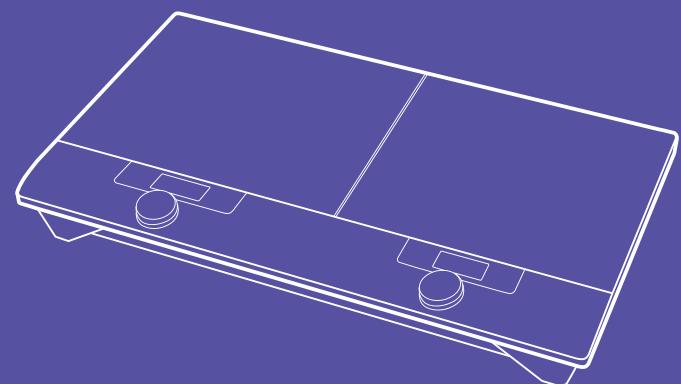


**Самый
постоянный
нагрев!**



**Инфракрасная
плита КТ-155**

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.....	8
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-155 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-155 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 °C.

Плита КТ-155 имеет достаточно высокий коэффициент полезного действия (до 58 %).

Безопасность инфракрасной плиты

Плита КТ-155 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 снижает 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 снижает 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 для левой и правой конфорки. 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 °C, 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-155 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.

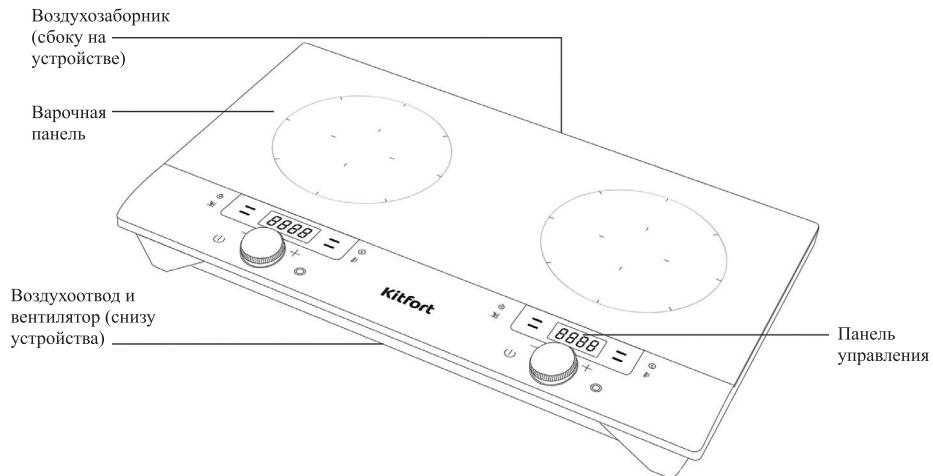
Не оставляйте нагретую сковороду или кастрюлю с маслом на выключенной плите: при выключении плиты вентилятор продолжает работать до остывания плиты ниже 60 °C, а затем отключается. Между тем, фритюр разогревают вплоть до температур в 190 °C, а сковорода может быть разогрета еще больше, в этом случае 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 остынет плиту и отключится.

Комплектация

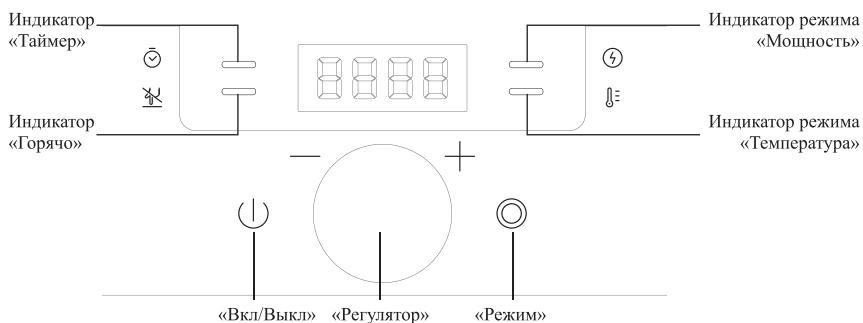
1. Инфракрасная плита — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*Опционально.

Устройство инфракрасной плиты



Панель управления



Кнопки

«Вкл/Выкл» — включение/выключение плиты.

«Режим» — выбор режима работы плиты: «Мощность»/«Температура», а также настройка таймера автоматического отключения.

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».

Под дисплеем расположен **«Регулятор»**. С помощью регулятора можно настроить мощность, температуру и таймер времени приготовления.

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

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. Пропрерите, 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 нужную программу (Мощность/Температура), нажав кнопку «Режим». Начнется нагрев поверхности плиты.

Примечание. По умолчанию после нажатия кнопки «Режим» включается режим «Мощность», при следующем нажатии кнопки «Режим» включается режим «Температура». Следующие нажатия включают режим «Мощность» + «Таймер» и «Температура» + «Таймер». Последовательность установок кнопкой «Режим» отображена на диаграмме.



4. Выберите требуемую для готовки мощность или температуру регулятором на панели управления. Мощность или температура, на которой плита 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 °C. 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 приготовляемым 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 до 2000 Вт. Все возможные значения мощности приведены в таблице ниже в главе «Температура».

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

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, тушиения.
Средний	900–1700 Вт	Это основные мощности для приготовления пищи. Данными мощностями вы будете пользоваться чаще всего. Они необходимы для обычной варки, жарки, тушиения.
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

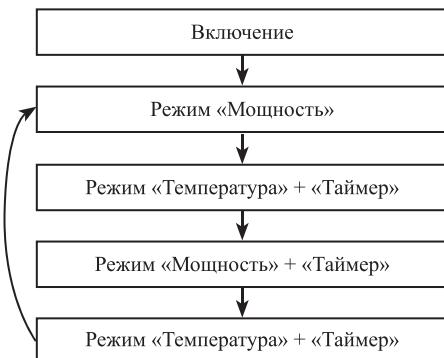
Плита не умеет поддерживать и устанавливать температуру в посуде. Но вы можете регулировать температуру нагревателя.

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

Левая конфорка		Правая конфорка	
Мощность, Вт	Температура, °C	Мощность, Вт	Температура, °C
100		100	
200	50	200	50
300		300	
400	100	400	100
500		500	
600	150	600	150
700		700	
800	200	800	200
900		900	
1000	250	1000	250
1100		1100	300
1200	300	1200	350
1300		1300	400
1400	350	1400	450
1500		1500	500
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. Последовательность переключения режимов с таймером и без таймера отображена на диаграмме.



Для установки таймера:

1. Нажмите кнопку «Режим». Включится режим «Мощность». При последующем нажатии включается режим «Температура», потом «Мощность» + «Таймер», и последний режим «Температура» + «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). Режимы переключаются циклически.
 2. Когда плита переключилась в режим установки таймера, необходимо произвести установку времени регулятором. После установки времени подождите 5 секунд, значение времени на дисплее начнет мигать, затем зафиксируется. Начнется обратный отсчет времени готовки.
 3. После настройки времени можно изменить мощность или температуру с помощью регулятора.
- 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 остывть и отключите ее от сети электропитания.

- Протирайте плиту после каждого использования. Перед этим отключите шнур питания и подождите, пока поверхность конфорки остывает 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 приготавляемое 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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2000 Вт + 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Таймер: до 24 часов
5. Длина шнура: 1,4 м
6. Ступеней мощности: 20 с шагом 100 Вт
7. Размер устройства: 580 × 340 × 75 мм
8. Размер упаковки: 635 × 95 × 425 мм
9. Вес нетто: 4,1 кг
10. Вес брутто: 4,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Чжуншань Брест Илектрикэл Эплаэнсис Ко., Лтд. Энд оф Чэнъе Роуд, Дацэнъ Индастриэл Зоун, Хуанпу Таун, Чжуншань Сити, Гуандун Провинс, 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

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 оплавляются. 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 блокированы, 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.



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