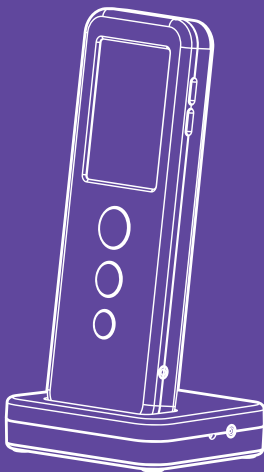


**Весь секрет —  
поймать  
момент!**



**Термометр для мяса  
КТ-2067**

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 .....                       | 6  |
| Устройство термометра для мяса .....     | 7  |
| Подготовка к работе и использование..... | 10 |
| Чистка и обслуживание .....              | 20 |
| Уход и хранение .....                    | 21 |
| Устранение неполадок .....               | 22 |
| Технические характеристики.....          | 24 |
| Меры предосторожности.....               | 26 |
| Мобильное приложение Kitfort.....        | 30 |

## Общие сведения

Термометр для мяса КТ-2067 предназначен для определения готовности и степени прожарки мяса. Ценители стейков смогут точно определить степень прожарки и вовремя закончить термическую обработку мяса. Обычно рекомендуют определять прожарку стейка по секундомеру или «на ощупь» (по текстуре мяса). Однако ни один из этих способов не гарантирует точного результата. Единственный точный способ определить степень прожарки стейка — измерить температуру в центре стейка. Для этого служит специальный прибор — термометр для мяса, состоящий из термощупа, шнура и блока управления с базой.

Термощуп и термостойкий шнур позволяют измерять температуру внутри куска мяса в духовке, на сковороде или при любом другом способе приготовления. Теперь для определения готовности больших кусков мяса, курицы или рыбы нет необходимости разрезать их, чтобы проверить готовность. Когда мясо готово, термометр подает звуковой сигнал — вы не пережарите блюдо.

В термометре для мяса вы можете выбрать вид мяса: говядина, баранина, телятина, котлета, свинина, индейка, курица или рыба. Для го-

вядины можно выбрать 5 степеней прожарки: прожаренное, почти прожаренное, средней прожарки, слабой прожарки или с кровью, что соответствует обозначениям *well done*, *medium well*, *medium*, *medium rare* и *rare*. Для баранины и телятины доступно 4 степени прожарки — те же, что и для говядины, кроме прожарки с кровью. У свинины есть 3 степени прожарки: прожаренное, почти прожаренное и средней прожарки. Фарш, индейка, курица и рыба имеют только 1 степень прожарки — прожаренное. Вы выбираете вид мяса и желаемую степень прожарки, помещаете конец щупа в центр куска мяса, а термометр для мяса подает звуковой сигнал, когда температура в центре мяса достигла нужного значения. Каждый вид мяса и степень прожарки определяются предустановленной температурой. Также можно настроить любую другую температуру. Таким образом термометр можно использовать не только с предустановленными настройками или не только для разных видов мяса, но и для выпечки или других блюд.

Термометр для мяса подходит для измерения температуры в пределах  $-20$ – $+250$  °С.

Также термометр для мяса КТ-2067 можно использовать в качестве таймера и секундомера. Блок управления и база питаются от четы-



рех батареек типа ААА (в комплект не входят). Шнур термощупа подключается к базе, поэтому во время готовки вы можете свободно перемещать блок управления в пределах 30 метров, устанавливать вблизи места приготовления мяса необходимо только базу. На обратной стороне корпуса блока управления есть подставка и монтажное отверстие, чтобы поставить его на стол или повесить на стену. Блок управления также можно устанавливать на базу, как на подставку.

## Комплектация

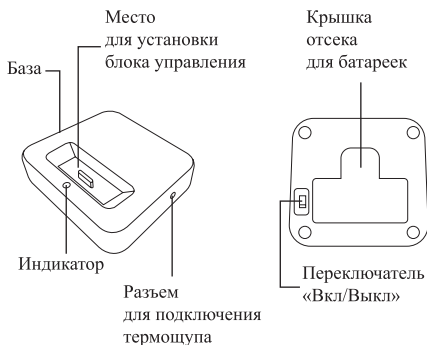
1. Термометр для мяса с крышкой отсека для батареек — 1 шт.
2. База с крышкой отсека для батареек — 1 шт.
3. Термощуп — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Термометр для мяса КТ-2067

### Устройство термометра для мяса





**Переключатель «Вкл/Выкл»** расположен как на блоке управления, так и на базе. Переведите переключатель «Вкл/Выкл» на блоке управления вправо для включения устройства. Чтобы включить базу, переведите переключатель «Вкл/Выкл» вверх (в сторону к более широкой стороне базы).

**Кнопка «Мин/Темп +»** циклически переключает время таймера в минутах, увеличивает температуру при изменении предустановленных значений.

**Кнопка «Сек/Темп -»** циклически переключает время таймера в секундах, уменьшает температуру при изменении предустановленных значений.



Для быстрого переключения значений вы можете нажать и удерживать кнопку «Мин/Темп +» или «Сек/Темп –».

**Кнопка «Настройки»** переключает отображение температуры в °C/°F и включает настройки температуры.

**Кнопкой «Мясо»** вы выбираете вид мяса, **кнопкой «Прожарка»** — степень прожарки, затем устанавливаете термощуп в середину куска мяса, а термометр отображает текущую и предустановленную температуру и подает звуковой сигнал, когда температура внутри мяса достигает установленной. Вы также можете изменить значение предустановленной температуры на свое усмотрение. Для этого нажмите и удерживайте около 3 секунд кнопку «Настройки». Эта функция позволяет контролировать процесс приготовления не только мяса, но и выпечки, например.

**Кнопка «Таймер»** запускает и приостанавливает таймер и секундомер. Вы можете включить прямой отсчет времени или установить значения минут и секунд для обратного отсчета.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал.

Звуковые сигналы для таймера и по достижении заданной температуры разные. При достижении заданной температуры термометр для



мяса «пищит» чаще, чем по истечении времени таймера.

**Кнопка «Сброс»** сбрасывает настройки времени таймера.

**Индикатор** на базе загорается при включении базы, подключении термощупа к базе и изменениях температуры.

Конец термощупа острый, чтобы его легче было втыкать в продукты. Шнур термостойкий и может находиться внутри разогретого духового шкафа, но не более 50 минут и не касаясь горячих поверхностей. Термометр для мяса подходит для измерения температуры в пределах  $-20$ — $+250$  °C.

## **Подготовка к работе и использование**

### **Подготовка к работе**

1. Достаньте термометр для мяса и термощуп и удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите блок управления и базу сухой или слегка влажной мягкой тканью.
3. Термощуп вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Избегайте попадания воды на шнур термощупа и штекер для подключения к блоку управ-

ления. Тщательно просушите термощуп после мытья.

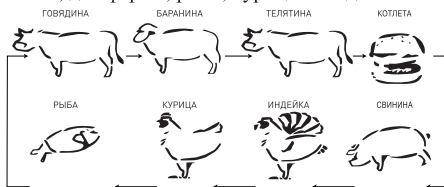
4. Откройте крышку отсека для батареек на базе, установите 2 батарейки типа ААА (в комплект не входят) в отсек для батареек, соблюдая полярность, указанную внутри отсека для батареек и на самих батарейках. Закройте крышку отсека для батареек. Так же установите батарейки в блок управления.
5. Переведите переключатель «Вкл/Выкл» на базе вверх (в направлении более широкой стороны).
6. Переведите переключатель «Вкл/Выкл» на блоке управления вправо.

## **Использование**

### *Измерение температуры*

1. Включите базу и блок управления, переведя переключатели «Вкл/Выкл» в соответствующее положение. После включения блока управления на дисплее будет отображаться вид мяса и степень прожарки по умолчанию — «Говядина» и «Прожаренное», справа предустановленная температура для данного вида мяса, слева текущая температура.
2. Чтобы переключать единицы измерения температуры °C или °F, нажимайте на кнопку «Настройки».

3. Кнопкой «Мясо» выберите вид мяса. Порядок переключения следующий:
4. Кнопкой «Прожарка» выберите нужную степень прожарки. Имейте в виду, что для говядины доступно 5 степеней прожарки, для баранины и телятины — 4 степени прожарки, для фарша, рыба, курицы и индейки —



- всего 1 степень прожарки, для свинины — 3.
5. Для каждого вида мяса и степени прожарки есть предустановленная температура. Однако, встречаются различные рекомендации по температуре приготовления в различных источниках для разных видов мяса и размера (толщины) кусков. В таблице ниже приведены рекомендации температур для определения готовности блюда. При желании вы можете изменить предустановленную температуру. Для этого нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Настройки», значение температуры будет мигать. Увеличь-

## Термометр для мяса КТ-2067

те или уменьшите температуру кнопками «Сек/Темп –» или «Мин/Темп +». Для завершения настройки нажмите на кнопку «Настройки» или подождите около 20 секунд. Термометр выйдет из режима настройки.

6. Подключите термощуп к базе, вставив штекер в разъем.

| Вид продукта              |                   | Температура, °C |
|---------------------------|-------------------|-----------------|
| Говядина (стейк, ростбиф) | Прожаренное       | 76              |
|                           | Почти прожаренное | 73              |
|                           | Средней прожарки  | 71              |
|                           | Слабой прожарки   | 62              |
|                           | С кровью          | 60              |
| Свинина                   | Корейка           | 75              |
|                           | Отбивная          | 77              |
|                           | Окорок, шейка     | 80              |
|                           | Жаркое            | 85              |
| Баранина                  |                   | 75–85           |

| Вид продукта |                   | Температура, °C |
|--------------|-------------------|-----------------|
| Телятина     | Прожаренное       | 76              |
|              | Почти прожаренное | 71              |
|              | Средней прожарки  | 62              |
|              | Слабой прожарки   | 60              |
| Котлета      | Прожаренное       | 71              |
| Свинина      | Прожаренное       | 76              |
|              | Почти прожаренное | 73              |
|              | Средней прожарки  | 71              |
| Курица       | Грудка            | 74              |
|              | Тушка             | 80–83           |
| Индейка      | Тушка             | 80–83           |
| Гусь         | Тушка             | 90–92           |
| Утка         | Грудка            | 62–65           |

Термометр для мяса КТ-2067

| Вид продукта |                    | Температура, °С |
|--------------|--------------------|-----------------|
| Дичь         | Зайчатина          | 70–75           |
|              | Оленина, лосятина  | 75–80           |
|              | Перепел, куропатка | 75–85           |
| Фарш         | Мясо               | 71–74           |
|              | Птица              | 74              |
| Рыба         | Морской окунь      | 55              |
|              | Лосось             | 60              |
|              | Щука               | 63              |
|              | Форель             | 65              |
| Блюда из яиц |                    | 71–74           |
| Выпечка      | Хлеб, пирог        | 95–97           |

- Конец термощупа вставьте в центр куска мяса. Для точных измерений конец термощупа не должен упираться в кость или слой жира.
- Поставьте базу на рабочую поверхность рядом с местом готовки. Блок управления установите на подставку, повесьте на стену, положите на стол или поставьте на базу.

Следите, чтобы шнур термощупа не касался горячих поверхностей.

9. Поставьте мясо готовиться. Если вы готовите стейки толщиной менее 3–5 см, то время приготовления не будет длительным. Поэтому рекомендуется наблюдать за показаниями температуры на дисплее и закончить термическую обработку примерно за 2–5 °С до достижения нужной температуры. Если вы запекаете крупный кусок мяса, время приготовления будет длительным, поэтому нет необходимости следить за температурой.

**Примечание.** Блок управления и база не теряют сигнал в радиусе 30 метров, поэтому вы можете взять блок управления с собой в другую комнату. Так вы можете следить за температурой и не пропустите звуковой сигнал.

10. Когда температура достигнет заданного значения, раздастся звуковой сигнал. Вытащите мясо из духовки или снимите со сковороды или гриля. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.
11. По окончании приготовления вытащите термощуп из мяса. Отсоедините термощуп от блока управления, вымойте термощуп в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды.



**Внимание!** Будьте осторожны, когда вытаскиваете термощуп из мяса, он может быть очень горячим. Не обожгитесь.

12. Рекомендуется выключать блок управления и базу на время, когда вы не пользуетесь прибором. Так батарейки дольше не будут садиться.

#### *Таймер и секундомер*

1. Чтобы включить секундомер (прямой отсчет времени), нажмите на кнопку «Таймер». Чтобы приостановить или снова запустить отсчет времени, необходимо нажать на кнопку «Таймер» еще раз.
2. Для настройки времени таймера обратного отсчета в минутах нажимайте кнопку «Мин/Темп +», для настройки времени в секундах нажимайте на кнопку «Сек/Темп –». Максимально возможное время таймера 99 минут 59 секунд, минимальное — 0 минут 1 секунда. Для быстрого переключения настроек можно удерживать кнопки «Мин/Темп +» или «Сек/Темп –».
3. Повторное нажатие на кнопку «Таймер» приостановит отсчет времени (вне зависимости установлен таймер или секундомер), следующее нажатие — возобновит.
4. По прошествии установленного времени

таймера раздастся звуковой сигнал. Для его отключения нажмите на любую кнопку.

5. Чтобы сбросить установленное время таймера или секундомера, нажмите на кнопку «Сброс».

### **Советы**

Температура готовности мяса в разных источниках отличается. Если вам не подходит предустановленная температура, просто настройте свое значение.

После приготовления мясо рекомендуется оставить «отдохнуть» в тепле. Так сок распределяется равномерно, а волокна расслабляются. Для стейка весом 300–400 грамм время отдыха составит около 3 минут, а для крупного куска мяса весом 1,5–3 кг — около 20 минут.

Во время отдыха температура внутри мяса продолжает расти, поэтому мясо доготавливается на остаточном жаре. Чтобы мясо не перешло нужную степень прожарки, рекомендуется достать его из духовки или снять со сковороды или гриля, когда температура будет ниже целевой примерно на 5 °C. Вы также можете сразу установить температуру на блоке управления на 2–5 градусов меньше нужной, тогда доставайте мясо из духовки или убирайте со сковороды или гриля по сигналу термометра для мяса.

Чтобы обеспечить точность измерений при установке термощупа в мясо есть несколько важных моментов:

- нужно попасть в самый центр стейка;
- избегайте попадания в кости, толстые жировые прослойки или сухожилия, так как их теплопроводимость выше, чем у мяса;
- при приготовлении целой курицы можно установить термощуп в грудку или в бедро. Это зависит от ваших вкусовых предпочтений. Если установить термощуп в бедро, дожидаться готовности мяса в этой части курицы, то вы гарантированно получите полностью готовую курицу, однако грудка может быть слегка сухой. Если установить термощуп в грудку, то грудка гарантированно будет готова, однако бедро может слегка не достигать нужной температуры. В таком случае дайте курице «отдохнуть» около 15–20 минут. За это время температура в бедренной части достигнет нужного значения.

Чтобы уравнивать время приготовления грудки и бедер целой курицы, сделайте надрезы на бедрах. Тогда время приготовления грудки и бедер будет примерно равным и при установке термощупа в грудку, вы получите полностью готовую, но не пересушенную курицу.

Следите, чтобы шнур термощупа не соприкасался с горячими поверхностями. Шнур разрешается размещать в духовке, однако он не должен касаться поверхностей духового шкафа или посуды, в которой готовится мясо, температура в духовке не должна превышать 250 °С, а время приготовления не должно превышать 50 минут. Если вы готовите крупный кусок мяса или другое блюдо, требующее более длительной готовки в духовке, установите термощуп в центр мяса или блюда примерно за 40–50 минут до конца приготовления. Также шнур термощупа не должен касаться сковороды или панелей гриля. Это предотвратит повреждения шнура и выход из строя термощупа.

Термощуп полезен для приготовления не только мяса, но и многих других блюд. Термощуп часто используют для измерения температуры карамели, масла для фритюра, яиц для заварного крема, молока перед добавлением в тесто, различной выпечки.

## **Чистка и обслуживание**

Протирайте блок управления и базу сухой или слегка влажной тканью. Если на блок управления и базу попали капли жира, допускается

очищать их влажной салфеткой или слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса блока управления и базы, в отсек для батареек и органы управления.

Рекомендуется очищать термощуп сразу после окончания приготовления, чтобы остатки пищи не прилипли. Термощуп отсоедините от блока управления и вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Избегайте попадания воды на шнур и штекер термощупа. Не используйте для мытья посудомоечную машину и агрессивные химические средства.

## **Уход и хранение**

Храните термометр для мяса в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать термометр для мяса на хранение, вытащите батарейки из отсека для батареек и проведите чистку, как это описано в главе «Чистка и обслуживание». На длительное хранение убирайте блок управления и термощуп в коробку или пакет, чтобы избежать попадания пыли.

## Устранение неполадок

### Блок управления или база не включаются

| Возможная причина                          | Решение                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не установлены батарейки                   | Установите батарейки типа ААА в отсек для батареек                                                                                                       |
| Батарейки установлены неправильно или сели | Убедитесь, что батарейки не сели, или возьмите новые батарейки, установите их, соблюдая полярность, указанную внутри отсека для батареек и на батарейках |

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

### Термометр для мяса КТ-2067

| Код ошибки | Возможная причина                     | Решение                                                 |
|------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| NNN        | Поврежден термошуп или шнур термошупа | Обратитесь в сервисный центр для замены                 |
| LLL        | Термошуп не подключен                 | Подключите термошуп, на дисплее отобразится температура |

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. Питание блока управления:  $\text{---}3\text{ В}$  (2 элемента AAA  $\times$  1,5 В)
2. Питание базы:  $\text{---}3\text{ В}$  (2 элемента AAA  $\times$  1,5 В)
3. Класс защиты от поражения электрическим током: III
4. Температура измерений:  $-20\text{--}+250\text{ }^{\circ}\text{C}$
5. Радиус работы базы и блока управления: 30 м
6. Рабочая частота: 433,92 МГц
7. Материал щупа: нержавеющая сталь
8. Длина шнура термощупа: 1,1 м
9. Размер устройства: 81  $\times$  70  $\times$  170 мм
10. Размер упаковки: 92  $\times$  41  $\times$  240 мм
11. Вес нетто: 0,15 кг
12. Вес брутто: 0,24 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 

Производитель: Фучжоу Райз Электроник Ко., Лтд. Тауэр 1, №13 Гуаньчжоу Роуд, Исюй Фувань, Цаншань Дистрикт, Фучжоу, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.



## **Термометр для мяса КТ-2067**

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**

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя термометра для мяса вследствие попадания жидкостей внутрь корпуса устройства, на разъем шнура термощупа или в область органов управления не является гарантийным случаем.

## **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 термометр для мяса только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед установкой батареек в устройство убедитесь, что параметры электропитания,

указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур термощупа.
6. Не используйте устройство, если какие-либо части прибора 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 термометром для мяса только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу термометра для мяса, когда рядом находятся дети или домашние животные.

9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Вытащите батарейки, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
10. Термощуп может сильно нагреваться во время измерения температуры в готовящихся продуктах. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте термометр для мяса только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до блока управления или термощупа.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

16. Термощуп может сильно нагреваться. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема для подключения термощупа, отсек для батареек и органы управления.
18. При повреждении шнура термощупа его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
19. Держите устройство вдали от источников тепла, а также от огня и искр. Не размещайте блок управления и базу на нагреваемых поверхностях: плитах, варочных панелях, панелях гриля и т. д. Не помещайте блок управления в духовку. Не помещайте блок управления и термощуп в микроволновку.
20. Шнур термощупа не должен соприкасаться с горячими поверхностями. Температура в духовке при использовании термощупа не должна превышать 250 °С, а время нахождения термощупа в духовке не должно быть более 50 минут.

## ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



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



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







**Kitfort**

## Приятно познакомиться, Kitfort!

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

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»

В каталоге бренда вы можете найти все необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы 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](mailto:info@kitfort.ru)