

**А КОМУ  
ТУТ КОФЕ?**



**Кофеварка  
КТ-718**

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 кофеварки.....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание кофеварки.....	11
Хранение .....	12
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности.....	13

## Общие сведения

Помповая рожковая полуавтоматическая эспрессо-кофеварка КТ-718 может приготовить 1 или 2 чашки кофе за один раз, оснащена функцией взбивания молока, а также поможет разогреть напитки горячим паром.

Принцип действия кофеварки основан на пропускании горячей воды под давлением в несколько атмосфер через слой молотого кофе. Давление создается помпой (водяным насосом) высокого давления. Температура воды контролируется встроенным термостатом. Это позволяет быстро и полно экстрагировать из заварки все полезные вещества и получить отличный кофе эспрессо с пенкой.

Благодаря функции взбивания молочной пены вы сможете приготовить настоящий капучино или латте.

Корпус кофеварки выполнен из пластика с металлическими вставками. Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен, и не требует использования каких-либо расходующихся частей.

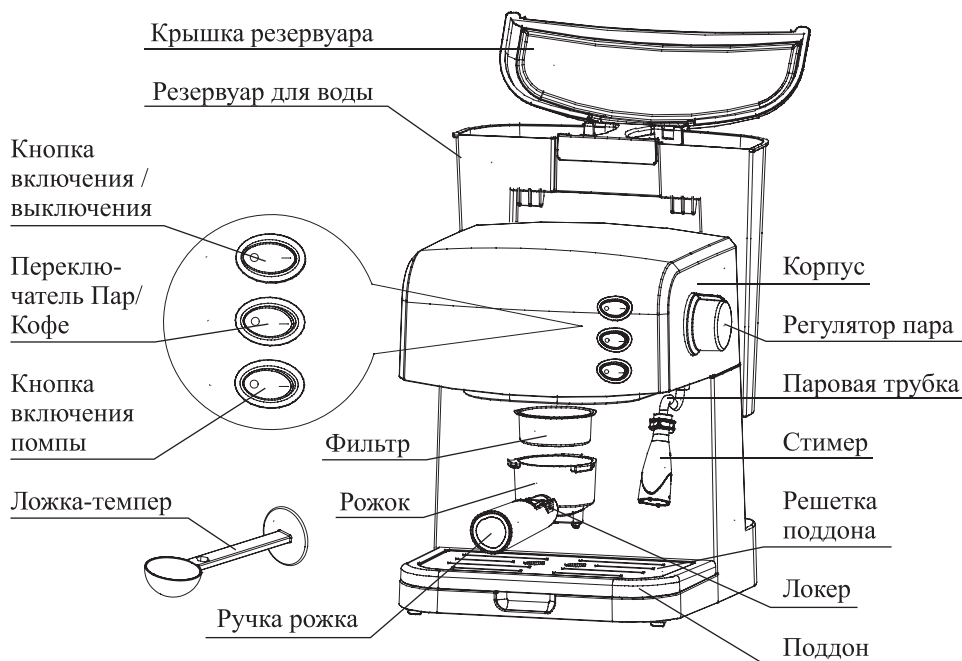
## Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
2. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
3. Ершик — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Гарантийный талон — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально



## Устройство кофеварки



Каждая кнопка на панели управления оснащена световым индикатором, показывающим состояние работы.

Кнопка включения включает и выключает кофеварку. «I» — кофеварка включена, индикатор на кнопке горит, «0» — выключена, индикатор не горит.

Переключатель «Пар/Кофе» выбирает режим работы. В положении «0» включен режим приготовления кофе, в положении «I» — режим приготовления пара.

Чтобы в режиме приготовления кофе начать подачу воды, нажмите кнопку включения помпы в положение «I». Для отключения подачи воды нажмите кнопку включения помпы в положение «0». Индикатор на кнопке (индикатор готовности) загорается, когда бойлер прогрет до номинальной температуры. В процессе приготовления кофе или подачи пара этот индикатор может кратковременно гаснуть, это означает, что в этот момент включается нагреватель бойлера для нагрева воды.

У кофеварки нет автоотключения. Она готова к работе все время, пока включена. Чтобы выключить кофеварку, нажмите кнопку включения /выключения в положение «0».

Группа — это место, куда крепится рожок. В некоторых случаях необходимо снять рожок и включить подачу воды, чтобы наполнить бойлер. Когда бойлер наполнится, вода будет выливаться из группы в поддон. Чтобы не переполнять поддон, вы можете подставить под группу чашку или другую емкость.

## Подготовка к работе и использование

**Перед первым использованием** вымойте резервуар для воды, рожок, фильтр и поддон. Протрите корпус кофеварки влажной тряпкой. Включите кофеварку в режим приготовления кофе и дождитесь зажигания индикатора готовности. Чтобы выполнить промывку, установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку, подставьте под него пустую чашку и дважды выполните программу приготовления кофе (нажимая на кнопку включения помпы), каждый раз сливая из чашки воду. Затем подставьте под стимер чашку или другую емкость, включите режим приготовления пара, дождитесь зажигания индикатора готовности и выпускайте пар, поворачивая регулятор пара на максимум в течение 7 секунд. Подготовка к работе окончена.

Перед использованием кофеварки залейте воду в резервуар. Резервуар вынимается из корпуса вверх. Не превышайте максимальной отметки и не заливайте горячую воду.

Установите фильтр в рожок. Для установки рожка вставьте его в кофеварку снизу, чтобы ручка была в положении «Открыть». Затем поверните рожок против часовой стрелки в положение «Закреть». Для снятия рожка поверните его за ручку в положение «Открыть» и снимите вниз.

**Внимание!** Перед тем, как нажимать на кнопку включения кофемашины убедитесь, что кнопка включения помпы находится в положении «0» (выключено).

### Приготовление кофе эспрессо

Установите регулятор пара на отметку «0».

**Переключатель «Пар/Кофе» переведите в положение «Кофе».** Если переключатель будет в положении «Пар», то при попытке заварить кофе он будет хлестать из-под рожка во все стороны.

Включите кофеварку кнопкой включения.

Снимите рожок. Поверните рожок за ручку по часовой стрелке (налево) в положение «Открыть» и снимите вниз.

Кратковременно включите подачу воды кнопкой включения помпы. Как только вода начнет вытекать из группы и капать в поддон, выключите подачу воды. Это позволяет заполнить бойлер водой, при дальнейшем прогреве она нагреется вместе с бойлером, и это обеспечит более стабильную температуру кофе во время заваривания.

Дождитесь зажигания индикатора готовности, что означает окончание прогрева бойлера.

Проверьте, что в рожок установлен фильтр. Положите в фильтр 1 или 2 мерных ложки молотого кофе. 1 мерная ложка соответствует 1 чашке (90 мл) готового напитка. Для обычной кружки на 300–350 мл может потребоваться больше заварки. Не кладите молотого кофе более максимального уровня, обозначенного на фильтре.

Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр.

Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу, держа ручку в положении «Открыть». Затем поверните ручку направо в положение «Закреть».

Подставьте под рожок чашку. Если вы хотите приготовить 2 чашки кофе, поставьте их рядом. У рожка снизу есть два сливных отверстия. При одновременном приготовлении двух чашек кофе каждая чашка должна стоять под своим сливным отверстием. Так достигается одинаковая крепость кофе в обеих чашках.

Нажмите кнопку включения помпы в положение «I». Помпа включится, начнется приготовление кофе. Вам следует следить, чтобы чашка не переполнилась. Когда приготовление закончено, нажмите на кнопку включения помпы в положение «0», чтобы отключить подачу воды. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли жидкости. Кофе готов.

По окончании приготовления кофе поверните рожок по часовой стрелке в положение «Открыт» и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Чтобы при переворачивании рожка не выпадал фильтр, поднимите вверх локер, расположенный на ручке рожка, и уприте его конец в край воронки рожка.

### **Советы**

Если у вас высокая кружка, примерьте, входит ли она под рожок. В некоторых случаях может потребоваться слегка наклонить кружку, в этом случае не наполняйте ее до краев. Также вы можете снять поддон.

Для получения порции кофе пролив должен длиться 25–30 секунд. При этом объем полученного напитка составит примерно 60–90 мл. При использовании большой чашки процесс заваривания будет длиться дольше, что изменит вкус напитка. Большую чашку кофе можно приготовить несколькими способами: заварить полную чашку (долгое заваривание, эспрессо лунго) или заварить стандартное количество кофе, а затем долить в чашку горячей воды до полного ее объема (американо). Вкусы напитков, приготовленных обоими способами, будут отличаться. Также вы можете заварить несколько порций эспрессо в одну чашку.

### **Приготовление вспененного молока**

Возьмите высокий сосуд для молока. Желательно, чтобы у сосуда был удобный носик для наливания, но в простейшем случае можно обойтись обычным стаканом. Кофевары используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик, и немного суживается кверху.

Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5%, некипяченым. У кипяченого будет совсем другой вкус.

Налейте молоко в сосуд наполовину или меньше. При взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется 100 мл молока.

Установите регулятор пара на «0».

Нажмите на кнопку включения, чтобы включить кофеварку.

Снимите рожок. Поверните рожок за ручку по часовой стрелке (налево) в положение «Открыт» и снимите вниз.

Переключатель «Пар/Кофе» переведите в положение «Кофе». Кратковременно включите подачу воды кнопкой включения помпы. Как только вода начнет вытекать из группы и капать в поддон, выключите подачу воды. Это позволяет заполнить бойлер водой, при дальнейшем прогреве она нагреется вместе с бойлером, это обеспечит более устойчивую подачу пара.

Переключатель «Пар/Кофе» переведите в положение «Пар». Дождитесь включения индикатора готовности, что означает окончание прогрева бойлера.

Для начала прогрейте стимер. Направьте стимер в поддон или подставьте под него пустую емкость и поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки. Вначале вместо пара пойдет струя воды, затем пойдет только пар. Выключите подачу пара. Для увеличения подачи пара поворачивайте ручку против часовой стрелки, для уменьшения подачи — по часовой стрелке.

Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги. При увеличении подачи пара поворачивайте ручку регулятора плавно. Если увеличить подачу резко, могут полететь брызги.

После включения пара медленно поднимайте стимер к поверхности. Можно двигать стимер за ручку, однако удобнее опускать сосуд с молоком. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость.

В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте, и контролируйте рукой температуру сосуда. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 60–65 °С.

По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув ручку регулятора пара в минимум, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вытаскивании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

Сразу после окончания приготовления направьте стимер в поддон и коротковременно включите подачу пара, чтобы промыть остатки молока в канале головки стимера. После этого снимите головку стимера, сам стимер протрите влажной губкой или тряпкой, чтобы удалить с него остатки молока. Если это не сделать сразу, остатки молока присохнут, и их придется отмачивать. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий! Головку стимера промойте водой, отряхните от воды или вытрите, и оденьте обратно на стимер.

Чтобы пена получилась однородной, взболтайте ее несколькими круговыми движениями. Делать это лучше не на весу, а поставив сосуд на стол. После этого несколько раз несильно постучите дном сосуда о стол, при этом крупные пузыри воздуха всплывут наверх и лопнут.

**Примечание.** Во время подачи пара она может немного меняться, т.к. нагреватель в этом режиме не работает постоянно, а периодически включается и выключается. Это нормально и не влияет на качество приготовляемой молочной пенки.

### Советы

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена.

Для облегчения получения пены на стимер надета головка. С ней можно менее точно удерживать уровень погружения стимера. В головке есть отверстия для захвата воздуха, облегчающие вспенивание. Однако наилучших результатов можно добиться, сняв головку.

Если образуются крупные пузыри, опустите стимер чуть ниже.

Пена для капучино должна быть жидкой и текучей. Густая пена используется для приготовления торо.

В первый раз пена может не получиться. Возьмите новую порцию молока и попробуйте еще раз. Не пытайтесь взбить повторно горячее молоко: оно перегреется, и пена не получится.

При первом приготовлении рекомендуем вам надеть фартук и убрать поблизости от кофеварки лишние предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

### **Приготовление капучино**

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус.

### **Советы**

Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Чтобы придать чашке капучино эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в капучино вспененного молока оно выливается особым образом, в результате на поверхности образуется тот или иной узор. Самый простой узор (цветок) можно создать, если при вливании молока двигать его струйку зигзагообразно по поверхности кофе. В конце процесса проведите струйкой снизу вверх — это создаст стебелек. Подробнее о латте-арте можно прочитать в специальных руководствах или в Интернете.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком.

### **Разогрев соков и напитков**

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай и другие напитки. Пар, попадая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое количество скрытой теплоты фазового перехода, благодаря чему небольшое количество пара может разогреть большое количество жидкости (напитка). При этом в сам напиток попадает очень маленькое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

При разогреве напитков подготовительные действия аналогичны таковым как при взбивании молока. Наполните бойлер водой, кратковременно включив помпу, переключатель «Пар/Кофе» переведите в положение «Пар», дождитесь включения индикатора готовности, что означает окончание прогрева бойлера.

Направьте стимер в поддон и, чтобы прогреть его, кратковременно включите

подачу пара, повернув ручку регулятора пара. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогреет. Выключите подачу пара. Этап прогрева можно пропустить, тогда в напиток попадет чуть менее 1 столовой ложки горячей воды на первоначальном этапе разогрева.

Опустите стимер в сосуд с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру напитка, держа сосуд за его корпус. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара.

Сразу после окончания разогрева направьте стимер в поддон и кратковременно включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в канале стимера. После этого снимите головку и протрите стимер влажной губкой или тряпкой, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий! Головку стимера промойте водой, отряхните от воды или вытрите, и оденьте обратно на стимер.

### **Краткий словарь баристы**

**Бариста** — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

**Эспрессо** — кофе, приготовляемый при пропускании горячей воды под давлением через фильтр с молотыми кофейными зернами.

**Американо** — это кофе эспрессо, в который долили горячей воды для уменьшения крепости напитка.

**Эспрессо-лунго** — это кофе эспрессо, который приготовили из стандартной порции заварки, пропустив через нее большое количество воды.

**Капучино** — кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молочной пенки.

**Латте** — похож на капучино, только вместе с молочной пеной в чашку доливают молоко в пропорции 1:1:1.

**Торо** — кофейный напиток на основе эспрессо. Для его приготовления на поверхность эспрессо ложкой выкладывается густая молочная пена, которая возвышается шапкой над краем чашки на 1–2 см и хорошо держит форму. В отличие от латте, в торо не добавляют молоко, а только пену, пена используется густая, а эспрессо, как правило, готовится вдвое большего объема.

**Крема** — пенка на приготовленном эспрессо. Не следует ее путать с молочной пенкой.

**Латте-арт** — создание узора из молочной пенки на поверхности капучино, латте или торо. Узор создается особой техникой вливания пенки, зубочисткой, с использованием тертого шоколада или какао, шоколадного и других сиропов, пищевых красителей.

**3D латте-арт** — создание объемных рисунков и скульптур из густой молочной пенки на поверхности капучино, латте или торо.



## Чистка и обслуживание кофеварки

Промывайте рожок после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не подсоединять рожок к кофеварке, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с прорезью на рожке, вращая фильтр, а затем выньте его вверх. При установке фильтра поместите его в рожок выступом напротив прорези, а затем немного поверните, чтобы фильтр не выскакивал.

Протирайте стимер после каждого приготовления вспененного молока, иначе на нем налипнут остатки молока. Снимайте и промывайте головку стимера.

Регулярно промывайте резервуар для воды во избежание развития на его поверхности флоры и фауны. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать кипяченую или фильтрованную воду. Не наливайте в резервуар горячую воду.

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Для отсоединения поддона возьмите решетку за отверстия в ней и поднимите вверх. Затем отсоедините поддон. Промойте поддон и решетку и установите их в обратной последовательности.

Протирайте корпус кофеварки влажной тряпкой.

### Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3%-й раствор лимонной кислоты) до максимального уровня. Включите режим приготовления кофе и дайте кофеварке прогреться. Подсоедините пустой рожок и установите под него пустой сосуд.
2. Включите функцию приготовления кофе и приготовьте примерно 50–70 мл «кофе». Подождите несколько секунд и приготовьте еще 50–70 мл.
3. Включите режим приготовления пара, дождитесь готовности и включите подачу пара на 2 минуты. Затем выключите кофеварку.
4. Подождите 15 минут, чтобы средство от накипи подействовало. Затем повторите 3–5 раз пункты 2 и 3.
5. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду. Повторите пункты 2 и 3 несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

## Хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара, промойте и высушите его. Промойте и высушите рожок и фильтр, а также решетку и поддон.

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

## Устранение неполадок

Во время приготовления кофе жидкость хлещет из-под рожка во все стороны.

Переключатель «Пар/Кофе» находится в положении пар. Отключите подачу воды, переведите переключатель в положение «Кофе». Снимите рожок, подставьте под группу пустую чашку и включите подачу воды на 5–7 секунд, чтобы слить из бойлера перегретую воду. Затем отключите подачу воды, подсоедините рожок и дождитесь, пока загорится индикатор готовности. Теперь вы можете продолжить приготовление кофе.

Чтобы избежать этой ситуации, перед завариванием кофе всегда проверяйте положение переключателя «Пар/Кофе».

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 850 Вт
3. Емкость резервуара: 1,5 л
4. Давление: 15 Бар
5. Класс защиты от поражения электрическим током: I
6. Размер устройства: 245 × 358 × 274 мм
7. Размер упаковки: 324 × 292 × 311 мм
8. Вес нетто: 2,7 кг
9. Вес брутто: 3,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, 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.

## 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 кофеварку, 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 кофеварки 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 кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с кофеваркой.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не включайте кофеварку без воды. Это может привести к повреждению устройства.



10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Заваренный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру напитка перед тем как сделать глоток.
13. Устанавливайте кофеварку только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте кофеварку так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей кофеварки.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не снимайте рожок во время приготовления кофе.
16. Не допускайте падения кофеварки и не подвергайте ее ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-3





## 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