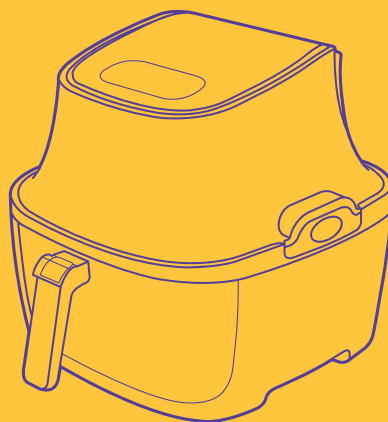


**KIT  
FORT**



**Аэрогриль**  
KT-2209

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](mailto:info@kitfort.ru)**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство аэрогриля .....	4
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание аэрогриля .....	10
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары «Китфорт».....	17



**KIT  
FORT**

Аэрогриль  
КТ-2209

## Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2209 замечателен не только стильным дизайном. Он может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка, и позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Аэрогриль оснащен электронным управлением и дисплеем. Продукты готовятся в специальной корзине, которая вставлена в поддон с антипригарным покрытием. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддон с корзиной легко вынимаются и моются.

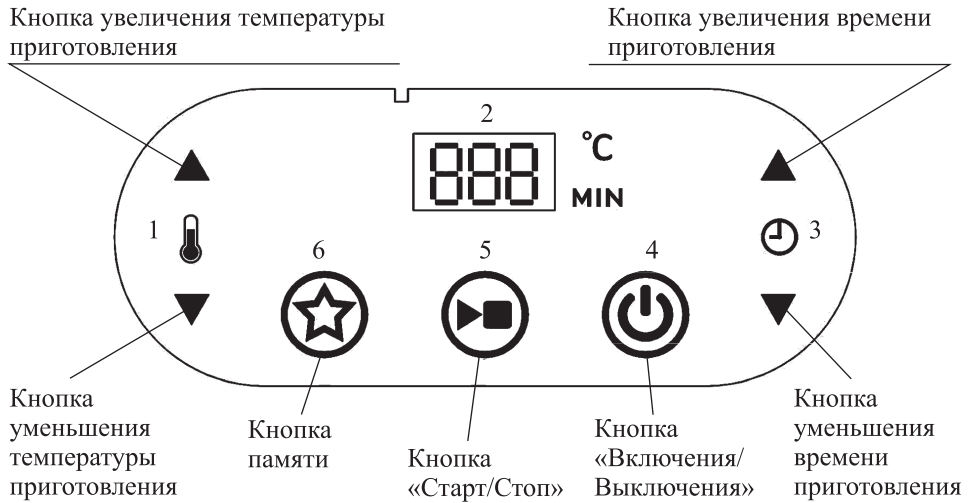
## Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
  - поддон с антипригарным покрытием — 1 шт.
  - корзина для продуктов с антипригарным покрытием — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.\*  
\*опционально

## Устройство аэрогриля



## Панель управления



- Кнопки увеличения и уменьшения температуры.** Удерживая кнопки «▲» и «▼» нажатыми, можно быстро менять значение температуры.  
*Примечание.* Одно нажатие изменяет температуру на 5° С. Диапазон регулирования: от 60° С до 200° С.
- Дисплей,** на котором отображается температура и время.
- Кнопки увеличения и уменьшения времени.** Удерживая кнопки «▲» и «▼» нажатыми, можно быстро менять значение времени.  
*Примечание.* Одно нажатие изменяет время на 1 минуту. Диапазон регулирования: от 1 до 60 мин.
- Кнопка «Включения/Выключения»** включает и выключает аэрогриль, далее по тексту «Вкл/Выкл».
- Кнопка «Старт/Стоп»** запускает или останавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры, нажмите кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет работу.
- Кнопка памяти** позволяет запрограммировать аэрогриль на приготовление ваших любимых блюд при определенной температуре в течение определенного периода времени.  
*Примечание.* Аэрогриль может запоминать только одну температуру и одно время приготовления.



**KIT  
FORT**

Аэрогриль  
КТ-2209

## Подготовка к работе и использование

### Перед первым использованием

Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус аэрогриля и чашу мягкой влажной тканью. Тщательно вымойте корзину и поддон теплой водой с моющим средством и неабразивной губкой.

Устройство готово к эксплуатации.

### Первое использование

При первом использовании возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление.

### Включение аэрогриля

Поместите прибор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла. Подключите сетевой шнур к источнику питания. На панели управления включится подсветка кнопки «Вкл/Выкл».

### Использование аэрогриля

1. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить аэрогриль. Дисплей будет показывать установленную ранее температуру и время.
2. Установите нужные вам температуру и время. Подождите 3–4 минуты, чтобы аэрогриль разогрелся или добавьте 3 минуты к времени приготовления блюда.
3. Осторожно вытащите поддон с корзиной из аэрогриля и поместите ингредиенты в корзину.

**Внимание!** Никогда не закладывайте продуктов в корзину больше, чем указано в таблице ниже.

4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.

**Внимание!** Никогда не используйте поддон без корзины.

5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска процесса приготовления. На дисплее отобразится текущая температура и время до окончания приготовления.

**Примечание.** Вы можете изменять температуру и время в процессе приготовления.

6. Вы можете воспользоваться функцией памяти, установив те параметры, которые были ранее запрограммированы. О том, как воспользоваться данной функцией, описано в разделе «Функция памяти».
7. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Извлеките поддон с корзиной из аэрогриля за ручку и встряхните его. Когда поддон извлечен из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. После возвращения поддона с корзиной в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

**Внимание!** Не нажимайте на кнопку на ручке во время встряхивания, иначе поддон может отсоединиться от корзины.

**Примечание.** Если встряхивать продукты вместе с поддоном тяжело, вы можете отсоединить корзину и встряхнуть только ее. Поставьте поддон на термостойкую поверхность и нажмите на кнопку отсоединения корзины.

8. При необходимости нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы остановить процесс приготовления блюда и установить новые значения температуры и времени.
9. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал и отключится. Вентилятор будет работать еще около 1 минуты после окончания приготовления. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Извлеките поддон из устройства, поставьте его на термостойкую поверхность.
10. Если блюдо еще не готово, установите поддон обратно и установите таймер еще на несколько минут.
11. Нажмите на кнопку отсоединения корзины. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость. Не переворачивайте корзину вверх дном, пока она не отделена от поддона, так как жир, собравшийся в поддоне, выльется на продукты. Если куски крупные, воспользуйтесь щипцами.

**Примечание.** При приготовлении некоторых типов продуктов из поддона может исходить пар.

После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

### Функция памяти

Чтобы воспользоваться функцией памяти, сделайте следующие действия:

1. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить аэрогриль.
2. Нажмите кнопку памяти, на дисплее отобразятся текущие сохраненные настройки, а сама кнопка памяти начнет мигать.
3. Нажмите на кнопки «▲» и «▼», чтобы установить температуру и время. После этого нужно опять нажать на кнопку памяти, чтобы подтвердить сохранение настроек. После этого вы услышите звуковой сигнал, а кнопка памяти будет непрерывно гореть.
4. Вы можете воспользоваться сохраненными настройками в любой момент. Для этого просто нажмите кнопку памяти, чтобы настройки отобразились на дисплее. Затем повторно нажмите кнопку памяти, чтобы подтвердить использование запрограммированных настроек. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить процесс приготовления.

### Советы по приготовлению

- Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
- Рекомендуем встряхивать продукты по истечении половины запланированного времени приготовления. Для этого поставьте таймер на половину времени, а после встряхивания — на оставшееся время.
- Для приготовления хрустящего картофеля фри оптимальное количество ингредиентов составляет 300 грамм.
- При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:
  - очистите картофель и нарежьте его любым способом;
  - замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
  - возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
  - добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом;



**KIT  
FORT**

Аэрогриль  
КТ-2209

- достаньте картофель из емкости и поместите его в корзину аэрогриля;
- запустите программу жарки;
- встряхните корзину с картофелем по истечении половины времени жарки.
- Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса):
  - при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;
  - слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать на поддон в процессе приготовления блюда.
- При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
- Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
- Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежееочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.
- Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.
- В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из поддона может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из поддона бумажным полотенцем.
- Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.
- Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в корзину. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края корзины.
- Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на поддон, где скапливаются жир и грязь. Циркуляция воздуха внутри корзины уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.
- Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.
- Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в корзину и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200° С.
- Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите таймер на 10 минут, а температуру на 80° С.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления ингредиентов.

**Примечание:** ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.



Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, ° C	Встряхнуть/перевернуть	Рекомендации
<b>Картофель и картофель фри</b>					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–1000	10–25	200	Встряхнуть	—
Тонкие ломтики картофеля фри	300–1000	10–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики домашнего картофеля	300–700	20–25	200	Встряхнуть	Добавьте 1/2 столовую ложку масла
Гратен (запеканка)	500	15–25	200	—	—
<b>Мясо, птица и рыба</b>					
Стейк	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Свинья отбивная	100–600	10–15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Намажьте маслом или майонезом
Гамбургер	100–500	10–15	180	Перевернуть	—
Колбаски	100–500	10–15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–600	20–30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100–500	15–20	180	—	Намажьте маслом или майонезом
Рыба	300	8	180	—	—
<b>Закуски</b>					
Горячие рулеты, буррито, кесадилья и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	100–500		200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обваленные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—



Ингредиенты	Кол-во, мин-макс, г	Время, мин	t, °C	Встряхнуть/пере- вернуть	Рекомендации
Фаршированные овощи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	13–15	200	—	Подложите пергамент
<b>Выпечка</b>					
Пирог	300–400	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Киш	300–400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300–400	15–18	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Сладкая выпечка	300–400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

**Примечание:** добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль не прогрет.

## Чистка и обслуживание аэрогриля

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон.

Поддон и корзина имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.

Вымойте корзину и поддон горячей водой с мягким моющим средством и губкой. Вы также можете помыть эти детали в посудомоечной машине. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную лопатку.

Если грязь пристала к корзине или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением моющего средства, а затем поместите корзину в поддон и оставьте их в воде примерно на 10 минут. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

Если пятна жира на поддоне или корзине не получилось удалить при помощи мощного средства, используйте обезжиривающее жидкое средство.

Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды.

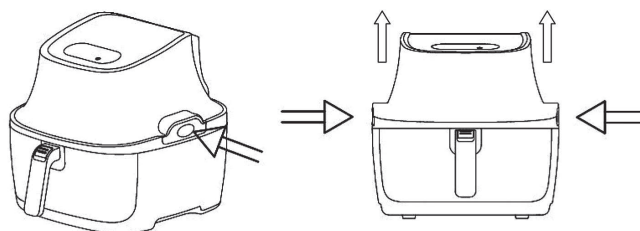
Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной тканью.

**Внимание!** Не заливать горячие части поддона и корзины холодной водой т.к. от резкого перепада температуры может повредиться их антипригарное покрытие.

### Очистка нагревательного элемента

Есть возможность снятия нагревательного элемента, в случае очень сильного загрязнения. Для этого проделайте следующие действия:

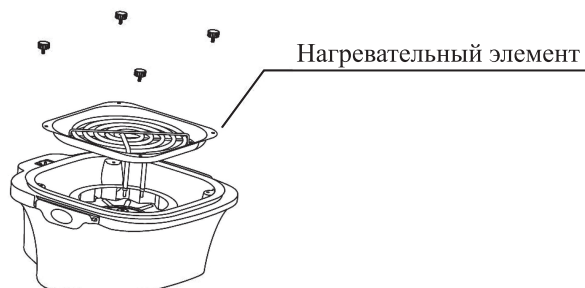
1. Снимите крышку с аэрогриля, переверните ее и положите на стол.



2. Открутите 4 винта, расположенные внутри крышки, против часовой стрелки.



3. Потяните вверх и выгните нагревательный элемент, помойте его горячей водой с мягким моющим средством и губкой.

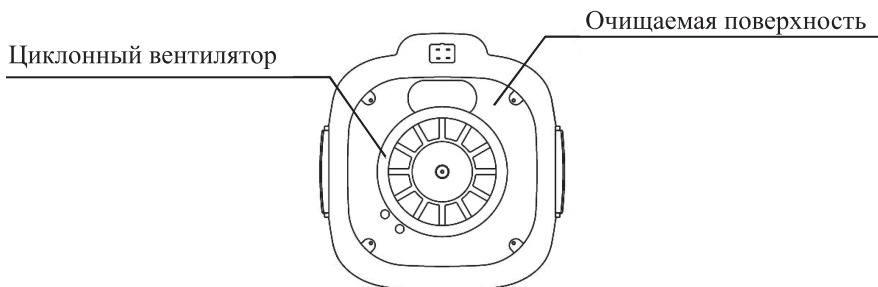




**KIT  
FORT**

Аэрогриль  
КТ-2209

4. Циклонный вентилятор не отделяемый, очистите его и внутреннюю поверхность рядом бумажными полотенцами. Не мойте его водой.



5. Соберите все детали в обратном порядке:
- нагревательный элемент поместите в крышку;
  - вкрутите винты по часовой стрелке;
  - удерживая кнопки на крышке нажатыми, вставьте крышку в корпус.

## Уход и хранение

Перед уборкой на хранение очистите и вымойте аэрогриль. Отсоедините сетевой шнур. Убедитесь, что поддон с корзиной установлены на место и что все детали чистые и сухие.

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

## Устранение неполадок

### Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке
Вы неправильно установили поддон с корзиной в корпус	Установите поддон в корпус до щелчка

### Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления

### Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру приготовления

### Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали тип продуктов, который предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты для запекания в духовке или обмазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

### Поддон с корзиной не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не заполняйте корзину полностью
Корзина в поддон установлена неправильно	Вставьте корзину в поддон до щелчка

### Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
Поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддон после каждого использования



**KIT  
FORT**

Аэрогриль  
КТ-2209

### Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в советах по приготовлению выше
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

### Картофель фри приготовился пересушенным

Возможная причина	Решение
Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверьте при встряхивании степень готовности картофеля

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 2050 Вт
3. Емкость корзины: 3,2 л
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Управление: электронное
6. Регулировка температуры: от 60° С до 200° С
7. Таймер: от 1 до 60 мин с шагом 1
8. Размер устройства: 330 × 330 × 410 мм
9. Размер упаковки: 413 × 413 × 357 мм
10. Длина шнура: 80 см
11. Вес нетто: 6,8 кг
12. Вес брутто: 7,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован

Производитель: Чжуншань Юн ань Бао Илектрикал Эплаинс Ко., Лтд. №12 Шэнхой Саус Роуд, Наньтоу Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

## Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль 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. Не мойте аэрогриль под струей воды.
5. Не переносите аэрогриль, 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 аэрогриля 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 аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с аэрогрилем.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.



**KIT  
FORT**

Аэрогриль  
КТ-2209

9. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте аэрогриль 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 горячих поверхностей аэрогриля.
12. Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы, например, скатерть, занавески или рядом с ними.
13. Не подносите руки и лицо к отверстиям для выхода пара во время процесса приготовления, так как вы можете обжечься горячим воздухом. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании поддона из корпуса аэрогриля.
14. Если вы увидите черный дым, исходящий от аэрогриля — немедленно отключите прибор от сети. Подождите, пока дым не рассеется, и только после этого можете вынуть поддон из устройства.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения аэрогриля и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-3



## Другие товары «Китфорт»



### Планетарный миксер КТ-1343

- планетарная система вращения
- мощность: 1000 Вт
- емкость чаши: 5 л
- 2 крюка для более эффективного замеса теста

### Чайник КТ-629

- 7 режимов нагрева
- мощность: 1800 Вт
- емкость: 1,5 л
- двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло



### Парогенератор КТ-1003 Паровая швабра

- мощность: 1500 Вт
- емкость резервуара: 0,45 л
- длина шнура: 5 м



### Вертикальный пылесос КТ-536

- конструкция «2 в 1»,  
съемный ручной пылесос
- мощность: 120 Вт
- маневренная щетка с подсветкой
- беспроводной



### Кофеварка КТ-714

- LED дисплей
- мощность: 1150 Вт
- емкость резервуара: 1,5 л
- капельный тип



### Ручной автомобильный пылесос КТ-537

- виды уборки: сухая и сбор жидкости
- мощность: 75 Вт
- пылесборник: 0,4 л
- работает от прикуривателя
- 3 дополнительные насадки

### Блендер КТ-1327

- количество автоматических программ: 5
- мощность: 1300 Вт
- емкость чаши: 2 л
- нагрев до 35–80 °С



### Мясорубка КТ-2101

- мощность: 1500 Вт
- насадки для колбас и кеббе
- производительность: 1,2 кг/мин.
- дизайн от Студии Артемия Лебедева



## Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму 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](mailto:info@kitfort.ru) или оставьте на сайте [www.kitfort.ru](http://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!

