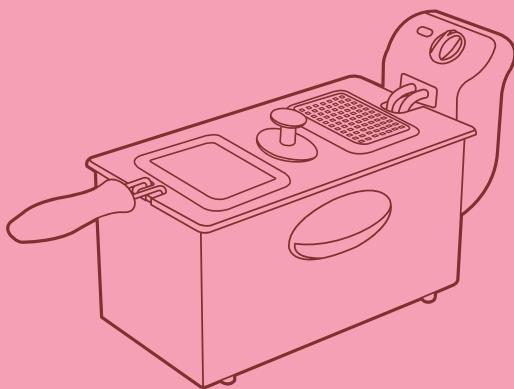




**KIT
FORT**



**Фритюрница
КТ-2023**

Руководство
по эксплуатации

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	4
Устройство фритюрницы.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка, уход и хранение	12
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14
Другие товары «Китфорт».....	17



Общие сведения

Во фритюрнице продукты жарятся в глубоком слое горячего масла. С помощью регулятора вы можете плавно устанавливать температуру приготовления.

Продукты во фритюре готовятся быстрее, чем на сковороде из-за короткого воздействия высокой температуры со всех сторон. Несмотря на то, что продукты готовятся в масле, в жаренных во фритюре продуктах масла обычно содержится меньше, чем в жаренных на сковороде. Хорошо зажаренные во фритюре продукты покрыты хрустящей корочкой, под которой почти нет масла.

Во фритюре можно готовить картофель фри и картофель по-деревенски, чипсы, овощи, рыбу, мясо и птицу, куриные окорочка и крылышки, креветки. Все это можно жарить в кляре и без кляра. Кроме этого, можно жарить котлеты, чебуреки, пельмени, фрикадельки, пирожки, беляши, пышки, пончики и многое другое, например, луковые кольца, кольца кальмаров, грибы и даже соленья.

КТ-2023 укомплектована корзиной для жарки. У фритюрницы есть «холодная зона» — это зазор между чашей и нагревателем. Чем он больше, тем меньше греется корпус. Нагреватель расположен на дне чаши, поэтому осадки на дне находятся в самом холодном месте, они не будут гореть и давать неприятный запах и привкус. Рекомендуется периодически, перед очередной закладкой продуктов, фильтровать масло или удалять осадки со дна чаши фритюрницы.

Боковые ручки, ручка крышки и корзины выполнены из термостойкой пластмассы.

У фритюрницы есть защита от перегрева. При перегреве сработает термостат, который отключит фритюрницу от сети питания.

Комплектация

Фритюрница:

1. Крышка — 1 шт.
2. Корзина — 1 шт.
3. Ручка корзины — 1 шт.
4. Блок управления с нагревателем — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Гарантийный талон — 1 шт.

Устройство фритюрницы

Ручка крышки

Крышка

Смотровое окошко

Корпус

Ручка корзины

Индикатор нагрева

Регулятор температуры

Отверстия для выхода пара

Боковые ручки

Корзина

Чаша

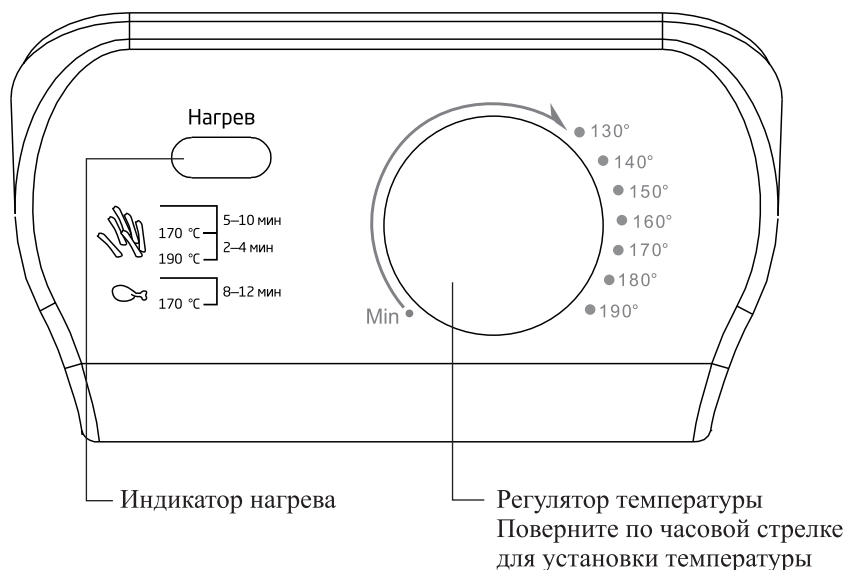
Кнопка Restart

Датчик
наличия чаши

Отсек для сетевого шнура



Панель управления



Элемент управления

Регулятор температуры (термостат). Ручкой регулятора выбирается температура приготовления. В диапазоне от Min до 130 °C точность установки температуры меньше, чем в остальном диапазоне. Если вы установили температуру меньше 130 °C, но нагрев не включился, установите чуть большую температуру.

Подготовка к работе и использование

Распакуйте фритюрницу и удалите весь упаковочный материал. Извлеките блок управления с нагревателем в виде ТЭНа из направляющих, потянув блок вверх. Аккуратно вымойте нагреватель водой с жидкостью для мытья посуды, избегая попадания воды в блок управления, высушите нагреватель. Вымойте чашу водой с жидкостью для мытья посуды, высушите и установите ее в корпус. Блок управления с нагревателем установите в направляющие на корпусе и нажмите вниз до фиксации. Налейте воду в чашу, чтобы нагреватель был полностью в воде.

Включите фритюрницу, поверните регулятор температуры в положение 130 °C и прогрейте до момента закипания воды. В процессе нагрева на поверхности воды может появиться небольшое количество масла, это нормально. Выключите фритюрницу и дайте ей остыть, затем снимите чашу и блок управления с нагревателем и снова вымойте их. Фритюрница готова к эксплуатации.

Установка ручки корзины

Установите ручку на корзину.



1. Сожмите прутки ручки и вставьте их в петли внутри корзины.



2. Защелкните ручку на корзине.

Убедитесь, что ручка держится прочно. В противном случае, корзина может соскочить с ручки во время готовки.

Рекомендации

При использовании фритюрницы соблюдайте осторожность и не обожгитесь! Горячее масло нагревается вплоть до 190 °С, ожоги от масла очень болезненны и долго заживают. Помните, что во время готовки горячее масло может разбрызгиваться.

Наливайте масло только в сухую чашу. Если в чаше есть капли воды, то после нагрева масла вода начнет кипеть, от этого масло будет разбрызгиваться.

Нагреватель должен быть покрыт маслом. В противном случае он перегреется и испортится.

Во время готовки закрывайте фритюрницу крышкой, чтобы защититься от брызг горячего масла. В крышке есть прорези для ручки корзины, чтобы ее можно было закрыть максимально плотно. Сверху в крышке есть отверстия для выхода пара. Отверстия сделаны таким образом, чтобы предотвратить вылет через них брызг масла. Открывайте крышку осторожно, чтобы не обжечься выходящим паром. Используйте кухонные варежки или прихватки.

На крышке может скапливаться конденсат. Если во время открывания крышки капли конденсата попадут в горячее масло в чаше, вода мгновенно закипит, и это вызовет бурное брызгообразование. Во избежание этого снимайте с фритюрницы крышку, держа ее горизонтально. Если наклонить крышку или повернуть ее вертикально, скопившийся конденсат тут же начнет стекать. Снятую крышку поместите над какой-нибудь емкостью или над раковиной, поверните ее вертикально и стряхните конденсат. Перед установкой крышки обратно обязательно стряхните с нее конденсат, в противном случае он может попасть в масло и вызвать его разбрызгивание.

Погружайте корзину в масло плавно, не допуская расплескивания масла. При готовке без корзины, продукты в масло также погружайте плавно, используйте для этого кулинарные щипцы, ложку или другие приспособления.



Не наливайте масло выше максимального уровня и не кладите продуктов слишком много, в противном случае масло может выплеснуться через край.

Не переносите и не двигайте фритюрницу с горячим маслом во избежание расплескивания масла.

Порядок работы с фритюрницей

1. Установите фритюрницу на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства, так как во время готовки фритюрница выделяет много пара.
2. Налейте масло в чашу, чтобы его уровень был между отметками Min и Max. (минимум 2,8 л, максимум 3,3 л).
3. Подключите фритюрницу к сети электропитания. Поверните регулятор температуры в необходимое положение. Загорится индикатор нагрева. Как только нужная температура будет достигнута, индикатор нагрева погаснет (индикатор нагрева многократно включается и выключается во время работы, это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом). Осторожно погрузите корзину с продуктами в горячее масло.

Примечание. Продукты желателно погружать в уже раскалившееся масло для достижения традиционного результата жаривания во фритюре. Если продукты погрузить в холодное масло и только затем включить разогрев, то они начнут преждевременно вариться, и «фирменная» хрустящая золотистая корочка может не получиться.

4. В нормальном положении корзина лежит на нагревателе в чаше. Закройте фритюрницу крышкой.
5. По окончании времени приготовления вытащите корзину. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта, для этого вы можете установить корзину на край чаши при помощи специального крепления. Через несколько секунд, когда масло стечет, снимите корзину и выложите продукт в тарелку или другую емкость.
6. Перед закладыванием новой порции выловите дырявой ложкой или шумовкой кусочки продуктов, которые могли пройти сквозь сетку корзины. В противном случае эти кусочки начнут подгорать и дадут неприятный привкус новой порции продуктов. Затем подождите, пока масло прогреется до установленной температуры — индикатор нагрева погаснет, и только после этого закладывайте новую порцию.

Окончание работы

Переведите регулятор температуры в положение «Min». Выключите фритюрницу из розетки. Оставьте остывать.

Советы

Масло

Максимальный рабочий объем чаши 3,3 л, минимальный 2,8 л. Рекомендуется залить в чашу 3,3 л масла, по мере расхода масла доливайте новое. Не допускайте, чтобы уровень масла опускался ниже минимальной отметки.

При соблюдении нескольких рекомендаций масло можно использовать несколько раз повторно. Меняйте масло после 10–15 использований или по мере необходимости, если оно потемнело и приобрело неприятный привкус. После жарки рыбы масло пропитается рыбным вкусом, поэтому повторно готовьте в нем только рыбу, а перед готовкой других продуктов смените его.

По окончании готовки дождитесь, пока масло остынет, затем профильтруйте его через специальный масляный фильтр или через слой нетканого материала. При этом из масла удалятся взвешенные частички продуктов. Если готовить во фритюрнице целый день и частички не удалять, при последующем нагреве они начнут гореть и дадут неприятный привкус и запах.

Для жарки во фритюре используйте рафинированные и дезодорированные растительные масла; масла, специально предназначенные для готовки во фритюре. При желании можно добавлять немного животных жиров с высокой температурой кипения. Рекомендуется использовать подсолнечное, рапсовое или хлопковое масло. Для приготовления картофеля фри можно использовать смесь рапсового, кукурузного и соевого масел. Масла, богатые полиненасыщенными жирными кислотами, менее стабильны при длительной жарке и легче окисляются. Присутствие антиоксидантов защищает масло от быстрого окисления. Не стоит использовать нерафинированные масла и те, которые ценны своим ароматом или вкусом, например, масла первого отжима, так как именно ароматические вещества и являются в данном случае загрязнителями фритюра. Не используйте сливочное масло и сливочные маргарины.

Не перегревайте масло, не допускайте, чтобы оно кипело или дымило. Температура кипения или максимальная температура нагрева масла может быть указана на его упаковке. Масло, хорошо подходящее для жарки при 130 °С, может оказаться неподходящим для температуры 190 °С.

При погружении продуктов масло начинает «кипеть». На самом деле, это кипит и испаряется вода, содержащаяся в продуктах. Если масло кипит без погруженных в него продуктов, то, возможно, масло перегрето, либо в нем плавают остатки продуктов, которые выделяют воду и кипят, либо кипят примеси, содержащиеся в масле.

В перерыве между использованиями храните масло в прохладном темном месте. После использования фритюрницы профильтруйте масло и перелейте его в бутылку (желательно стеклянную, с темным стеклом) с плотно закрывающейся пробкой, храните масло в холодильнике. Если перерывы между использованиями фритюрницы небольшие (вы используете ее 4–5 раз в неделю или даже чаще), можно хранить масло прямо во фритюрнице.

На свету и в контакте с воздухом масло портится быстрее, поэтому храните его в темном прохладном месте (в холодильнике) в плотно закрытой ёмкости.

Готовка

При погружении в масло влажных или мокрых продуктов масло будет очень бурно кипеть и вспениваться, поэтому погружайте такие продукты осторожно и небольшими порциями. Во время бурного кипения уровень масла повышается, поэтому следите, чтобы оно не выплеснулось через край.

Чтобы продукты из теста или в кляре не прилипали к корзине, рекомендуется вначале опустить корзину в масло, а потом аккуратно погрузить в масло продукт.



Пока продукт погрузится в глубину и достигнет корзины, влага с его поверхности успеет испариться, и образуется тонкая корочка, которая будет препятствовать прилипанию.

При погружении продуктов температура масла падает, и требуется некоторое время, чтобы нагреватель подогрел масло до первоначальной температуры. Чем больше продуктов, и чем больше их влажность, тем сильнее охладится масло. Чтобы температура масла не падала так резко, рекомендуется закладывать меньшее количество продуктов, либо закладывайте продукты постепенно небольшими порциями.

Не заполняйте корзину продуктами более чем на 2/3 ее емкости.

Корзина позволяет удобно погружать и вынимать продукты из чаши. Продукты в корзине подвешены в объеме масла и не касаются стенок и дна чаши. Вы можете готовить и без корзины, однако, это будет менее удобно, и в этом случае продукты надо периодически помешивать и следить, чтобы они не прилипли ко дну или стенкам чаши. Без корзины можно, к примеру, жарить пирожки, котлеты, пончики, куриные крылышки и крупные куски продуктов, которые не помещаются в корзину, но помещаются в чашу фритюрницы без корзины.

Для готовки выставляйте правильную температуру. Чуть ниже температура — и продукт начинает тушиться, а не обжариваться. Также учитывайте, что при погружении продуктов в масло оно охлаждается, и требуется некоторое время, чтобы оно вновь разогрелось до установленной температуры. Поэтому не кладите слишком много продуктов. Влажных или мокрых продуктов кладите меньше, т.к. вода при испарении существенно понижает температуру масла.

Для приготовления картофеля фри рекомендуемое соотношение картофеля и масла составляет 1:4. То есть на 1 л масла кладите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно остынет, и картофель будет готовиться неправильно.

Рецепты

Картофель фри из сырого картофеля

Ингредиенты:

- картофель: 3–4 штуки;
- вода: 1 литр;
- сахар: 1 столовая ложка;
- соль: 0,5 столовой ложки;
- специи по вкусу.

Используйте твердый картофель. Мягкий картофель будет впитывать больше масла, чем твердый. Клубни должны быть большие или удлиненной формы, чтобы после нарезки получилась «соломка» (ломтики) достаточной длины. Рекомендуемая длина ломтиков 5–7 см.

Очистите картофель, нарежьте его длинными ломтиками (соломкой) со стороной 5–8 мм. Старайтесь делать ломтики одинаковой толщины, разница не должна превышать 2 мм, в противном случае при жарке толстые ломтики будут еще не готовы, а тонкие уже пережарятся.

В воде комнатной температуры размешайте соль и сахар. Замочите нарезанную картошку на 15–20 минут в полученном растворе. Затем выньте картофель, от-

рыхните от остатков воды и поместите в морозилку для заморозки. Нет необходимости обсушивать картофель или промокать его бумажными полотенцами. После того как картофель заморозится (на это требуется 1–1,5 часа), можно приступать к жарке. Выложите порцию картофеля в корзину и жарьте до золотистого цвета при температуре 190 °С в предварительно разогретом масле. Время жарки составляет примерно 10–15 минут. Чем дольше вы жарите картофель, тем более хрустящая получается корочка и темнее ее цвет, но при этом картофель впитывает большее количество масла.

Рекомендуемое соотношение картофеля и масла 1:4. То есть на 1 л масла кладите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно охладится, и картофель будет готовиться неправильно.

Заморозка картофеля требуется для того, чтобы получить хрустящую корочку при мягкой сердцевине. Сразу после погружения картофеля в масло поверхностные слои зажариваются, и на поверхности образуется корочка, препятствующая проникновению масла внутрь ломтиков.

Если жарить картошку фри без заморозки, то к моменту, когда на поверхности образуется хрустящая корочка, внутри ломтик высохнет и мякоть станет жесткой. Тем не менее, если вы ограничены во времени, стадию заморозки можно пропустить. В этом случае после замачивания также нет необходимости обсушивать ломтики картофеля, после погружения в нагретое масло пленка воды на поверхности ломтиков тут же испарится.

По окончании готовки поднимите корзину на край чаши и дайте стечь маслу в течение нескольких секунд. После чего выложите картофель в неглубокую емкость, посыпьте солью и специями по вкусу, тут же перемешайте для равномерного распределения специй.

подавайте готовый картофель в горячем виде в течение 10 минут сразу после приготовления. После остывания картофеля фри его вкусовые качества ухудшаются, корочка перестаёт быть хрустящей.

Картофель фри быстрого приготовления

Используйте предварительно замороженные подготовленные ломтики картофеля. Выставьте температуру 175–180 °С и жарьте до золотистого цвета 5–7 минут. Предварительно размораживать картофель не требуется, закладывайте замороженные ломтики. При готовке ориентируйтесь на информацию на упаковке картофеля.

Рекомендуемое соотношение картофеля и масла 1:4. То есть на 1 л масла кладите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно охладится, и картофель будет готовиться неправильно.

По окончании готовки поднимите корзину на край чаши и дайте стечь маслу в течение нескольких секунд. После чего выложите картофель в неглубокую ёмкость, посыпьте солью и специями по вкусу, тут же перемешайте для равномерного распределения специй.

подавайте готовый картофель в горячем виде в течение 10 минут сразу после приготовления. После остывания картофеля фри его вкусовые качества ухудшаются, корочка перестаёт быть хрустящей.



Картофель по-деревенски:

- картофель — 5 шт.
- куркума — 1/2 ч. л.
- карри — 1/2 ч. л.
- паприка сладкая — 1/2 ч. л.
- кориандр молотый — 1/2 ч. л.
- смесь перцев — 1/2 ч. л.
- майоран — 1/2 ч. л.
- соль — по вкусу
- масло оливковое — 4 ст. л.

Раствор для замачивания:

- вода — 1 литр;
- сахар — 1 столовая ложка;
- соль — 0,5 столовой ложки.

Возьмите картофель некрупных размеров и хорошо вымойте. Чистить его не нужно. Нарежьте клубни дольками: сначала пополам, потом каждую часть еще напополам; если клубни большие, режьте на большее количество долек. Толщина долек должна быть около 1 см.

Разведите в теплой воде сахар и соль и замочите в полученном растворе нарезанный картофель на 15–20 минут. Затем выньте картофель, отряхните от остатков воды и жарьте при температуре 135 °С в течение 5–7 минут. Затем выньте картофель и дайте ему остыть в течение 10 минут. Увеличьте температуру масла до 180–190 °С и жарьте картофель 8–10 минут до готовности.

Рекомендуемое соотношение картофеля и масла 1:4. То есть на 1 л масла кладите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно охладится, и картофель будет готовиться неправильно.

По окончании готовки поднимите корзину на край чаши и дайте стечь маслу в течение нескольких секунд. После чего выложите картофель в неглубокую емкость, посыпьте солью и специями по вкусу, тут же перемешайте для равномерного распределения специй.

Подавайте готовый картофель в горячем виде в течение 10 минут сразу после приготовления. После остывания картофеля его вкусовые качества ухудшаются, корочка перестает быть хрустящей.

Чистка, уход и хранение

Внимание!

Перед чисткой всегда следует вынимать вилку из розетки и подождать пока прибор остынет. Запрещено погружать прибор в воду. Это может привести к поражению током или вызвать пожар. Перед чисткой подождите, пока фритюрница остынет.

Протирайте корпус сухой или влажной тряпкой. После слива масла чашу внутри протрите сухими, а затем влажными бумажными полотенцами. При необходимости вымойте чашу изнутри мочалкой с моющими средствами. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки, чтобы не повредить покрытие. Мойте нагреватель аккуратно щеткой, не допускайте попадания воды на блок управления. Тонкую трубочку нагревателя следует также мыть аккуратно, не дергать и не гнуть. Не погружайте корпус фритюрницы в воду и другие жидкости.

Крышку фритюрницы и корзину с ручкой можно мыть под струей воды с применением мочалки и моющих средств. Если к стенкам корзины прилипли продукты, ее можно помыть специальной щеткой для мытья посуды. В случае сильного прилипания продуктов к корзине, прокипятите ее в чаше с водой при температуре 130 °С, а после этого сполосните корзину под струей воды. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки.

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

Устранение неполадок

Фритюрница не включается

Возможная причина	Решение
Отсутствует подключение к электросети	Проверьте подключение к электросети
Возможно, фритюрница перегрелась, сработал термостат, который отключил фритюрницу от сети питания	Для восстановления работоспособности нужно механически сбросить термостат. Для этого возьмите тонкий предмет, например, канцелярскую скрепку и нажмите кнопку Restart, которая находится на блоке управления, рядом с отсеком для сетевого шнура

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1830–2180 Вт
3. Емкость чаши: 5,8 л
4. Рабочий объем чаши:
 - минимум 2,8 л
 - максимум 3,3 л
5. Объем корзины: 1 л
6. Класс защиты от поражения электрическим током: I



7. Размер устройства: 530 × 220 × 240 мм
8. Размер упаковки: 426 × 225 × 257 мм
9. Вес нетто: 2,4 кг
10. Вес брутто: 3,0 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Жуншэн Электрик Холдинг Ко., Лтд, № 8 Цяо Дун Роад Жун Гуй Дистрикт Шунь Дэ Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Б, пом. 1 Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Б, пом. 1 Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

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 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 фритюрницу, 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 фритюрницы 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 фритюрницей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с фритюрницей.
8. Контролируйте работу фритюрницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте фритюрницу без масла. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую фритюрницу 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 руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте фритюрницу только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте фритюрницу так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения фритюрницы и не подвергайте ее ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

ИМ-1



KIT
FORT

Фритюрница
КТ-2023

Для заметок

Другие товары «Китфорт»

Планетарный миксер КТ-1308

- планетарная система вращения
- мощность: 600 Вт
- емкость чаши 4,2 л
- 3 насадки



Шнековая соковыжималка КТ-1104

- мощность: 240 Вт
- количество оборотов 70 об./мин.
- широкая горловина

Вертикальный пылесос КТ-525

- мощность: 600 Вт
- пылесборник 1,5 л
- тип пылесоса: проводной



Вертикальный пылесос КТ-515

- с турбощеткой
- мощность: 150 Вт
- пылесборник 0,3 л
- аккумуляторный





**KIT
FORT**

Фритюрница
КТ-2023



Мясорубка КТ-2101 Carnivora

- производительность 1,2 кг/мин.
- мощность: max 1500 Вт
- насадки 2 шт.

Блендер КТ-1307

- мощность 450 Вт
- объем чаши 1 л
- 2 скорости



Паровая швабра КТ-1004

- мощность: 1500 Вт
- 5 в 1
- 10 насадок
- разогрев 30 сек

Вертикальный пылесос КТ-523

- мощность: 600 Вт
- пылесборник 1,5 л
- тип пылесоса: проводной
- поворотная напольная щетка



Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает самую суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

