

**Слежу
за прожаркой!**



**Термометр для мяса
КТ-2066**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени) **info@kitfort.ru**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	5
Устройство термометра для мяса	6
Подготовка к работе и использование.....	8
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение	16
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20

Общие сведения

Термометр для мяса КТ-2066 предназначен для определения готовности и степени прожарки мяса. Ценители стейков смогут точно определить степень прожарки и вовремя закончить термическую обработку мяса. Обычно рекомендуют определять прожарку стейка по секундомеру или «на ощупь» (по текстуре мяса). Однако ни один из этих способов не гарантирует точного результата. Единственный точный способ определить степень прожарки стейка — измерить температуру в центре стейка. Для этого служит специальный прибор — термометр для мяса, к которому подключается термощуп.

Термощуп и термостойкий шнур позволяют измерять температуру внутри куска мяса в духовке, на сковороде или при любом другом способе приготовления. Теперь для определения готовности больших кусков мяса, курицы или рыбы нет необходимости разрезать их, чтобы проверить готовность. Когда мясо готово, термометр подает звуковой сигнал — вы не пересушите блюдо.

В термометре для мяса вы можете выбрать вид мяса: говядина, баранина, телятина, фарш, свинина, индейка, курица или рыба. Для говядины можно выбрать 5 степеней прожарки: прожаренное, почти прожаренное, средней прожарки, слабой прожарки или с кровью, что соответствует обозначениям *well done*, *medium well*, *medium*, *medium rare* и *rare*. Для баранины и телятины доступно 4 степени прожарки — те же, что и для говядины, кроме прожарки с кровью. У свинины есть 3 степени прожарки: прожаренное, почти прожаренное и средней прожарки. Фарш, индейка, курица и рыба имеют только 1 степень прожарки — прожаренное. Вы выбираете вид мяса и желаемую степень прожарки, помещаете конец щупа в центр ку-

ска мяса, а термометр для мяса подает звуковой сигнал, когда температура в центре мяса достигла нужного значения. Каждый вид мяса и степень прожарки имеют предустановленную температуру. Также можно настроить любую другую температуру. Таким образом термометр можно использовать не только с предустановленными настройками или не только для разных видов мяса, но и для выпечки или других блюд.

Термометр для мяса подходит для измерения температуры в пределах -20 – $+250$ °С.

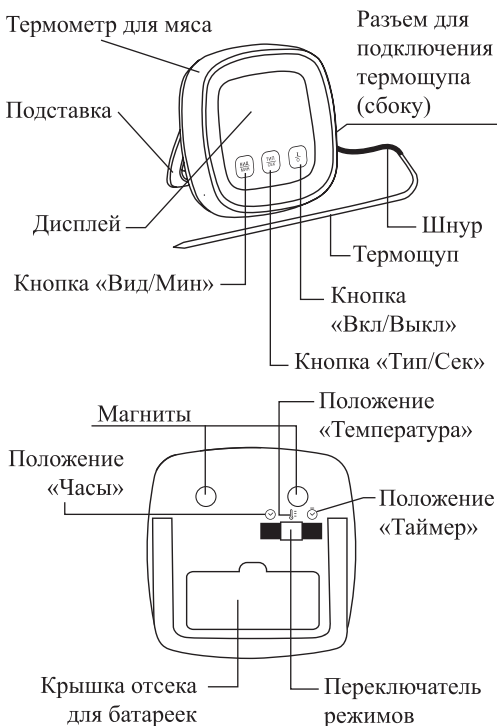
Также термометр для мяса КТ-2066 можно использовать в качестве таймера, секундомера, электронных часов и будильника. Устройство питается от двух батареек типа ААА (в комплект не входят), поэтому вы можете свободно перемещать его и устанавливать вблизи места приготовления мяса. На обратной стороне корпуса есть подставка и 2 магнита, чтобы поставить термометр для мяса на поверхность или повесить на духовку или холодильник.

Комплектация

1. Термометр для мяса с крышкой отсека для батареек — 1 шт.
2. Термощуп — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство термометра для мяса



Сенсорная **кнопка «Вид/Мин»** циклически переключает виды мяса, время таймера в минутах, уменьшает время при настройке текущего времени или времени будильника, включает и отключает сигнал будильника.

Сенсорная **кнопка «Тип/Сек»** циклически переключает степень прожарки, время таймера в секундах, увеличивает время при настройке текущего времени или времени будильника, включает и отключает сигнал будильника.

Для быстрого переключения значений вы можете нажать и удерживать кнопку «Вид/Мин» или «Тип/Сек».

Сенсорная **кнопка «Вкл/Выкл»** включает настройки температуры, текущего времени и времени будильника, запускает таймер.

Переключатель режимов выбирает режим работы термометра для мяса: часов, измерения температуры и таймера. Каждому режиму соответствует положение переключателя «Часы», «Температура» и «Таймер».

В режиме часов вы можете настроить текущее время и время будильника, включить или отключить сигнал будильника. При этом при переключении режима настройки времени и будильника сохранятся, но сигнал будильника не сработает.

В режиме измерения температуры вы выбираете вид мяса и степень прожарки, устанавливаете термощуп в середину куска мяса, а термометр отображает текущую и предустановленную температуру и подает звуковой сигнал, когда температура внутри мяса достигает установленной. Вы также можете изменить значение предустановленной температуры на свое усмотрение. Эта функция позволяет контролировать процесс приготовления не только мяса, но и выпечки или других блюд.

В режиме таймера вы можете включить секундомер или установить значения минут и секунд для обратного отсчета. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. При этом при переключении на другие режимы сигнал таймера все равно сработает, а включенный секундомер продолжит отсчет времени.

Конец термощупа острый, чтобы его легче было втыкать в продукты. Шнур термостойкий и может находиться внутри разогретого духового шкафа, но не более 50 минут и не касаясь горячих поверхностей. Термометр для мяса подходит для измерения температуры в пределах -20 – $+250$ °С.

Подготовка к работе и использование

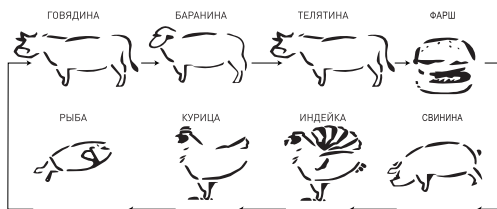
Подготовка к работе

1. Достаньте термометр для мяса и термощуп и удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите термометр для мяса сухой или слегка влажной мягкой тканью.
3. Термощуп вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Избегайте попадания воды на шнур и штекер для подключения к термометру. Тщательно просушите термощуп после мытья.
4. Откройте крышку отсека для батареек, установите в него 2 батарейки типа ААА, соблюдая полярность, указанную внутри отсека для батареек и на самих батарейках. Закройте крышку отсека для батареек.

Использование

Измерение температуры

1. Переведите переключатель режимов в положение «Температура». На дисплее будет отображаться вид мяса и степень прожарки по умолчанию — «Говядина» и «Прожаренное», справа предустановленная температура для данного вида мяса и степени прожарки. Слева отображается текущая температура.
2. Кнопкой «Вид/Мин» выберите вид мяса. Порядок переключения следующий:



3. Кнопкой «Тип/Сек» выберите нужную степень прожарки. Имейте в виду, что для говья-

дины доступно 5 степеней прожарки, для баранины и телятины — 4 степени прожарки, для фарша, рыба, курицы и индейки — всего 1 степень прожарки, для свинины — 3.

4. Для каждого вида мяса и степени прожарки есть предустановленная температура. Однако, встречаются различные рекомендации по температуре приготовления в различных источниках для разных видов мяса и размера (толщины) кусков. В таблице ниже приведены рекомендации температур для определения готовности блюда. Вы можете ориентироваться на предустановленные настройки, собственные предпочтения и опыт или информацию из таблицы, интернета. При желании вы можете изменить предустановленную температуру. Для этого нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл», значение температуры будет мигать. Увеличьте или уменьшите температуру кнопками «Тип/Сек» или «Вид/Мин» соответственно. Для завершения настройки нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» или подождите около 20 секунд. Термометр выйдет из режима настройки.

Вид продукта		Температура, °С
Говядина (стейк, ростбиф)	Прожаренное	76
	Почти прожаренное	73
	Средней прожарки	71
	Слабой прожарки	62
	С кровью	60

Вид продукта		Температура, °С
Свинина	Корейка	75
	Отбивная	77
	Окорок, шейка	80
	Жаркое	85
Баранина		75–85
Телятина	Прожаренное	76
	Почти прожаренное	71
	Средней прожарки	62
	Слабой прожарки	60
Котлета	Прожаренное	71
Свинина	Прожаренное	76
	Почти прожаренное	73
	Средней прожарки	71
Курица	Грудка	74
	Тушка	80–83
Индейка	Тушка	80–83
Гусь	Тушка	90–92
Утка	Грудка	62–65
Дичь	Зайчатина	70–75
	Оленина, лосятина	75–80
	Перепел, куропатка	75–85
Фарш	Мясо	71–74
	Птица	74

Вид продукта		Температура, °С
Рыба	Морской окунь	55
	Лосось	60
	Щука	63
	Форель	65
Блюда из яиц		71–74
Выпечка	Хлеб, пирог	95–97

5. Подключите термощуп к термометру для мяса, вставив штекер в разъем.
6. Конец термощупа вставьте в центр куска мяса. Для точных измерений конец термощупа не должен упираться в кость или слой жира.
7. Поставьте термометр для мяса на рабочую поверхность рядом или повесьте на духовку или холодильник. Следите, чтобы шнур термощупа не касался горячих поверхностей.
8. Поставьте мясо готовиться. Если вы готовите стейки толщиной менее 3–5 см, то время приготовления не будет длительным. Поэтому рекомендуется наблюдать за показаниями температуры на дисплее и закончить термическую обработку примерно за 2 °С до достижения нужной температуры. Если вы запекаете крупный кусок мяса, время приготовления будет длительным, поэтому нет необходимости следить за температурой.
9. Когда температура достигнет заданного значения, раздастся звуковой сигнал. Вытащите мясо из духовки или снимите со сковороды или гриля. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.
10. По окончании приготовления вытащите термощуп из мяса. Отсоедините термощуп от термометра. Дайте термощупу немного остыть и вымойте его в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Избе-

гайте попадания воды на шнур и штекер термощупа.

Внимание! Будьте осторожны, когда вытаскиваете термощуп из мяса, он может быть очень горячим. Не обожгитесь.

Таймер и секундомер

1. Переведите переключатель режимов в положение «Таймер». На дисплее будет отображаться время 0:00.
2. Чтобы включить секундомер, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Для настройки времени таймера обратного отсчета в минутах нажимайте кнопку «Вид/Мин», для настройки времени в секундах нажимайте на кнопку «Тип/Сек». Максимально возможное время таймера 99 минут 59 секунд, минимальное — 0 минут 1 секунда. Для быстрого переключения настроек можно удерживать кнопки «Вид/Мин» или «Тип/Сек».
3. Повторное нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» приостановит отсчет времени (вне зависимости установлен секундомер или таймер), следующее нажатие — возобновит.
4. По прошествии установленного времени таймера, раздастся звуковой сигнал. Для его отключения нажмите на любую кнопку.
5. Чтобы сбросить время таймера или секундомера, остановите отсчет времени, а затем нажмите и удерживайте около 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл».

Часы и будильник

1. Переведите переключатель режимов в положение «Часы». На дисплее может отображаться любое время, в зависимости от времени включения термометра, т. к. при установке батареек время по умолчанию устанавливается 0:00, при использовании термометра в других режимах, время все

равно идет. Поэтому если вы включили термометр, в течение 20 минут использовали его в другом режиме, а затем включили режим «Часы», время на дисплее будет 0:20.

2. Чтобы настроить время, нажмите и удерживайте около 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл». Значение времени в часах будет мигать.
3. Чтобы увеличить или уменьшить значение времени в часах, нажимайте на кнопки «Тип/Сек» или «Вид/Мин» соответственно.
4. Чтобы перейти к установке времени в минутах, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Установите время в минутах и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для завершения настроек.

Примечание. При отсутствии нажатий на кнопки в течение 20 секунд, термометр выйдет из режима настройки.

5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее будет отображаться время --:-- и мигающий значок будильника. Нажмите на кнопку «Вид/Мин» или «Тип/Сек», чтобы включить сигнал будильника. Время будильника по умолчанию «0:00».
6. Чтобы установить будильник, нажмите и удерживайте около 3 секунд кнопку «Вкл/Выкл». Настраиваемый параметр будет мигать. Установите время будильника аналогично установке текущего времени.
7. Для завершения настройки нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», время будильника будет отображаться постоянно, значок будильника будет мигать. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» или подождите около 20 секунд. На дисплее будет отображаться текущее время и значок будильника.
8. Когда будильник работает, нажмите на любую кнопку для отключения сигнала будильника.
9. Сигнал будильника работает в установленном время на следующий день. Чтобы от-

ключить будильник, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для отображения времени будильника. Нажмите на кнопку «Вид/Мин» или «Тип/Сек», чтобы на дисплее отобразилось значение «--:--», затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» или подождите около 20 секунд. На дисплее будет отображаться только текущее время, без значка будильника.

Советы

Температура готовности мяса в разных источниках отличается. Если вам не подходит предустановленная температура, просто настройте свое значение.

После приготовления мясо рекомендуется оставить «отдохнуть» в тепле. Так сок распределяется равномерно, а волокна расслабляются. Для стейка весом 300–400 г время отдыха составит около 3 минут, а для крупного куска мяса весом 1,5–3 кг — около 20 минут.

Во время отдыха температура внутри мяса продолжает расти, поэтому мясо доготавливается на остаточном жаре. Чтобы мясо не перешло нужную степень прожарки, рекомендуется достать его из духовки или снять со сковороды или гриля, когда температура будет ниже целевой на 3–5 °С. Вы также можете сразу установить температуру на термометре на 3–5 градусов меньше нужной, тогда доставайте мясо из духовки или уберите со сковороды или гриля по сигналу термометра для мяса.

Чтобы обеспечить точность измерений при установке термощупа в мясо есть несколько важных моментов:

- нужно попасть в самый центр стейка;
- избегайте попадания в кости, толстые жировые прослойки или сухожилия, так как их теплопроводимость выше, чем у мяса;
- при приготовлении целой курицы можно установить термощуп в грудку или в бедро.

Это зависит от ваших вкусовых предпочтений. Если установить термощуп в бедро, дождаться готовности мяса в этой части курицы, то вы гарантированно получите полностью готовую курицу, однако грудка может быть слегка сухой. Если установить термощуп в грудку, то грудка гарантированно будет готова, однако бедро может слегка не достигать нужной температуры. В таком случае дайте курице «отдохнуть» около 15–20 минут. За это время температура в бедренной части достигнет нужного значения.

Чтобы уровнять время приготовления грудки и бедер целой курицы, сделайте надрезы на бедрах. Тогда время приготовления грудки и бедер будет примерно равным и при установке термощупа в грудку, вы получите полностью готовую, но не пересушенную курицу.

Следите, чтобы шнур термощупа не соприкасался с горячими поверхностями. Шнур разрешается размещать в духовке, однако он не должен касаться поверхностей духового шкафа или посуды, в которой готовится мясо, температура в духовке не должна превышать 250 °С, а время приготовления не должно превышать 50 минут. Если вы готовите крупный кусок мяса или другое блюдо, требующее более длительной готовки в духовке, установите термощуп в центр мяса или блюда примерно через 40–50 минут после начала приготовления. Также шнур термощупа не должен касаться сковороды или панелей гриля. Это предотвратит повреждения шнура и выход из строя термощупа.

Термощуп может быть полезен для приготовления не только мяса, но и многих других блюд. Термощуп часто используют для измерения температуры карамели, масла для фритюра, яиц для заварного крема, молока перед добавлением в тесто, различной выпечки.

Чистка и обслуживание

Протирайте термометр сухой или слегка влажной тканью. Если на термометр для мяса попали капли жира, допускается очищать его влажной салфеткой или слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса, в отсек для батареек или на переключатель режимов.

Рекомендуется очищать термощуп сразу после окончания приготовления и остывания термощупа, чтобы остатки пищи не прилипли. Термощуп отсоедините от термометра и вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Избегайте попадания воды на шнур и штекер термощупа. Не используйте для мытья посудомоечную машину или агрессивные химические средства.

Уход и хранение

Храните термометр для мяса в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать термометр для мяса на хранение, вытащите батарейки из отсека для батареек и проведите чистку, как это описано в главе «Чистка и обслуживание». На длительное хранение уберите термометр для мяса и термощуп в коробку или пакет, чтобы избежать попадания пыли.

Устранение неполадок

Сигнал будильника продолжает срабатывать на следующий день

Возможная причина	Решение
<p>Когда сработал будильник, вы нажали одну из кнопок, чтобы отключить сигнал будильника</p>	<p>Вы не отключили будильник совсем, а отключили сигнал будильника на текущий день. Сигнал будильника срабатывает каждый день. Чтобы отключить сигнал будильника совсем, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для отображения времени будильника. Нажмите на кнопку «Вид/Мин» или «Тип/Сек», чтобы на дисплее отобразилось значение «--:--», затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» или подождите около 20 секунд</p>

Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
<p>Не установлены батарейки</p>	<p>Установите батарейки типа ААА в отсек для батареек</p>

Возможная причина	Решение
Батарейки установлены неправильно или сели	Убедитесь, что батарейки не сели, или возьмите новые батарейки, установите их, соблюдая полярность, указанную внутри отсека для батареек и на батарейках
Дисплей под углом 90° недостаточно яркий	Установите термометр для мяса на подставку, повесьте на духовку или холодильник на магниты или держите его так, чтобы смотреть на дисплей сверху вниз

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
ННН	Поврежден термощуп или шнур термощупа	Обратитесь в сервисный центр для замены
LLL	Термощуп не подключен	Подключите термощуп, на дисплее отобразится температура

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие

вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Питание: $\text{---}3 \text{ В}$ (2 элемента AAA \times 1,5 В)
2. Класс защиты от поражения электрическим током: III
3. Материал щупа: нержавеющая сталь
4. Температура измерений: -20 – $+250 \text{ }^\circ\text{C}$
5. Длина шнура термощупа: 1,1 м
6. Размер устройства: $75 \times 25 \times 75 \text{ мм}$
7. Размер упаковки: $90 \times 35 \times 190 \text{ мм}$
8. Вес нетто: 0,09 кг
9. Вес брутто: 0,18 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 

Производитель: Фучжоу Райз Электроник Ко., Лтд. Тауэр 1, №13 Гуаньчжоу Роуд, Исюй Фувань, Цаншань Дистрикт, Фучжоу, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:

ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя термометра для мяса вследствие попадания жидкостей внутрь корпуса устройства, на разъем шнура термощупа или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

2. Используйте термометр для мяса только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед установкой батареек в устройство убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур термощупа.
6. Не используйте устройство, если какие-либо части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться термометром для мяса только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу термометра для мяса, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Вытащите батарейки, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните,

оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!

10. Термощуп может сильно нагреваться во время измерения температуры в готовящихся продуктах. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте термометр для мяса только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до термометра или термощупа.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Термощуп может сильно нагреваться. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема для подключения термощупа, отсек для батареек и органы управления.
18. При повреждении шнура термощупа его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
19. Держите устройство вдали от источников тепла, а также от огня и искр. Не размещайте термометр для мяса на нагреваемых поверхностях: плитах, варочных панелях,

панелях гриля и т. д. Не помещайте термометр в духовку. Не помещайте термометр и термощуп в микроволновку.

20. Шнур термощупа не должен соприкасаться с горячими поверхностями. Температура в духовке при использовании термощупа не должна превышать 250 °С, а время нахождения термощупа в духовке не должно быть более 50 минут.

IM-2



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87