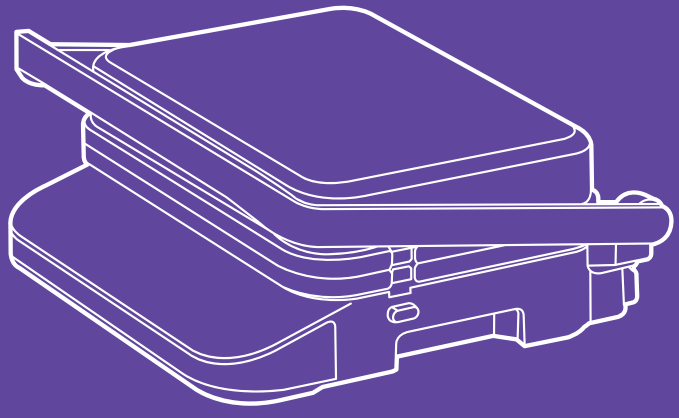
Жарь быстро, ешь вкусно!

Kitfort



Электрогриль «2 в 1»
КТ-1682

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 электрогриля «2 в 1» 5
Подготовка к работе и использование 8
Чистка и обслуживание 12
Уход и хранение 13
Устранение неполадок 13
Технические характеристики 14
Меры предосторожности 16
Мобильное приложение Kitfort 18

Kitfort

Общие сведения

Электрогриль «2 в 1» КТ-1682 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд. Высокая температура способствует быстрому приготовлению продуктов, а ребристая поверхность панелей — появлению на них характерного «полосатого» рисунка.

Конструкция гриля позволяет готовить в двух режимах: двустороннем и одностороннем. В двустороннем режиме электрогриль закрывается крышкой, так что продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон сразу. Такой способ позволяет сократить время готовки, а также не требует переворачивания продуктов во время приготовления. В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180°, благодаря чему гриль превращается в большую жаровню, а продукты можно выложить сразу на две панели. Также есть возможность осуществлять нагрев только нижней панели при работе в одностороннем режиме.

На нагреваемые панели, изготовленные из алюминия, нанесено антипригарное покрытие. Это позволяет использовать минимум масла в процессе готовки. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей.

Электрогриль оснащен термостатом для поддержания постоянной температуры панелей, а также панелью управления. Панель управления позволяет выбрать режим работы устройства, также на ней отображается информация о работе прибора.

Для сбора жира, соков и прочих жидкостей предназначен специальный съемный поддон — во время приготовления излишки жидкости стекают в него.

Электрогриль оснащен двусторонними панелями для гриля с гладкой поверхностью с одной стороны панели и с ребристой поверхностью с другой стороны. Также в комплекте к КТ-1682 идут две дополнительные панели для приготовления вафель. С их помощью вы сможете приготовить бельгийские вафли.

Комплектация

1. Электрогриль — 1 шт.
2. Двусторонняя панель для гриля — 2 шт.
3. Съемная панель для приготовления вафель — 2 шт.
4. Поддон для жидкости — 1 шт.
5. Накладка на ручку — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля «2 в 1»



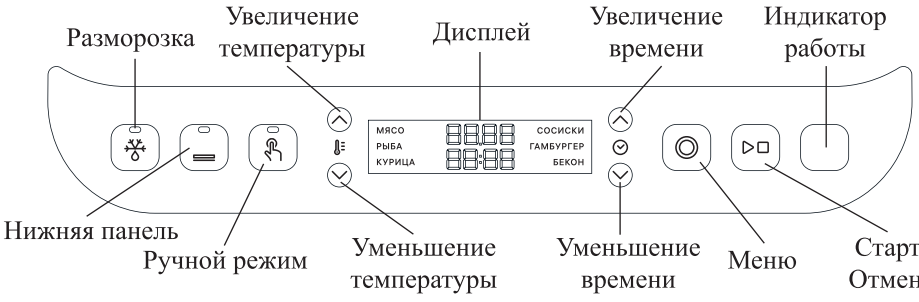


Поддон для жидкости

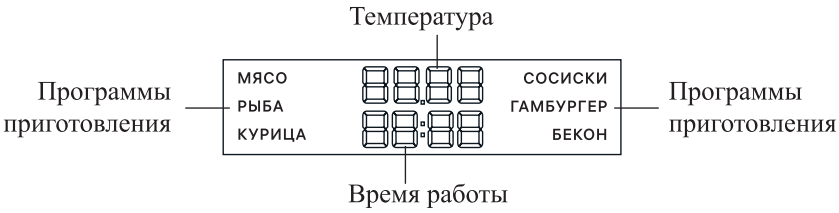


Панель для вафель

Панель управления



Дисплей



Кнопкой «Разморозка» включается режим размораживания продуктов. Кнопка оснащена световым индикатором. Индикатор мигает при установке температуры и времени приготовления, при работе в данном режиме индикатор горит непрерывно.

Кнопкой «Нижняя панель» включается нагрев только нижней панели электрогриля. Кнопка оснащена световым индикатором. Индикатор мигает при установке температуры и времени приготовления, при работе в данном режиме индикатор горит непрерывно.

Кнопка «Ручной режим» позволяет установить параметры работы вручную. Кнопка оснащена световым индикатором. Индикатор мигает при установке температуры и времени приготовления, при работе в данном режиме индикатор горит непрерывно.

Кнопками «Увеличение температуры» и **«Уменьшение температуры»** осуществляется настройка температуры перед готовкой. При изменении температуры во время приготовления прибор начнет работу с новой установленной температурой в течение 3 секунд.

Кнопками «Увеличение времени» и **«Уменьшение времени»** осуществляется настройка времени перед готовкой. При изменении времени во время приготовления прибор начнет работу с новым установленным временем в течение 3 секунд.

Кнопка «Меню» предназначена для выбора одной из программ приготовления по умолчанию («Мясо», «Рыба», «Курица», «Сосиски», «Гамбургер», «Бекон»).

Кнопкой «Старт/Отмена» запускается и останавливается работа электрогриля.

Индикатор работы информирует о стадии работы прибора. Индикатор работы горит:

- синим светом — идет разогрев панелей;
- зеленым светом — панели достигли заданной температуры;
- желтым светом — устройство работает по заданной программе;
- красным светом — приготовление по программе завершено.

Для программ приготовления по умолчанию («Мясо», «Рыба», «Курица», «Сосиски», «Гамбургер», «Бекон») заданы приведенные ниже параметры времени и температуры, которые будут показаны при первом использовании электрогриля. Вы можете изменять температуру и время приготовления в определенных для каждой программы диапазонах. Если вы измените параметры приготовления для данных программ, устройство запомнит эти настройки. При следующем включе-

нии именно они будут отображаться на дисплее как параметры по умолчанию. Для установки заводских настроек выключите электрогриль (на дисплее отобразится «OFF»), нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Отмена» в течение 3 секунд. Прозвучит длинный звуковой сигнал, будут установлены заводские настройки.

Программа	По умолчанию (температура, время)	Диапазон температуры	Диапазон времени
Разморозка	80 °C 15:00 мин	80–120 °C	1 мин – 60 мин
Нижняя панель	200 °C 10:00 мин	80–220 °C	30 с – 60 мин
Ручной режим	230 °C 05:00 мин	80–230 °C	30 с – 60 мин
Мясо	230 °C 05:00 мин	200–230 °C	3 мин – 8 мин
Рыба	210 °C 05:00 мин	200–230 °C	3 мин – 8 мин
Курица	180 °C 05:00 мин	160–200 °C	3 мин – 12 мин
Сосиски	160 °C 05:00 мин	160–200 °C	3 мин – 10 мин
Гамбургер	150 °C 08:00 мин	150–200 °C	5 мин – 15 мин
Бекон	180 °C 05:00 мин	160–200 °C	3 мин – 10 мин

Во всех программах изменение температуры осуществляется с шагом 5 °C, а изменение времени — с шагом 30 секунд. Вы можете изменять температуру нагрева панелей устройства от 80 до 230 °C, а время нагрева — от 30 секунд до 60 минут.

Звуковые сигналы

Работа устройства сопровождается звуковыми сигналами:

- при подключении устройства к сети питания — один короткий звуковой сигнал;
- при нажатии кнопок на панели управления — один короткий звуковой сигнал;
- при завершении процесса разогрева панелей и при завершении программы приготовления — пять коротких звуковых сигналов;
- при сбросе на заводские настройки программ приготовления — один длинный звуковой сигнал.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Распакуйте гриль и удалите весь упаковочный материал.
2. Установите гриль 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.
3. Откройте крышку электрогриля, потянув ручку гриля вверх.
4. Перед первым использованием протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой тканью.
5. Снимите панели. Для этого нажмите на фиксирующие кнопки справа на корпусе верхней и нижней частей прибора. Аккуратно снимите панели. Вымойте съемные панели теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Затем тщательно высушите их.



6. Вставьте панели обратно в электрогриль.
7. Подключите устройство к сети. На дисплее отобразится «OFF».
8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть гриль на максимальной температуре в течение 10–15 минут. Для этого нажмите на кнопку «Ручной режим», с помощью кнопки «Увеличение температуры» установите температуру на 230 °C. С помощью кнопки «Увеличение времени» установите время на 10–15 минут. Закройте электрогриль и нажмите на кнопку «Старт/Отмена». Начнется разогрев панелей.
9. Когда температура панелей достигнет установленного значения, на дисплее отобразятся заданные параметры температуры и времени. Нажмите на кнопку «Старт/Отмена». Устройство начнет выполнение программы.
10. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально для нового устройства.

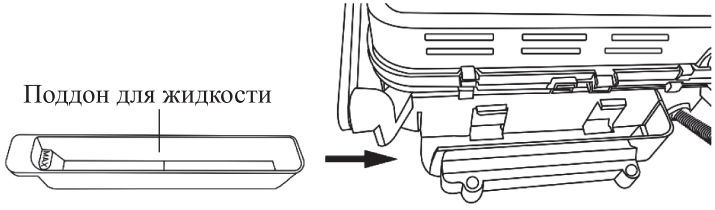
11. По истечении заданного времени устройство автоматически перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится «donE». Нажмите на кнопку «Старт/Отмена» для выключения устройства. На дисплее отобразится «OFF».
12. Отключите прибор от сети электропитания. Дождитесь, пока прибор остынет, после чего снимите панели и промойте их теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.
13. Повторите действия, описанные в пунктах 5–12 для второй пары панелей.
14. Электрогриль готов к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства для очистки нагреваемых панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Использование

1. Подключите устройство к сети. На дисплее отобразится «OFF».
2. Установите панели для гриля в прибор, если они были сняты. Обратите внимание, что панели для гриля двусторонние. Вы можете готовить на гладкой стороне или ребристой стороне панелей по вашему желанию.
3. Поместите поддон для жидкости на задней стороне прибора так, чтобы жир и сок, скапливающиеся в бороздках для слива жидкости, могли стекать в него.



4. Выберете режим работы при помощи кнопок «Разморозка», «Нижняя панель», «Ручной режим» или выберете одну из программ приготовления с помощью кнопки «Меню». Если в течение 15 секунд не был произведен запуск программы, прибор автоматически выключится, на дисплее отобразится «OFF».
5. Закройте гриль, если он был открыт, и нажмите на кнопку «Старт/Отмена». Начнется разогрев панелей. Когда температура панелей достигнет установленного значения, на дисплее отобразятся заданные параметры температуры и времени.
6. Смажьте панели для гриля силиконовой кисточкой или салфеткой, смоченной в растительном масле, — это поможет предотвратить прилипание продуктов.
7. Выложите продукты на нижнюю панель и закройте крышку гриля. Если вы используете гриль в одностороннем режиме, не закрывайте крышку.
8. Нажмите на кнопку «Старт/Отмена». Устройство начнет работу.

9. По истечении заданного времени устройство автоматически перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится «donE». Если вы планируете готовить еще, то повторите пункты 3–7.
10. Нажмите на кнопку «Старт/Отмена» для выключения устройства. На дисплее отобразится «OFF».
11. Снимите приготовленные продукты с гриля с помощью деревянной или термостойкой пластиковой лопатки. Будьте аккуратны — панели могут быть горячими.
12. Отключите прибор от сети электропитания. Дождитесь, пока прибор остынет, после чего снимите панели и промойте их теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Корпус панели протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Внимание! Не используйте металлические вилки, ложки и прочие кухонные принадлежности из металла — они могут повредить антипригарное покрытие панелей.

Двусторонний режим

В этом режиме продукты выкладываются на нижнюю нагреваемую панель, после чего гриль закрывается крышкой — так продукты находятся между двух панелей, что позволяет готовить блюдо одновременно с двух сторон, не переворачивая его.

При готовке в этом режиме убедитесь, что все продукты имеют примерно одинаковую толщину. Каждый кусок должен соприкасаться и с верхней, и с нижней нагреваемыми панелями. Это позволит всем продуктам приготовиться за равное количество времени.

Односторонний режим

В этом режиме крышка гриля открывается на 180°, благодаря чему площадь поверхности для готовки увеличивается, позволяя выложить продукты на обе нагреваемые панели. Это может быть важно в случае приготовления продуктов с разной толщиной и различным временем приготовления. В таком режиме необходимо периодически переворачивать продукты, чтобы обеспечить равномерность их приготовления.

Также в одностороннем режиме работы устройства вы можете включить нагрев только нижней панели, если вам не нужна большая площадь для приготовления. Для этого нажмите на кнопку «Нижняя панель» и установите температуру и время нагрева нижней панели.

Внимание! При готовке в одностороннем режиме с использованием только нижней панели убедитесь, что индикатор кнопки «Нижняя панель» горит непрерывно. Это означает, что идет нагрев только нижней панели. Иначе происходит нагрев обеих панелей, и вы можете обжечься при случайном касании верхней панели.

Примечание. При готовке в одностороннем режиме не переворачивайте приготовляемую пищу слишком часто, чтобы избежать ее чрезмерного высушивания.

Приготовление вафель

Установите гриль 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.

Откройте крышку гриля, потянув ручку гриля вверх.

Установите панели для приготовления вафель. Для этого нажмите на фиксирующую кнопку справа на корпусе верхней и нижней частей прибора. Снимите нагреваемые панели для гриля, установите на их место панели для приготовления вафель.

Выполните действия, описанные в пунктах 3–12 раздела «Использование».

Советы по использованию

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 рабочим панелям.

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте гриль. Дождитесь, пока закончится разогрев панелей, и после этого выкладывайте продукты на нагреваемые панели.

Во время готовки на гриле пища приобретает характерный рисунок «в полосочку». Вы можете получить рисунок «в клетку», если во время готовки повернете куски продуктов на 90°.

Во время готовки вафель не выкладывайте на панели слишком много теста. Его излишки будут вытекать из прибора. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте нужное количества теста через это отверстие на разогретые панели.

Рецепты

Тосты

Для того чтобы сделать тосты, необязательно покупать тостер. Разогрейте гриль до 180 °С, положите куски любого хлеба или булки, закройте крышку, готовьте 1–3 минуты.

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 8 кусков
Ветчина — 8–16 слайсов
Овощи — по желанию
Сыр — по вкусу
Масло сливочное — по вкусу

1. Разогрейте гриль до 180 °С.
2. Намажьте хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем овощи и сыр.
3. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панели. Прижмите бутерброды и закройте зажим.
4. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Шоколадно-кофейные вафли
Мука — 250 г
Яйца куриные — 3 шт.
Сахар — 100 г
Сливочное масло — 60 г
Молоко — 300 мл
Какао — 1 ст. л.
Кофе растворимый — 1 ст. л.
Разрыхлитель — 1 ч. л.

1. Растопите сливочное масло на медленном огне.
2. Отделите белки от желтков. Белки взбейте в пышную пену.
3. Взбейте желтки с сахаром, влейте молоко, и еще раз все взбейте. Затем добавьте растопленное сливочное масло и перемешайте.
4. Смешайте муку, какао, кофе и разрыхлитель, а затем влейте желтково-молочную массу. Перемешайте все так, чтобы не осталось комочков.
5. Введите в тесто взбитые белки по частям, каждый раз аккуратно перемешивая.
6. Разогрейте гриль до 180 °С. Выпекайте вафли в течение 3–5 минут.
   Примечание. Можно украсить готовые вафли джемом и свежими ягодами.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием электрогриля отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Очищайте панели после каждого приготовления. Снимите панели и вымойте их в теплой воде с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Вы также можете мыть панели в посудомоечной машине. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После того, как вы вымыли панели, тщательно высушите их.

Протирайте корпус электрогриля сначала влажной, а затем сухой тканью после каждого использования.

После каждого приготовления мойте поддон для жидкости теплой водой с помощью моющего средства для посуды. Убедитесь, что жидкость в поддоне остыла, иначе вы можете обжечься.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите нагреваемые панели и корпус электрогриля, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите электрогриль в коробку или пакет, чтобы в него не попадала пыль.

Храните электрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

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

Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемых панелей на стол

Возможная причина	Решение
Поддон для жидкости не установлен	Установите поддон для жидкости так, чтобы жир и прочие жидкости, скапливающиеся в бороздках для слива жидкости, могли стекать в него
Поддон для жидкости переполнен	Слейте содержимое поддона для жидкости
Гриль установлен на неровную поверхность	Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность. Если гриль установлен неровно, жир может переливаться через бортик нагреваемой панели вместо того, чтобы скапливаться в бороздках для слива жидкости и стекать в емкости для жидкости

Возможная причина	Решение
Части продуктов выступают за бортики нагреваемой панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на нагреваемой панели и не выступали за ее бортики

Коды неисправностей

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи верхнего нагревательного элемента	Отключите электрогриль от сети питания. Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в верхнем нагревательном элементе	Отключите электрогриль от сети питания. Обратитесь в сервисный центр
E3	Обрыв цепи нижнего нагревательного элемента	Отключите электрогриль от сети питания. Обратитесь в сервисный центр
E4	Короткое замыкание в нижнем нагревательном элементе	Отключите электрогриль от сети питания. 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, расположенной 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: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Материал панелей: алюминий с антипригарным покрытием
5. Размер панелей: 320 × 220 мм
6. Длина шнура: 1 м
7. Размер устройства: 355 × 338 × 170 мм
8. Размер упаковки: 417 × 217 × 402 мм
9. Вес нетто: 6,1 кг
10. Вес брутто: 7,0 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Фошань Линшайн Текнолэджи Ко., Лтд. 2Ф ту 3Ф, №33, Хуажун 4 Роуд, Шуньдэ Хай-тэк Зоун, Жунли Кэмьюнити, Жунгуй Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, 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 и составных 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 электрогриля из строя вследствие попадания жидкостей внутрь корпуса, на шнур питания или панель управления не является гарантийным случаем.

Kitfort

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 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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу электрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий электрогриль без присмотра. Выключите его и отключите 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 электрогриль 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. Устанавливайте электрогриль 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.

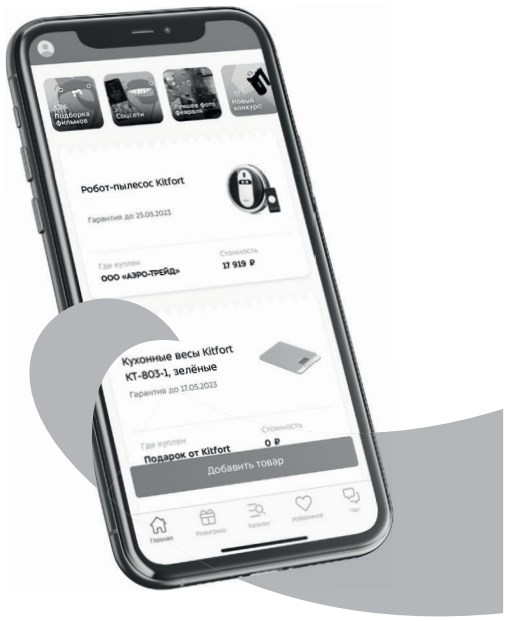
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.
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.

IM-3

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

Kitfort

- **Удобный каталог**
- **Интересный контент**
- **Отзывы и обзоры реальных покупателей**
- **Техническая поддержка**





App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!» В каталоге бренда вы можете найти все необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru