

Mi Senseo y yo.



He decidido dividir mi reseña sobre la Senseo en dos partes: una sobre la máquina en sí y otra sobre las variedades de café. Es una recopilación de comentarios que ya he hecho en el blog con nuevas ideas que han ido surgiendo con el uso de la cafetera. Voy a ser totalmente objetivo, contándoos tanto las cosas positivas como las negativas, que también las hay, ya que supongo que esto es lo que os interesa tanto a vosotros como al equipo de Trnd, Philips y Marcilla.

Philips Senseo Brio:

La primera impresión al desembalar la Senseo es muy positiva. Su diseño es elegante y moderno con plásticos de calidad y unos toques metálicos. Al tocarla se nota que es un producto bien fabricado como suele ser normal en Philips. Está formada por dos cuerpos: el principal, de forma alargada, donde está el depósito, la boquilla, el recipiente para las monodosis, el calentador de agua, etc.; y una especie de "plato" es la base que sirve para colocar las tazas, recoger posibles derrames de café y en donde se encuentran los tres botones para encender la Senseo y elegir si queremos una taza o dos, además de una lucecita que nos indicará cuando tenemos que proceder a descalcificar la máquina.

El color gris plateado con los toques metálicos en la boquilla y la rejilla resulta muy agradable y combina perfectamente con cualquier cocina, resiste bien posibles manchas y se limpia con gran facilidad solo con una bayeta húmeda. Aunque deberéis tener mucho cuidado al limpiar la pieza metálica que sirve de tapa a la boquilla ya que se raya con solo "mirarla", en cambio la rejilla si es muy resistente.

Su funcionamiento es muy sencillo. Como ya os he comentado tiene 3 botones, uno de encendido y otros dos para elegir la cantidad de café que queremos - una o dos tazas -. Solo tendremos que pulsar el botón de encendido y esperar a que este deje de parpadear, aproximadamente un minuto, lo que nos indicará que el agua del depósito está caliente y la máquina lista para funcionar. Después deberemos colocar la monodosis en el cacillo, pulsar el botón de una taza y en 30 segundos tendremos nuestro café. Si deseamos preparar dos tazas a la vez, una de las grandes innovaciones de esta máquina, deberemos usar el cacillo para dos monodosis y pulsar el botón de dos tazas. Este cacillo también se utiliza para preparar las variedades Capuchino y Desayuno, ya que estas monodosis son más grandes de lo normal y con ellas se consigue más cantidad de café.



Antes de empezar a preparar nuestros cafés por primera vez deberemos purgar la máquina tal y como se indica en las instrucciones, algo sencillísimo ya que solo hay que pulsar el botón de una taza y el de dos tazas a la vez y esperar a que se vacíe por completo el depósito de agua.

Ahora, **un par de consejos para obtener un buen café.** El primero de ellos es que antes de usar por primera vez la máquina, incluso antes de purgarla, es que dejéis durante una noche todas las piezas plásticas (depósito, cacillos y el embudo que va debajo del cacillo) metidas en agua con un poco de lavavajillas, así evitaremos cualquier sabor a plástico, ya sé que estaréis impacientes por usarla pero merece la pena la espera. Y el segundo es que antes de preparar un café "preparéis" uno sin colocar monodosis, así se calentará todo el circuito y se expulsará el agua fría que haya podido quedar en él de

la última vez que la usamos y no correremos el riesgo de que nos salga demasiado aguado. Otro consejo al respecto es que antes de colocar la monodosis le deis una palmadita para que quede bien plana, se ajuste perfectamente al cacillo y toda el agua pase a través de ella y no alrededor.

Ahora hablemos del depósito, a su favor diremos que está hecho con un plástico resistente por lo que no hay problema de que se rompa si se nos cae al contrario que en otras cafeteras cuyos depósitos están hechos de plásticos más finos y quebradizos. También es muy interesante que cuente con un sistema que nos indica cuando tiene poco nivel y que nos impide realizar cafés hasta que no lo rellenemos. Otras cafeteras carecen de este sistema y os puedo garantizar que si por error intentáis preparar un café con el depósito vacío luego es bastante cansino hacer el proceso de purgado hasta que el circuito ha echado todo el aire y se ha vuelto a llenar de agua. ¿Lo menos bueno? Su diseño es muy bonito para mantener la forma cilíndrica de la cafetera pero esto hace que resulte difícil de sujetar mientras lo llenas si tienes una mano pequeña, además no tiene ningún asa o hendidura donde meter los dedos.

También comentar que aunque en las instrucciones se indica que el depósito es de gran capacidad y que con él se pueden hacer unas 19 tazas yo como mucho he llegado a 8 ó 9, que también es una cantidad bastante correcta y no tienes que estar rellenándolo todos los días.

La cafetera vibra y hace algo de ruido cuando está en funcionamiento, aunque no más que otras máquinas de este tipo, y tranquilos, no hay riesgo de que la taza salga volando. No podemos elegir si queremos café corto o largo ni la temperatura. Con respecto a lo primero, se puede compensar un poco al poder elegir una taza o dos, así que si queremos un café más largo solo tendremos que colocar dos monodosis y pulsar el botón de dos tazas. Y con respecto a la temperatura, es cuestión de gustos. Si lo tuyo es el café hirviendo este te parecerá algo frío pero para mí sale a una temperatura bastante correcta, solo hay que esperar un poquito para tomarlo sin quemarse la lengua, y si le añadimos un poco de leche estará a temperatura perfecta.

Resumiendo os diré que su funcionamiento es muy simple y todos mis amigos y familiares se han hecho sus propios cafés de momento. Solo hay que pulsar el botón de encendido y mientras se calienta el agua colocar 1 ó 2 monodosis en el cacillo, cerrar la tapa y pulsar el botón correspondiente, en medio minuto ya tienes tu cafelito preparado. Y de vez en cuando rellenar el depósito y limpiarla con un paño húmedo para que brille como el primer día. Y algo muy importante para que nadie se decepcione: el café que se obtiene con esta cafetera no es café expresso, ya que la bomba no tiene presión suficiente, es un café más parecido al de las cafeteras de goteo pero con más cuerpo y mucha crema.

Al principio os he indicado que una lucecita nos indica cuando hay que descalcificar la máquina. Todavía no he tenido que hacerlo así que no os puedo hablar mucho del proceso, solo que requiere su tiempo porque hay que purgar varias veces el circuito con agua y un producto de limpieza específico pero en el manual de instrucciones viene bien explicado paso por paso y no parece nada difícil.

Monodosis Marcilla:

La principal diferencia de las monodosis de Marcilla con otras monodosis es que no son las típicas capsulitas de aluminio sino una especie de sobrecitos redondos de papel tipo filtro rellenos de café. **Puntos positivos:** podemos ver y, sobretodo, oler el contenido; son bastante más baratas que las monodosis de otras marcas (unos 16 céntimos frente a los 35 céntimos de las Nespresso o los 30 de las Dolce Gusto), son ecológicas y bastante más fáciles de encontrar en cualquier gran superficie (Carrefour, Hipercor, supermercados del Corte Inglés, Eroski, Alcampo, Mediamarkt...) Mercadona e incluso



pequeños supermercados de barrio que otras marcas que solo pueden adquirirse en tiendas especializadas que nos están presentes más que en grandes ciudades o adquirirlas por internet. **Puntos negativos:** al no estar herméticamente cerradas una vez abierto el paquete hay que consumirlo entero antes de 14 días para que el café no pierda sus propiedades, todos los tipos de monodosis son idénticos por lo que no hay forma de distinguirlos y algunas variedades, como o el irlandés, si son muy difíciles de encontrar ya que no suelen tenerlas en casi ningún establecimiento. También al contrario de otras marcas, podemos encontrar monodosis para la Senseo de marcas blancas. El paquete cuesta lo mismo, unos dos euros y medio pero trae 32 unidades, con lo cual cada café nos saldría por 8 céntimos. Confieso que he caído en la tentación de probarlas y no os las recomiendo: tienes que colocar dos monodosis si quieres que el café no te salga aguado con lo cual ya no ahorras nada, y aún así no sabe igual que el de Marcilla, y de la crema ni hablemos.

Y después de analizar los pros y contras vamos con los distintos tipos de variedades de café Marcilla para nuestra Senseo. Se dividen en tres grandes grupos:

Básicas: Mezcla, Natural, Descafeinado, Café desayuno.

Orígenes: Colombia, Kenya, Brasil.

Placer: Irlandés, Vienés y Cappuccino.

Con respecto a las *Básicas*: el **Natural** es el café Marcilla de toda la vida, con todo su sabor y aroma. El **Mezcla** tiene más carácter y es ideal para tomarlo cortado con un poquito de leche. No soy muy aficionado al **Descafeinado** pero las especialistas de mi familia que lo han probado dicen que está muy bueno, nada que ver con el descafeinado soluble que suelen tomar y mucho más parecido al descafeinado de máquina de los bares. Y por último, el café **Desayuno**, con ninguna monodosis de ninguna cafetera de este tipo vas a obtener más cantidad de café, ideal para tomar en un tazón con una buena cantidad de leche y azúcar y así poder mojar tus galletas, bizcochos, magdalenas... Y si eres un goloso como yo, y mientras llega esta variedad a nuestro país ya que en otros si existe, te aconsejo añadir una cucharada de cacao en polvo al tazón y tendrás un magnifico Chococafe.

Las variedades *Orígenes* están pensadas para los más gourmets de la familia. Se aconseja tomarlas sin leche para así poder captar todos los matices de cada variedad. Solo he probado la **Colombia** así que es de la única que os puedo dar mi opinión. ¿Qué os voy a decir del café más famoso del mundo? Es la variedad más intensa de todas y ya solo con sentir su olor se nota, para los que las variedades Normal o Mezcla les parezcan un poco flojas les recomiendo que prueben esta, seguro que es de su agrado. Con respecto a las otras dos variedades, y según nos indican en el paquete, el **Kenya** es la variedad más ácida y afrutada y **Brasil** la más dulce y fresa. La verdad es que estas cosas son bastante subjetivas así que yo recomiendo probar las tres y que cada uno se quede con su preferida.

Y para terminar, las variedades que más nos interesan a casi todos por ser las más distintas y novedosas, y que por desgracia también pueden llegar a decepcionarnos ya que esperamos mucho de ellas, las *Placer*. Cuando uno prueba por primera vez el **Irlandés** espera que este sea como el que ponen en las cafeterías, muy fuerte y cargado, pero el de Marcilla solo tiene un cierto regusto a licor, que se pierde totalmente si le pones algo de leche, y puede saberte a poco. A mí me pasó eso pero le di una segunda oportunidad, y una tercera... y al final me ha llegado a enganchar ese regusto a licorcito que te deja en la boca. Al **Vienés** todavía no le he encontrado el aroma a vainilla y chocolate, para mí solo tiene un regusto dulzón que a mucha gente le encanta y que a mí no me disgusta pero me quedo con el



Irlandés. Y terminamos con la que ha sido para muchos la gran decepción, el **Capuchino**. Siento decir que no está para nada conseguido, muy flojo, muy aguado, no se puede comparar ni de lejos con el que ponen en las cafeterías pero ni siquiera se puede comparar con el soluble, que tampoco es que sea gran cosa pero que está bastante mejor que este. Supongo que tendrá que ver que lleve más agua o que incluya leche en polvo o el plastiquito que lleva dentro la monodosis pero el caso es que no es para nada recomendable, sobre todo si te gusta con un poco más de leche porque entonces sí que no sabe a nada de nada.

Y con esto termino mi reseña de la Philips Senseo y las Monodosis Marcilla. Si has llegado hasta aquí darte las gracias por leerte todo el "ladrillo". Después de un mes usando la máquina intensivamente hay mucho que contar y quería que esta reseña fuese de utilidad a los que ni habéis visto la Senseo de cerca y ni habéis tenido la oportunidad de probar sus cafés, sobre todo a los que están pensado en comprársela y a los que se quejan en el Blog de que los que estamos probándola no damos demasiada información sobre ella y sobre las distintas variedades de café. A todos, espero que esto os haya resultado interesante, de utilidad y despeje posibles dudas.

Y para resumirlo todo en una frase:

Philips Senseo, la forma más rápida (30 segundos), barata (16 céntimos) y limpia de tomar un café Marcilla con la crema y el aroma de siempre.