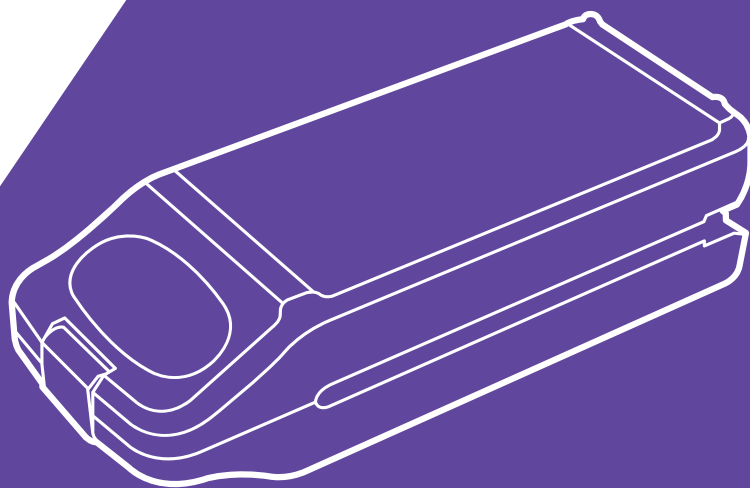


**Отличный  
повод  
для чая!**



**Вафельница для чуррос  
КТ-3669**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	4
Устройство вафельницы для чуррос .....	5
Подготовка к работе и использование .....	5
Чистка и обслуживание .....	11
Уход и хранение .....	11
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	13
Меры предосторожности .....	14

## Общие сведения

С помощью вафельницы для чуррос КТ-3669 вы сможете с легкостью испечь популярную испанскую выпечку. Чуррос — национальный испанский десерт, который представляет собой обжаренные тонкие трубочки из сладкого заварного теста. Классический способ подачи чуррос — посыпать палочки сахаром, смешанным с корицей, и приготовить к выпечке горячий шоколад, в который чуррос принято макать. Также чуррос можно макать в фруктовый джем, вареную сгущенку, покрывать глазурью или готовить их с кремовой начинкой.

Приготовление чуррос в специальной вафельнице считается более полезным, в отличие от стандартного приготовления выпечки во фритюре, так как не предполагает использование большого количества масла. Приготовить чуррос в вафельнице КТ-3669 легко и быстро, для этого не нужны особые навыки. За один раз вы можете приготовить 4 палочки.

Антипригарное покрытие панелей не дает прилипнуть тесту в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Также антипригарное покрытие облегчает чистку панелей. Вафельница оснащена индикатором нагрева, а также термостатом для поддержания температуры панелей.

Прорезиненные ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика. Зажим на ручке удерживает крышку вафельницы в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными.

## Комплектация

1. Вафельница — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство вафельницы для чуррос



**Индикатор нагрева** горит, пока панели разогреваются, и гаснет, когда панели достигают нужной температуры. Во время приготовления чуррос панели вафельницы остывают, поэтому нагрев будет включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

**Зажим** на ручке удерживает крышку вафельницы в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными.

Противоскользящие ножки находятся с двух сторон прибора, что позволяет использовать вафельницу, установив ее как на корпус, так и на крышку

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте вафельницу для чуррос из коробки и удалите весь упаковочный материал.

2. Протрите корпус, крышку вафельницы и панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства и на шнур питания.
3. Размотайте шнур и расположите его так, чтоб он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом вафельницы, так как шнур может начать оплавляться.
4. Установите вафельницу на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
5. Подключите вафельницу к сети, индикатор нагрева загорится.
6. Перед первым использованием рекомендуется прогреть прибор в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет (это значит, что панели нагрелись до нужной температуры), и засекайте 10–15 минут.

**Примечание.** В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

7. Через 10–15 минут отключите устройство от сети питания.
8. Когда прибор остынет, протрите панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь прибора и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
9. Вафельница готова к эксплуатации.

**Внимание!** Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

### Использование

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
2. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Индикатор нагрева загорится. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
3. Когда температура панелей достигнет нужного значения, индикатор нагрева погаснет.

**Примечание.** Во время приготовления чуррос панели вафельницы остывают, поэтому нагрев будет включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

4. Откройте крышку, держась за ручку и используя кухонные рукавицы или прихватки, и смажьте панели вафельницы маслом. Используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов или повреждения антипригарного покрытия.

5. Выложите заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям.  
**Внимание!** Будьте осторожны, панели вафельницы горячие. Не обожгитесь!  
**Примечание.** Для выкладывания теста используйте кондитерский мешок или поместите тесто в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.
6. Аккуратно закройте крышку и защелкните зажимом. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста.
7. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Выпекайте чуррос примерно 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки. Вы можете переворачивать прибор, чтобы чуррос хорошо пропеклись с обеих сторон. Переворачивайте вафельницу, только когда крышка закрыта на зажим и с использованием кухонных рукавиц. Переворачивайте осторожно, чтобы масло не вытекло на стол при наклоне прибора.
8. Когда чуррос готовы, откройте крышку и извлеките их деревянной или силиконовой лопаткой. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.
9. Перед тем, как выложить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть панели маслом. Выкладывайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева погаснет, это значит, что панели достигли рабочей температуры для приготовления.
10. По окончании приготовления отключите устройство от сети питания.
11. Когда прибор остынет, очистите прибор в соответствии с главой «Чистка и обслуживание». Не допускайте попадания воды внутрь прибора и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.  
**Внимание!** Будьте осторожны! Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а из-под крышки и ручки — выходить пар. Открывайте и закрывайте зажим и крышку, используя кухонные рукавицы или прихватки. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла. Будьте осторожны, при открытии крышки может вырваться сильный поток горячего пара!

### Советы

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте вафельницу, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к панелям.

Перед выкладыванием следующей порции теста прогрейте прибор. В процессе приготовления чуррос температура панелей может уменьшаться, термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления выпечки. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте тесто.

Не охлаждайте резко горячие панели. Это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус вафельницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Во время приготовления чуррос для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.

Выкладывайте на панель достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, чуррос будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем, как выложить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть панели маслом.

Не держите долгое время пустую вафельницу включенной и разогретой. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция чуррос может прилипнуть к панелям или к чуррос прилипнут горелые остатки теста.

Не открывайте крышку сразу после выкладывания теста на панель. Это приведет к тому, что тесто приклеится к верхней и нижней панелям и разорвется на две части. Тесто должно сначала немного пропечься, «схватиться».

Если вы готовите по своему рецепту и чуррос не пропекаются, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

Количество сахара в тесте влияет на цвет выпечки. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будет корочка чуррос.

При приготовлении заварного теста следуйте приведенным рекомендациям:

- не допускайте долгого кипения растворенного в воде масла, когда смесь закипит, необходимо сразу уменьшить огонь;
- не растапливайте сливочное масло отдельно, поскольку оно должно таять постепенно, по мере закипания воды;
- муку просейте, чтобы обогатить ее кислородом. Благодаря этому изделия будут более пышными и воздушными;
- засыпайте муку в смесь быстро, всю сразу, а затем немедленно приступайте к замешиванию теста;
- для замешивания теста используйте силиконовую лопатку (в комплект не входит);



- после снятия теста с огня и перед добавлением в него яиц дайте тесту немного остыть, но не оставляйте его надолго, это может испортить структуру теста;
- яйца должны быть обязательно комнатной температуры;
- чтобы не ошибиться с количеством яиц (так как размер яиц может отличаться), взбивайте яйца в отдельной емкости и выливайте их в тесто постепенно, ориентируясь на консистенцию теста;
- нужная консистенция теста выглядит как однородная блестящая паста, которая держит свою форму в течение некоторого времени;
- чуррос нужно выпекать, пока тесто теплое.

**Примечание.** Если тесто получилось слишком густым или жидким не пытайтесь исправить консистенцию, добавляя воду, муку или яйца. Работающий способ — сделать небольшую порцию теста по тому же рецепту, но более густую или жидкую, и смешать с основной.

### Рецепты

#### *Чуррос с горячим шоколадом*

Сливочное масло — 100 г

Вода — 250 мл

Сахар — 20 г

Соль — 1/3 ч. л.

Мука — 150 г

Яйца — 3 шт.

Сахарная пудра — по желанию

Шоколад — 85 г

**Приготовление.** В кастрюлю влейте воду, добавьте соль, сливочное масло и сахар. Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите ее содержимое до кипения, постоянно помешивая. Сливочное масло должно полностью раствориться. После закипания уменьшите огонь и засыпьте муку. Замесите тесто. Затем снимите кастрюлю с огня и дайте тесту немного остыть. Добавьте яйца в тесто и тщательно перемешайте. Готовое тесто выложите на разогретую панель и закройте вафельницу крышкой. Выпекайте чуррос в течение 4–5 минут. Готовую выпечку можно посыпать сахарной пудрой.

Чтобы приготовить горячий шоколад, разломайте плитку шоколада и растопите ее в микроволновой печи. Горячий шоколад подается в отдельной емкости, чтобы макать туда чуррос.

**Примечание.** Вместо горячего шоколада вы можете использовать джем, сгущенку, взбитые сливки или мед.

#### *Чуррос с творожной начинкой*

Сливочное масло — 80 г

Молоко — 100 г

Мука — 120 г

Яйца — 3–4 шт.  
Соль — щепотка  
Творог 5% — 100 г  
Сметана 20% — 200 г  
Сахарная пудра — 3–4 ст. л.

**Приготовление.** Молоко, масло и соль добавьте в кастрюлю и поставьте ее на средний огонь. Когда молоко закипело, а масло полностью растаяло, уменьшите огонь и высыпьте в кастрюлю муку, быстро перемешайте. Затем снимите кастрюлю с огня и немного остудите смесь. Добавьте яйца в тесто и тщательно перемешайте. Яйца лучше добавлять по одному. Готовое тесто выложите на разогретую панель и закройте вафельницу крышкой. Выпекайте чуррос в течение 4–5 минут.

Творог и сметану взбейте с помощью миксера. Затем добавьте сахарную пудру и еще немного взбейте. Разрежьте готовые чуррос пополам и начините их творожным кремом.

#### *Оладьи «чуррос» с лаймовым соусом*

Кефир — 400 мл  
Мука — 220 г  
Масло подсолнечное — 2 ст. л.  
Сода — 1/2 ч. л.  
Яйца — 1 шт.  
Сахар — 2 ст. л.  
Соль — 1/4 ч. л.  
Лайм — 2 шт.  
Сливки 33% — 200 мл  
Молоко сгущенное — 200 г

**Приготовление.** В емкости соедините кефир, яйцо, сахар, соль и тщательно перемешайте. В смесь высыпьте муку с содой, перемешайте. Затем добавьте масло и еще перемешайте. Оставьте тесто на 15 минут. Готовое тесто выложите на разогретую панель и закройте вафельницу крышкой. Выпекайте чуррос в течение 4–5 минут.

Порежьте лайм на дольки и измельчите в блендере. Процедите лаймовый сок через сито. Лаймовый жмых поместите в кастрюлю и залейте 100 мл сливок. Кастрюлю поставьте на огонь и доведите содержимое до кипения, затем варите 2 минуты. Сливки процедите в отдельную емкость, жмых выбросьте. Добавьте сок лаймов, сгущенное молоко и оставшиеся сливки. Хорошо перемешайте. Соус готов.

**Примечание.** Соус получается довольно густой, но если использовать сливки с меньшим процентом жирности, то соус будет более жидким.

#### *Творожно-сырные чуррос со сметанным соусом*

Сыр твердый — 50 г  
Творог зерненный — 350 г  
Яйца — 1 шт.

Масло — 50 г  
Мука — 5–6 ст. л.  
Соль — по вкусу  
Разрыхлитель — 1 ч. л.  
Сметана — 200 г  
Укроп — 2–3 веточки  
Лимонный сок — по вкусу

**Приготовление.** Сыр измельчите в измельчителе или натрите на терке. Взбейте яйцо, добавьте масло, сыр и творог, затем смешайте все в блендере. Смешайте муку с разрыхлителем, соедините обе смеси вместе и размешайте. Готовую смесь выложите на разогретую панель и закройте вафельницу крышкой. Выпекайте чуррос в течение 3–4 минут, переворачивая прибор. Сметану взбейте с укропом, добавьте лимонный сок и соль по вкусу.

## Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

Очищайте панели бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки теста, а затем протрите панели мягкой влажной тканью. Если панели вафельницы сильно загрязнились, используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки панелей вытрите их насухо.

Не мойте панели, корпус и крышку вафельницы под струей воды во избежание попадания воды внутрь устройства.

Протирайте корпус и крышку прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

## Уход и хранение

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Убирайте вафельницу на хранение только после остывания и чистки. При длительном хранении положите вафельницу в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикатор нагрева не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Термопредохранитель сгорел	Обратитесь в сервисный центр

### Люфт крышки вафельницы

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет тесто, блюдо приготовится равномерно

### Чуррос прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, для этого используйте термостойкую силиконовую кисть (в комплект не входит)
Крышку вафельницы открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, чуррос прилипли к обеим панелям и развалились	Закройте крышку вафельницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности выпечки открывайте крышку плавно

### Чуррос не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Выкладывайте большее количество теста в следующий раз
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в главе «Рецепты»

### Чуррос пригорают

Возможная причина	Решение
Чуррос готовятся слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки

### Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком много теста	Выкладывайте на панели меньшее количество теста

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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 [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 750 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,6 м
5. Размер панелей: 120 x 220 мм
6. Размер прибора: 125 × 320 × 93 мм
7. Размер упаковки: 163 × 128 × 365 мм
8. Вес нетто: 1,4 кг
9. Вес брутто: 1,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 

Производитель: Нинбо Лэвэ Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №369, Саньхэн Роуд, Чанхэ Таун, Цыси Сити, Нинбо, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и антипригарного покрытия нагреваемых панелей вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Повреждение антипригарного покрытия нагреваемых панелей устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход вафельницы из строя вследствие попадания жидкостей внутрь устройства и на шнур питания 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 устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке 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 питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части устройства повреждены. Во избежание поражения электрическим током не раз-

- бирайте 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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
  8. Контролируйте работу вафельницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
  9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите его от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
  10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
  11. Устанавливайте вафельницу только на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
  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. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия чуррос с устройства, чтобы не поцарапать покрытие панелей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
  17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
  18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
  19. Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а из-под крышки и ручки — выходить пар. Открывайте и закрывайте зажим и крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира. Будьте осторожны, при открытии крышки может вырваться сильный поток горячего пара!



## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87