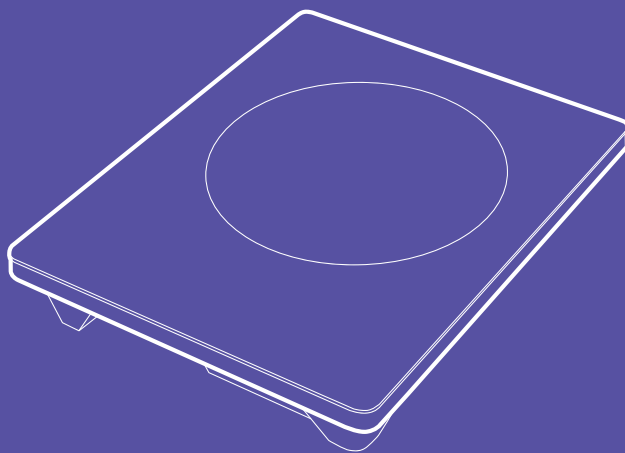


**Самый
постоянный
нагрев!**



**Инфракрасная
плита КТ-153**

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	7
Устройство инфракрасной плиты	7
Подготовка к работе и использование	9
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности	15

Общие сведения

Инфракрасная плита представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов. Инфракрасная плита Kitfort КТ-153 соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. Поскольку принцип работы инфракрасной плиты исключает прямое взаимодействие посуды с нагревательным элементом, ее использование помогает избежать проблем безопасности, обычно возникающих при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Плита КТ-153 выполнена в пластиковом корпусе с рабочей поверхностью из стеклокерамики и обладает максимальной мощностью 2000 Вт. На низких уровнях мощности регулировка мощности осуществляется плавнее, чем у обычных плит, ступеней мощности здесь больше. В отличие от индукционных плит инфракрасная плита не имеет импульсного режима. Нагрев происходит постоянно даже на минимальных мощностях. Инфракрасная плита позволяет легко жарить блины и готовить практически любые блюда на любой посуде, в том числе на тонких алюминиевых сковородах.

Инфракрасная плита поможет сделать жизнь вашей семьи и здоровой и принесет чистоту на вашу кухню.

Принцип работы инфракрасной плиты

Инфракрасная плита имеет инфракрасный излучатель в форме круга (конфорка) установленный в металлический держатель с тепловым отражателем. Инфракрасный излучатель состоит из металлической ленты. При подаче напряжения на нагреватель он греется и излучает инфракрасное излучение, способное передавать тепло на дно посуды. Температура спирали внутри инфракрасного излучателя может достигать 500 °С.

Плита КТ-153 имеет достаточно высокий коэффициент полезного действия (до 58 %).

Безопасность инфракрасной плиты

Плита КТ-153 выдерживает перепады напряжения и может работать как при повышенном, так и при пониженном напряжении питания. Мощность нагрева при этом изменяется почти пропорционально. Если напряжение опустится ниже 140 В, то плита может начать работать некорректно, а если будет превышен предел 270 В, то плита может выйти из строя.

Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения, в противном случае плита может сгореть вместе с регулятором.

Шумы, возникающие во время работы инфракрасной плиты

Шум вентилятора. Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре, поэтому инфракрасная плита оснащена вентилятором. После выключения плиты вентилятор работает еще в течение некоторого времени, чтобы охладить нагретые электронные компоненты.

Треск при нагреве. При нагреве и остывании плита может издавать звуки похожие на потрескивание. Это звук материалов, которые расширяются или сжимаются при смене температуры. Это является нормальным явлением.

Все это абсолютно нормальные шумы, характерные для технологии инфракрасного нагрева. Они не указывают на возникновение неисправностей.

Внимание! Не отключайте плиту раньше, чем вентилятор отключится. Это может привести к оплавлению корпуса и перегреву внутренних элементов плиты.

Мощность инфракрасной плиты

В технических характеристиках инфракрасной плиты указана номинальная мощность, потребляемая плитой при приготовлении. Эта мощность может не достигаться в некоторых случаях. На реальную потребляемую мощность влияет множество факторов. Мощность, указанная в технических характеристиках, была измерена в лабораторных условиях с использованием максимально подходящей посуды. При использовании другой посуды с другим дном, мощность может отличаться. На потребляемую мощность влияет толщина дна, материал, его форма и диаметр, а также температура при приготовлении пищи.

В случае если что-то препятствует охлаждению внутренних частей плиты, мощность плиты будет снижена электроникой.

Если диаметр дна посуды меньше диаметра конфорки, то потребляемая мощность может снизиться из-за плохого охлаждения и перегрева конфорки. В идеале диаметр дна должен быть равен или больше диаметра конфорки. Чем ближе к нагревателю плиты расположено дно, тем лучше тепловая связь между инфракрасным нагревателем и дном посуды. Чем лучше охлаждается нагреватель, тем потребляемая мощность будет выше. Дно посуды должно быть плоским для лучшего поглощения инфракрасного излучения и теплоты конфорки.

Немаловажное влияние на мощность оказывает материал дна. Посуда должна обладать хорошей теплопроводностью и хорошей способностью поглощать инфракрасное излучение. Это означает, что дно двух кастрюль из разных сплавов металлов может обладать разными характеристиками, а, значит, плита будет потреблять разную мощность с каждой из этих кастрюль.

В практическом смысле разница в поглощаемой мощности и в скорости нагрева может доходить до 30% на разной посуде.

При нагреве плиты она может автоматически уменьшить мощность, чтобы избежать перегрева электроники. Конфорка инфракрасной плиты находится внутри, под стеклокерамической поверхностью. При включении нагрева конфорка излучает инфракрасное излучение и таким образом передает тепло на дно посуды. В случае если дно посуды обладает отражающей способностью для инфракрасного излучения, то инфракрасный излучатель может начать перегреваться, в таком случае электроника снизит мощность.

Также, например, при жарке на сковороде рабочая температура больше, чем при варке в кастрюле при прочих равных, поэтому нагрев плиты при использовании сковороды тоже будет больше. Нагрев электроники больше при работе на высоких мощностях, а также при использовании не очень подходящей посуды, т.к. при этом снижается КПД. В итоге, если при работе на высоких мощностях возникнет сильный нагрев электроники, плита автоматически снизит мощность, после охлаждения мощность вернется на прежний уровень.

Также мощность плиты незначительно зависит от напряжения в сети. При использовании длинных удлинителей с малым сечением проводников напряжение

может значительно просаживаться. Во избежание этого используйте удлинители с большим сечением проводов и по возможности короче, а также не включайте в один удлинитель несколько мощных электроприборов.

Посуда для инфракрасной плиты

Для инфракрасной плиты подходит практически любая посуда. Однако, при выборе посуды для инфракрасной плиты рекомендуется выбирать посуду с плоским дном.

Рекомендуемый диаметр дна составляет 12–26 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров, вплоть до 7 см. Посуду с маленьким диаметром дна рекомендуется ставить в центр зоны нагрева.

Максимальный диаметр дна посуды ограничивается геометрическими размерами плиты. Не допускайте, чтобы дно налезало на панель управления. При жарке не используйте посуду с диаметром дна больше диаметра конфорки. При жарке посуда разогревается до высоких температур, которые могут оплавить пластик корпуса. При варке или тушении допускается использовать посуду большего диаметра чем диаметр конфорки, однако следите, чтобы посуда не касалась пластиковых частей плиты.

При использовании сковородок большого диаметра желательно, чтобы они имели толстое плоское дно для равномерного распределения тепла. Зона нагрева ограничивается диаметром инфракрасного нагревателя, который составляет приблизительно 21 см. Если дно сковороды больше, тепло к ее краям за пределами этого диаметра передается только за счет теплопередачи через толщину дна. Поэтому при использовании сковороды большого диаметра с тонким дном нагрев по краям будет хуже, чем посередине. Чтобы этого избежать, используйте сковороду с толстым дном из теплопроводного материала. Данное обстоятельство не имеет значения при варке или кипячении воды, так как при этом температура в кастрюле не превышает 100 °С, кроме того, тепло передается через жидкость конвекционным путем. Поэтому при варке кастрюля большого диаметра вполне может иметь тонкое дно. При жарке используемые температуры выше, чем при варке, и отсутствует конвекция, поэтому для равномерного распределения тепла по площади сковороды толщина дна имеет немаловажное значение.

Плита КТ-153 выдерживает вес не более 10 кг.

Обратите внимание!

При жарке сковорода сильно нагревается, поэтому не ставьте нагретую сковороду близко к краю стеклокерамической поверхности и не дотрагивайтесь ею до пластиковых частей корпуса. То же самое касается не только сковороды, а любой посуды при высокотемпературной готовке, например, при жарке во фритюре.

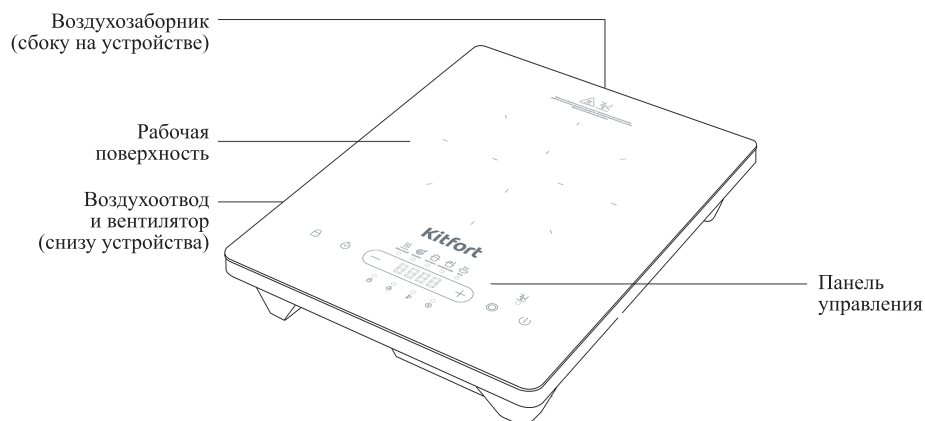
Не оставляйте нагретую сковороду или кастрюлю с маслом на выключенной плите: при выключении плиты вентилятор продолжает работать до остывания плиты ниже 60 °С, а затем отключается. Между тем, фритюр разогревают вплоть до температур в 190 °С, а сковорода может быть разогрета еще больше, в этом случае при выключенном вентиляторе плита может чрезмерно нагреться от разогретой посуды и испортиться. Чтобы этого избежать, после окончания использования плиты снимите посуду с конфорки и дождитесь, пока вентилятор остудит плиту и отключится.

Комплектация

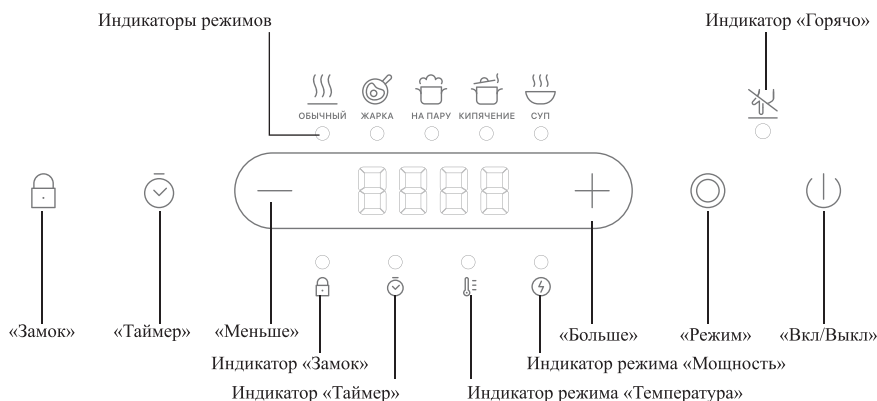
1. Инфракрасная плита — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*Опционально.

Устройство инфракрасной плиты



Панель управления



Кнопки

«**Вкл/Выкл**» — включение/выключение плиты.

«**Режим**» — выбор режима работы плиты: «Мощность»/«Температура».

«**Больше**» — увеличивает мощность нагрева, температуру или время таймера.

«**Меньше**» — уменьшает мощность нагрева, температуру или время таймера.

«**Замок**» — нажатие на эту кнопку блокирует кнопки панели управления, кроме кнопки «Вкл/Выкл». Чтобы разблокировать панель управления нажмите и удерживайте кнопку не менее 3 секунд.

«**Таймер**» — включает или отключает таймер времени приготовления.

Посередине между кнопками на панели управления расположен **дисплей**. На дисплее плита может отображать код ошибки, в этом случае плита будет издавать звуковой сигнал. Описание кодов ошибок приведено в конце данного руководства в разделе «Устранение неполадок».

Индикатор «**Горячо**» и работающий вентилятор говорят о том, что поверхность плиты сильно нагрета и предупреждает о возможности ожога.

Режимы

Обычный — это основной режим, которая включается при первом включении плитки. Заданная по умолчанию мощность составляет 1000 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт.

Жарка — это режим, предназначенный для жарки. Заданная по умолчанию температура составляет 350 °C, которую можно изменять в диапазоне от 50 до 500 °C.

На пару — это режим, предназначенный для готовки блюд на пару. Заданная по умолчанию мощность составляет 1200 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт.

Кипячение — это режим, предназначенный для кипячения воды. Заданная по умолчанию мощность составляет 1400 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт.

Суп — это режим, предназначенный для кипячения воды. Заданная по умолчанию мощность составляет 1300 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте инфракрасную плиту и удалите все упаковочные материалы.

Если вы приобрели плиту в холодное время года, перед использованием дайте ей нагреться до комнатной температуры.

Установите плиту на ровную устойчивую неметаллическую поверхность. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу и с боков не блокированы.

Убедитесь, что от задней стенки плиты до стены есть как минимум 10 см, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию. От передней части плиты до края поверхности должно быть не менее 10 см, чтобы предотвратить случайное падение прибора.

Внимание! Над конфоркой плиты не должно находиться никаких легкоплавких предметов на расстоянии как минимум 1 м. Избегайте включения плиты без посуды. Инфракрасная плита излучает мощный поток тепла вверх, который может расплавить или сжечь мебель и предметы декора.

Использование

1. Подключите плитку к сети электропитания. На дисплее будет отображаться «OFF» — плита отключена.
2. Поставьте на конфорку посуду с продуктами.
3. Включите плиту, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее отобразится надпись «ON», а затем выберите нужный режим (Мощность/Температура), нажав кнопку «Режим». Начнется нагрев поверхности плиты.
4. Выберите требуемую для готовки мощность или температуру кнопками «Больше» и «Меньше». Мощность или температура, на которой плитка работает в данный момент, отображается на дисплее. При необходимости переключитесь на другую мощность или температуру.

Примечание. Если вы хотите настроить таймер приготовления, воспользуйтесь таймером приготовления. Для его установки смотрите главу «Таймер времени приготовления».

5. Чтобы выключить плиту, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
6. После окончания приготовления всегда выключайте плиту и, после остывания плиты и отключения вентилятора, отсоединяйте ее от сети электропитания.

Внимание! Не отключайте плиту раньше, чем вентилятор отключится. Это может привести к оплавлению корпуса и перегреву внутренних элементов плиты.

После отключения плиты вентилятор еще будет продолжать работать пока нагреватель не остынет до температуры ниже 60 °С. Это необходимо для того, чтобы не наступил перегрев электронной схемы или других внутренних частей плиты. Отключайте плиту от сети только после остановки вентилятора.

Не допускайте работу плиты без установленной на нее посуды. Инфракрасная плита излучает мощный поток тепла вверх, который может расплавить или сжечь мебель и предметы декора.

В случае если во время работы плиты отключилось электричество, и плита не успела остыть должным образом, снимите с нее посуду с приготавливаемым блюдом и положите в хорошо проветриваемое место, чтобы она быстро остыла.

Не устанавливайте на разогретую плиту холодную посуду из холодильника. Из-за резкого перепада температур стеклокерамическая поверхность плиты может лопнуть.

Мощность

Мощность регулируется ступенчато в диапазоне от 100 Вт до 2000 Вт. Все возможные значения мощности приведены в таблице справа.

Мощность изменяется вращающимся регулятором. При вращении регулятора по часовой стрелке, мощность увеличивается. При вращении регулятора против часовой стрелки, мощность уменьшается.

Мощность, Вт
100
200
300
400
500
600
700
800
900
1000
1100
1200
1300
1400
1500
1600
1700
1800
1900
2000

Режим	Мощность	Назначение
Минимальный	100–400 Вт	При такой мощности вода не будет закипать. Этот режим необходим для поддержания температуры или очень медленного томления. Данный уровень мощности уникален, так как ни электрическая, ни газовая, никакая другая плита не даст вам такой низкой мощности. Для чего это можно использовать? Например, растопить шоколад.
Низкий	500–800 Вт	Вода будет еле-еле кипеть. Данный режим нужен для медленной варки, среднего томления, низкой жарки, тушения.
Средний	900–1700 Вт	Это основные мощности для приготовления пищи. Данными мощностями вы будете пользоваться чаще всего. Они необходимы для обычной варки, жарки, тушения.
Максимальный	1800–2000 Вт	Эта мощность нужна для быстрого закипания воды либо для очень сильной жарки. Будьте внимательны с данными режимами — при неосторожном использовании можно сжечь то, что вы готовите.

Выключение нагрева

При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» плита выключается и сбрасываются все настройки мощности и таймера.

Температура

Плита не умеет поддерживать и устанавливать температуру в посуде. Но вы можете регулировать температуру нагревателя.

На высоких мощностях температура в посуде может быть ниже, чем указанная в таблице, это зависит от приготавливаемых продуктов и посуды.

Мощность, Вт	Температура, °C
100	
200	50
300	
400	100
500	
600	150
700	
800	200
900	
1000	250
1100	
1200	300
1300	
1400	350
1500	
1600	400
1700	
1800	450
1900	
2000	500

Таймер времени приготовления

В инфракрасной плите есть функция «Таймер», по истечении которого нагрев выключится. При включении таймер не установлен, вам нужно включать его самостоятельно.

Для установки таймера:

1. Нажмите кнопку «Таймер». При этом рядом с пиктограммой таймера загорится индикатор, сигнализирующий о включении таймера, и значение времени на дисплее изменится на 00:00 (00 часов, 00 минут).
 2. В этот момент необходимо произвести установку времени кнопками «Больше» и «Меньше» на передней части плиты. После установки времени подождите 5 секунд, значение зафиксируется.
 3. Начнется обратный отсчет времени готовки.
- Время таймера изменить нельзя. Можно его сбросить и настроить заново.

Автоотключение

Если плита во время работы не получает никаких команд в течение 3 часов, она автоматически отключается. Это сделано для безопасности на случай, если вы забыли про включенную плиту.

В случае если таймер времени приготовления установлен, то автоотключение не сработает.

Уход и хранение

Инфракрасная плита требует минимум усилий и затрат на уход. Перед чисткой обязательно дайте плите остыть и отключите ее от сети электропитания.

- Протирайте плиту после каждого использования. Перед этим отключите шнур питания и подождите, пока поверхность конфорки остынет до комнатной температуры.
- Не используйте абразивные чистящие средства. Запрещается использовать бензин, растворители, жесткие щетки и полировальный порошок. Вместо этого воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной тканью или губкой.
- Используйте пылесос, чтобы устранить грязь из отверстия воздухозабора и из вентилятора.
- Не допускайте попадания в плиту воды или инородных предметов, так как это может привести к ее повреждению.
- При использовании посуды с грязным снаружи дном возможно изменение цвета варочной поверхности или появление пятен на ней.
- Храните плиту в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.
- В случае если приготовляемое блюдо выкипело и убежало на плиту, не вытирайте его сразу. Снимите кастрюлю с плиты. Отключите плиту кнопкой «Вкл/Выкл» и дождитесь полного остывания. Только после этого очищайте поверхность плиты.
- В случае если вы просыпали сахар на инфракрасную плиту, немедленно отключите нагрев и дождитесь остывания. После остывания, тряпкой смоченной в теплой воде удалите застывший расплавленный сахар.

Устранение неполадок

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

Ошибка	Возможная причина	Решение
После подключения к сети на дисплее ничего не отображается, звуковых сигналов нет	Отсутствует напряжение в сети	Подключите плиту к работающей сети
E1	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Высокое напряжение в сети	Подключите плиту к сети питания с параметрами соответствующими техническим характеристикам устройства
E4	Низкое напряжение в сети	Подключите плиту к сети питания с параметрами соответствующими техническим характеристикам устройства
E5	Перегрев термопары конфорки	Дождитесь остывания плиты и возобновите эксплуатацию. Если неисправность не устранилась, обратитесь в сервисный центр
E6	Перегрев панели управления	Дождитесь остывания плиты и возобновите эксплуатацию. Если неисправность не устранилась, 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: II
4. Таймер: до 24 часов
5. Ступеней мощности: 20 с шагом 100 Вт
6. Длина шнура: 1,4 м
7. Размер устройства: 280 × 360 × 65 мм
8. Размер упаковки: 315 × 90 × 425 мм
9. Вес нетто: 2,3 кг
10. Вес брутто: 2,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Брест Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Рум 101 оф 1 Флор, Билдинг №1 энд Рум 304, 305, 306 оф 3 Флор, Билдинг №4, Ваньси Криэйт Сити, №18 Синью Роуд, Бяньцзяо, Жунгуэй, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, 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

Во время приготовления пищи, части посуды, особенно дно, может нагреваться до высоких температур, если вы поставите посуду близко к краю или посуда будет касаться пластиковых частей корпуса, то эти части оплавятся. Такие случаи не являются гарантийными.

Оплавление частей корпуса вследствие использования посуды большого диаметра не является гарантийным случаем.

Оплавление корпуса и перегрев внутренних частей плиты вследствие отключения прогретой плиты от сети питания не является гарантийным случаем.

Повреждение стеклокерамической поверхности из-за резкого перепада температур (холодную посуду поставили на горячую плиту) не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Инфракрасная плита предназначена 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 плиту только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением плиты к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на ней, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте плиту в воду и другие жидкости.
5. Не переносите плиту, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте плиту, если шнур питания, вилка или другие части плиты повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте плиту самостоятельно — для ее ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка плиты 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 плитой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации плиты.
8. Контролируйте работу плиты, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не оставляйте работающую плиту без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете плиту длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Для отсоединения плиты от сети выключите ее, дождитесь, пока встроенный вентилятор охладит электронику и отключится, затем выньте вилку из розетки.
11. Устанавливайте плиту только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Убедитесь, что вентиляционные отверстия в корпусе не заблокированы, в противном случае может перегреться.
12. Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.
13. Не перегружайте плиту: максимальная нагрузка не должна превышать 10 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плиту во избежание ее поломки.
14. Не оставляйте любые изделия рядом с инфракрасной плитой. Они могут быть повреждены.
15. Не кладите на плиту ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут нагреться.
16. Стеклокерамическая рабочая поверхность очень сильно нагревается во время работы. Будьте осторожны и не обожгитесь.
17. Не допускайте падения плиты и не подвергайте ее ударам.



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 всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали 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