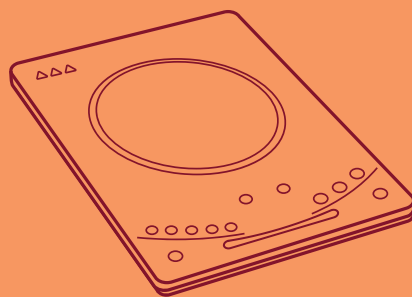




**KIT  
FORT**

Техника для дома



**Индукционная  
плитка**

**КТ-106**

Руководство  
по эксплуатации



## Содержание

Правила техники безопасности .....	4
Знакомство с устройством.....	6
Принцип работы индукционной плиты.....	6
Ввод в эксплуатацию .....	7
Режим работы КТ-106 .....	7
Программы .....	8
Посуда для КТ-106 .....	11
Устранение неполадок.....	12
Уход за Вашей плитой.....	13
Параметры .....	13
Другие товары «Китфорт» .....	14



**KIT  
FORT**

**Индукционная плитка  
КТ-106**

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная индукционная плитка изготовлена из материала высочайшего качества. Она предназначена для быстрого, простого и экономичного приготовления пищи. Процесс производства индукционной плитки происходил под строжайшим контролем, плитка подвергалась множеству чувствительнейших тестов для того, чтобы вы получили идеальное устройство для приготовления пищи. Для правильной эксплуатации плитки мы советуем Вам внимательно прочитать эти простые рекомендации и соблюдать их. Они содержат важную информацию не только по использованию плитки, но и по вопросам Вашей личной безопасности и технического обслуживания плитки.

## **Правила техники безопасности**

- Перед использованием внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации.
- Используйте индукционную плитку только по ее прямому назначению.
- Убедитесь, что мощность электропроводки дома соответствует номинальной мощности плитки.
- Используйте розетку с номинальной нагрузкой не менее 12 А, не подключайте к розетке другие устройства.
- Не используйте неисправную или поврежденную плитку, а также плитку с поврежденным проводом или вилок. Для проверки и ремонта плитки обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Не ремонтируйте плитку самостоятельно.
- Не используйте плитку вне помещений.
- Не помещайте устройство на горячую газовую либо электрическую плиту или рядом с ними, а также рядом с горячей духовкой.
- Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте провод, вилок или индукционную плитку в воду или другую жидкость.
- Не касайтесь горячей поверхности.
- Особую осторожность нужно проявлять при перемещении плитки с установленной на ней емкостью с горячим маслом либо с горячей водой.
- Для отсоединения плитки от сети выключите ее, нажав на кнопку «Старт/Стоп», дождитесь, пока встроенный вентилятор охладит плитку и отключится, затем выньте вилок из розетки.
- Перед чисткой или при длительном неиспользовании отключите плитку от розетки. Перед тем как убрать плитку, дайте ей остыть.
- При использовании плитки детьми необходим контроль со стороны взрослых.
- Устанавливайте индукционную плитку на горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
- Не ставьте плитку на железные столы или поверхности — они могут нагреваться при работе плитки. Это связано с технологией индукционного нагрева, используемого в плитке.
- Не перегружайте плитку: максимальная нагрузка 40 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плитку во избежание ее поломки.
- Не оставляйте изделия из магнитных материалов, такие как радио, компьютерные диски, кредитные карты и прочее, рядом с индукционной плитой. Они могут быть повреждены.
- Не кладите на плитку ножи, вилки, ложки, крышки от посуды или алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться.

- Не подогревайте пищу в нераскрытых консервных банках, так как это может привести к их взрыву.
- Не используйте плитку на ковре, скатерти, так как это может помешать вентиляции и привести к перегреву и поломке плиты.
- Не допускайте падения плитки.
- Не погружайте плитку в воду и не мойте ее под проточной водой.
- Не нарушайте подачу питания во время приготовления.
- Вентилятор продолжает работать еще 1 минуту после выключения индукционной плиты. Это обусловлено безопасностью. Катушке необходимо остыть, и это происходит за счет работы вентилятора.

### Примечание.

Данная индукционная плитка полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой плиткой, так как невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства, которые имеются в продаже, удовлетворяют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании индукционной плиты могут испытывать некоторый дискомфорт.

**Обычные рабочие шумы при работе индукционной плитки.** Технология индукционного нагрева основана на разогреве металлической посуды индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным электромагнитным полем. При определенных условиях могут возникать вибрации, связанные с магнитострикционным эффектом, которые могут вызывать образование негромких шумов.

**Низкий звук, как при работе трансформатора.** Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева и связан с количеством энергии, которую индукционная плита подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите количество используемой энергии. Также шум может зависеть от геометрической формы дна посуды.

**Низкое гудение.** Возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда Вы добавите в посуду воду и продукты.

**Треск.** Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка этих слоев. Этот шум является специфическим для данной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете использовать для готовки.

**Шум вентилятора.** Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре, поэтому индукционная плита оснащена вентилятором. После выключения плиты вентилятор работает еще в течение некоторого времени, чтобы охладить нагретые электронные компоненты.

Все это абсолютно нормальные шумы, характерные для индукционной технологии. Они не указывают на возникновение неисправностей.



**KIT  
FORT**

**Индукционная плитка  
КТ-106**

## Знакомство с устройством

Индукционная плитка представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов, разработанных по новейшим европейским, американским и японским технологиям. Основные компоненты плитки, такие как биполярный транзистор с изолированным затвором, центральный процессор и интегральная микросхема, поставляются SIEMENS, TOSHIBA, MOTOROLA, которые являются лидерами в отрасли и производят передовые по функциональности устройства. Индукционная плитка «KITFORT КТ-106» соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. За короткое время с момента включения до начала кипения КПД нагрева может достигнуть 94%. Благодаря специальной системе контроля безопасности на основе микрокомпьютера, плитка отличается высокой безопасностью и надежностью. Поскольку принцип работы индукционной плитки исключает возникновение огня, дыма и гари, ее использование помогает избежать проблем техники безопасности, обычно возникающих при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Наша индукционная плитка поможет сделать жизнь Вашей семьи более безопасной и здоровой и принесет чистоту на Вашу кухню.

## Принцип работы индукционной плитки

Принцип работы индукционной плитки основан на индукционном нагреве, который представляет из себя нагрев тел в электромагнитном поле за счет теплового действия вихревых электрических токов, протекающих по нагреваемому телу и возбуждаемых в нем благодаря закону электромагнитной индукции.



Индукционная плитка имеет катушку (индуктор), изготовленную из меди. Когда переменный ток высокой частоты проходит через катушку, в ней и вокруг нее создается переменное электромагнитное поле. Если мы поместим кастрюлю с дном из ферромагнитных материалов на индукционную плитку, то электромагнитное поле создаст в нем электрический ток, который приводит к нагреву материала дна кастрюли (эффект Джоуля). В отличие от традиционных электрических плит, где нагрев происходит с помощью ТЭНа, при использовании индукционного нагрева тепло генерируется непосредственно в толще дна кастрюли, и таким образом пища нагревается и готовится. В индукционной плите нет потерь тепла при его передаче от конфорки к посуде, которые присутствуют в обычной электроплите, так как в данном случае нагревается непосредственно посуда, в которой готовятся продукты. Кроме того, нагрев посуды осуществляется практически мгновенно, без необходимости предварительного прогрева самой плиты. Когда мы убираем кастрюлю с плитки, энергопередача немедленно прекращается. Конфорка индукционной плитки не нагревается непосредственно, а только от контакта с горячей посудой. В сочетании с плохой теплопроводностью стеклокерамики, из которой изготовлена верхняя поверхность плиты, это обеспечивает большую безопасность и высокий коэффициент полезного действия при сравнении с обычной электроплитой.

Плитка имеет очень высокий коэффициент полезного действия (до 90%), что эффективно сокращает затраты на электроэнергию. Система управляется с помощью электроники и обладает высокой степенью безопасности для людей и окружающей среды.

Источник тепла	КПД
Газ	40%
Электричество	47%
Галоген	58%
Индукция	90%

## Ввод в эксплуатацию

- Если вы приобрели плиту в холодное время года, вскройте упаковку, достаньте плиту и, не включая в сеть, дайте ей нагреться до комнатной температуры.
- Установите плиту на ровную неметаллическую поверхность.
- Убедитесь, что от задней стенки до стены есть как минимум 10 см, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию.
- От передней части плиты до края поверхности должно быть не менее 10 см, чтобы предотвратить падение прибора.
- Подключите индукционную плиту к стандартной бытовой розетке.
- Поставьте на плиту посуду с продуктами.
- Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить прибор.
- Выберите нужный режим работы с помощью кнопки «Программа».
- Если необходимо, нажмите кнопку «Больше» или «Меньше», или воспользуйтесь слайдером, чтобы установить требуемую мощность прибора, если это позволяет выбранная программа.
- Чтобы сбросить настройки и выключить плиту, нажмите кнопку «Старт/Стоп».
- После использования выключите прибор и отсоедините его от сети питания.

## Режим работы КТ-106

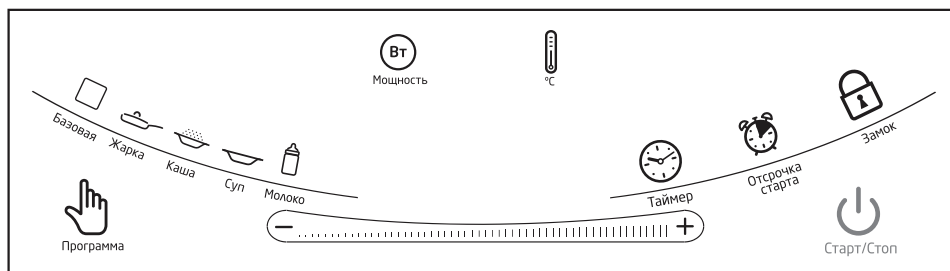


Схема расположения функциональных кнопок

**Старт/Стоп** — включение/выключение плиты.

**Таймер** — устанавливает время приготовления. После истечения этого времени плита выключается.

**Отсрочка старта** — устанавливает таймер отсрочки старта; после истечения этого времени включается нагрев.

**Больше** — увеличивает показатели мощности нагрева и время.

**Меньше** — уменьшает показатели мощности нагрева и время.



**KIT  
FORT**

Индукционная плитка  
КТ-106

**Слайдер** — позволяет изменять значения мощности и время одним движением руки. Просто проведите по слайдеру пальцем!

**Программа** — необходима для выбора той или иной программы приготовления.

**Мощность** — индикатор, показывающий, что на дисплее отображается мощность нагрева в Ваттах.

**Температура** — индикатор, показывающий, что на дисплее отображается температура нагрева в °С.

**Замок** — однократное нажатие на эту кнопку блокирует все остальные кнопки. Чтобы разблокировать, нажмите и удерживайте кнопку.

Плитка оснащена сенсорными кнопками. Для удобства каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

## Программы

Выбор нужной программы осуществляется кнопкой «Программа». При этом загорается красный индикатор на соответствующей пиктограмме на панели управления, а на дисплее отобразится мощность или температура, заданная по умолчанию.

**Молоко.** На этой программе плитка работает на фиксированной мощности в 400 Вт, и она не может быть изменена. На этой программе не предусмотрено задание таймера приготовления и отсрочки старта.

**Суп.** На этой программе плитка работает на заданной мощности в 1600 Вт, которую вы можете регулировать в диапазоне от 200 Вт до 2000 Вт с шагом 200 Вт. На этой программе по умолчанию задан таймер приготовления — он установлен на 60 минут. Вы можете изменить это значение после выбора программы. Вы также можете воспользоваться функцией отложенного старта, в этом случае плитка включит нагрев по истечении заданного промежутка времени.

**Каша.** На этой программе плитка работает на заданной мощности в 1000 Вт, которую вы можете регулировать в диапазоне от 200 Вт до 2000 Вт с шагом 200 Вт. На этой программе по умолчанию задан таймер приготовления — он установлен на 30 минут. Вы можете изменить это значение после выбора программы. Функция отложенного старта на этой программе недоступна.

**Внимание.** На программах «Каша» и «Суп» после 10 минут работы на первоначально заданной мощности плитка автоматически переключается на мощность 800 Вт. Это сделано с целью избежать бурного кипения после того, как каша или суп закипят.

**Жарка.** На этой программе плитка работает при заданной температуре в 200 °С, которую вы можете регулировать в диапазоне от 60 °С до 260 °С с шагом 20 °С. На этой программе Вы можете установить таймер приготовления. В этом случае нагрев выключится по истечении заданного времени. Вы также можете воспользоваться функцией отложенного старта, в этом случае плитка включит нагрев по истечении заданного промежутка времени.

**Базовая.** На этой программе плитка работает на заданной мощности в 1400 Вт, которую вы можете регулировать в диапазоне от 200 Вт до 2000 Вт с шагом 200 Вт.

На этой программе Вы можете установить таймер приготовления. В этом случае нагрев выключится по истечении заданного времени. Вы также можете воспользоваться функцией отложенного старта, в этом случае плитка включит нагрев по истечении заданного промежутка времени.



Мощность нагрева или температуру вы можете изменять с помощью кнопок «Больше», «Меньше» или слайдера. Проведите по слайдеру пальцем слева направо для увеличения значений, справа налево для уменьшения значений. Также вы можете нажимать на кнопки «Больше» и «Меньше» для увеличения или уменьшения значений на 1 ступень.

**Таймер времени приготовления.** В процессе приготовления пищи вы можете задать время (максимально — 4 часа), через которое произойдет автоматическое выключение плиты. Для установки таймера вначале выберите нужную вам программу («Базовая», «Жарка», «Каша», «Суп»), затем нажмите кнопку «Таймер» и с помощью кнопок «Больше», «Меньше» или слайдера выставьте необходимое время. Проведите по слайдеру пальцем слева направо для увеличения значения, справа налево для уменьшения значения. Нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше» для увеличения или уменьшения значения на 1 минуту. Длительное нажатие будет изменять значение на 10 минут.

При нажатии кнопки «Таймер» на дисплее высветится значение «0:00» (или значение, заданное по умолчанию на программах «Каша» и «Суп»), которое будет мигать. В этот момент необходимо произвести установку времени. Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер сбросится и деактивируется. После того как вы установили нужное время, цифры на дисплее будут мигать в течение 5 секунд. Затем значение зафиксируется, и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет попеременно показываться счетчик оставшегося времени и выбранная мощность или температура.

Для выключения таймера приготовления нажмите кнопку «Таймер».

**Отложенный старт.** Вы можете задать время (максимально — 24 часа), через которое произойдет автоматическое включение плитки на предварительно заданную программу («Базовая», «Жарка», «Суп»).

Включите плитку, нажав на кнопку «Старт/Стоп», на дисплее загорится надпись «оп». Нажмите кнопку «Отсрочка старта» и с помощью кнопок «Больше», «Меньше» или слайдера выставьте необходимое время отсрочки старта. Проведите по слайдеру пальцем слева направо для увеличения значений, справа налево для уменьшения значений. Нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше» для увеличения или уменьшения значений на 1 минуту. Длительное нажатие будет изменять значения на 10 минут.

При нажатии кнопки «Отсрочка старта» на дисплее высветится значение «0:00», которое будет мигать. В этот момент необходимо произвести установку времени. После того как вы установили нужное время, цифры на дисплее будут мигать в течение 5 секунд. Затем значение зафиксируется, и начнется обратный отсчет времени. После этого выберите одну из программ («Суп», «Жарка», «Базовая») кнопкой «Программа» и установите требуемое значение мощности или температуры приготовления. На дисплее будет попеременно показываться счетчик оставшегося времени до старта программы и выбранная мощность или температура. Затем, когда заданное время истечет, плитка включится на выбранную программу.

Для отключения таймера отложенного старта необходимо выключить плитку, нажав кнопку «Старт/Стоп».

### **Мощность нагрева.**

Существует 10 режимов нагрева, которые отличаются по мощности и предоставляют широкий спектр значений.

При низких мощностях нагрев осуществляется в импульсно-периодическом режиме с периодом в несколько секунд. Это означает, что нагрев включается на несколько секунд, а потом выключается, и далее циклически. Импульсно-периодический режим может проявляться, например, в том, что вода в кастрюле будет периодически то кипеть, то не кипеть.

**KIT  
FORT****Индукционная плитка  
КТ-106**

Это является особенностью работы индукционной плиты на низких ступенях мощности и не является неисправностью. При более высоких мощностях нагрев работает непрерывно.

Режим	Мощность	Назначение
Минимальный	200 Вт 400 Вт	При такой мощности вода не будет закипать. Этот режим необходим для поддержания температуры или очень медленного томления. Данный уровень мощности уникален, так как ни электрическая, ни газовая, никакая другая плита не даст вам такой низкой мощности. Для чего это можно использовать?
Низкий	600 Вт 800 Вт	Вода будет еле-еле кипеть. Данный режим нужен для медленной варки, среднего томления, медленной жарки, тушения.
Средний	1 000 Вт 1 200 Вт 1 400 Вт 1 600 Вт	Это основные мощности для приготовления пищи. Данными мощностями вы будете пользоваться чаще всего. Они необходимы для обычной варки, жарки, тушения.
Максимальный	1 800 Вт 2 000 Вт	Эти мощности нужны для быстрого закипания воды либо для очень сильной жарки. Будьте внимательны с данными режимами — при неосторожном использовании можно сжечь то, что вы готовите.

В режиме жарки сила нагрева задается в °С. Соответствие (приблизительное) между мощностью и температурой вы можете посмотреть в таблице:

Мощность, Вт.	200	400	600	800	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000
Температура, °С.	60	80	120	140	160	180	200	220	240	260

### Важно!

Если вы используете посуду со средним или максимальным рекомендованным диаметром дна (18—26 см), вскипятили небольшое количество воды, а затем установили температуру 80 °С, то возможно дальнейшее кипение воды, которое будет носить импульсно-периодический характер.

Если вы используете посуду с диаметром дна, близким к минимальному рекомендованному (12 см или меньше), вскипятили небольшое количество воды, а затем установили режим 60 °С, вода может продолжать кипеть в постоянном режиме.

В обоих случаях плита работает в импульсно-периодическом режиме. Нагрев периодически включается и выключается за счет срабатывания теплового датчика. Но так как интервал между включением и выключением очень короткий, а температура воды высокая, процесс кипения не успевает завершиться. И если в первом случае он носит импульсно-периодический характер (по причине большей площади соприкосновения с поверхностью конфорки), то во втором — вы наблюдаете постоянное кипение. Это не является технической неисправностью, а обусловлено конструктивной особенностью прибора, основанного на принципах индукционного нагрева.

Чтобы этого избежать, добавьте воды или возьмите посуду с бо́льшим диаметром дна в зависимости от того, какой режим вы выбрали или какого эффекта хотите достичь (слабое кипение, томление и т. д.).

## Посуда для КТ-106

### Совместимая посуда

Вы можете использовать любую посуду, которая может намагничиваться, это легко проверить при помощи магнита. Для готовки на индукционной плите подходит стальная, чугунная, эмалированная посуда, нержавеющая сталь, предназначенная для индукционного нагрева, сковороды и кастрюли с плоским дном, а также посуда, изготовленная из эмалированной стали с антипригарным покрытием. Рекомендуемый диаметр дна составляет 12–26 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров. Если данная посуда не подходит для плитки, или диаметр дна слишком мал, то на дисплее отобразится код ошибки E8, и нагрев осуществляться не будет. Посуду с маленьким диаметром дна рекомендуется ставить в центр зоны нагрева.



Стальные  
эмалированные  
кастрюли



Кастрюли  
из нержавеющей  
стали



Стальные  
или эмалированные  
чайники



Фритюрницы



Стальные  
и чугунные сковородки

### Несовместимая посуда

Не подходит для приготовления на индукционной плитке посуда, которая не намагничивается. Не используйте термостойкое стекло, керамическую, медную и алюминиевую посуду, а также сковородки из немагнитной нержавеющей стали. Также не применяйте посуду со сферическим «неплоским» дном.

Также вы можете воспользоваться специальной металлической подставкой (в комплект не входит), которая позволяет использовать на индукционной плите несовместимую посуду.



Посуда  
с выпуклым  
дном



Алюминиевые,  
медные чайники



Посуда  
с ножками



Керамическая  
посуда



Посуда  
из термостойкого  
стекла



**KIT  
FORT**

Индукционная плита  
KT-106

## Устранение неполадок

Код ошибки	Возможные причины	Решение
E1	Неисправен тепловой датчик поверхности плиты.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E2	Неисправен тепловой датчик IGBT транзистора.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Высокое напряжение сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E4	Низкое напряжение сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E5	Неисправность теплового датчика поверхности плиты либо перегрев поверхности плиты	Подождите пока плита остынет несколько минут. Проверьте кастрюлю/сковороду на наличие в них еды/воды, возможно на плите находится пустая кастрюля.
E6	Неисправность вентилятора. Воздухозабор плиты заблокирован.	Дайте прибору остыть, а затем прочистите вентилятор и повторно включите плиту. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7	Индуктор не подключен надлежащим образом; неисправность в цепи индуктора.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E8	На плите отсутствует посуда либо она не подходит для индукционной плиты.	Поставьте на плиту подходящую посуду.

## Уход за вашей плиткой

### Как ухаживать за плиткой:

- Необходимо протирать плиту после каждого использования. В противном случае плита может потерять цвет, появятся пищевые пятна.
- Перед тем как протереть плиту, отключите шнур питания и подождите, пока она остынет до комнатной температуры.
- Не используйте абразивные чистящие средства. Вместо этого воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной тканью.
- Используйте пылесос, чтобы устранить грязь из отверстия воздухозабора и из вентилятора.
- Не допускайте попадания воды в плиту, это может привести к ее повреждению.
- При использовании грязной посуды возможно изменение цвета варочной поверхности или появления пятен на ней.
- Для очистки индукционной плиты запрещается использовать бензин, растворители, жесткие щетки и полировальный порошок.

## Параметры

Мощность: 2000 Вт

Напряжение: 220 В, 50 Гц

Вес нетто: 2,2 кг

Размер: 290 × 370 × 38,5 мм

Срок службы: 5 лет

Товар сертифицирован.



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.



Индукционная плитка  
КТ-106

## Другие товары «Китфорт»



### Чайник КТ-601

Интеллектуальная функция контроля температуры:  
нагрев до 70, 80, 90 и 100 °С  
Мощность: 2520–3000 Вт  
Объем: 1,7 л  
Мощность, потребляемая в режиме ожидания: < 1,0 Вт

### Отпариватель КТ-902

Мощность: 2 200 Вт  
Подача пара: 35±5 г/мин.  
Время подачи пара: 60±10 мин.  
Объем резервуара для воды: 1,6 л  
Длина парового шланга: 1,5 м  
3 режима подачи пара  
Автоматическое предупреждение о низком уровне воды  
в резервуаре  
Защита от перегрева во время длительной работы отпаривателя  
Система «Капля-стоп»  
Автоматическая смотка шнура  
Телескопическая стойка



### Парогенератор КТ-903

Мощность: 2000 Вт  
Бойлер: 1,5 л  
Давление пара: 4 бара  
Время нагрева: 1–2 мин.

### Соковыжималка шнековая КТ-1101

Для фруктов, овощей, зелени, ягод  
Мощность: 150 Вт  
Скорость отжима сока: 120 г/мин.  
3 цвета





## 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!

