



Kitfort

НА СТРАЖЕ
БОДРОСТИ!



Penguin Pack
Кофеварка
КТ-7211
kitfort.ru





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	5
Устройство кофеварки.....	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	17
Уход и хранение.....	19
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	21
Меры предосторожности.....	22



Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7211 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера в рожковой кофеварке вы можете подогреть паром остывший чай, молоко или другие напитки.

Эспрессо — это особый способ приготовления кофе. Чаще всего слово «espresso» переводят как: «под давлением», «быстрый», «выразительный».

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кре́ма, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и плотнее, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, а нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки и рожок, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе с подогревом можно сушить чашки и рожок после мытья.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — довольно ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуются гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро, и вкус кофе будет кислым и водянистым.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка с насадкой панарелло. Трубку погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку. Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревает напиток, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка. Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

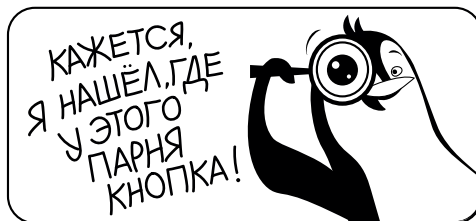
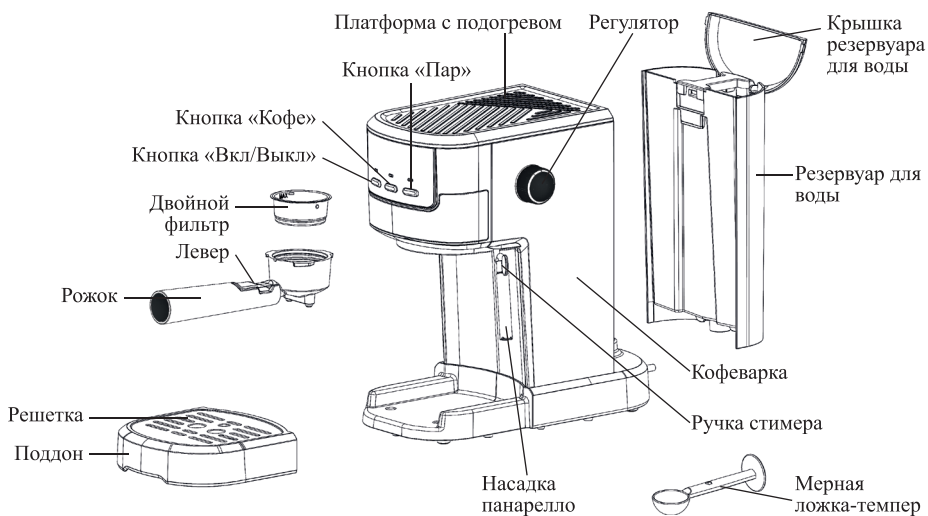
Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
2. Резервуар для воды — 1 шт.
3. Поддон со съёмной решеткой — 1 шт.
4. Ручка стимера — 1 шт.
5. Насадка панарелло — 1 шт.
6. Рожок — 1 шт.
7. Двойной фильтр — 1 шт.
8. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки





Внутрь металлического *рожка* помещают *фильтр*, а затем засыпают молотый кофе и темперуют его. *Мерная ложка-темпер* поможет отмерить нужное количество молотого кофе, а также утрамбовать кофейную таблетку в фильтре.

Левер необходим для того, чтобы придерживать фильтр во время вытряхивания кофейной таблетки после приготовления. Если придерживать фильтр левером, то фильтр не сможет случайно выпасть при очистке.

Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, а нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки и рожок, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе с подогревом можно сушить чашки и рожок после мытья.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофеварку. При включении начинается нагрев прибора до температуры приготовления кофе и медленно мигает индикатор «Вкл/Выкл». Когда кофеварка достаточно разогрета, индикатор «Вкл/Выкл» горит непрерывно.

Нажатие на *кнопку «Кофе»* включает и выключает приготовление кофе, а также подачу горячей воды через стимер. Индикатор «Кофе» мигает во время приготовления кофе. Кофеварка будет подавать воду в течение 1 минуты, затем автоматически прекратит пролив. Чтобы прекратить пролив раньше, нажмите на кнопку «Кофе».

При нажатии на *кнопку «Пар»* начинается нагрев для подачи пара. *Индикатор «Пар»* медленно мигает во время нагрева и непрерывно горит, когда прибор готов к подаче пара.

Для подачи горячей воды нажмите на кнопку «Пар» дважды и поверните регулятор против часовой стрелки до упора.

Регулятор служит для подачи пара и горячей воды. Чтобы включить подачу пара или горячей воды, необходимо повернуть регулятор против часовой стрелки до упора. Чтобы отключить подачу пара или горячей воды, нужно повернуть регулятор по часовой стрелке до упора.

Примечание. Перед включением разогрева для подачи пара убедитесь, что регулятор подачи пара повернут по часовой стрелке до упора.

По окончании подачи пара бойлер продолжает поддерживать температуру, необходимую для подачи пара. Поэтому при нажатии на кнопку «Кофе» индикатор «Кофе» будет быстро мигать. Если вы хотите приготовить эспрессо, отключите прибор и подождите 7–10 минут.

Через 25 минут бездействия прибор переходит в режим энергосбережения, нагрев бойлера не осуществляется и индикатор «Вкл/Выкл» не горит. Чтобы снова включить нагрев кофеварки, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте прибор из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Перед первым использованием вымойте резервуар для воды, рожок, фильтр, насадку панарелло и поддон с решеткой теплой водой с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды. Просушите все части прибора. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью.
3. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
4. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите его в кофеварку. Закройте крышку резервуара.
5. Установите поддон в кофеварку, на поддон установите решетку.
6. Подключите кофеварку к сети.
7. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор «Вкл/Выкл» начнет медленно мигать. Дождитесь, когда индикатор «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть — к этому моменту кофеварка достаточно прогреется.
8. Установите фильтр в рожок. Выступ на фильтре должен попасть в паз в рожке. Поверните фильтр, чтобы зафиксировать его в рожке.
9. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром так, чтобы выступы на нем попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
10. Подставьте любую подходящую по высоте емкость для воды на решетку.

Примечание. Под рожок помещаются чашки высотой примерно до 10 см. Если емкость слишком высокая и не помещается под рожок, поддон с решеткой можно снять.

11. Нажмите на кнопку «Кофе». Индикатор «Кофе» начнет мигать, и начнется пролив воды в емкость. Кофеварка будет подавать воду 60 секунд, затем автоматически прекратит пролив. Чтобы прекратить пролив раньше, нажмите на кнопку «Кофе» еще раз.
12. Слейте воду из емкости и поставьте емкость под рожок.
13. Повторите 2–3 раза действия, описанные в пункте 10–12.
14. Подставьте пустую емкость под стимер.
15. Нажмите на кнопку «Пар» дважды и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Из стимера польется горячая вода под давлением.
16. Когда емкость наполнится, отключите подачу горячей воды, повернув регулятор по часовой стрелке и нажав на кнопку «Пар». После этого кофеварка будет готова к эксплуатации.

Примечание. При первом прокачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.



Приготовление эспрессо

1. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку, закройте крышку резервуара и установите резервуар в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор «Вкл/Выкл» начнет медленно мигать. В этот момент можно заняться заполнением рожка. Когда индикатор «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть, кофеварка достаточно прогреется.
3. Убедитесь, что в рожке установлен фильтр.
4. Положите в фильтр 1 или 2 мерных ложки молотого кофе. 1 мерная ложка (примерно 7 грамм кофе) соответствует 1 порции эспрессо. Для двойного эспрессо потребуются две мерных ложки (примерно 14 грамм кофе).
5. Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. Для удобства можно опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания, без приложения усилий, поверните темпер диском по верхнему слою кофе. Так к поверхности темпера не прилипнет кофе.

Примечание. Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме того, иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления.

6. Установите рожок в кофеварку, чтобы выступы на нем точно попали в пазы на кофеварке. Затем поверните рожок слева направо до упора. Так рожок зафиксируется.
7. Подставьте под рожок чашку.
8. Нажмите на кнопку «Кофе». Индикатор «Кофе» начнет мигать, и начнется приготовление кофе. Кофеварка будет подавать воду в течение 1 минуты, затем автоматически прекратит пролив. Чтобы прекратить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Кофе» еще раз. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекнут последние капли жидкости. Кофе готов.
9. Поверните рожок справа налево и снимите, чтобы очистить его от кофейной гущи и промыть. Для этого зафиксируйте фильтр левым рычагом и встряхните кофейную таблетку, затем промойте рожок и фильтр. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь, кофеварка, рожок и разъем установки рожка могут быть горячими!



Советы

На решетку помещаются чашки высотой до 10 см. Если у вас слишком высокая чашка, то вы можете снять поддон, потянув его вверх, и установить чашку под рожок.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно его опустошайте.

Не используйте слишком мелкий помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка. Слишком мелкий помол может забить фильтр. Поменяйте помол на более крупный.

Приготовление вспененного молока

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если сделать все согласно инструкции, то получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Все советы указаны для взбивания без насадки панарелло.

1. Возьмите высокую емкость для молока. Желательно, чтобы у емкости был удобный носик для наливания, но можно обойтись обычным стаканом. Бариста используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик и немного сужается кверху. Лучший питчер — металлический, так как с ним можно легко определить температуру молока.
2. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть холодным, но не ледяным. Молоко должно быть цельным, пастеризованным жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
3. Наполните емкость молоком наполовину или меньше, так как при взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.
4. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор «Вкл/Выкл» начнет медленно мигать. Дождитесь, пока индикатор «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, и нажмите на кнопку «Пар». Индикатор «Пар» начнет медленно мигать. Дождитесь, когда индикатор «Пар» начнет гореть непрерывно.
5. Подставьте под стимер пустую емкость. Поверните регулятор против часовой стрелки. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
6. Подставьте под стимер емкость с молоком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
7. Держите стимер под углом так, чтобы кончик стимера буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в питчере, тогда пена начнет подниматься.
8. После начала подачи пара медленно поднимайте стимер к поверхности, опускаемая емкость (питчер) с молоком. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться



пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет кончик стимера, и граница раздела пена-жидкость не будет видна.

9. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте, и контролируйте рукой температуру сосуда. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

Примечание. После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.

10. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
11. Чтобы промыть остатки молока в стимере, сразу после окончания приготовления направьте стимер в пустую емкость и примерно на 30 секунд включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки. Затем выключите подачу пара. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Если стимер не почистить после использования, остатки молока присохнут, и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!
12. Чтобы пена получилась однородной, взболтайте ее несколькими круговыми движениями. Делать это лучше не на весу, а поставив сосуд на стол. После этого несколько раз несильно постучите дном емкости о стол, при этом крупные пузыри воздуха всплывут наверх и лопнут.

Панарелло

Вы можете взбивать молоко с насадкой панарелло. При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно питчера.

Чтобы установить панарелло, наденьте ее на ручку стимера зубчатым концом вниз. Для снятия насадки потяните ее вниз.

Советы

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена.

В первый раз пена может не получиться. Возьмите новую порцию молока и попробуйте еще раз. Не пытайтесь взбить повторно горячее молоко: оно перегреется, и пена не получится.

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже, чем обычное жирное. Сладкое молоко будет взбиваться хуже, чем несладкое.

Домашнее молоко практически не взбивается из-за высокой жирности.

Качество и вкус одной и той же марки молока могут меняться на протяжении года, это связано с тем, что у коров меняется рацион, меняются температурные условия содержания и т.д. Поэтому если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

При первом приготовлении рекомендуем вам надеть фартук и убрать от кофеварки лишние предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

Овсяное или кокосовое молоко могут взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко.

Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Однако если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.

Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются.

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Приготовив молочную пену, немедленно выливайте ее в чашку, иначе текстура пены разрушится.

Очищайте стимер и панарелло после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Для этого снимите панарелло и промойте его, а стимер протрите влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30 секунд подачу пара или горячей воды.

Приготовление капучино

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко в питчере или отдельной кружке. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус.

Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай и другие напитки. Пар, попадая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое количество скрытой теплоты фазового перехода, благодаря чему небольшое количество пара может разогреть большое количество жидкости (напитка). При этом в сам напиток попадает очень маленькое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

Для разогрева соков и напитков не потребуются насадка панарелло.



1. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор «Вкл/Выкл» начнет медленно мигать. Дождитесь, когда индикатор «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, и нажмите на кнопку «Пар». Индикатор «Пар» начнет медленно мигать. Дождитесь, когда индикатор «Пар» начнет гореть непрерывно.
2. Подставьте под стимер пустую емкость. Поверните регулятор против часовой стрелки. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
3. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки. Контролируйте температуру напитка.
4. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
5. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере. Поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, чтобы прекратить подачу пара.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выключить устройство.
7. Протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Приготовление горячей воды

Вы можете наливать горячую воду с помощью кофеварки. Вода нагревается до той же температуры, что и при приготовлении кофе.

1. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить воду.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор «Вкл/Выкл» начнет медленно мигать. Дождитесь, когда индикатор «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть — к этому моменту кофеварка достаточно прогреется.
3. Нажмите на кнопку «Пар» дважды, затем поверните регулятор против часовой стрелки. Кофеварка начнет подачу горячей воды.
4. Чтобы прекратить подачу горячей воды, поверните регулятор по часовой стрелке до упора и нажмите на кнопку «Пар» еще раз.

Разновидности эспрессо

Доппио (doppio, it.) — двойной эспрессо. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. Доппио обладает насыщенным вкусом и ароматом. Итальянцы прибавляют приставку «доппио» ко всем названиям кофейно-молочных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

Ристретто (ristretto, it.) — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. Готовится при той же закладке кофе на порцию (7–11 г), что и эспрессо, но с меньшим количеством воды. В Италии ристретто считается самым настоящим из всех видов

кофе, а человек, его заказывающий, пользуется неизменным уважением баристы.

Ристретто называют также Корто (corto), Шранк (shrunk), Шот (shot) и Лайтирэлли (Literally).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды. Добавлять сахар в ристретто считается дурным тоном, поскольку он убивает истинный вкус напитка.

Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как первым.

Лунго (lungo, it.) иногда называют «растянутым эспрессо». В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола или одна мерная ложка и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время пролива воды до 45 секунд.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который представляет собой обычный эспрессо, но с добавлением горячей воды. При приготовлении лунго вся вода проходит через молотый кофе, а объем лунго, как правило, меньше, чем объем американо.

На картинке показано количество кофе и воды для приготовления разновидностей эспрессо, а также получаемая крепость.



Напитки на основе эспрессо

Американо (Americano, it.) — это классический эспрессо, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго, в американо дополнительная вода не проходит через кофейную таблетку, а доливается уже в готовый напиток.

Существует три вида американо:

классический итальянский американо — в эспрессо добавляют горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °С);

современный скандинавский американо — в горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °С) добавляют эспрессо;



европейская демократическая подача — горячая вода (объем 120 мл, температура 84–92 °С) и эспрессо подаются отдельно, чтобы каждый человек сам решал, каким способом и в какой пропорции он будет разбавлять свой кофе.

При классическом способе пенка на поверхности напитка разрушается полностью. Многие ценители утверждают, что первый глоток напитка, приготовленного скандинавским способом, отличается более мягким и насыщенным вкусом.

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе (извлечение веществ из молотого кофе при его заваривании) Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд или более. Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

Признаком некачественно приготовленного напитка считается пустой вкус с ярко выраженным кислым послевкусием. А об избытке кофеина в чашке кофе свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато (*Macchiato, it.*) — эспрессо с каплей взбитого молока и общим объемом 40–60 мл. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Он может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

Классический рецепт приготовления эспрессо макиато подразумевает капельку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный кофе эспрессо. В некоторых современных кофейнях принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

Капучино (*cappuccino, it.*) состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе — специальной небольшой чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, так как тут на самом деле речь идет о вкусовых предпочтениях. Используйте пастеризованное молоко 2,5–3,5% жирности. Именно такое молоко используют в барах и кофейнях. Показатель белка в выбранном молоке должен быть от 2% и выше (более 2 г на 100 мл). Белок играет важную роль в образовании пенки необходимой густоты.

Латте макиато (*latte macchiato, it.*) состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте следует сварить стандартную порцию эспрессо. Затем взбейте в питчере при помощи пара 150–170 мл молока. Пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем тонкой струйкой медленно влейте в него эспрессо.

На основе латте существует множество слоистых кофейных коктейлей: ореховый латте, айс-латте, латте с корицей, латте с шоколадом и взбитыми сливками, латте с мороженым. Любые сиропы, предназначенные для приготовления кофейных коктейлей (кроме цитрусового, так как из-за него скисает молоко) можно также смело добавлять в напиток.

Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. Названия сортов появились в честь тех, кто их обнаружил или вывел. Иногда сорта называются сочетанием цифр или букв. Информационный профиль каждой смеси или моносорта включает страну и высоту произрастания, вид и сорт дерева, название станции обработки и имя плантации или фермера, который вырастил сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

- АА и А — высшее качество;
- АВ — высокое качество;
- В и ВА — среднее качество;
- ВВ и С — низкое качество.

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси двух и более сортов (бленды).

Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получить приемлемое качество и цену. Элитные сорта кофе продаются в специализированных магазинах по довольно высокой цене.

Степень обжарки

Степень обжарки является одним из самых важных факторов, влияющих на вкус заваренного кофе. Ценители кофе выделяют много разновидностей обжарки. На упаковке производители обычно пишут самые распространенные степени обжарки цифрами от 1 до 5.

1. **Очень светлая обжарка** (*Cinnamon*) придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. **Светлая или легкая обжарка** (*American*) способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделения масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. **Средняя обжарка** (*City, Viennese*). Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. **Темная обжарка** (*French, Espresso*) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. **Очень темная обжарка** (*Italy*). Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым.



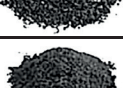

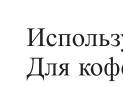
В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

Самый вкусный кофе получается, когда зерна смолоты непосредственно перед завариванием. Каждая степень помола должна соответствовать способу приготовления кофе.



Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в капельной кофеварке и френч-прессе. Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в Кофеварках с фильтрами и гейзерной кофеварке	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для турки (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

Используйте сверхтонкий помол только для заваривания кофе «по-турецки».

Для кофеварок эспрессо не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок кофеварки, и вода может вообще не просочиться через слой кофе. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро, и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

Чем молоть кофе

Для поклонников кофе существует принципиальная разница, с помощью чего молоть зерна. Кофе, смолотый промышленным способом, получается достаточно однородным за счет просеивания. В то же время ароматические свойства кофе очень быстро улетучиваются, поэтому лучше всего молоть кофе небольшими партиями дома.

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

- по типу жерновов (конические или плоские);
- по типу привода (механические и электрические).

Истинные гурманы предпочитают механические кофемолки. Кофе, смолотый в ручной мельнице, получается более качественным за счет невысокой скорости работы. В процессе помола зерна не так сильно нагреваются и не теряют свой аромат.

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами. Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами.

В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

Эспрессо — кофе, приготовляемый при пропускании горячей воды под давлением через фильтр с молотыми кофейными зернами.

Американо — кофе эспрессо, в который долили горячей воды для уменьшения крепости напитка.

Капучино — кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока и молочной пенки.

Торо — кофейный напиток на основе эспрессо. Для его приготовления на поверхность эспрессо ложкой выкладывается густая молочная пена, которая возвышается шапкой над краем чашки на 1–2 см и хорошо держит форму. В отличие от капучино в торо не добавляют молоко, а только пену. Пена используется густая, а эспрессо, как правило, готовится вдвое большего объема.

Крема — пенка на приготовленном кофе.

Латте-арт — создание узора из молочной пенки на поверхности капучино. Узор создается особой техникой вливания пенки с использованием тертого шоколада или какао, шоколадного и других сиропов, пищевых красителей.

3D латте-арт — создание объемных рисунков и скульптур из густой молочной пенки на поверхности капучино.

Панарелло — специальная насадка на стимер для приготовления пенки для капучино и латте.

Питчер — емкость для взбивания молока для капучино и латте. Другое название — молочник.

Демитассе — небольшая чашка, предназначенная для подачи кофе по-турецки, эспрессо или ристретто; эталон объема при приготовлении кофе по-турецки.

Чистка и обслуживание

Очищайте рожок от кофейной гущи и промывайте его после каждого приготовления кофе. Для этого зафиксируйте фильтр левером и вытряхните кофейную таблетку, затем промойте рожок и фильтр. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона или платформу с подогревом, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Место установки рожка следует протереть салфеткой.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь, кофеварка и рожок могут быть горячими!

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с пазом на рожке, прокручивая фильтр, а затем выньте его. При установке фильтра поместите его в рожок выступом



напротив паза на рожке. Немного прокрутите фильтр в любом направлении. Фильтр зафиксирован и не будет выпадать.

Протирайте стимер мягкой влажной тканью после каждого взбивания молока, иначе стимер может засориться из-за засохших остатков молока. Снимите панарелло со стимера и промойте его теплой водой, затем просушите.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Вода не кипятится в кофеварке, поэтому рекомендуется наливать в резервуар уже кипяченую воду. Наливайте в резервуар воду комнатной температуры.

Регулярно или по мере наполнения выливайте из поддона воду. Промойте поддон и решетку и просушите их, прежде чем устанавливать обратно.

Протирайте корпус кофеварки влажной мягкой тканью.

Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину.



Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая максимальную отметку.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор «Вкл/Выкл» начнет медленно мигать. Дождитесь, когда индикатор «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть — к этому моменту кофеварка достаточно прогреется.
3. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
4. Нажмите на кнопку «Кофе». Индикатор «Кофе» начнет медленно мигать, и начнется пролив воды в емкость. Кофеварка будет подавать воду 60 секунд, затем автоматически прекратит пролив. Чтобы прекратить пролив раньше, нажмите на кнопку «Кофе» еще раз.
5. Слейте воду из емкости и поставьте под рожок.
6. Повторите 2–3 раза действия, описанные в пункте 4–5.
7. Подставьте пустую емкость под стимер.
8. Нажмите на кнопку «Пар» дважды и поверните регулятор против часовой стрелки. Кофеварка начнет подачу горячей воды. Когда емкость наполнится, отключите подачу горячей воды, повернув регулятор по часовой стрелке до упора и нажав на кнопку «Пар».
9. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая максимальную отметку. Повторите пункты 4–8 несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, вылейте воду из резервуара. Промойте и высушите резервуар для воды. Промойте и высушите рожок и фильтр, а также решетку и поддон. Не подсоединяйте рожок, чтобы уплотнение рожка на корпусе кофеварки не слеживалось.

Чтобы удалить остатки воды из бойлера, включите приготовление пара с пустым резервуаром и выпускайте пар, пока он не перестанет идти.

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении убирайте кофеварку в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

После приготовления кофе в рожке вместе с кофейной заваркой остается вода — это нормально и не является неисправностью. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не протиснуться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не останется. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, индикатор «Вкл/Выкл» не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Не нажата кнопка «Вкл/Выкл»	Чтобы включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку



Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Залип клапан	Несколько раз поднимите и опустите резервуар для воды

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне вода

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофеварка была плохо промыта после удаления накипи	Промойте кофеварку водой несколько раз
Молотый кофе испортился, потому что хранился в горячем влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в холодном сухом месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть

Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку

Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее см. в главе «Приготовление вспененного молока»
Плохо промыты стимер и насадка панарелло	Тщательно прочистите стимер и панарелло, воспользуйтесь ершиком для прочистки (не входит в комплект)

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Медленно мигает индикатор «Пар»	Подачу пара можно включить после того, как индикатор «Пар» начнет гореть непрерывно
В резервуаре для воды закончилась вода	Отключите кофеварку и залейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Тщательно прочистите стимер и панарелло, воспользуйтесь щеточкой для прочистки (в комплект не входит)

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, расположенную 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: 1100 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 15 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,25 л
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 157 × 306 × 308 мм
8. Размер упаковки: 372 × 220 × 352 мм
9. Вес нетто: 2,7 кг
10. Вес брутто: 3,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован





Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

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

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

Засорение кофеварки органическими, соевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

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

Потемнение и пожелтение фильтра и других частей кофеварки, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

Засорение фильтра рожка является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для рожковой кофеварки. Во избежание засорения фильтра рожка делайте помол не слишком мелким.

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 используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки 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 кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку 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. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор 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 прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
24. Избегайте попадания воды и других жидкостей внутрь корпуса, на органы управления, а также на шнур питания.





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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

