

**Чашечку
кофе?**



**Кофеварка
КТ-7125**

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	18
Уход и хранение.....	19
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	22
Меры предосторожности.....	23
Другие товары Kitfort.....	25

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7125 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью рожковой кофеварки также можно подогреть сок, остывший чай и другие напитки. Дизайн прибора, выполненный в ретро-стиле, украсит ваш интерьер.

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. Одна порция готовится 25–30 секунд. 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.

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-таки ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуется 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. 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.

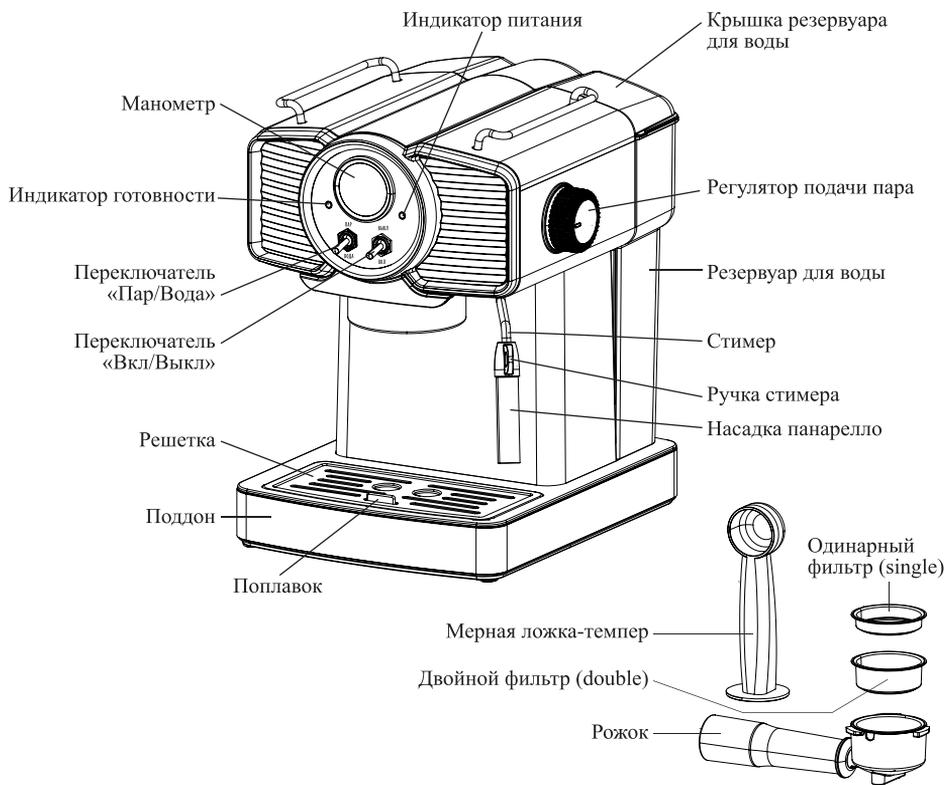
Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

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.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Поддон со съемной решеткой — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Ручка стимера — 1 шт.
4. Насадка панарелло — 1 шт.
5. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
6. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
7. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

Устройство кофеварки



Внутрь металлического рожка помещают одинарный или двойной 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.

Манометр позволяет отслеживать давление в бойлере, необходимое для открытия клапана для подачи воды в рожок. Поэтому манометр показывает давление 6–9 бар при приготовлении кофе, даже если рожок и фильтр не установлены. Если стрелка манометра показывает давление 9–12 бар, значит кофе в рожке хорошо темперован и подобран подходящий помол. Если давление на манометре слишком высокое (более 12 бар), кофе в рожке утрамбован слишком плотно или помол слишком мелкий и кофе забил фильтр. Если стрелка манометра в положении 0, в бойлере не создается давление, вода не поступает в бойлер. Необходимо залить воду в резервуар для воды.

В **поддоне** установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнился водой, то поплавок всплывет выше решетки. В таком случае следует снять поддон и решетку и слить воду из поддона.

Переключатель «Вкл/Выкл» служит для включения и выключения кофеварки. Для включения устройства опустите переключатель, для выключения поднимите переключатель «Вкл/Выкл».

Индикатор питания мигает сразу после включения прибора, пока кофеварка разогревает бойлер до температуры приготовления эспрессо и поддерживает бойлер в нагретом состоянии.

Когда кофеварка прогрелась, индикатор питания и индикатор готовности горят непрерывно. Во время пролива или подачи пара индикатор готовности плавно мигает, а индикатор питания горит непрерывно.

Кофеварка отключается автоматически через 30 минут бездействия. Чтобы снова включить кофеварку, поднимите, а затем опустите переключатель «Вкл/Выкл».

Поднимите переключатель «Пар/Вода» в положение «Пар» для подачи пара и опустите в положение «Вода» для приготовления эспрессо или подачи горячей воды. Время пролива регулируется вручную в пределах одной минуты. На приготовление одной порции эспрессо потребуется примерно 25–30 секунд, после этого отключите пролив вручную. Для этого переведите переключатель «Пар/Вода» в среднее (горизонтальное) положение.

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

Регулятор подачи пара служит для подачи пара (при переключателе в положении «Пар»), а также горячей воды (при переключателе в положении «Вода»).

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите ее на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием вымойте резервуар для воды, рожок, фильтры, насадку панарелло и поддон с решеткой под теплой водой с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды. Просушите все части прибора. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «МАХ», и закройте крышку резервуара.
5. Установите поддон с решеткой в кофеварку.
6. Подключите кофеварку к источнику питания.
7. Включите кофеварку, опустив переключатель «Вкл/Выкл». Индикатор питания начнет мигать. Дождитесь, когда индикатор питания будет гореть непрерывно и загорится индикатор готовности — к этому моменту кофеварка прогреется до температуры приготовления эспрессо.
8. Установите один из фильтров в рожок. Выступ на фильтре должен попасть в паз в рожке. Поверните фильтр в любом направлении. Фильтр зафиксируется и не будет выпадать.
9. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром так, чтобы выступы на нем точно попали в пазы на кофеварке. Затем поверните рожок слева направо до упора. Так рожок фиксируется.
10. Поставьте любую подходящую по высоте емкость для воды на решетку.

Примечание. Если емкость слишком высокая и не помещается под рожок, поддон с решеткой можно вытащить.

11. Опустите переключатель «Пар/Вода» в положение «Вода». Через некоторое время вода начнет вытекать в емкость. Когда вода заполнит емкость, поднимите переключатель «Пар/Вода» в среднее положение для прекращения подачи воды. Слейте воду из емкости. Повторно запустите пролив воды, затем слейте воду.
12. Подставьте пустую емкость под стимер. Убедитесь, что регулятор подачи пара повернут по часовой стрелке до упора.
13. Поднимите переключатель «Пар/Вода» в положение «Пар». Индикатор готовности начнет мигать. Дождитесь, когда индикатор начнет гореть непрерывно.
14. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Из стимера начнет выходить пар. Выпускайте пар примерно 30 секунд, затем поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, чтобы прекратить подачу пара.
15. Переведите переключатель «Пар/Вода» в нейтральное положение и поднимите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «Выкл», чтобы выключить устройство.
16. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

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

Приготовление эспрессо

1. Опустите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «Вкл». Индикатор питания начнет мигать, сообщая о нагреве кофеварки. В этот момент можно заняться заполнением рожка. Когда кофеварка прогреется, индикатор питания и индикатор готовности будут гореть непрерывно.
2. Убедитесь, что в рожке установлен один из фильтров.
3. Положите в фильтр 1 или 2 мерных ложки молотого кофе. 1 мерная ложка (примерно 7 грамм кофе) соответствует 1 порции эспрессо. Для двойного эспрессо потребуется две мерных ложки (примерно 14 грамм кофе).
4. 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.

5. Установите рожок в кофеварку, чтобы выступы на нем точно попали в пазы на кофеварке. Затем поверните рожок слева направо до упора. Так рожок зафиксируется.
6. Подставьте под рожок чашку и опустите переключатель «Пар/Вода» в положение «Вода».
7. Следите, чтобы чашка не переполнилась. Экстракция продлится 1 минуту, затем кофеварка прекратит подачу воды. Чтобы прекратить пролив раньше, переведите переключатель «Пар/Вода» в среднее положение. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли жидкости. Кофе готов.
8. Поверните рожок по часовой стрелке и снимите, чтобы очистить рожок от кофейной гущи и промыть. Место установки рожка следует протереть салфеткой.

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

Советы

На решетку влезает чашка высотой до 9 см. Если у вас слишком высокая чашка, то вы можете вытащить поддон. Сначала извлеките решетку, а затем поддон, потянув его вверх, и установите чашку под рожок.

Когда воды в поддоне станет слишком много, поплавков в поддоне всплывет наверх. Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно его опустошайте. Если из решетки показался поплавок, то поддон переполнен.

На приготовление одной порции эспрессо потребуется 25–30 секунд. Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке. Поэтому следите за временем пролива и объемом напитка.

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. Опустите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «Вкл». Дождитесь, когда индикатор питания и индикатор готовности будут гореть непрерывно.
5. Убедитесь, что регулятор подачи пара повернут по часовой стрелке до упора. Поднимите переключатель «Пар/Вода» в положение «Пар». Дождитесь, когда индикатор готовности перестанет мигать и начнет гореть непрерывно.
6. Подставьте под стимер пустую емкость. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.
7. 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 подачи пара против часовой стрелки. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
8. Держите стимер под углом так, чтобы кончик стимера буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в питчере, тогда пена начнет подниматься. Прижимайте ладонь к емкости, чтобы ощущать температуру молока. Если емкость начинает становиться горячей и слегка обжигать руку, то это означает, что молоко достигло максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать.
9. 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.

10. 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.
11. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из емкости. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
12. 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 подачи 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!
13. 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. Для этого может потребоваться приложить некоторые усилия. Для снятия насадки панарелло 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 5–6 градусов взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 градусов, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока.

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, так как у коров меняется рацион, 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 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 поблизости 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, сразу 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.

Советы

Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Чтобы придать чашке капучино эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в капучино вспененного молока оно выливается особым образом, в результате на поверхности образуется тот или иной узор. Самый простой узор (цветок) можно создать, если

при вливании молока двигать его струйку зигзагообразно по поверхности кофе. В конце процесса проведите струйкой снизу вверх — это создаст стебелек. Подробнее о латте-арте можно прочитать в специальных руководствах или в интернете.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай и другие напитки, приготовить горячий шоколад. 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. 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 потребуется насадка панарелло.

1. Опустите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «Вкл» и дождитесь, когда индикатор питания и индикатор готовности будут гореть непрерывно.
2. Убедитесь, что регулятор подачи пара повернут по часовой стрелке до упора. Поверните переключатель «Пар/Вода» в положение «Пар». Дождитесь, когда индикатор готовности начнет гореть непрерывно.
3. Чтобы прогреть стимер, направьте его в пустую емкость и примерно на 30 секунд включите подачу пара, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки.
4. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогреет. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.
5. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки. Контролируйте температуру напитка.
6. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.
7. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в поддон и примерно на 30 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере.
8. Поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора и переведите переключатель «Пар/Вода» в среднее положение.
9. 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. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить воду. Включите кофеварку и дождитесь прогрева. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора и опустите переключатель «Пар/Вода» в положение «Вода». Из стимера тонкой струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, вода будет литься под давлением.

Для прекращения подачи воды поверните регулятор по часовой стрелке до упора и переведите переключатель «Пар/Вода» в среднее положение.

Разновидности эспрессо

Доппио (doppio, it.) — двойной эспрессо. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. У доппио интенсивный вкус и аромат. 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 — 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 бариста.

Ристретто, называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrank (шранк) и Short (шот).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять в ристретто сахар 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 новым.

Лунго (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. 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 экстракции до 45 секунд.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который являет собой обычный эспрессо, но с добавлением горячей воды или же, при приготовлении другим способом, — горячую воду, в которую вливают эспрессо. 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 — 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 в кофеварке (длительность пролива не 25 секунд, а 50 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 ярко свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато — 40–60 мл, эспрессо с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспрессо макиато 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 кафе принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

Латте макиато состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте сварите стандартную порцию эспрессо. Затем взбейте в питчере при помощи пара 150–170 мл молока. При этом пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем медленно тонкой струйкой 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.

Капучино состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе 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.

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 профайл каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и имя плантации или фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

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

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси (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 получилось приемлемое качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

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 ошутимую 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 свежесобжаренными. 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 тонкого помола 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 рожковых кофеварок 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 зёрнами.

Американо — это 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.

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

Латте-арт — создание узора из молочной пенки на поверхности капучино. Узор создается особой техникой вливания пенки зубочисткой 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. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Место установки рожка следует протереть салфеткой.

Внимание! Кофеварка может быть горячей.

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 потяните его вверх. При установке фильтра поместите его в рожок выступом напротив паза на рожке. Немного прокрутите фильтр в любом направлении. Фильтр зафиксируется и не будет выпадать.

Протирайте стимер мягкой влажной тканью после каждого взбивания молока, иначе стимер может засориться из-за засохших остатков молока. Стимер оснащен съемной насадкой для взбивания — панарелло — которая крепится на силиконовой ручке. Панарелло используется для приготовления пенки для капучино и латте. Наденьте панарелло на ручку, слегка вращая.

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 резервуара воду. Промойте поддон и решетку и просушите их, прежде чем устанавливать обратно.

Протирайте корпус кофеварки влажной тканью.

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) до отметки «МАХ». Опустите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «Вкл». Когда кофеварка нагреется, индикатор питания и индикатор готовности будут гореть непрерывно. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
2. Опустите переключатель «Пар/Вода» в положение «Вода». Дождитесь, когда кофеварка пропустит через себя примерно 200 мл воды. Затем прекратите подачу воды.
3. Опустошите емкость и поставьте ее под стимер. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора и опустите переключатель «Пар/Эспрессо» в положение «Вода». Из стимера под давлением польется горячая

- вода. Когда стимер пропустит через себя примерно 200 мл воды, переведите переключатель «Пар/Вода» в среднее положение и поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.
4. Повторите пункты 2 и 3, пока вода в резервуаре не закончится.
 5. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду до отметки «МАХ».
 6. Повторите пункты 2 и 3 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, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите резервуар для воды. Промойте и высушите рожок и фильтры, а также решетку и поддон. Не подсоединяйте рожок, чтобы уплотнение рожка на корпусе кофеварки не слеживалось.

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

Прочищайте стимер и панарелло после каждого использования.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

После приготовления кофе в рожке вместе с кофейной гущей 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. При отключении подачи воды давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального. После этого вода может проходить через толщу кофе 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 утрамбовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован в рожке очень сильно, то вода сможет пролиться через кофе только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если не снимать рожок хотя бы полминуты-минуту, то вода под собственной силой тяжести все же просочится через слой кофе и продолжит капать в чашку. Даже если остатки воды все же есть в рожке, это не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Переключатель «Вкл/Выкл» поднят в положение «Выкл»	Опустите переключатель в положение «Вкл», чтобы включить кофеварку

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
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
Скопившаяся накипь или грязь мешает плотному прилеганию клапана в кофеварке	Следуйте пунктам из главы «Удаление накипи», чтобы прочистить уплотнение от накипи или иных загрязнений

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне, и поплавки всплыл вверх	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «MAX». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре 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. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодном сухом месте (например, 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 или питчер
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее см. в главе «Приготовление вспененного молока»
Плохо промыты стимер и панарелло	Тщательно прочистите стимер и панарелло

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Мигает индикатор готовности	Стимер можно использовать после того, как индикатор готовности начнет гореть непрерывно
В бойлере испарилась или закончилась вода	Отключите кофеварку и залейте воду в резервуар
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Тщательно прочистите стимер и панарелло, воспользуйтесь ершиком для прочистки (в комплект не входит)

При приготовлении пара или при подаче горячей воды через стимер капает вода

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Произведите чистку кофеварки от накипи
Регулятор подачи пара не повернут до упора	Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора, чтобы подать пар или воду через стимер



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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1230–1465 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 19 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,8 л
6. Длина шнура: 1 м
7. Размер устройства: 231 × 280 × 317 мм
8. Размер упаковки: 315 × 273 × 345 мм
9. Вес нетто: 4,0 кг
10. Вес брутто: 4,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Цзянмэнь Миелюкс Интелиджэнт энд Текнолэджи Ко., Лтд. Тунлэ Роуд #13, Танся Таун, Пэнцзян Дистрикт, Цзянмэнь, 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, солевыми 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 не используйте слишком мелкий помол.

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.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона





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