

Muíño de café

Cando apareceu

Antigamente móíase o café con morteros, o cal era bastante cansado. O café chegou a Europa no século XVI e os primeiros muíños de café apareceron no século XVII.



Como funciona

Ten un funcionamento sinxelo: o depósito superior contén os grans de café sen moer, e o café moído recóllese nun depósito inferior (normalmente con forma de caixón). Os grans machácanse ao mover unha manivela.



Séguese usando?

Si. Moita xente prefere moer o café a compralo xa moído. De feito, os resultados son mellores se se moe o café xusto antes de usalo para a súa preparación, porque conserva o seu aroma e sabor. Pero hoxe en día utilízase moito máis o muíño eléctrico.



