

**Охладите  
ваш пыл!**



**Мороженица  
КТ-1804**

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 мороженицы .....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка, обслуживание и хранение .....	11
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	13
Меры предосторожности .....	14

## Общие сведения

Полуавтоматическая мороженица КТ-1804 поможет приготовить вам настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт. Мороженица имеет стильный металлический корпус, снабжена системой смешивания и имеет чашу, заполненную хладоносителем для охлаждения мороженого во время приготовления.

Принцип работы мороженицы состоит в следующем: сначала чашу с хладоносителем замораживают в морозильной камере, а затем в чашу добавляют готовую охлажденную смесь для мороженого. После запуска двигателя смесь для мороженого начинает перемешиваться лопастью и одновременно охлаждаться стенками чаши. Смешивающая лопасть при совершении вращения одной стороной намазывает жидкую смесь на стенки чаши для замораживания, а другой стороной при следующем полуобороте соскребает намерзшую смесь. Таким образом происходит создание «снежной» структуры мороженого.

Вы можете употреблять мороженое сразу после приготовления, когда оно имеет кремовую структуру, или продолжить заморозку, поместив приготовленное мороженое в морозильную камеру на несколько часов.

## Комплектация

1. Мороженица — 1 шт.
  - Моторный блок — 1 шт.
  - Крышка чаши — 1 шт.
  - Шпиндель — 1 шт.
  - Смешивающая лопасть — 1 шт.
  - Чаша — 1 шт.
  - Кольцо чаши — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
2. Ложка для мороженого — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

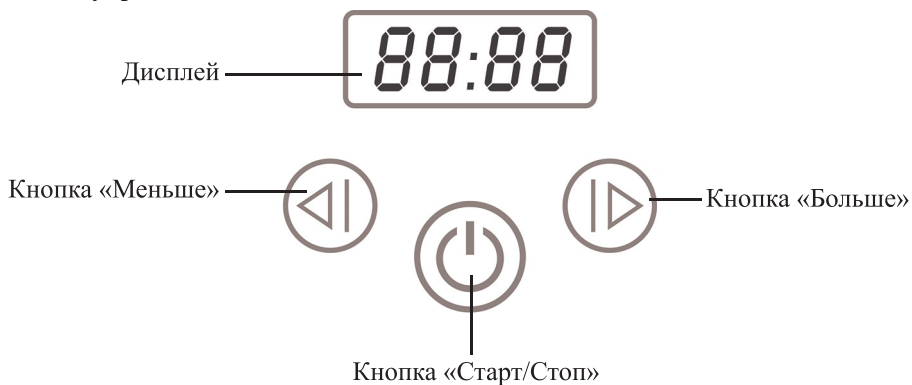
\*опционально

## Устройство мороженицы



1. Панель управления
2. Моторный блок
3. Крышка чаши
4. Подающее отверстие
5. Шпindel
6. Смешивающая лопасть
7. Фиксатор крышки и моторного блока
8. Петля фиксатора
9. Кольцо чаши
10. Чаша
11. Корпус

## Панель управления



## Подготовка к работе и использование

### Перед первым использованием

Распакуйте мороженицу и удалите весь упаковочный материал. Промойте крышку, чашу и смешивающую лопасть со шпинделем теплой водой с неабразивным моющим средством для посуды. Ополосните и вытрите насухо. Протрите все части прибора мягкой влажной, а затем сухой тканью.

**Примечание.** Если чаша будет влажной, то в процессе охлаждения чаши в морозильной камере дно может примерзнуть к поверхности камеры. Перед установкой чаши в морозильную камеру тщательно просушите ее бумажными или тканевыми полотенцами.

Установите корпус мороженицы на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Расстояние до стен и до края стола должно быть не менее 10 см.

### Подготовка

1. Установите чистую, сухую чашу мороженицы в морозильную камеру с температурой примерно  $-18^{\circ}\text{C}$  на 8–10 часов (температура  $-18^{\circ}\text{C}$  является стандартной температурой морозильных камер всех современных холодильников). Это необходимо для полного заморозания хладоносителя.

**Примечание.** Для удобства установки и извлечения чаши предусмотрено пластиковое кольцо чаши. Можно надеть это кольцо на чашу и в таком виде установить чашу в морозильную камеру. При извлечении из морозильной камеры можно держать чашу за кольцо во избежание примерзания влажных рук к чаше.

2. Подготовьте смесь для приготовления мороженого и тщательно перемешайте ее до однородного состояния. Это можно выполнить с помощью миксера и венчика для взбивания белков на небольшой скорости. Оставьте смесь в холодильной камере на несколько часов, чтобы она охладилась до  $2-6^{\circ}\text{C}$ .

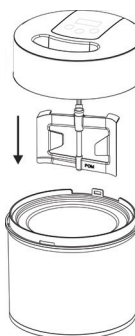
### Приготовление мороженого

1. Установите шпиндель на моторный блок в вал двигателя и наденьте на него смешивающую лопасть, как показано на рисунке.



2. Извлеките чашу из морозильной камеры с помощью кольца и установите в корпус мороженицы, ориентируя кольцо чаши петлей фиксатора от себя, как показано на рисунке. Выступы на корпусе должны попасть в углубления на кольце.

- Установите крышку с моторным блоком на чашу с кольцом. Проследите, чтобы фиксатор крышки с моторным блоком плотно вошел в петлю фиксатора на кольце и защелкнулся. Для этого после установки чуть надавите на моторный блок со стороны фиксатора в сторону чаши и вниз. Должен послышаться щелчок, и крышка должна плотно сесть в кольцо чаши.



- Подключите мороженицу к сети. На дисплее загорятся все индикаторы на 1 секунду и погаснут. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». На дисплее высветится время таймера приготовления (по умолчанию 40 минут). Для изменения времени приготовления нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше».

*Доступные настройки времени:*

От 5 до 45 минут с шагом 5 минут.

- После выбора времени таймера, или если вас устраивает время по умолчанию, подождите примерно 3 секунды. Время таймера зафиксируется, и мотор начнет смешивание. Таймер начнет отсчитывать время.
- После начала вращения смешивающей лопасти залейте смесь для приготовления мороженого. Чашу не следует заполнять больше чем на 50–60% емкости чаши (800–1000 мл), при необходимости используйте мерный стакан. Не заливайте сразу слишком много смеси, наполнение чаши до половины надо производить в течение 10–15 секунд. Заливайте смесь аккуратно, чтобы она не попала на органы управления или моторный блок.

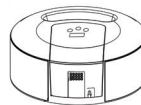
**Примечание.** Не заполняйте чашу ингредиентами более, чем на 60%, так как в процессе приготовления мороженого увеличивается в размерах. Добавки в виде фруктов или шоколадной крошки рекомендуется добавлять за 5–15 минут до окончания приготовления. После окончания приготовления следует проследить за равномерным распределением добавок. В случае неравномерного распределения нужно перемешать смесь перед подачей или установкой в морозильную камеру на окончательную заморозку.

- После истечения времени таймера мороженица окончит перемешивание, и мороженое будет готово. Рекомендуется сразу же переложить мороженое из чаши в иную емкость. По окончании приготовления мороженое имеет кремовую структуру и остается мягким.

**Примечание.** В процессе приготовления допустимо, чтобы крышка немного двигалась, особенно ближе к окончанию приготовления. Если в процессе приготовления вы заметили, что мороженое больше не перемешивается и достигло густой консистенции, это означает, что оно готово, и можно прервать процесс приготовления.

**Внимание!** Если мороженое замерзло так, что мотор не может его провернуть, то рекомендуется прервать процесс приготовления во избежание перегрева и выхода мотора из строя. Проверьте консистенцию мороженого, возможно, оно уже готово к употреблению. В следующий раз попробуйте изменить пропорции рецепта, чтобы избежать блокировки мотора.

8. По окончании приготовления снимите крышку с моторным блоком с корпуса мороженицы, нажав на фиксатор в задней части корпуса устройства, и поднимите крышку вверх. Отсоедините шпindel со смешивающей лопастью от крышки. Уберите крышку в сторону. Счистите ложкой оставшееся на смешивающей лопасти мороженое.



**Примечание.** Вы можете употреблять мороженое сразу после приготовления, когда оно имеет кремовую структуру. Для получения твердого мороженого можно продолжить заморозку, поместив приготовленное мороженое в морозильную камеру на несколько часов. Заморозку рекомендуется производить в пластиковой таре с крышкой, поскольку в металлической посуде мороженое может замораживаться неравномерно, из-за чего нарушается его структура, а в пластиковой таре заморозка производится равномерно по всему объему массы мороженого.

**Внимание!** Для извлечения мороженого из чаши не используйте металлические приборы, они могут поцарапать внутреннее покрытие чаши. Рекомендуется использовать пластиковые или деревянные ложки.

### Хранение мороженого

Рекомендуется в течение 5–10 минут переложить полученное мороженое в иную емкость или стаканчики и оставить в морозильной камере на 1–2 часа для окончательного затвердевания.

Храните замороженные десерты в морозильной камере в герметичном контейнере. Не ставьте в морозильную камеру чашу с приготовленным мороженым, иначе мороженое может примерзнуть к стенкам чаши и его будет трудно извлечь.

Рекомендуется хранить мороженое в пластиковой, бумажной или деревянной таре.

Срок хранения замороженных десертов в морозильной камере при температуре –15–18 °С — 2 недели. Рекомендуется съедать десерты в течение недели после приготовления.

### Рецепты

#### *Ванильное мороженое*

На 8 порций:

- 1 стакан цельного молока;
- $\frac{1}{4}$  –  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка;
- $1\frac{1}{2}$  стакана охлажденных густых сливок;
- 1–2 чайные ложки ванильного сахара, или 1–2 капли жидкого экстракта ванили.

Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, пока сахар полностью не растворится. Добавьте сливки и ваниль. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

#### **Вариации**

*Мятное мороженое с шоколадной крошкой.* Замените ваниль 1 чайной ложкой экстракта мяты перечной. Измельчите на мелкие кусочки 100 г шоколада. Добавьте колотый шоколад в течение последних 5 минут приготовления.

*Сливочное мороженое с печеньем.* Добавьте  $\frac{3}{4}$  стакана крупно нарезанного печенья или конфет в течение последних 5 минут приготовления.

### **Пломбир**

На 8 порций:

- 1 стакан цельного молока;
- 2 стакана охлажденных густых сливок;
- $\frac{1}{4}$  –  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка;
- 5 яичных желтков;
- 1–2 чайные ложки ванильного сахара.

Смешайте молоко и сливки в кастрюле и поставьте нагреваться на плиту до тех пор, пока смесь не начнет закипать. Одновременно взбейте в миске миксером или венчиком желтки с сахаром и ванилью до густоты. Снимите кастрюлю с плиты и медленно влейте во взбитые желтки, не прекращая взбивать. Перелейте полученную смесь обратно в кастрюлю и поставьте ее на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока она не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки. Снимите кастрюлю с огня и остудите. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

### **Классическое шоколадное мороженое**

На 8 порций:

- 1 стакан молока;
- $\frac{1}{4}$  –  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка;
- 100–200 г крупно поломанного горького или молочного шоколада;
- 1 стакан охлажденных густых сливок;
- 1 чайная ложка ванильного сахара.

Нагревайте молоко на плите или в микроволновой печи до тех пор, пока оно не начнет закипать. Измельчите блендером шоколад, смешанный с сахарным песком и ванилью. Добавьте горячее молоко и смешивайте до получения однородной массы. Остудите полученную смесь. Добавьте сливки. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

### **Вариации**

*Шоколадно-миндальное мороженое.* Добавьте  $\frac{1}{2}$  чайной ложки экстракта миндаля вместе с ванилью. Добавьте  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  чашки нарезанного поджаренного миндаля или рубленый шоколад в течение последних 5–10 минут приготовления.

*Шоколадное мороженое с печеньем.* Добавьте  $\frac{1}{2}$  стакана крупно порезанного печенья в течение последних 5 минут приготовления.

### **Клубничное мороженое**

На 8 порций:

- 250 г клубники;
- $1\frac{1}{2}$  столовые ложки свежевыжатого лимонного сока;
- $\frac{1}{4}$  –  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка;
- 1 стакан молока;
- 1 стакан жирных сливок;
- 1 чайная ложка ванильного сахара.



В небольшой миске смешайте клубнику с лимонным соком и половиной сахара, оставьте смесь на 2 часа.

В другой миске взбейте миксером или венчиком молоко с оставшимся сахаром, пока сахар не растворится. Добавьте сливки, ваниль и клубнику с лимонным соком. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут. Добавьте нарезанную клубнику в течение последних 1–5 минут приготовления.

### ***Ванильное мороженое со сгущенным молоком***

На 8 порций:

- 1 стакан густых сливок;
- 1¼ стакана цельного молока;
- ¾ стакана сгущенного молока с сахаром;
- 1 чайная ложка ванильного экстракта.

Положите все ингредиенты в миску и хорошо перемешайте. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 мин.

### ***Лимонный сорбет***

На 8 порций:

- 1 – 1½ стакана сахара;
- 1½ стакана воды;
- ½ – 1 стакан свежавыжатого лимонного сока;
- 1 столовая ложка мелко нарезанной цедры лимона.

Смешайте сахар с водой в кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь до минимума и варите на медленном огне без перемешивания около 3–5 минут, пока сахар не растворится. Охладите. Когда сироп остынет, добавьте лимонный сок и цедру; хорошо перемешайте. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

### **Вариация**

*Сорбет из розового грейпфрута.* Замените лимонный сок стаканом грейпфрутового сока, а лимонную цедру — грейпфрутовой. Добавьте ¼ стакана миндального молока к смеси.

### ***Шоколадный замороженный йогурт***

На 8 порций:

- 1 стакан молока;
- 180 г горького нарезанного шоколада;
- 2 стакана ванильного йогурта с низким содержанием жира;
- ¼ стакана сахара.

Смешайте молоко и шоколад в блендере в течение 20–30 секунд. Добавьте йогурт и сахар, продолжайте смешивать до получения однородной массы. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

### Советы

Если хотите оставить прожилки от добавления ягод или иных цветных добавок, то рекомендуется добавлять ягоды или иные добавки в последние 1–2 минуты приготовления. Тогда лопасти не успеют сделать структуру однородной и в массе мороженого останутся красивые цветные прожилки.

Чтобы получить мороженое с шоколадной крошкой, то плитку шоколада желательно заморозить, а затем в таком виде измельчить в блендере. Добавлять крошку следует в холодном виде за 3–5 минут до окончания приготовления.

Температура в морозильной камере должна быть не выше  $-15^{\circ}\text{C}$ . Лучшее замерзание достигается при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## Чистка, обслуживание и хранение

Перед очисткой отключите мороженицу от сети и подождите несколько часов для нагрева ее до температуры окружающей среды.

Не мойте никакие части мороженицы в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные чистящие средства или металлические щетки для чистки любых частей мороженицы, так как это вызовет образование царапин на поверхностях прибора.

Для чистки крышки чаши снимите с нее моторный блок, нажав на фиксатор на задней части моторного блока, и поднимите моторный блок вверх, придерживая крышку.

Перед мытьем оставьте чашу на столе, чтобы она прогрелась до комнатной температуры. Допускается заполнение чаши теплой мыльной водой. Рекомендуется оставлять чашу в каком-либо поддоне, раковине или в отсеке для сушки посуды, так как пока чаша холодная, на ней может конденсироваться влага и стекать на стол. После доведения чаши до комнатной температуры вымойте чашу и смешивающую лопасть теплой водой с мягким неабразивным чистящим средством. Крышку мойте в теплой мыльной воде с помощью мягкой губки. Тщательно просушите чашу, прежде чем устанавливать ее в мороженицу или в морозильную камеру. Перед установкой моторного блока в крышку убедитесь, что крышка полностью высохла и влага не попадет внутрь моторного блока.

Протирайте поверхность чаши мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, или мягкой стороной губки.

Корпус мороженицы, крышку, моторный блок и экран дисплея протирайте мягкой влажной, а затем сухой тканью.

**Внимание!** Никогда не помещайте моторный блок в воду или под струю воды.

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

## Устранение неполадок

### Мороженица не замораживает

Возможная причина	Решение
Слабо охлаждена чаша	Оставьте чашу еще на 8–10 часов в морозильной камере. Убедитесь, что установлена температура ниже $-15^{\circ}\text{C}$
В смесь добавлен алкоголь	Добавляйте алкоголь только в конце приготовления. Уменьшите его количество
Вблизи есть источник тепла	Рекомендуется оставлять свободное пространство между мороженицей и близлежащими поверхностями не менее 15 см. Не допускается использование рядом с обогревателями или горячими предметами

### Смешивающая лопасть не вращается

Возможная причина	Решение
Лопасть установлена неправильно	Проверьте, правильно ли вставлен шпindel в пластмассовую лопасть. Убедитесь, что крышка установлена правильно. Проверьте густоту и готовность мороженого
Содержимое чаши примерзло	Поставьте чашу размораживаться в теплой воде. При следующем приготовлении заливайте смесь для приготовления мороженого только после начала вращения лопасти, не заливайте смесь слишком быстро
Не вращается вал двигателя	Обратитесь на горячую линию

### Крышка не фиксируется

Возможная причина	Решение
Чаша установлена неправильно	Убедитесь, что петля фиксатора крышки расположена правильно
Кольцо чаши установлено не той стороной	Установите кольцо петель фиксатора вверх, надавите сверху на моторный блок в сторону чаши

### Десерт заморозился не до конца

Возможная причина	Решение
В чашу залили слишком теплую смесь	Остужайте смесь перед закладкой в чашу. Включите программу охлаждения или повторите программу приготовления мороженого

Возможная причина	Решение
Слишком долгая подготовка	Старайтесь подготовить все заранее, чтобы после извлечения чаши из морозильной камеры в течение 5 минут начать замешивание и залить смесь в чашу
Большое количество смеси	Повторите полную заморозку чаши в течение 8–10 часов и уменьшите количество смеси в чаше

#### Вылился хладоноситель из чаши

Возможная причина	Решение
Механическое воздействие	Соберите хладоноситель тканью или бумажными полотенцами. Протрите поверхность влажной тканью и сполосните ткань под проточной водой. При попадании на кожу хладоноситель не представляет опасности для здоровья животных или человека. При попадании на слизистые оболочки их следует обильно промыть водой и обратиться к врачу

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 12 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши: 2,0 л
5. Хладоноситель: карбамид
6. Размер устройства:  $\varnothing 210 \times 240$  мм
7. Размер упаковки:  $240 \times 236 \times 310$  мм
8. Вес нетто: 3,1 кг
9. Вес брутто: 3,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Холиюань (Лайфкоуд) Электроник Тэк. Ко., Лтд. №5, Ист 3 Роуд, Цзяньи Эвэнью, Цзяньи Вилидж Кэмйти, Лэлю Стрит Офис, 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](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.

### **Условия гарантии**

Выход мороженицы из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь моторного блока, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение составных частей устройства вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Повреждение поверхности чаши вследствие использования металлических приборов для извлечения мороженого из чаши также не является гарантийным случаем. Рекомендуется использовать пластиковые, силиконовые или деревянные ложки или лопатки.

## **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 мороженицу 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 мороженицу, 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 мороженицы 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 мороженицей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с мороженицей.
8. Контролируйте работу мороженицы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающую мороженицу без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия во время использования мороженицы.
12. Запрещается класть ингредиенты в иные части мороженицы кроме чаши.
13. Запрещается вставлять руки или пальцы в мороженицу во время работы. Избегайте контактов с движущимися частями прибора.
14. Не оставляйте мороженицу без крышки в течение длительного времени.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.



# 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 радуется 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](mailto:info@kitfort.ru)