



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

CHECKLIST SEMANAL PARA CUIDAR CAFÉ Y ACCESORIOS

Mantén tu café fresco, tus herramientas limpias y tu estación de café libre de humedad y malos olores.



Usa esta checklist para revisar en pocos minutos si tu **café** está bien guardado y si tus **accesorios** están secos, limpios y listos para la próxima preparación.

TODOS LOS DÍAS



- ☐ Cerrar bien el recipiente del café después de usarlo.
- ☐ Mantener el café lejos del calor, la luz y la humedad.
- ☐ Usar una cuchara completamente seca.
- ☐ Retirar restos de café usado después de preparar.
- ☐ Secar bien cafeteras, filtros y accesorios antes de guardarlos.



UNA VEZ POR SEMANA



- ☐ Limpiar la zona o estación de café.
- ☐ Revisar que los filtros de papel estén secos y protegidos.
- ☐ Cepillar el molinillo para retirar restos acumulados.
- ☐ Lavar cucharas, tamper, portafiltro, jarras y bandejas.
- ☐ Comprobar si el café conserva buen aroma y textura.



UNA VEZ AL MES



- ☐ Revisar juntas, filtros metálicos y piezas pequeñas.
- ☐ Desechar filtros, accesorios o café con olor extraño.
- ☐ Reorganizar la estación de café para evitar humedad y desorden.
- ☐ Lavar recipientes vacíos antes de rellenarlos con café nuevo.
- ☐ Revisar si algún accesorio tiene manchas, grasa o desgaste.



TIP RÁPIDO

Si solo puedes hacer una cosa, asegúrate de que todo esté completamente seco antes de guardarlo. La humedad es uno de los principales enemigos del café y de sus accesorios.



Guarda esta checklist cerca de tu estación de café y úsala como recordatorio semanal.



Más consejos, guías y recursos en:

<https://baristacasero.com/>