



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Checklist para comprar una cafetera espresso sin caer en el marketing de los bares

Guía práctica para elegir con criterio y evitar comprar solo por la cifra de bares.



No elijas una cafetera solo porque promete 15, 19 o 20 bares. En espresso, lo que de verdad importa es la presión real durante la extracción, la estabilidad térmica, la calidad de los componentes y lo fácil que sea usarla y mantenerla en casa. Usa este checklist para tomar una decisión informada y acertada.



1 PRESIÓN REAL DE EXTRACCIÓN

- ☐ Busca presión real cercana a 9 bares durante la extracción, no solo presión máxima de bomba.
- ☐ Mejor si indica OPV, válvula de sobrepresión o manómetro útil para verificar estabilidad.
- ☐ La presión debe mantenerse estable de inicio a fin, sin picos agresivos.
- ☐ No confundas "20 bares" de la bomba con presión real en el puck.



2 ESTABILIDAD DE TEMPERATURA

- ☐ Sistema térmico confiable: caldera, thermoblock de calidad o control PID.
- ☐ Temperatura estable durante toda la extracción, sin grandes oscilaciones.
- ☐ Recuperación rápida entre cafés para mantener resultados consistentes.
- ☐ El vapor para leche no debería desplomar la temperatura de preparación.



3 PORTAFILTRO Y FILTROS

- ☐ Portafiltro sólido; 58 mm suma puntos si quieres accesorios y filtros estándar.
- ☐ Incluye filtros presurizados y no presurizados, o permite cambiarlos fácilmente.
- ☐ Buen sellado, canastas limpias y piezas de repuesto fáciles de conseguir.
- ☐ Materiales firmes: mejor acero o metal sólido que plástico ligero en zonas críticas.



4 MOLINILLO Y MOLIENDA

- ☐ Molinillo de muelas, no de espas, con ajuste fino para espresso.
- ☐ Puede moler suficientemente fino y de forma uniforme para una extracción equilibrada.
- ☐ Permite ajustar dosis, molienda y tiempo sin pelearse con la máquina.
- ☐ Si trae molinillo integrado, evalúa su calidad real, no solo que exista.



5 CONTROL Y FACILIDAD DE USO

- ☐ Puedes controlar tiempo, volumen o al menos detener la extracción cuando toca.
- ☐ Preinfusión útil, controles claros y ajustes que realmente usarás.
- ☐ Interfaz fácil de aprender y de repetir todos los días, sin pasos confusos.
- ☐ Calienta en un tiempo razonable y se adapta a tu rutina real.



6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ☐ Acceso fácil al grupo, ducha, bandeja, depósito, vaporizador y portafiltro.
- ☐ Programas o guías claras para limpieza, backflush y descalcificación.
- ☐ Filtros, juntas, accesorios y repuestos disponibles sin complicaciones.
- ☐ Materiales que soportan uso diario y limpieza frecuente.



7 SEÑALES DE ALERTA

- ☐ Vende "15, 19 o 20 bares" como argumento principal sin explicar cómo controla la presión.
- ☐ No informa presión real de extracción ni estabilidad de temperatura.
- ☐ Solo incluye filtros presurizados y oculta limitaciones para aprender espresso.
- ☐ Reseñas mencionan fugas, temperatura irregular, piezas frágiles o repuestos difíciles.



8 DECISIÓN RÁPIDA

- ☐ Cumple al menos 6 puntos clave de esta checklist antes de comprar.
- ☐ Se ajusta a tu presupuesto, espacio, bebidas favoritas y frecuencia de uso.
- ☐ Mejora consistencia antes que funciones decorativas o promesas espectaculares.
- ☐ Te permite aprender, ajustar y repetir: eso vale más que una cifra alta de bares.



**En espresso, más bares no siempre significan mejor café.
La presión importa, pero la consistencia manda.**

Compra con criterio, prioriza la presión real, la estabilidad térmica y una buena molienda.
Así cada taza en casa puede ser tu mejor café del día.