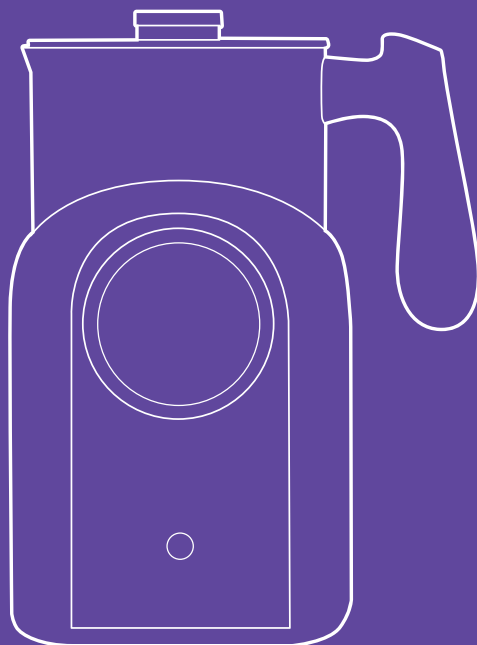


Чашечку пенного?



**Капучинатор
КТ-7270**

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	4
Устройство капучинатора	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-7270 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо (капучино, латте и латте макиато), и какао. Прибор работает в 4 режимах: вспенивание с подогревом, смешивание с подогревом, холодное вспенивание и какао.

Для каждого режима задана определенная скорость вращения насадки и установлено время работы, по истечении которого капучинатор автоматически остановит приготовление. В режимах с подогревом время работы определяется температурой молока: приготовление завершится, когда она достигнет заданного значения. Также работу устройства можно остановить вручную. Управление осуществляется с помощью одной кнопки на корпусе. На дисплее во время приготовления отображается температура молока в питчере.

Питчер изготовлен из нержавеющей стали. Ручка питчера пластиковая, не нагревается и удобно лежит в руке. В комплекте одна насадка с пружинкой.

Вращение насадки в капучинаторе производится по принципу магнитной мешалки. В моторном блоке электромотором вращается магнит, который создает вращающееся магнитное поле. Это поле действует на магниты, установленные внутри насадки, в результате чего она начинает вращаться. Таким образом, вращающийся момент передается насадке не механически, а бесконтактно через магнитное поле. Благодаря этому питчер не имеет сквозной оси, поэтому можно не бояться протечки жидкости через нее, подшипник мешалки не нужно смазывать, а при застревании насадки мотор не застопорится и не сгорит.

Ручка капучинатора пластиковая, не нагревается и удобно лежит в руке. Через прозрачную крышку удобно наблюдать за процессом приготовления. Крышку легко можно снять с питчера, взяв ее за ручку.

Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного взбивания молока, следить за температурой, добиваться вручную плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и выбрать режим. Через несколько минут горячая или холодная молочная пена готова. Также в капучинаторе можно приготовить какао или подогреть молоко.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Питчер — 1 шт.
2. Насадка с пружинкой — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство капучинатора



Насадка с пружинкой служит для взбивания молочной пены и перемешивания.

На задней стороне моторного блока расположены **вентиляционные отверстия**, которые необходимы для системы охлаждения.

Внутри капучинатора есть **мерная шкала**. Не заполняйте капучинатор выше верхней максимальной отметки при смешивании и приготовлении какао. Для приготовления молочной пенки наливайте молоко не выше нижней максимальной отметки. Всегда добавляйте столько молока, чтобы оно превышало минимальную отметку, иначе молоко подгорит, или пена не взобьется.

При подключении к сети питания мигнут все четыре значка режимов, устройство подаст звуковой сигнал. Значки режимов погаснут, капучинатор перейдет в режим ожидания. Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите на кнопку «Режим», загорятся все четыре значка режимов.

Примечание. Если в течение 1 минуты после этого вы не нажмете на кнопку «Режим», капучинатор снова перейдет в режим ожидания, значки режимов погаснут.

Кнопка «Режим» циклически переключает 4 режима работы капучинатора, при переходе значок выбранного режима начинает мигать. После выбора режима подождите 3 секунды, и капучинатор автоматически начнет приготовление. На **дисплее** начнет отображаться температура молока в питчере, значок выбранного режима



будет гореть непрерывно до завершения приготовления. По окончании приготовления устройство остановится автоматически и подаст звуковой сигнал, в течение 5 секунд значок выбранного режима будет мигать. Когда значок погаснет, вы можете перелить напиток или пенку в чашку. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Режим», значки режимов и дисплей погаснут. Каждое нажатие на кнопку «Режим» сопровождается звуковым сигналом.

Примечание. Сразу после остановки устройство запустит систему охлаждения, вы услышите звук работы вентилятора. Это не является неисправностью. Не отключайте прибор от сети электропитания до тех пор, пока вентилятор не остановится.

Режимы работы отличаются между собой временем приготовления, скоростью вращения насадки и температурой нагрева молока.

В режиме **«Вспенивание с подогревом»** молоко интенсивно взбивается и нагревается до температуры 60–70 °С. Время приготовления составляет 100–250 секунд и зависит от изначальной температуры молока. Вы получите молочную пенку, идеально подходящую для капучино или латте.

Для нагрева молока до температуры 60–70 °С без вспенивания используйте режим **«Смешивание с подогревом»** с медленным вращением насадки. Время работы режима зависит от изначальной температуры молока и составляет 150–350 секунд.

Также в капучинаторе можно сделать какао, выбрав режим **«Какао»**. Налейте в капучинатор не более 400 мл молока и добавьте несколько чайных ложек какао-порошка. Молоко будет перемешиваться с какао и нагреваться до 70 °С постепенно в течение 250–400 секунд (время зависит от изначальной температуры молока). Температура готового какао будет немного выше 70 °С.

В режиме **«Холодное вспенивание»** молоко не нагревается, но взбивается около 120 секунд до получения пенки. В этом режиме можно сделать холодную пенку для кофе глясе.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите моторный блок сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Питчер, крышку и насадку с пружиной промойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Тщательно просушите вымытые части капучинатора.

Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Вентиляционные отверстия не должны быть ничем заблокированы (возле них должно быть свободное пространство).

Использование

1. Установите насадку на ось в питчере. Снимать пружинку с насадки не нужно. При установке насадки на оси и возле нее не должно быть капель воды или иных продуктов.

2. Налейте молоко в питчер, не превышая верхней отметки «МАКС» при смешивании и приготовлении какао и нижней отметки «МАКС» при вспенивании. Иначе молоко будет переливаться через край. Не наливайте молоко ниже отметки «МИН», чтобы молоко не пригорело, а пенка получилась объемной. Закройте капучинатор крышкой.

Примечания. Во время приготовления не снимайте крышку, чтобы не обжечься паром. После приготовления открывайте крышку осторожно, так как пар скопился внутри.

При приготовлении в режимах «Смешивание с подогревом» и «Какао» возможно образование пенки, если молока в капучинаторе мало. Если вы готовите какао, сначала залейте молоко, а затем добавляйте какао-порошок и сахар.

МАКС  — Верхняя отметка «МАКС» для режимов «Смешивание с подогревом» и «Какао» (400 мл)

МАКС  — Нижняя отметка «МАКС» для режимов
«Вспенивание с подогревом» и «Холодное вспенивание» (200 мл)

МИН — Отметка «МИН» для всех режимов (120 мл)

3. Подключите устройство к сети питания. При подключении к сети питания устройство подаст звуковой сигнал, четыре значка режимов мигнут, а затем погаснут. Капучинатор будет находиться в режиме ожидания, пока вы не нажмете на кнопку «Режим». Нажмите на кнопку «Режим», и загорятся значки всех четырех режимов.

Примечание. Если после этого вы не нажмете на кнопку «Режим» в течение 1 минуты, устройство снова перейдет в режим ожидания, все значки режимов погаснут.

4. Режимы переключаются циклически: после каждого нажатия на кнопку «Режим» начинает мигать значок одного режима. Для запуска приготовления нажимайте на кнопку «Режим», пока не будет мигать значок нужного режима, и подождите 3 секунды. Капучинатор автоматически начнет приготовление, на дисплее будет отображаться температура молока, значок выбранного режима будет гореть непрерывно до окончания приготовления. Рекомендации по приготовлению приведены в таблице ниже.

5. Когда приготовление завершится, капучинатор автоматически остановится и подаст звуковой сигнал. Значок выбранного режима будет мигать в течение 5 секунд. Не снимайте крышку капучинатора, пока значок не погаснет.

Примечание. Сразу после остановки устройство запустит систему охлаждения, вы услышите звук работы вентилятора. Это не является неисправностью. Не отключайте прибор от сети электропитания до тех пор, пока вентилятор не остановится.

6. Чтобы остановить приготовление вручную, нажмите на кнопку «Режим». Все значки режимов и дисплей погаснут.
7. Отключите прибор от сети. Перелейте молочную пену или напиток в чашку.

Питчер, крышку и насадку с пружинкой вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды.

Внимание! После каждого цикла работы капучинатора рекомендуется делать перерыв на несколько минут для охлаждения капучинатора.

Значок режима	Название режима	Время работы, сек	Температура нагрева, °С	Готовый продукт	Объем, мл
	Вспенивание с подогревом	100–250	60–70	Плотная горячая молочная пенка для капучино, латте макиато и латте-арта	120–200, не выше отметки МАКС 
	Смешивание с подогревом	150–350	60–70	Молоко для латте, подогрев молока	120–400, не выше отметки МАКС 
	Какао	250–400	около 70	Какао	120–400, не выше отметки МАКС 
	Холодное вспенивание	около 120	—	Холодная пенка для кофе глясе	120–200, не выше отметки МАКС 

Внимание!

- Капучинатор имеет систему защиты от перегрева. Если температура молока в процессе нагрева превысит 80 °С, капучинатор остановится, значки режимов «Смешивание с подогревом» и «Какао» будут одновременно мигать в течение 5 секунд, устройство подаст звуковой сигнал и отключится. То же произойдет, если вы включите капучинатор 5 раз подряд без перерыва. Подождите, пока прибор остынет, и включите его снова.
- Для приготовления какао в капучинаторе используйте шоколад только в виде какао-порошка. Обязательно добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять или слететь с оси. Запрещено добавлять твердые кусочки шоколада в капучинатор.
- Капучинатор можно использовать только для нагрева или вспенивания молока: не кладите в него кофейные зерна или другие твердые продукты, не наливайте в капучинатор другие жидкости.

Советы

Чтобы получить густую и устойчивую пену, необходимо использовать молоко температурой 4–10 °С с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность

обычно указывают на упаковках. Плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются.

Холодное молоко взбивается лучше, чем горячее. Горячее молоко (температура которого выше 70 °С) практически не взбивается, как и домашнее молоко (слишком жирное).

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

Сахар ухудшает вспенивание.

Если молоко плохо вспенилось, повторите вспенивание еще раз, выбрав режим «Холодное вспенивание».

Приготовив молочную пену, немедленно выливайте ее в чашку, иначе текстура пены разрушится.

При вспенивании наливайте молоко немного ниже максимальной отметки: тогда насадка с пружинкой лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

Очищайте питчер, насадку и крышку после каждого использования, так как они прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности питчера. Внутреннее антипригарное покрытие может повредиться. Используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки.

Соотношение молочной пены в напитках на базе эспresso:

Для **латте** правильным является соотношение кофе, молока и молочной пены 1:2:1. Это классическая формула, однако многие профессиональные бариста говорят о том, что молочной пены на латте должно быть всего лишь до 2-х сантиметров, а все остальное место в стакане должны занимать равномерно смешанные молоко и эспresso. Для латте молоко не столько взбивается, сколько прогревается до температуры 60 °С, что при смешивании с эспresso дает температуру готового напитка до 70 °С. Для приготовления латте нужно самостоятельно контролировать работу капучинатора, чтобы получить незначительный объем пены, которая поднимается вверх напитка в процессе вспенивания.

Для **капучино** соотношение молока и кофе — 2:1, но вместо молока тут используется в основном молочная пена, поэтому самого молока в капучино совсем немного. Объем классической порции капучино обычно не превышает 180 мл. Для капучино молоко именно взбивается, в зависимости от типа приготовления создается или глянцевая и эластичная, или плотная и сухая пена.

Латте макиато — это слоистый латте. Слоистые напитки или градиенты выглядят красиво. Сделать такой напиток очень легко при помощи капучинатора КТ-7270. Для одной порции вам понадобится:

- эспresso — 35 мл;
- молоко жирностью минимум 3,5% — 120 мл;
- сироп/шоколадная крошка/орехи/корица/кокосовая стружка.

Установите в капучинатор насадку с пружинкой, налейте молоко и взбейте его в режиме «Вспенивание с подогревом». Перелейте содержимое в стакан или в специальный высокий прозрачный айриш-бокал, так как в прозрачных емкостях этот коктейль смотрится очень эффектно, а также в них легче контролировать создание слоистой структуры.

Далее сварите кофе. Возьмите 7–9 г кофейных зерен (лучше перемолоть их непосредственно перед приготовлением напитка). Приготовьте эспрессо в рожковой кофеварке. Также вы можете приготовить кофе по-турецки. Для этого положите получившийся порошок в турку и залейте его 35 мл холодной воды, поставьте на огонь. Главное — не дать кофе закипеть: когда вы видите, что на кофе образуется и поднимается пена, снимите турку с плиты перед тем, как пена поднимется слишком высоко и кофе убежит. Добавьте сахар по вкусу и перелейте кофе во второй стакан.

Затем смешайте ингредиенты, при этом нужно сохранить молочную пену и создать эффектные слои. Для этого перелейте эспрессо или кофе по-турецки в молоко тонкой струей.

В результате, кофе должен оказаться посередине, а на пене останется лишь небольшой коричневатый след, который и дал название напитку: по-итальянски это маленькое пятнышко называется «macchia» [makja]. Можно сделать несколько слоев, играя со скоростью и интенсивностью наливания кофе.

Добавьте по вкусу сироп, шоколадную крошку, орехи, корицу или кокосовую стружку.

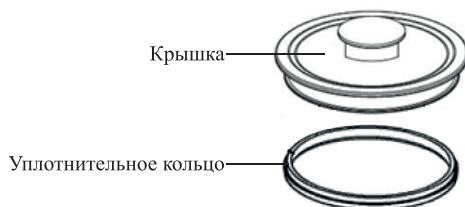
Возможно, с первого раза такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

Чистка и обслуживание

Рекомендуется очистить и высушить устройство сразу после использования. Перед очисткой устройства достаньте питчер из моторного блока. Протирайте моторный блок капучинатора сухой или влажной мягкой тканью. Не помещайте моторный блок капучинатора в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды внутрь моторного блока, в область кнопки и значков режимов, на дисплей, шнур питания и в вентиляционные отверстия. По мере загрязнения производите очистку вентиляционных отверстий щеткой с мягким ворсом (в комплект не входит) или влажной тканью.

Крышку, питчер и насадку с пружиной мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Не допускается мыть части капучинатора в посудомоечной машине. Не используйте жесткие губки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения внутренней поверхности питчера. После чистки полностью просушите все части капучинатора.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его.



Уход и хранение

Перед хранением тщательно очистите капучинатор, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и просушите.

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Насадку рекомендуется хранить в питчере, чтобы не потерять. Для защиты от пыли уберите устройство в пакет или коробку.

Устранение неполадок

Устройство не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Насадка не крутится или слетела с оси

Возможная причина	Решение
В капучинатор добавлены вязкие и густые ингредиенты	Не наливайте в капучинатор вязкие и густые ингредиенты
В капучинатор сначала добавили какао-порошок, а потом налили молоко	Тщательно промойте капучинатор и насадку. Добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко

Молоко не вспенивается или пригорает

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Установите насадку до упора
На насадку не установлена пружинка	Установите пружинку на насадку. Во всех режимах насадка работает с пружинкой
Слишком мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки
Капучинатор не был очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Слишком много молока	Наливайте молоко, не превышая максимальную отметку. Для каждого режима указана своя максимальная отметка
Не закрыта крышка или не установлено уплотнительное кольцо	Перед включением приготовления всегда плотно закрывайте крышку и проверяйте, установлено ли уплотнительное кольцо



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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Питчер не до конца установлен в моторный блок	Проверьте, не находится ли между моторным блоком и питчером посторонний предмет
	Насадка не установлена в питчер	Установите насадку с пружинкой до упора
	В питчере нет молока, или объем молока недостаточен (ниже минимального значения)	Налейте в питчер молоко выше отметки «МИН»
E2	Низкое напряжение	Проверьте напряжение в сети
E3	Высокое напряжение	
E4	Сработала защита от перегрева	Дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова
	Вентиляционные отверстия заблокированы	Возле вентиляционных отверстий должно быть не менее 10 см свободного пространства. При необходимости очистите вентиляционные отверстия от пыли щеткой с мягким ворсом (в комплект не входит) или влажной тканью
E5–E7	Устройство неисправно	Обратитесь в сервисный центр

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 osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Общая емкость: 850 мл
5. Рабочая емкость: 120–400 мл
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 180 × 131 × 223 мм
8. Размер упаковки: 180 × 180 × 240 мм
9. Вес нетто: 1,4 кг
10. Вес брутто: 1,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Мэстер Груп Ко., Лтд. №48-50, Саус Сэкшн оф Даньань Роуд, Синьсин Каунти, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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 капучинатора вследствие попадания жидкостей внутрь моторного блока, в органы управления, вентиляционные отверстия и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Ухудшение эффективности работы прибора вследствие засорения вентиляционных отверстий не является гарантийным случаем. Очистка отверстий — это необходимая операция, которую следует проводить регулярно и самостоятельно, как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

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. Ручка закреплена на питчере и используется для того, чтобы достать его из моторного блока. Не пытайтесь переносить прибор за ручку питчера.
7. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие 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.
8. 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.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не включайте прибор без жидкостей. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
12. Устанавливайте прибор 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 горячих поверхностей прибора.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
19. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь моторного блока, в органы управления, вентиляционные отверстия и на шнур питания.
20. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
22. Всегда наполняйте капучинатор выше минимальной отметки и не превышайте максимальную отметку для каждого из режимов.
23. Не используйте устройство с открытой крышкой.
24. Своевременно очищайте вентиляционные отверстия от пыли щеткой с мягким ворсом или влажной тканью.

IM-1



Kitfort

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