OROMO
Tostadores

GUÍA DE PREPARACIÓN

El arte de servir un café

Cinco métodos para extraer, en casa, todo el carácter de nuestros granos tostados a mano.

OROMO
Tostadores · Hand-roasted coffee

EDICIÓN 2026

ANTES DE EMPEZAR · FUNDAMENTOS

Todo buen café empieza igual

El método cambia el cuerpo, la textura y la intensidad — pero la calidad de la taza siempre descansa sobre las mismas cuatro variables. Dominadas y cualquier receta de esta guía te dará un resultado limpio, dulce y consistente.

01 Agua

Es el 98% de la taza. Filtrada y a 92–96 °C: nunca hirviendo. El agua marca la extracción tanto como el café.

02 Molienda

Cada método pide un grosor. Muele siempre justo antes de preparar: el aroma se pierde en minutos.

03 Proporción

La relación café-agua define la fuerza. Pesa siempre en gramos; una balanza vale más que cualquier medida a ojo.

04 Tiempo

El contacto agua-café controla el equilibrio. Corto y amargo, largo y astringente: cronometra cada preparación.

MÉTODO 01 · PRESIÓN DE VAPOR

Moka Italiana

Concentrada, aromática y con cuerpo — la sobremesa de siempre. 01

PARÁMETROS

PROPORCIÓN	Canasta al ras
MOLIENDA	Media–fina
AGUA	Caliente, bajo la válvula
FUEGO	Medio–bajo
TIEMPO	4–5 min

PASO A PASO

01 Llene la base con agua ya caliente hasta justo por debajo de la válvula de seguridad.

02 Refiera la canasta con café molido, nivela sin presionar y limpia los bordes.

03 Enrosca firme y fíjese a fuego medio–bajo con la tapa abierta para vigilar.

04 Cuando el flujo suba directo y burbujee, retire del fuego antes del gorgojeo final.

CONSEJO OROMO | Debilitar la extracción enfriando la base bajo el grifo: corta el amargor y conserva el dulzor del final.

MÉTODO 02 · INMERSIÓN TOTAL

Prensa Francesa

Cuerpo redondo y textura envolvente — el método más indulgente. 02

PARÁMETROS

PROPORCIÓN	125 - 30 g / 450 ml
MOLIENDA	Gruesa
TEMPERATURA	93–96 °C
TIEMPO	4 min de reposo
RINDE	2 tazas

PASO A PASO

01 Añada el café molido grueso y vierte toda el agua caliente de una vez. Arranca el cronómetro.

02 A los 4 minutos, rompa la costra superior con una cuchara y remueve suave.

03 Retire la espuma y los posos flotantes con dos cucharas para una taza más limpia.

04 Coloque el émbolo y baje despacio. Sirva de inmediato para que no siga extrayendo.

CONSEJO OROMO | Nunca deje el café reposando sobre los posos. Si sobra, decántelo a otra jarra o termo.

MÉTODO 03 · GOTEO · CONO V60

Filtrado V60

Limpio, brillante y aromático — resalta los matices del origen. 03

PARÁMETROS

PROPORCIÓN	1:16 - 22 g / 350 ml
MOLIENDA	Media
TEMPERATURA	92–94 °C
BLOOM	45 ml - 40 s
TIEMPO TOTAL	2:30 – 3:00

PASO A PASO

01 Humedece el filtro con agua caliente para enjuagar el papel y precalentar. Desecha esa agua.

02 Vierte 45 ml, moja todo el café y deja florecer 40 s. Libera el CO_2.

03 Vierte en espiral desde el centro, en 2–3 tandas, hasta llegar a 250 ml.

04 Deja drenar por completo. El lecho debe quedar plano y parejo.

CONSEJO OROMO | Vierte lento y al centro, sin mojar los bordes del filtro: así toda el agua pasa por el café.

MÉTODO 04 · GOTEO · FONDO PLANO

Kalita Wave

Dulce, equilibrada y perdonadora — extracción pareja y estable. 04

PARÁMETROS

PROPORCIÓN	1:16 - 22 g / 350 ml
MOLIENDA	Media
TEMPERATURA	92–94 °C
VERTIDOS	Bloom + 3 pulsos
TIEMPO TOTAL	3:00 – 3:30

PASO A PASO

01 Enjuague el filtro sin doblarlo, asentado en el fondo plano y precalentar el servidor.

02 Florezca con 50 ml durante 30 s, mojando todo el lecho de manera uniforme.

03 Añada aguas en pulsos de ~100 ml, manteniendo siempre un nivel constante.

04 El fondo plano reparte el flujo: deja drenar sin remover al final.

CONSEJO OROMO | Sus tres orificios estabilizan el grano: ideal para acertar la taza incluso sin mucha técnica.

MÉTODO 05 · PRESIÓN · 9 BAR

Espresso

Intenso, sedoso y con crema — la esencia concentrada del grano. 05

PARÁMETROS

DOSIS	18 g en cesta
RENDIMIENTO	36 g · ratio 1:2
MOLIENDA	Fina
TEMPERATURA	92–94 °C
TIEMPO	25–30 s

PASO A PASO

01 Dosifica 18 g, distribuye parejo y prensa nivelado con presión firme y constante.

02 Purga el grupo, coloca el portafilter y comienza la extracción sin demora.

03 Busca 36 g en taza entre 25 y 30 s: si fluye lento, muele más grueso; si corre, cierra molino.

04 ¿Muy rápido? Afina la molienda. ¿Muy lento? Abre. Ajuste de a poco.

CONSEJO OROMO | La molienda es su control maestro. Cambia una sola variable a la vez y vuelva a medir.

PARA CERRAR · OROMO

Tómate tu tiempo.

Preparar café es un ritual pequeño y cotidiano. Experimente con las proporciones, ajuste a tu paladar y descubra cómo cada método revela una faceta distinta del mismo grano. Gracias por elegir un café tostado a mano.

oromo.cl
@oromo.cl/tostadores

OROMO
Tostadores · Hand-roasted coffee