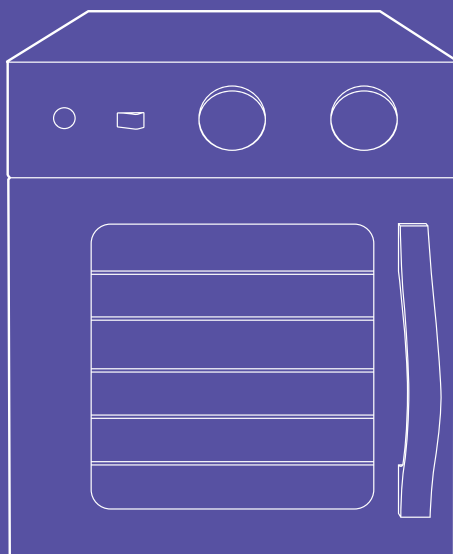


**Сушу, но
не пересушу!**



**Сушилка для овощей и фруктов
с УФ-лампой KT-1986**

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 сушилки	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	11
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Электрическая сушилка КТ-1986 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, хлеба, а также мяса и рыбы. С помощью специальных сплошных поддонов можно готовить пастилу.

В комплект сушилки входят 6 поддонов из нержавеющей стали, 6 сеток и 6 поддонов для пастилы.

В сушилке установлен нагревательный элемент, а также вентилятор, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при одновременной сушке разных продуктов минимально.

Прибор позволяет установить температуру сушки в диапазоне 30–80 °С. Сушилка оснащена таймером, который позволяет установить время сушки до 12 часов.

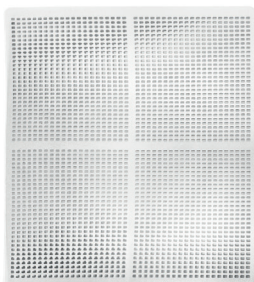
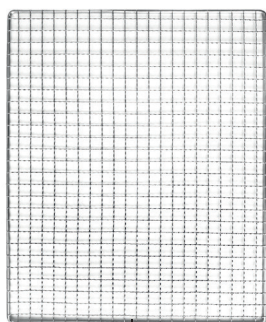
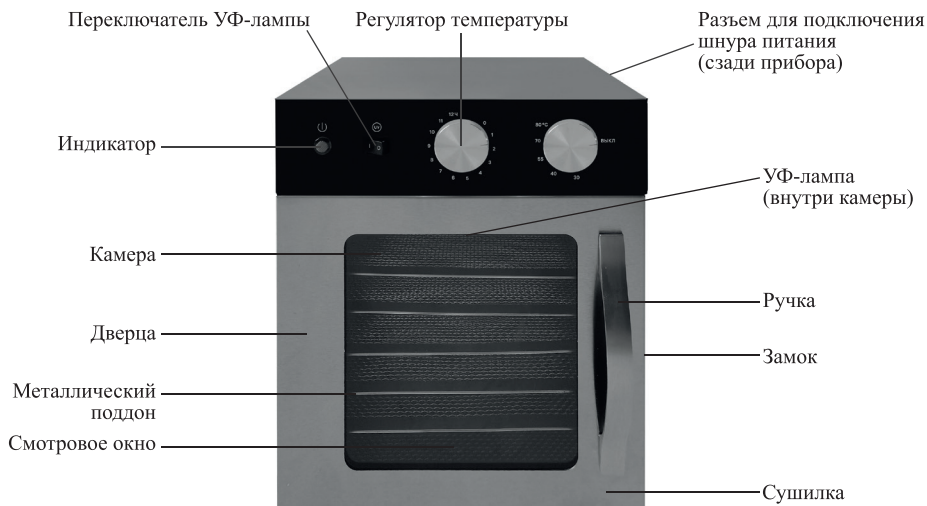
В прибор установлена ультрафиолетовая лампа, с помощью которой можно дезинфицировать посуду. Ультрафиолетовое (УФ) излучение — это электромагнитное излучение, занимающее диапазон между рентгеновским и видимым излучением (диапазон длин волн от 100 до 400 нм). Различают несколько участков спектра ультрафиолетового излучения, имеющих разное биологическое воздействие: UV-A (315–400 нм), UV-B (280–315 нм), UV-C (200–280 нм), вакуумный УФ (100–200 нм). В КТ-1987 применяется ультрафиолетовая лампа с длиной волны UV-C. Ее называют бактерицидной из-за высокой обеззараживающей эффективности. УФ-излучение, как физический метод обеззараживания, основан на фотохимических реакциях, которые приводят к необратимым повреждениям ДНК и РНК микроорганизмов. В результате микроорганизм теряет способность к воспроизведению и утрачивает свои патогенные свойства.

Комплектация

1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 6 шт.
3. Поддон для пастилы — 6 шт.
4. Сетка — 6 шт.
5. Ручка с двумя болтами М4×8 — 1 шт.
6. Шнур питания — 1 шт.
7. Отвертка — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки



Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

Сетки используются для небольших продуктов, таких как травы и ягоды.

Поддоны для пастилы служат для приготовления пастилы, а также для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу.

Поддоны для пастилы и сетки устанавливаются на основные металлические поддоны, поэтому их размер меньше.

На дно сушилки можно установить один поддон для пастилы, чтобы сок и остатки от продуктов попадали на него. Так сушилка не загрязнится, поддон легко вытащить и очистить.

Вы можете продезинфицировать посуду в сушилке, включив **ультрафиолетовую лампу (УФ-лампу)**.

Внимание! Во время работы УФ-лампы не смотрите внутрь камеры сушилки, даже если дверца закрыта. Не открывайте дверцу. Воздействие ультрафиолетового излучения на глаза опасно для зрения! Не допускайте соприкосновения работающих ламп с металлическими предметами.

При работе УФ-лампы рекомендуется покинуть помещение, а после окончания дезинфекции проветрить его, так как при работе лампы выделяется озон.

Не включайте лампу дольше, чем на 10 минут.

УФ-лампа не отключается автоматически, всегда выключайте ее после использования.

Дезинфекция с помощью УФ-лампы в КТ-1986 не обеспечивает полного уничтожения болезнетворных микроорганизмов. Если вы предполагаете, что на посуде есть микроорганизмы-возбудители заболеваний, дезинфицируйте ее другим более эффективным способом.

Для установки **ручки** на сушилку в комплекте предусмотрены **отвертка** и **два болта М4×8**.

При подключении сушилки к сети питания загорается **индикатор**.

Чтобы включить сушилку, установите температуру работы прибора и время таймера с помощью регуляторов. **Регулятор температуры** устанавливает температуру сушки от 30 до 80 °С. Регулятором таймера устанавливается время работы прибора до 12 часов.

По истечении времени таймера нагрев автоматически отключается. Поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора и отключите прибор от сети. Индикатор погаснет. Если вы хотите выключить прибор раньше, поверните регуляторы температуры и таймера против часовой стрелки до упора и отключите сушилку от сети питания.

Чтобы включить УФ-лампу, переведите **переключатель УФ-лампы** в положение «I». Чтобы выключить лампу, переведите переключатель в положение «O».

Внимание! Не включайте лампу дольше, чем на 10 минут.

Включайте УФ-лампу только когда в камере нет продуктов, а прибор закончил сушку и остыл.

УФ-лампа не отключается автоматически, всегда выключайте ее после использования.

Примечание. Лампа включается не сразу, а через несколько секунд после установки времени работы лампы, это нормально.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

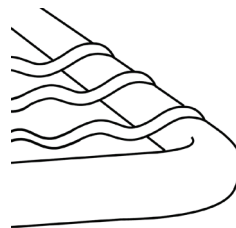
Удалите все упаковочные материалы с устройства.

Перед первым использованием вымойте поддоны и сетки мягкой губкой с использованием жидкого моющего средства для посуды, а затем тщательно промойте их водой. Рекомендуется насухо протереть поддоны и сетки салфетками, чтобы продукты не прилипли к мокрым поддонам в процессе сушки. Протрите корпус и камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Установите ручку на прибор так, чтобы ручка была с внешней стороны дверцы, а болты М4×8 были с внутренней стороны дверцы. Закрутите болты с помощью отвертки из комплекта.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте свободным расстояние сзади и сверху сушилки минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.

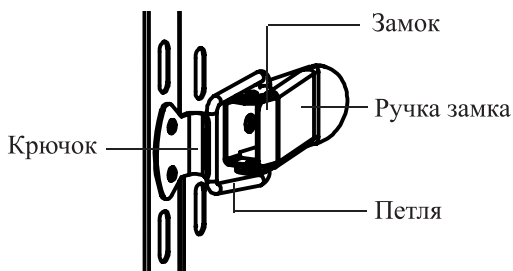
Выложите на металлические поддоны предварительно подготовленные продукты. При этом поддоны следует ориентировать сеткой вверх относительно обода, поскольку при установке поддонов в камеру места сварки могут препятствовать свободному движению по направляющим.



Если планируете готовить пастилу или сушить ягоды, положите на металлические поддоны сетки или поддоны для пастилы.

Вы можете установить один из поддонов для пастилы на дно камеры для того, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на поддон. Установите поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки.

Закройте замок на дверце сушилки. Для этого накиньте петлю замка на крючок, установленный на дверце сушилки. Затем защелкните замок, прижав его ручку к стенке сушилки.



Использование

1. Подключите шнур питания к сушилке, а затем к сети питания. Загорится индикатор.
2. Чтобы включить нагрев, установите желаемые температуру и время таймера с помощью регулятора температуры и регулятора таймера соответственно.

Примечания. В процессе сушки вращается вентилятор и слышен характерный звук.

Нагревательный элемент может включаться с задержкой в несколько секунд для того, чтобы вентилятор успел набрать скорость, и не произошло перегрева. В процессе сушки нагреватель будет периодически включаться и отключаться для поддержания в камере установленной температуры.

3. По истечении времени таймера, нагрев выключится автоматически. Поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора. Вы также можете закончить сушку раньше, повернув регуляторы температуры и таймера против часовой стрелки до упора. Обратите внимание, что сушилка отключится только спустя примерно 1 минуту после выключения нагрева. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.
4. Если вы хотите продезинфицировать посуду с помощью УФ-лампы, сначала выключите нагрев прибора, дождитесь его остывания и уберите продукты из камеры. Положите посуду на металлические поддоны, закройте дверцу и включите УФ-лампу с помощью переключателя. Вы можете устанавливать в сушилку не все поддоны в зависимости от количества и размера посуды. Однако не нагружайте поддоны сильно, чтобы их не повредить. После дезинфекции переведите переключатель в положение «О».

Внимание! Во время работы УФ-лампы не смотрите внутрь камеры сушилки, даже если дверца закрыта. Не открывайте дверцу. Воздействие ультрафиолетового излучения на глаза опасно для зрения! Не допускайте соприкосновения работающей лампы с металлическими предметами.

При работе УФ-лампы рекомендуется покинуть помещение, а после окончания дезинфекции проветрить его, так как при работе лампы выделяется озон.

Не включайте лампу дольше, чем на 10 минут.

УФ-лампа не отключается автоматически, всегда выключайте ее после использования.

Дезинфекция с помощью УФ-лампы в КТ-1986 не обеспечивает полного уничтожения болезнетворных микроорганизмов. Если вы предполагаете, что на посуде есть микроорганизмы-возбудители заболеваний, дезинфицируйте ее другим более эффективным способом.

Примечания. Лампа включается не сразу, а через несколько секунд после нажатия на переключатель, это нормально.

Во время работы УФ-лампы может ненадолго включаться работа вентилятора.

5. По окончании работы с прибором отключите сушилку от сети электропитания, индикатор погаснет, затем отсоедините шнур питания от сушилки.

Внимание! Поддоны и сетки могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов и сеток или подождите, пока они остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить прибор в таком положении на некоторое время.

Корпус прибора также сильно нагревается во время работы, будьте осторожны.

Не используйте сушилку больше 12 часов подряд во избежание ее перегрева и выхода из строя. Прежде чем снова запустить сушку, делайте перерыв, чтобы прибор остыл.

Не закрывайте вентиляционные отверстия, которые находятся сзади и по бокам прибора.

Советы

Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высушатся. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов используйте сетки, идущие в комплекте. Также можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.

Продукты с толстой кожей нарежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите ее.

Если вы сушите разнотипные продукты, то продукты, с которых капает сок, размещайте на нижних поддонах, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкусы продуктов могут смешаться.

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы они не смешались между собой.

В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.

Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них пустует. В этом случае поддоны с продуктами разместите посередине.

Не кладите на поддоны слишком много продуктов, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха внутри сушилки. Не укладывайте продукты слишком плотно, оставляйте промежуток 5–10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.

В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, в конце сушки прилипшие продукты будет затруднительно снять с поддонов.

При работе сушилки горячий воздух подается из задней части камеры в переднюю, поэтому продукты на дальней стороне поддона могут сохнуть быстрее, чем со стороны дверцы сушилки. Для равномерного высушивания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перевернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

Не закрывайте вентиляционные отверстия, которые находятся сзади и по бокам прибора.

Не используйте сушилку более 12 часов подряд. После 12 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв, чтобы прибор полностью остыл.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. В устройстве находится термopредохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри устройства.

Рецепты

Яблоки:

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °С, 8–16 часов.

Клубника:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °С, 7–14 часов.

Апельсины:

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °С, 10–15 часов.

Бананы:

- нарезать кружками толщиной 0,3 см;
- сушить при температуре 55 °С, 10–16 часов.

Помидоры:

- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °С, 5–10 часов.

Морковь:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °С, 7–10 часов.

Грибы:

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °С, 5–10 часов.

Виноград:

- сушить россыпью при температуре 55 °С, 12–19 часов.

Сушеное мясо курицы:

- Нарезать кусочками толщиной примерно 0,5 мм. Обильно посолить (0,5–1 ст.л. на 1 кг продукта) и обмазать специями (итальянские травы, паприка, черный перец и т.д.).
- Сушить первые 2–3 часа при температуре 45 °С. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °С. Окончательно досушить при температуре 70 °С в течение 3–5 часов.

По возможности в начале сушки лучше ставить меньшую температуру и ближе к окончанию сушки увеличивать ее. Например, первые 5 часов морковь лучше сушить при температуре 45 °С, а следующие 4 часа — при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственном соку. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в сердцевине продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительно, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Также сушка может занимать различное время при разной температуре и влажности окружающей среды. Первые несколько раз рекомендуется тщательно контролировать процесс сушки.

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- количество поддонов с высушиваемыми ингредиентами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости ингредиентов.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания и дождитесь его полного остывания. Протрите корпус влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Поддоны и сетки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Если на поддоны или сетки налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мытья протрите поддоны и сетки полотенцем и просушите.

Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки.

Не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости внутрь прибора, на органы управления, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания, на УФ-лампу и в вентиляционные отверстия.

Уход и хранение

Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не храните металлические поддоны во влажной среде. Не оставляйте продукты на поддонах или сетках при хранении, на них могут появиться пятна. На длительное хранение уберите сушилку, поддоны и сетки в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Сушилка не работает, индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не подключили шнур питания к сети электропитания или к устройству	Подключите шнур к устройству, а затем к сети электропитания
Шнур питания не до конца подключен к сети электропитания или к устройству	Проверьте, что шнур вставлен до конца

Сушилка работает, но нагрев не происходит

Возможная причина	Решение
Вы не установили время работы прибора или температуру	Нагрев начнется только когда время и температура будут установлены с помощью регулятора таймера и регулятора температуры соответственно

УФ-лампа не работает

Возможная причина	Решение
Лампа истощила свой ресурс	Обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес 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.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 520 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Время таймера: до 12 ч
5. Температура: 30–80 °C
6. Размер металлического поддона: 250 × 250 мм
7. Расстояние между поддонами: 30 мм
8. Размер поддона для пастилы: 220 × 220 мм
9. Размер сетки: 220 × 220 мм
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Размер устройства: 275 × 366 × 325 мм
12. Размер упаковки: 444 × 364 × 407 мм
13. Вес нетто: 6,5 кг
14. Вес брутто: 8,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзясин Санфлай Илектрик Мэньюфакчуринг Ко., Лтд. Вест Сайд Оф Дэ 1 Флор, Билд 1, №223, Цяньцзинь Сэкшн, Цюанья Лайн, Цюаньтан Таун, Пинху Сити, Цзясин Сити, Чжэцзян Провинс, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

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.

Условия гарантии

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

Не оставляйте продукты на поддонах и сетках на длительное время вне зависимости от того высушены они или нет. В этом случае поддоны и сетки могут покрыться пятнами, это не будет являться гарантийным случаем.

Повреждение поддонов для пастилы и сеток вследствие сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на органы управления, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания, на УФ-лампу и в вентиляционные отверстия 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 устройство 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 прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не передвигайте прибор во включенном состоянии. При перестановке прибора отключите его от сети.
7. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие 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.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Сзади и сверху сушилки должно оставаться 20 см свободного пространства. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.

17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Если из корпуса устройства вытекает сок от продуктов, прибором пользоваться нельзя.
19. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
20. Отключайте шнур питания сначала от сети, а затем от прибора.
21. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
22. Не используйте сушилку более 12 часов подряд.
23. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, шнур питания, в разъем для подключения шнура питания, на УФ-лампу и в вентиляционные отверстия.
24. Во время работы УФ-лампы не смотрите внутрь камеры сушилки, даже если дверца закрыта. Не открывайте дверцу. Воздействие ультрафиолетового излучения на глаза опасно для зрения! Не допускайте соприкосновения работающей лампы с металлическими предметами.
25. При работе УФ-лампы рекомендуется покинуть помещение, а после окончания дезинфекции проветрить его, так как при работе лампы выделяется озон.
26. Дезинфекция с помощью УФ-лампы в КТ-1986 не обеспечивает полного уничтожения болезнетворных микроорганизмов. Если вы предполагаете, что на посуде есть микроорганизмы-возбудители заболеваний, дезинфицируйте ее другим более эффективным способом.
Не включайте УФ-лампу дольше, чем на 10 минут.

ИМ-1



Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87