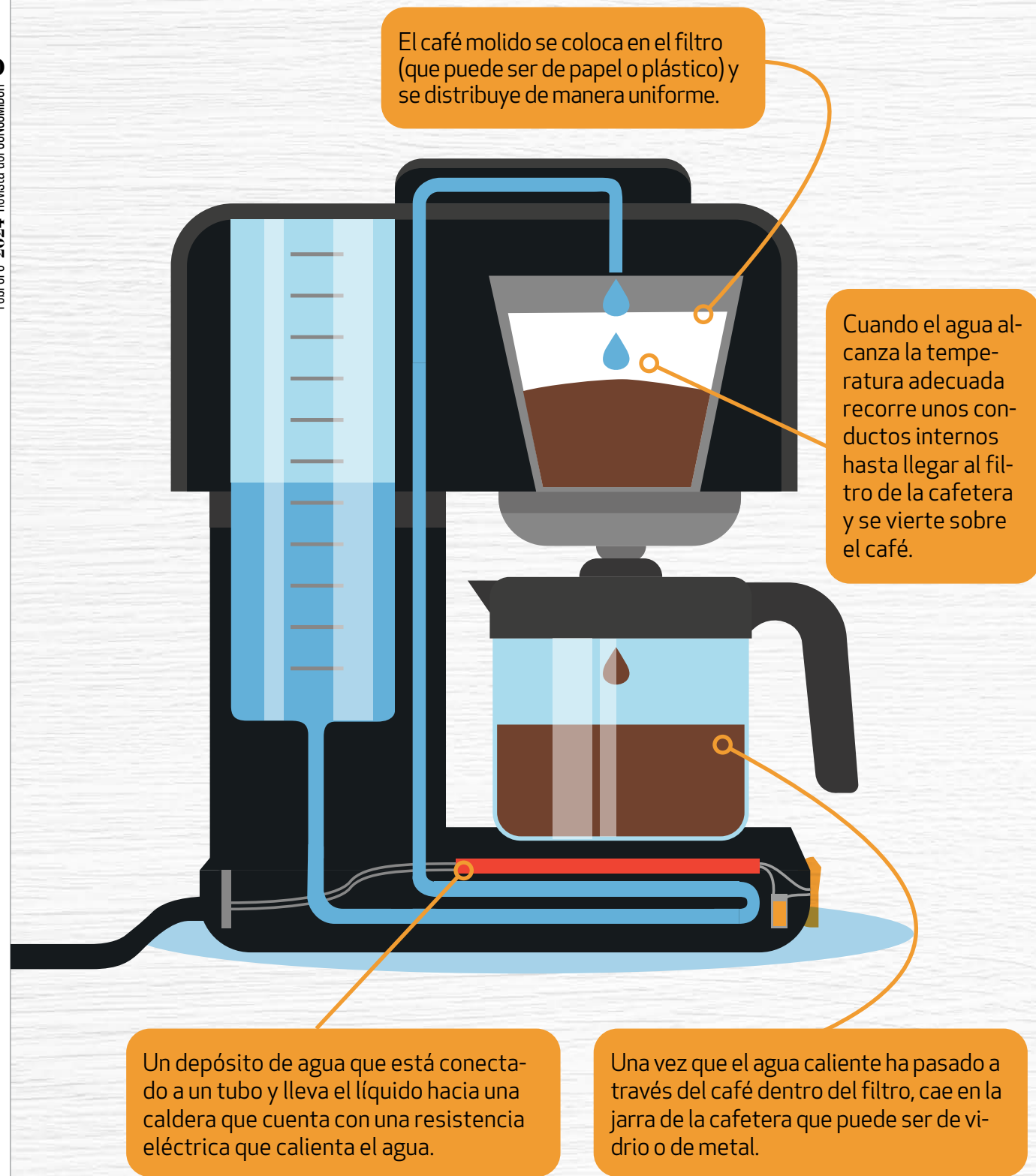
• **NMX-J-521/1-ANCE-2012.** Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad Parte 1: Requisitos generales.

• **NMX-J-521/2-15-ANCE-2013.** Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos.

• Metodologías de prueba desarrolladas por la Dirección General del Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.



# ¿CÓMO FUNCIONAN?<sup>1</sup>



# ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ



Fuentes:  
• Etapas del proceso de producción del café, en <https://cafe.arabo.com/etapas-proceso-produccion-cafe/>  
• La molienda del café, en <https://www.infocafe.es/cafe/molienda.php>  
• Envasado y empaquetado, en <http://cafesbalanzo.com/quienes-somos/elaboracion-de-cafe/ensado-y-empaquetado/>  
Fotografías: Ángel López Campos, (planta de café) y Daniel Ramírez (esqueje de café)/Pixabay, mr-mockup, (bolsa de café)/pexels.

<sup>1</sup><https://www.cafeteraelectrica.com/como-funciona-cafetera-de-goteo/>



# CARACTERÍSTICAS DE UNA BEBIDA DE CAFÉ<sup>2</sup>



## CUERPO

Consiste en la pesadez y espesor del café en el paladar al beberlo; se expresa como: completo, fuerte, bueno, regular, medio y bajo o ligero. Un café con cuerpo completo se siente más sustancial y aceitoso, mientras que uno ligero puede ser más delicado.



## ACIDEZ

Se refiere a una agradable vivacidad en el primer contacto del café con el paladar, y la parte delantera de la boca. Es una sensación adormecida en la punta de la lengua o sequedad bajo los bordes de la lengua o la parte trasera del paladar. La acidez cambia según la variedad de café, su origen o altitud. Los términos que describen una buena o excelente acidez son: "acidez baja", "acidez media" y "acidez alta o viva".



## SABOR

Es uno de los aspectos más subjetivos. Puede decirse que es la sensación combinada de acidez, aroma y cuerpo. Las clasificaciones son: completo, pronunciado, medio, débil, ordinario e impuro, y pueden ir acompañadas de una descripción de lo que se percibe, tal como: caramelo, nuez, chocolate amargo, miel frutal o incluso floral.



## AROMA

Es la fragancia que libera el grano. Permite conocer el grado de frescura y personalidad. Los cafés tostados ligeros tienen aromas intensos, mientras que los tostados medianos son más "nueces". Los tostados oscuros pueden ser "ahumados" y "especiados".



## RESABIO

Describe el sabor que permanece en la boca después de pasar el café. Puede ser "dulce", "amargo" o tener matices específicos, como tabaco, nuez, chocolate amargo, nuez tostada y caramelo; siendo estos dos últimos los que denotan un café mejor logrado.



## BALANCE

Se refiere al grado de equilibrio que existe entre todos los parámetros aquí expuestos, por ejemplo, un café excesivamente ácido con poco cuerpo y aroma no tiene un buen balance.

Otras características que también ayudan a disfrutar del café, en su total dimensión, pero que no fueron evaluadas en este estudio, son:



## AMARGURA

Algunos cafés pueden tener un toque de amargura que puede ser deseable en ciertas preparaciones, como el expreso.



## FRAGANCIA

Describe el olor del café molido antes de ser preparado.



## TEXTURA

Se refiere a cómo se siente el café en la boca. Puede ser "suave", "cremoso" o incluso "sedoso".



## REGIÓN

La ubicación geográfica donde se cultivan los granos de café también influye en su sabor y pueden tener perfiles de sabor únicos.



Fotografía: Freepik

<sup>2</sup>Para mayor información te invitamos a consultar el sitio <https://sca.coffee/>

# ALGUNOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ

Además de que es posible preparar café con una cafetera de goteo, existen otros métodos; te mencionamos algunos:

	• Dripper		• Prensa francesa		• Chemex		• Silvertone		• Aeropress		
	• Sifón japonés		• Turco		• Stagg		• Kalita		• Cafetera italiana		• Sifón u olla de vacío

# CONTENIDO DE CAFEÍNA EN<sup>3</sup>:



<sup>3</sup>Estos valores no deben tomarse como absolutos, pues el nivel de cafeína en un café depende de varios factores, como el tipo de grano, el nivel de tueste, qué tan fresco es el café empleado, entre otros.



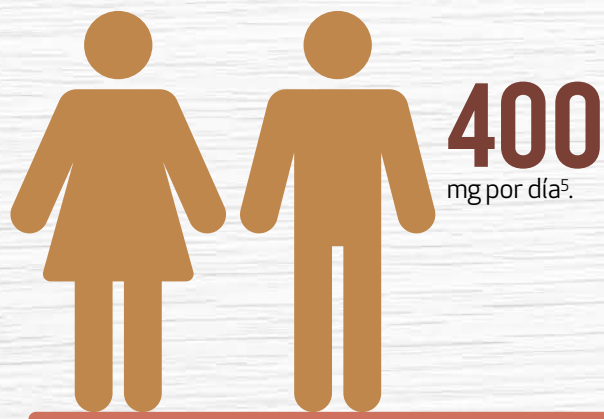
# ¿QUÉ SUCEDE SI CONSUMES MUCHA CAFEÍNA?

El café contiene cafeína<sup>4</sup>, consumir demasiada cafeína en un día podría provocarte:

- Ansiedad
- Insomnio
- Irritabilidad
- Náuseas
- Nerviosismo
- Aumento en la presión arterial
- Dolor de cabeza
- Falta de concentración
- Frecuencia cardíaca acelerada
- Sensación de tristeza
- Malestar estomacal o acidez, pues hace que se libere más ácido en el estómago
- Pérdida de agua, sal y calcio por medio de la orina, ya que actúa como diurético

# ¿CUÁNTA CAFEÍNA CONSUMIR?

Para adultos sanos se recomiendan



# EVITA TOMAR CAFÉ SI...

**1. Padesces:**

- Problemas del sueño, incluyendo insomnio
- Migrañas u otros dolores de cabeza crónicos
- Ansiedad
- Reflujo gastroesofágico o úlcera

**2. Tienes:**

- Ritmo cardíaco rápido o irregular
- Presión arterial alta

**3. También si:**

- Eres un niño o adolescente
- Estás embarazada o amamantando

<sup>4</sup>Sustancia amarga que se encuentra naturalmente en más de 60 plantas y que actúa como estimulante del sistema nervioso central.  
<sup>5</sup>Considera que esta cantidad no es fija y que la tolerancia a la cafeína dependerá de cada persona, por lo que la moderación es la clave para evitar posibles efectos adversos.

Fuentes:  
 • Revista del Consumidor, Bajo la Lupa, Ojo con el café. Enero 2021, núm. 527, pp. 4-5.  
 • Cafeína, en <https://medlineplus.gov/spanish/caffeine.html>  
 • Al grano: ¿cuánta cafeína es demasiada?, en <https://www.fda.gov/consumers/articulos-en-espanol/al-grano-cuanta-cafeina-es-demasiada>  
 • Cuadernos de Nutrición vol. 13, no. 3, 1990  
 • Cafeína en la dieta, en <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002445.htm>

• Ocho métodos de extracción de café para principiantes, en <https://www.animalgourmet.com/2018/03/16/metodos-de-extraccion-de-cafe-para-principiantes/>  
 • Contenido de cafeína del café, el té, las gaseosas y más, en <https://www.mayoclinic.org/es/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/caffeine/art-20049372>  
 • ¿Cuánta cafeína tiene tu café según el método de preparación?, en <https://www.altonivel.com.mx/estilo-de-vida/cuanta-cafeina-tiene-tu-cafe-segun-el-metodo-de-preparacion/>

# MITOS Y REALIDADES DEL CAFÉ<sup>6</sup>

## DAÑA LA MUCOSA DEL ESTÓMAGO

Si bien el café no es un factor de riesgo para desarrollar gastritis, reflujo gastroesofágico o úlceras pépticas, una vez que se ha diagnosticado cualquier enfermedad del tracto digestivo en un paciente es necesario evaluar su tolerancia al café.



Tomar café después de comer facilita la digestión porque la cafeína estimula la secreción gástrica.



## PRODUCE INSOMNIO

La cafeína contenida en el café es un estimulante que si bien puede afectar el sueño, la sensibilidad de persona a persona y su efecto disminuye a medida que se metaboliza.

Beberlo durante el día y de forma moderada no produce insomnio, sin embargo hacerlo antes de ir a la cama sí podría tener efectos en la calidad del sueño.

## SUSTENTABILIDAD

- Cuando tu cafetera ya no funcione puedes reutilizar partes de ella de forma creativa, como una maceta improvisada, para almacenar granos o comida para mascotas.
- Puedes aprovechar el café utilizado en la preparación de tu bebida como abono natural para las plantas, eliminar malos olores, exfoliante natural para la piel, entre otros.
- Lleva las partes eléctricas a un centro de reciclaje, algunos distribuidores recuperan los aparatos viejos sin costo. Preguntar a las autoridades en tu localidad sobre los programas que tengan para reciclar este tipo de productos.
- La Ciudad de México cuenta con ferias para recolectar los equipos eléctricos y electrónicos, ya sea del gobierno local o de algunas instituciones educativas, como el Reciclatrón, una jornada de acopio de residuos eléctricos y electrónicos organizada por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).



## ES PERJUDICIAL PARA LOS NIÑOS

Aunque el café no afecta directamente el crecimiento de los niños, su consumo excesivo puede tener ciertas consecuencias como:

- CARIES**  
Ocasionalmente por la acidez de la cafeína que pueden debilitar el esmalte dental.
- HIPERACTIVIDAD**  
Que crea un estado de alerta que puede afectar la conducta y la concentración.
- INSOMNIO**  
Que puede alterar el sueño en niños de 5 a 12 años que requieren al menos 11 horas de sueño al día.

## ES ADICTIVO

La cafeína puede crear una tolerancia con el tiempo. Esto significa que para obtener el mismo efecto estimulante, una persona podría necesitar consumir más café. Como con cualquier sustancia, lo mejor es consumirlo con moderación y estar consciente de cómo afecta al cuerpo y a la mente.



Fotografía: jcomp/FreePik

Fotografía: stokking/FreePik

Fotografía: rawpixel/FreePik



# CONOCE EL ESTUDIO

## Se analizaron

24  
modelos

de

14  
marcas

6

con capacidad  
de hasta 6 tazas

5

con capacidad  
de 8 a 10 tazas

13

con capacidad  
de 12 a 15 tazas

## Las pruebas



### INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Se verificó que presenten sobre partes visibles que no sean fácilmente borrables y en su empaque, la siguiente información:

- Tipo de producto
- Marca
- Modelo
- Características de alimentación eléctrica

También, deben ofrecer garantía en español e indicar sus alcances y restricciones, así como instructivo o manual de uso en español que informe el modo apropiado de operación, además de los cuidados y precauciones necesarias.



### DESEMPEÑO EN LA PREPARACIÓN DE CAFÉ

Para lograr un buen café se deben considerar algunos aspectos, como:

- **Temperatura de elaboración del café**  
Se midió la temperatura del agua al filtrarse entre el grano de café molido, la cual no debe ser menor a 88°C o mayor a 96°C para que el resultado sea el mejor.<sup>7</sup>
- **Consumo de energía para elaborar una taza de café**  
Se midió la cantidad de energía eléctrica que consume la cafetera para elaborar una taza de café equivalente a 150 ml y mantenerla caliente por 30 minutos. En el caso de que la cafetera cuente con jarra térmica solo se tomó en cuenta el tiempo de preparación del café.
- **Mantenimiento de la temperatura del café**  
Se midió su temperatura durante los primeros 30 minutos después de haber preparado una jarra. Lo ideal es que esta se conserve constante entre 68°C y 72°C, pero no más alta o más baja ya que el café elaborado tiende a perder calidad.
- **Derramamiento de café**  
Se verificó si hubo derrame del grano de café o perforación del filtro (si este era de papel) durante su elaboración, colocando la máxima cantidad de café molido en el depósito siguiendo las instrucciones del fabricante.



### PRUEBA DE CALENTAMIENTO (SEGURIDAD)

Se determinó el incremento máximo de temperatura que sufren las partes accesibles de las cafeteras cuando operan bajo condiciones críticas para saber si bajo el uso esperado pudiera existir un riesgo de quemadura o incendio.



### ATRIBUTOS

Como información adicional mencionamos las características principales de las cafeteras de goteo analizadas en el estudio.



### CATACIÓN DEL CAFÉ

Se realizó la cata del café preparado por cada una de las cafeteras analizadas con el objetivo de establecer las características logradas (aroma, sabor, cuerpo, entre otros).<sup>8</sup>

<sup>7</sup> El tiempo de preparación también afecta el resultado final, este último parámetro se evalúa indirectamente en la prueba de catación.

<sup>8</sup> Con el apoyo del juez sensorial Héctor García Montes y el barista Julio Aguilar de la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C. (AMCEE) y utilizando un solo tipo de grano de café nacional de altura con tueste oscuro y molido.



# CAFETERAS DE GOTEO

## CAFETERAS CON CAPACIDAD DE HASTA 6 TAZAS



Precios Promedio de Cafeteras de Goteo en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Aguascalientes, Cancún, Hermosillo, León, Oaxaca y Puebla, levantados del 2 al 16 de enero del 2024.



**MB** \$752

**BLACK+DECKER**

CM0755S-MX

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 5 tazas
<b>Potencia declarada</b> 650 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>E</b>	Baja	Muy bajo 23.3 Wh 5 minutos 38 segundos	Sí

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
0.78 L	1.27 kg	0.61 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	• Cuchara para servir • Filtro • Termo personal

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** \$ Precio Promedio \$ Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.

\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.

• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.



**B** \$369

**PROCTOR SILEX**

48138PS

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 3 años	<b>Capacidad</b> 4 tazas
<b>Potencia declarada</b> 700 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Sabor	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>S</b>	Buena	Bajo 28.9 Wh 4 minutos 5 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
0.59 L	0.78 kg	0.61 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	No cuenta con accesorios.

A destacar
• No cuenta con filtro.





**OSTER**  
BSVTDC05-013  
China 🇨🇳

**B** \$384

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 5 tazas
<b>Potencia declarada</b> 600 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>B</b> Fragancia / Sabor	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>MB</b>	Buena	Bajo 27.8 Wh 7 minutos 37 segundos	Sí

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
0.76 L	0.73 kg	0.65 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	• Cuchara para servir • Filtro



**CUISINART**  
DCC-5570  
China 🇨🇳

**B** \$1,198

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 3 años	<b>Capacidad</b> 5 tazas
<b>Potencia declarada</b> 600 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>B</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>B</b>	Buena	Bajo 27.3 Wh 6 minutos 58 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
0.8 L	1.38 kg	0.76 m	Térmica
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	• Cuchara para servir • Filtro

A destacar
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanque de agua y portafiltros removible.</li> <li>• Ofrece jarra térmica que permite ahorrar energía para mantener caliente el café.</li> </ul>

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.  
\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.  
• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **💰** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.





## TAURUS COFFEEMAX 6

China 🇨🇳

**B** \$349

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 6 tazas
<b>Potencia declarada</b> 650 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Fragancia	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>S</b>	Baja	Moderado 30.2 Wh 6 minutos 29 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
0.8 L	0.32 kg	0.77 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	• Cuchara para servir • Filtro

**QUIEN ES QUIEN EN LOS PRECIOS**  
Precios Promedio de Cafeteras de Goteo en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Aguascalientes, Cancún, Hermosillo, León, Oaxaca y Puebla, levantados del 2 al 16 de enero del 2024.



## TAURUS COFFEEMAX 6 RIBBON

China 🇨🇳

**B** \$349

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 6 tazas
<b>Potencia declarada</b> 650 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Fragancia	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>S</b>	Baja	Moderado 30.4 Wh 6 minutos 14 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
0.75 L	0.32 kg	0.77 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	• Cuchara para servir • Filtro

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.  
\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.  
• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **🇲🇽** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.



# CAFETERAS DE GOTEO

## CAFETERAS CON CAPACIDAD DE 8 A 10 TAZAS

**QUIEN ES QUIEN EN LOS PRECIOS**  
Precios Promedio de Cafeteras de Goteo en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Aguascalientes, Cancún, Hermosillo, León, Oaxaca y Puebla, levantados del 2 al 16 de enero del 2024.



**OSTER**  
BVSTDC4411-013  
China 🇨🇳

**E** \$2,899

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 10 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1300 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>E</b> Fragancia / Sabor / Cuerpo	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>E</b>	Buena	Muy bajo 25.1 Wh 6 minutos 33 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.48 L	4.26 kg	0.76 m	Térmica
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	Sí	Sí	• Cuchara para servir • Filtro • Porta filtro de agua

A destacar
<ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de café y filtro se encuentran a un costado.</li> <li>Cuenta con ahorro de energía y temporizador de frescura.</li> <li>Ofrece jarra térmica que permite ahorrar energía para mantener caliente el café.</li> <li>Puedes elaborar café tan solo vertiendo agua caliente al portafiltro, este y la jarra se pueden separar de la cafetera y funcionar en conjunto.</li> </ul>



**KRUPS**  
KM205D50  
China 🇨🇳

**E** \$1,839

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 10 tazas
<b>Potencia declarada</b> 900 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>E</b> Resabio / Sabor / Balance	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>MB</b>	Buena	Muy bajo 24 Wh 11 minutos 26 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.45 L	2.06 kg	0.80 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 3 niveles	Sí	Sí	• Cuchara para servir • Filtro

A destacar
• Cuenta con temporizador de frescura.

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.  
\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.  
• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.



**QUIEN ES QUIEN EN LOS PRECIOS**  
Precios Promedio de Cafeteras de Goteo en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Aguascalientes, Cancún, Hermosillo, León, Oaxaca y Puebla, levantados del 2 al 16 de enero del 2024.



**SMEG**  
DCF02PBUS  
China 🇨🇳

**MB** \$4,172

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 10 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1050 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>E</b> Fragancia / Sabor / Cuerpo / Resabio	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>S</b>	Buena	<b>Muy bajo</b> 22.8 Wh 11 minutos 51 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.37 L	3.52 kg	0.96 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 2 niveles	Sí	Sí	• Cuchara para servir • Filtro

A destacar
• Cuenta con función para elaborar 4 tazas.



**KRUPS**  
KM761DMX  
China 🇨🇳

**MB** \$2,799

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 10 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1000 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Fragancia / Cuerpo	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>MB</b>	Buena	<b>Bajo</b> 26 Wh 6 minutos 50 segundos	Sí

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.42 L	3.06 kg	0.83 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 3 niveles	Sí	Sí	• Filtro

A destacar
• Cuenta con contenedor y dispensador de café. • El café se coloca semiautomáticamente de acuerdo a la cantidad de tazas programadas a realizar.

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.  
\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.  
• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.





**B**

**\$699**

## PROCTOR SILEX

48351PS

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 3 años	<b>Capacidad</b> 10 tazas
<b>Potencia declarada</b> 900 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>B</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>MB</b>	Buena	<b>Muy bajo</b> 23.8 Wh 6 minutos 50 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.38 L	1.48 kg	0.59 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 3 niveles	No	No	No cuenta con accesorios

A destacar
• No cuenta con filtro.

# CAFETERAS DE GOTEO

## CAFETERAS CON CAPACIDAD DE 12 TAZAS EN ADELANTE



**E**

**\$999**

## T-FAL

CM772D50

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 14 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1000 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>E</b> Fragancia / Sabor / Cuerpo / Balance	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>MB</b>	Buena	<b>Bajo</b> 25.8 Wh 11 minutos 35 segundos	Sí

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.85 L	2.09 kg	0.76 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 3 niveles	Sí	Sí	• Cuchara para servir • Filtro

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.

\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.

• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.





**E** \$499

## PROCTOR SILEX

43685PS

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 3 años	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 900 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Fragancia	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>E</b>	Buena	<b>Muy bajo</b> 23.6 Wh 8 minutos 50 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.75 L	1.55 kg	0.60 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	Sí	Sí	No cuenta con accesorios

A destacar
<ul style="list-style-type: none"> <li>El indicador de llenado de agua se encuentra por dentro del depósito.</li> <li>Llenado de agua por el frente.</li> <li>No cuenta con filtro.</li> </ul>



**MB** \$761

## HAMILTON BEACH

46310

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 950 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>MB</b>	Buena	<b>Muy bajo</b> 24 Wh 13 minutos 14 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.85 L	2.14 kg	0.61 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 2 niveles	Sí	Sí	No cuenta con accesorios

A destacar
<ul style="list-style-type: none"> <li>No cuenta con filtro.</li> <li>Función de autopausa.</li> <li>Notificación de limpieza.</li> <li>Cuenta con función para elaborar 4 tazas.</li> </ul>

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.

\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.

· Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.





**MB** \$1,096

**KALORIK**  
CM47250SS  
China 🇨🇳

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 900 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Sabor	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>MB</b>	Buena	Muy bajo 25 Wh 7 minutos 47 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.45 L	1.98 kg	0.79 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	Sí	Sí	•Cuchara para servir •Filtro

A destacar
•Función de autopausa.



**MB** \$412

**TAURUS**  
VELVET COFFEE  
México 🇲🇽

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 700 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Cuerpo	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>B</b>	Buena	Muy bajo 24.8 Wh 10 minutos 54 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.22 L	1.24 kg	0.69 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	•Cuchara para servir •Filtro

A destacar
•Sistema de fácil llenado de agua.

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.  
\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.  
• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.





**MB**

**\$919**

**BLACK+DECKER**

CM1231S-LA

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1000 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Fragancia	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>B</b>	Buena	<b>Muy bajo</b> 24.6 Wh 13 minutos 48 segundos	Sí

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.85 L	3.74 kg	0.61 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 2 niveles	Sí	Sí	No cuenta con accesorios

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.  
\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.  
• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.



Precios Promedio de Cafeteras de Goteo en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Aguascalientes, Cancún, Hermosillo, León, Oaxaca y Puebla, levantados del 2 al 16 de enero del 2024.



**MB**

**\$2,124**

**HAMILTON BEACH**

49500

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✓ Completa	<b>Garantía</b> 5 años	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1350 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>B</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>E</b>	Buena	<b>Bajo</b> 28 Wh 10 minutos 32 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✓ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.76 L	3.71 kg	0.61 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 4 niveles	Sí	Sí	•Cuchara para servir

A destacar
•No cuenta con filtro. •Depósito de agua desmontable.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.





**MB** **\$1,005**

**POWER XL**

CM0122-1BPLA

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1000 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>E</b> Fragancia / Acidez / Sabor / Cuerpo / Balance	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>B</b>	Baja	Bajo 25.6 Wh 13 minutos 4 segundos	Sí

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.76 L	1.9 kg	0.61 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 2 niveles	Sí	Sí	•Cuchara para servir •Filtro

A destacar
• Declara tener la función de preparar café helado (percolado con agua fría agregándole hielo a la jarra). • Función para colar.

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.  
\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.  
• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**QUIEN ES QUIEN EN LOS PRECIOS**  
Precios Promedio de Cafeteras de Goteo en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Aguascalientes, Cancún, Hermosillo, León, Oaxaca y Puebla, levantados del 2 al 16 de enero del 2024.



**B** **\$308**

**ATVIO HOME**

CM1091

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 900 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>B</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>MB</b>	Buena	Muy bajo 24.4 Wh 10 minutos	Sí

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.78 L	1.23 kg	0.65 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	No cuenta con accesorios

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.





**B** \$1,399

## CHEFMAN

RJ14-12-SQ-MX

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 950 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>B</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>B</b>	Buena	<b>Muy bajo</b> 24.2 Wh 13 minutos 24 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.46 L	1.84 kg	0.76 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
Sí 3 niveles	Sí	Sí	•Cuchara para servir •Filtro

A destacar
• Cuenta con función de pausa para servir.



**B** \$1,019

## HAMILTON BEACH

46895

China 🇨🇳

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1025 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>B</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>B</b>	Buena	<b>Muy bajo</b> 24.5 Wh 12 minutos 38 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.78 L	2.38 kg	0.59 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	Sí	Sí	No cuenta con accesorios

A destacar
• No cuenta con filtro.

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.

\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.

• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **🇲🇽** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.





**T-FAL**  
CM1408MX  
China 🇨🇳

**B** \$731

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 1 año	<b>Capacidad</b> 12 tazas
<b>Potencia declarada</b> 900 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>MB</b> Fragancia	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>S</b>	Buena	<b>Moderado</b> 32.5 Wh 9 minutos 34 segundos	Sí

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.79 L	1.5 kg	0.74 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	No	No	• Cuchara para servir • Filtro



**KOBLENZ**  
CKM-2151N  
China 🇨🇳

**D** \$991

<b>Información</b> ✔ Completa	<b>Garantía</b> 2 años	<b>Capacidad</b> 15 tazas
<b>Potencia declarada</b> 1000 W	<b>Catación y parámetros mejor calificados individualmente*</b> <b>S</b>	

PREPARACIÓN DEL CAFÉ			
Temperatura de elaboración del café	Mantenimiento del café**	Consumo de energía por taza / Tiempo de preparación de la jarra	Derramamiento de café
<b>B</b>	Baja	<b>Muy bajo</b> 21.4 Wh 9 minutos 12 segundos	No

SEGURO
Calentamiento
✔ Cumple

ATRIBUTOS			
Capacidad medida	Peso	Longitud de cable	Tipo de jarra
1.87 L	2.12 kg	0.77 m	Vidrio
Niveles de intensidad de café	Programación para preparación automática de café	Pantalla digital	Accesorios
No	Sí	Sí	• Cuchara para servir • Filtro

\*Cuando no se resalta una o varias características de la catación, significa que, para el juez sensorial que evaluó el café elaborado, ninguna de las características resaltó más que las otras; es decir, es un café sin complejidad.  
\*\*Según la Asociación de Cafés Especiales (SCA), la temperatura recomendada para la catación de café debe estar entre 70°C y 80°C.  
• Todas las cafeteras presentan sistema antigoteo, excepto donde se indica.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente **D** Deficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio proporcionado por el proveedor al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.



# LO QUE ENCONTRAMOS

## TIENEN UNA JARRA TÉRMICA

Esto les da la ventaja de no requerir energía eléctrica para mantener caliente el café por más tiempo.

**CUISINART**  
DCC-5570



**OSTER**  
BVSTDC4411-013

## INCLUYE UN TERMO

El siguiente modelo contiene un termo personal que puedes colocar para que caiga el café directamente en él.

**BLACK+DECKER**  
CM0755S-MX



## SU DESEMPEÑO EN CATACIÓN DEL CAFÉ NO FUE EL MEJOR

Calificó Suficiente en esta prueba.



**KOBLENZ**  
CKM-215IN

Para conocer las características de una buena bebida de café lee nuestra sección específica sobre este tema al inicio de este estudio.

## DERRAMAN CAFÉ

Aunque no es grave, al agregar la máxima cantidad de café en el filtro este se derrama.



**ATVIO HOME**  
CM1091



**BLACK+DECKER**  
CM0755S-MX



**BLACK+DECKER**  
CM1231S-LA



**KRUPS**  
KM761DMX



**OSTER**  
BSVTDC05-013



**POWER XL**  
CM0122-1BPLA



**T-FAL**  
CM772D50



**T-FAL**  
CM1408MX



# LO MÁS CARO NO SIEMPRE ES LO MEJOR

Ambas son de la misma capacidad y la diferencia de precios es evidente.

## KRUPS VS SMEG

KM205D50

DCF02PBUS

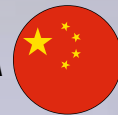


CHINA



E

\$1,839



CHINA



MB

\$4,172

UN CONSUMIDOR SABIO  
CONSUME RAZONADAMENTE.  
CUIDA TU ECONOMÍA.

## OPTIMIZA TU CAFETERA Y SACA LO MEJOR DE TU CAFÉ<sup>9</sup>

Algunos factores que impactan de manera sustancial en el sabor y la calidad del café que puede preparar este electrodoméstico pueden ser:

- El tipo de filtro
- La temperatura
- La presión del agua que pasa a través del grano molido
- El tiempo que es bañado en agua caliente
- Para preparar tu café utiliza siempre agua limpia, preferentemente hervida, de filtro o de garrafón.
- Llena la jarra hasta donde lo indique y si cuenta con una medida para el café aprovéchala.
- Es conveniente prepararlo cuando vaya a ser servido.
- El café americano puede ser almacenado hasta por 45 minutos o una hora en la jarra de la cafetera, después:
  - Pierde su sabor, se vuelve café "quemado" o "cocido".
  - Perderá su característico aroma.
  - De ser ingerido, puede provocar malestar estomacal.



<sup>9</sup>Revista del Consumidor, Radiografía de consumo, Bebida de sibaritas, número 424, junio 2012, pp. 66-70.



# RECOMENDACIONES

## De compra

### Adquiere en establecimientos formales

Como tiendas departamentales o de autoservicio para que puedas hacer valer la garantía, no olvides pedir que te la sellen.

### Verifica que incluya todos sus componentes

Ya sea el filtro, la cuchara (si declara incluida), entre otros. Revisa que la jarra no esté estrellada, si es de vidrio, o golpeada, si es térmica.



### Toma en cuenta sus características

Pues entre más tenga, su precio será mayor.

### Conserva el comprobante de compra

Si te es posible fotocópialo junto con la garantía, ya que el papel de los comprobantes tiende a borrarse.

## De uso

### Antes de utilizarla por primera vez, haz una jarra solo con agua

Para que se limpien los conductos internos de la cafetera, en caso de tener impurezas propias de la fabricación.



### Colócala sobre una superficie estable

De manera que, al sacar la jarra, no haya posibilidad de que se voltee y provoque algún accidente.

### No lo dejes al alcance de los niños

Evita accidentes y mantenla fuera del alcance de ellos; asimismo, procura que no la utilicen menores de edad.

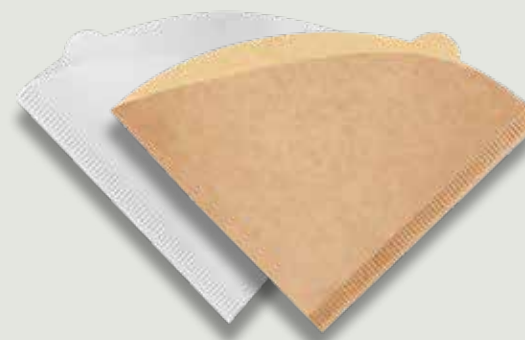


### Considera el café que utilices

Ya que es una de las principales características de tu bebida.

Si puedes moler el café en casa, comprar café en grano te dará un sabor fresco y a tu gusto. El molido del grano debe ser mediano y con una textura parecida a la arena de playa.

Toma en cuenta que el café molido es más susceptible a la oxidación que los granos enteros, ya que hay más superficie y partículas más pequeñas expuestas al oxígeno. Por lo tanto, puede perder su sabor y aroma rápidamente si no se almacena adecuadamente. Se recomienda consumirlo dentro de los 30 días posteriores al tostado para obtener el mejor sabor y aroma.

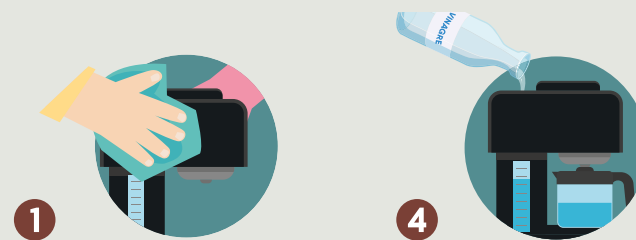


### Prefiere los filtros beige

Si tu cafetera no cuenta con filtro permanente o se perforó el que utilizas, te recomendamos conseguir filtros de papel color beige, pues los de color blanco han sido sometidos a un proceso de blanqueado que puede llegar a interferir en el sabor de tu bebida.

## Límpiala correctamente

Su limpieza depende de la frecuencia de uso. El cuidado diario y a mediano plazo puedes realizarlo de la siguiente manera:



**1** Desenchufa la cafetera y limpia el exterior con un paño húmedo y suave.



**2** Para el filtro, en caso de que sea de plástico, límpialo con agua y jabón neutro. Déjalo secar por completo antes de colocarlo de nuevo.



**3** Si la jarra es de cristal o térmica, no prepares café si está sucia o contiene café de muchos días. Límpiala tras cada uso con agua y jabón neutro y déjala secar.



**4** Para limpiar a fondo tu cafetera, lo cual puedes hacer cada 3 o 6 meses, vierte agua y vinagre blanco a partes iguales en el tanque, enciéndela y deja que haga su proceso. Una vez que toda el agua se haya filtrado en la jarra, deséchala. Coloca nuevamente agua limpia en el tanque, y enciende la cafetera. Al terminar el ciclo desecha el agua de la jarra.



**5** Límpiala profundamente cuando:

- El café tenga un sabor amargo o rancio
- Si tarda más tiempo en preparar el café
- Produce menos café de lo normal
- La jarra de la cafetera tiene manchas o residuos de café.