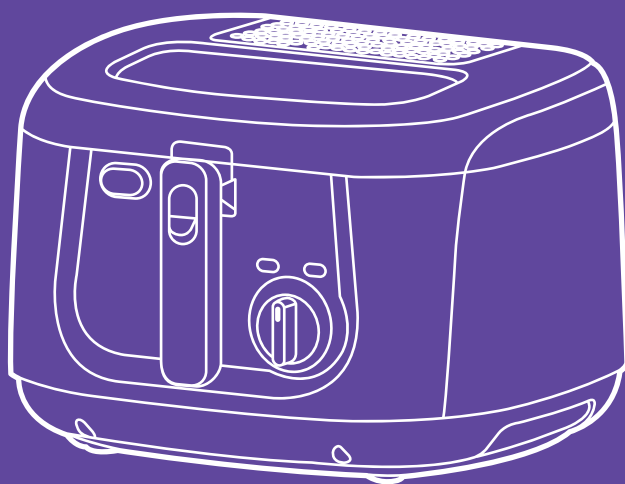


**Бәрі
майлы-жайлы
болады!**



**Фритюр қуырғышы
КТ-2018**

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Мазмұны

Жалпы мәліметтер.....	4
Жиынтықтылығы	4
Қуырғыштың құрылғысы	4
Жұмысқа дайындық және пайдалану	5
Фритюр қуырғышын тазалау және оған қызмет көрсету	17
Күтім жасау және сақтау.....	18
Ақаулықтарды жою	18
Техникалық сипаттамалары	18
Сақтық шаралары	19

Жалпы мәліметтер

Фритюр қуырғышында өнімдер ыстық майдың терең қабатында қуырылады. Термостаттың көмегімен сіз пісіру температурасын біртіндеп реттей аласыз. Қуырғыштың тостағаны алынбайды, күнге қарсы жабынмен жабылған.

Фритюрдегі өнімдер жоғары температураның жылдам, бірақ жан-жақты әсеріне байланысты табаға қарағанда тезірек дайындалады. Өнімдер майда жүзіп жүріп дайындалатынына қарамастан, фритюрде қуырылған өнімдерде табада қуырылғандарға қарағанда май әдетте азырақ болады. Фритюрде жақсы қуырылған өнімдер қытырлақ қабықпен жабылған, оның астында май жоқ.

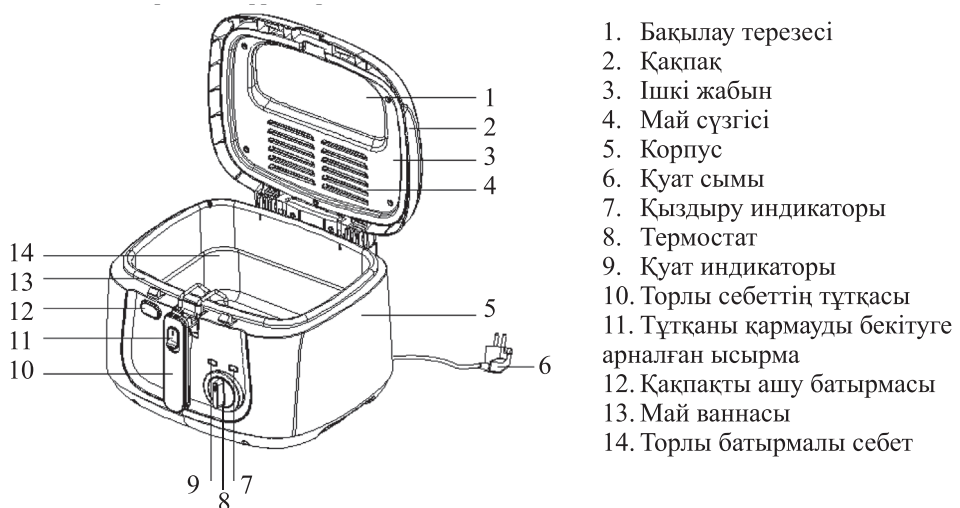
Фритюрде фри картопты және ауылдағыдай картопты, чипстерді, көкөністерді, балықты, ет пен құсты, тауық еті мен қанаттарын, сондай-ақ асшаяндарды дайындауға болады. Мұның бәрін сұйық қамырға аунатып және қамырсыз қуыруға болады. Бұдан басқа, котлеттер, чебуректер, тұшпара, ет, тәтті нандар, бәліш, көпірген нан, пончик және пияз сақиналарын, кальмар сақиналары, саңырауқұлақтар және тіпті тұздамалар сияқты тағы басқаларды қуыруға болады.

Жиынтықтылығы

1. Фритюр қуырғышы- 1 дана
2. Себет — 1 дана
3. Себеттің тұтқасы — 1 дана
4. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
5. Коллекциялық магнит — 1 дана*

* опция түрінде

Қуырғыштың құрылғысы



Жұмысқа дайындық және пайдалану

Желіге бірінші рет қосылып, қолданар алдында май құятын ваннаның ішін таза, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Алынатын торлы себетті ағынды судың астында шайыңыз. Құрғатып сүртіңіз.

Есіңізде болсын, қызған майға судың түсуі бірден бу мен қызған тамшылардың тез шығарылуын тудырады! Маймен күйіп қалу өте қорқынышты! Қызған майға мұзды батыру жарылыс тудыруы мүмкін! Өсімдік майының тығыздығына қатысты судың тығыздығы төмен болғандықтан, су тұнбайды және маймен араласпайды, керісінше, ол бүкіл бетінен буланбағанша қайнайды және шашырайды! Бұны өнімдерді таңдау кезінде ескеру маңызды. Ерітілмеген өнімдерді майға толығымен батырмаңыз, өйткені еріген су майдың біркелкілігін бұзады және фритюрдің әсері нашарлайды. Өнімдерді торлы себетке салып, судың қалдықтарын шұңғылшаның үстінен себетті күрт сілкіп тастаңыз.

Ваннаға тек өсімдік (тазартылған күнбағыс) майын құйыңыз! Сары май мен зәйтүн майын, сондай-ақ жануар майын (майдың ерігеннен алынған шыжғырылған май) және маргаринді пайдаланбаңыз, өйткені олар қайнаған кезде қатты түтеп, жағымсыз ыс иісін шығарады.

Пайдалы кеңес: тамақ өнімдерінің хош иісін, дәмін және консистенциясын ең жақсы түрде сақтау үшін, өнімдерді мұздату барынша жылдам өтуі тиіс, ал мұздан еріту, керісінше, мүмкіндігінше баяу өтуі керек; сондықтан өнімдерді бөлме температурасында немесе жалпы тоңазытқыш камерада үлкен уақыт қорымен ерітуге алдын ала қою, майға әлі де мұздатылған наггетстерді/асшаяндарды/фрикаделькаларды және т.б. түсіргенге қарағанда ең аяғыш тәсіл болып көрінеді.

Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.

Ескертпе: аспапты ең бірінші қосқан кезде түрлі синтетикалық иістердің пайда болуы мүмкін, себебі өндіріс сәтінен бастап бірінші рет майсыз қыза отырып, май ваннасының қызған бетінен синтетикалық шаң мен қонудың микроскопиялық бөлшектері күйеді және буланады.

Суды фритюр қуырғышқа Min белгісіне дейін құйыңыз. Қуырғышты қосыңыз, температура реттегішін 150 °C күйіне бұраңыз және су қайнағанға дейін қыздырыңыз. Қыздыру процесінде судың бетінде аз мөлшерде май пайда болуы мүмкін — бұл қалыпты жағдай. Қуырғышты өшіріп, суытыңыз, содан кейін ваннадан суды төгіп, ваннаны дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қуырғыш пайдалануға дайын.

Майды құюдың берілген деңгейлерін сақтаңыз, май деңгейі ваннаның қабырғасында белгіленген шектерде сақталуы керек (MIN—MAX), бұл шамамен 1,5 литр май. Көп порция дайындау кезінде майды деңгейге дейін қосуды ұмытпаңыз.

Фритюрде қуырудың дәстүрлі нәтижесіне жету үшін өнімдерді қазірдің өзінде қызған майға батырған жөн. Егер өнімдерді суық майға батырып, содан кейін ғана қыздыруды қосса, онда олар мерзімінен бұрын дайындала бастайды, ал "фирмалық" қытырлақ алтын қабық шықпауы мүмкін.

Кеңестер

Май

Бірнеше ұсыныстарды сақтаған кезде, майды бірнеше рет қайта пайдалануға болады. Майды 10-15 рет қолданғаннан кейін немесе қажет болған жағдайда, егер ол қарайып, жағымсыз дәмге ие болса, ауыстырыңыз. Балықты қуырғаннан кейін майға балық дәмі сіңіп кетеді, сондықтан оған тек балықты қайта дайындаңыз, ал басқа өнімдерді дайындау алдында оны ауыстырыңыз.

Дайындау аяқталғаннан кейін май салқындағанша күтіңіз, содан кейін оны арнайы май сүзгісі арқылы немесе тоқыма емес материал қабаты арқылы сүзіңіз. Бұл жағдайда майдан өнімдердің қалқымалы бөлшектері жойылады. Егер бұл бөлшектерді жоймаса, кейінгі қыздыру кезінде олар күйе бастайды және жағымсыз дәм мен иіс береді.

Фритюрде қуыру үшін тазартылған және иіссіздендірілген өсімдік майларын; фритюрде қуыруға арналған майларды пайдаланыңыз. Қажет болса, қайнау температурасы жоғары жануарлар майларын аздап қосуға болады. Күнбағыс, рапс немесе мақта майын қолдану ұсынылады.

Фри картобын қуыру үшін рапс, жүгері және соя майларының қоспасын қолдануға болады. Полиқанықпаған май қышқылдарына бай майлар ұзақ уақыт қуыру кезінде аз тұрақты және оңай тотығады. Антиоксиданттардың болуы майды тез тотығудан қорғайды. Тазартылмаған майларды және хош иісімен немесе дәмімен құнды майларды, мысалы, бірінші сығымдалған майларды пайдаланбаңыз, өйткені бұл жағдайда тура осы хош иісті заттар фритюр ластағыштары болып табылады. Сары май мен кілегей маргариндерін пайдаланбаңыз.

Майды қатты қыздырмаңыз, оны қайнағанына немесе түтін шығарғанына жол бермеңіз. Майдың қайнау температурасы немесе максималды қыздыру температурасы оның қаптамасында көрсетілуі мүмкін. 130 °C температурада қуыруға жақсы жарайтын май 190 °C температураға сәйкес келмеуі мүмкін.

Майдың жұмсалғанына қарай жаңасын құйып отырыңыз. Май деңгейінің минималды белгіден төмен түсуіне жол бермеңіз.

Өнімдерді батырған кезде май "қайнай" бастайды. Шын мәнінде, бұл тамақ құрамындағы су қайнап, буланып кетеді. Егер май оған батырылған өнімдерсіз қайнаса, онда май қатты қызып кетуі мүмкін, немесе онда су шығарып қайнайтын өнімдер қалдықтары немесе май құрамындағы қоспалар қайнауы мүмкін.

Тұнба көп болатын өнімдерді, мысалы, сұйық қамырдағы өнімдерді немесе қамырдан жасалған өнімдерді дайындаған кезде, өнімдерді келесі салар алдында майды сүзгіден өткізіп немесе фритюр қуырғыштың түбінен тұнбаларды алып тастау ұсынылады. Қыздырғыш тостағанның түбінде орналасқан, қуырғышта "суық аймақ" жоқ, сондықтан түбіндегі тұнба ең ыстық жерде болады, олар күйіп, жағымсыз иіс пен дәм бере алады.

Пайдаланулар арасындағы үзілісте майды салқын, қараңғы жерде сақтаңыз. Қуырғышты қолданғаннан кейін майды сүзгіден өткізіп, оны тығыз жабылатын тығынмен бөтелкеге құйыңыз (жақсырақ шыны, қара шыны), майды тоназытқышта

сақтаңыз. Егер қуырғышты пайдалану арасындағы үзілістер аз болса (сіз оны аптасына 4-5 рет немесе одан да жиі қолданасыз), майды тікелей қуырғышта сақтауға болады.

Жарықта және ауамен байланыста май тез бүлінеді, сондықтан оны қараңғы, салқын жерде (тоңазытқышта) тығыз жабық контейнерде сақтаңыз.

Дайындау

Майға ылғалды немесе суланған өнімдерді батырған кезде, май өте тез қайнап, көбіктенеді, сондықтан мұндай өнімдерді мұқият және кішкене порциялармен батырыңыз. Қатты қайнау кезінде май деңгейі жоғарылайды, сондықтан оның шетінен шашырамайтынына көз жеткізіңіз.

Қамырдан жасалған немесе сұйық қамырға батырылған өнімдер себетке жабысып қалмас үшін алдымен себетті майға батырып, содан кейін өнімді майға ақырын батырған жөн. Өнім тереңге батып, себетке жеткенше, ылғал оның бетінен буланып кетуге үлгереді, және жабысуға кедергі жасайтын жұқа қабық пайда болады.

Өнімдерді батырған кезде майдың температурасы төмендейді және қыздырғыш майды белгіленген температураға дейін қыздыруға біраз уақыт кетеді. Өнімдер неғұрлым көп болса және олардың ылғалдылығы неғұрлым көп болса, май соғұрлым күрт суиді. Майдың температурасы соншалықты күрт және айтарлықтай төмендемеуі үшін аз мөлшерде өнімді салу немесе өнімдерді біртіндеп кішкене порциямен салу ұсынылады.

Себетті оның сыйымдылығының 2/3 бөлігінен артық өнімдермен толтырмаңыз.

Себет өнімдерді тостағанға ыңғайлы түрде батыруға және одан шығаруға мүмкіндік береді. Себеттегі өнімдер май көлемінде ілініп тұрады және ыдыстың қабырғалары мен түбіне тимейді. Сіз себетсіз де дайындай аласыз, алайда бұл аз ыңғайлы болады, бұл жағдайда өнімдерді мезгіл-мезгіл араластырып, тостағанның түбіне немесе қабырғаларына жабысып қалмауы керек. Себетсіз, мысалы, бәліштерді, котлеттерді, пончиктерді, тауық канаттарын және себетке сыймайтын, бірақ себетсіз қуырғыш ыдысқа сыятын үлкен кесектерді қуыруға болады.

Дайындау үшін дұрыс температураны орнатыңыз. Температура сәл төмен болса — және өнім қуырылмай, бұқтырыла бастайды. Сондай-ақ, өнімдерді майға батырған кезде оның салқындайтынын және оны қайтадан белгіленген температураға дейін қыздыру үшін біраз уақыт кететінін есте сақтаңыз. Сондықтан тым көп өнімді салмаңыз. Ылғал немесе дымқыл өнімдерді азырақ салыңыз, өйткені булану кезінде су майдың температурасын айтарлықтай төмендетеді.

"Фри" картобын дайындау үшін картоп пен майдың ұсынылатын қатынасы 1:4 құрайды. Яғни, 1 литр майға 250 г артық емес картоп салыңыз. Егер көбірек картоп салсаңыз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс салқындатылады, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Рецепттер

Шикі картоптан "фри" картобын жасау

Картоп — 3-4 дана;

Су — 1 литр;

Қант — 1 ас қасық;

Тұз — 0,5 ас қасық;

дәміне қарай дәмдеуіштер.

Қатты картопты қолданыңыз. Жұмсақ картоп қатты картопқа қарағанда көп май сіңіреді. Түйнектер үлкен немесе ұзартылған пішінді болуы керек, сондықтан кесілгеннен кейін жеткілікті ұзындықтағы "сабан" (тілімдер) алынады. Тілімдердің ұсынылатын ұзындығы 5-7 см.

Картопты аршып, оны жағы 5-8 мм ұзын тілімдерге (жолақтарға) кесіңіз. Қалыңдығы бірдей тілімдер жасауға тырысыңыз, айырмашылық 2 мм-ден аспауы керек, әйтпесе қуыру кезінде қалың тілімдер әлі дайын болмайды, ал жұқа тілімдер қуырылып кетеді.

Бөлме температурасында суда тұз бен қантты араластырыңыз. Туралған картопты алынған ерітіндіге 15-20 минутқа жібітіңіз. Содан кейін картопты алыңыз, қалған суды шайқаңыз және мұздату үшін мұздатқышқа салыңыз. Картопты кептірудің немесе қағаз сүлгімен суын алудың қажеті жоқ. Картоп мұздап қалғаннан кейін (бұл 1-1,5 сағатты қажет етеді), сіз қуыруға кірісе аласыз. Картоптың бір порциясын себетке салыңыз да, алдын ала қыздырылған майға 190 °С температурада алтын түсіне дейін қуырыңыз. Қуыру уақыты шамамен 10-15 минутты құрайды. Картопты неғұрлым ұзақ қуырсаңыз, қабығы соғұрлым қытырлақ болады және оның түсі каралау болады, бірақ картоп майдың көп мөлшерін сіңіреді.

Картоп пен майдың ұсынылатын қатынасы 1:4. Яғни, 1 литр майға 250 г артық емес картоп салыңыз. Егер көбірек картоп салсаңыз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс суиды, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Картопты мұздату ортасы жұмсақ, ал қабығы қытырлақ болуы үшін қажет. Картопты майға батырғаннан кейін бірден беткі қабаттар қуырылып, бетінде қыртыс пайда болады, бұл майдың тілімдерге енуіне жол бермейді.

Егер сіз "фри" картопын мұздатпай қуырсаңыз, онда бетінде қытырлақ пайда болған кезде тілім ішінен құрғап, ортасы қатты болады. Әйткенмен, егер сізде уақыт шектеулі болса, мұздату кезеңін өткізіп жіберуге болады. Бұл жағдайда, малынғаннан кейін, картоп тілімдерін кептірудің қажеті жоқ, қыздырылған майға батырылғаннан кейін, тілімдердің бетіндегі су үлдірі бірден буланып кетеді.

Дайындау аяқталғаннан кейін себетті ыдыстың шетіне көтеріп, майды бірнеше секунд ағызыңыз. Содан кейін картопты таяз контейнерге салыңыз, дәміне қарай тұз бен дәмдеуіштерге себіңіз, дәмдеуіштерді біркелкі тарату үшін дереу араластырыңыз.

Дайын картопты пісіргеннен кейін бірден 10 минут ыстық күйінде ұсыныңыз. "Фри" картобы суығаннан кейін оның дәмі нашарлайды, қабығы қытырлақ болмайды.

Тез дайындалатын "фри" картобы

Алдын ала мұздатылған дайындалған картоп тілімдерін қолданыңыз. 175-180 °С температурасын орнатыңыз және алтын түске дейін 5-7 минут қуырыңыз. Картопты алдын-ала жібіту қажет емес, мұздатылған тілімдерді салыңыз. Дайындау кезінде картоп қаптамасындағы акпаратқа назар аударыңыз.

Картоп пен майдың ұсынылатын қатынасы 1:4. Яғни, 1 литр майға 250 г артық емес картоп салыңыз. Егер көбірек картоп салсаңыз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс суиды, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Пісіру аяқталғаннан кейін себетті ыдыстың шетіне көтеріп, майды бірнеше секунд ағызыңыз.

Содан кейін картопты таяз контейнерге салыңыз, дәміне қарай тұз бен дәмдеуіштерге себіңіз, дәмдеуіштерді біркелкі тарату үшін дереу араластырыңыз.

Дайын картопты пісіргеннен кейін бірден 10 минут ыстық күйінде ұсыныңыз. "Фри" картобы суығаннан кейін оның дәмі нашарлайды, қабығы қытырлақ болмайды.

Ауылда жасалғандай картоп:

картоп — 5 дана
 куркума — 1/2 шай қасық
 Карри — 1/2 шай қасық
 тәтті паприка — 1/2 шай қасық.
 ұнтақталған кориандр — 1/2 шай қасық.
 бұрыштар қоспасы — 1/2 шай қасық.
 майоран — 1/2 шай қасық
 тұз — дәміне қарай
 зәйтүн майы — 4 ас қасық

Жібітуге арналған ерітінді:

Су — 1 литр;
 Қант — 1 ас қасық;
 Тұз — 0,5 ас қасық;

Өлшемі ірі емес картопты алыңыз да жақсылап жуыңыз. Оны аршудың қажеті жоқ. Түйнектерді тілімдерге кесіңіз: алдымен ортасынан бөліңіз, содан кейін әр бөлігін ортасынан бөліңіз; егер түйнектер үлкен болса, көбірек тілімдерге кесіңіз. Тілімдер қалыңдығы шамамен 1 см болуы керек.

Қант пен тұзды жылы суға сұйылтып, туралған картопты алынған ерітіндіге 15-20 минутқа жібітіңіз. Содан кейін картопты алыңыз, қалған суды сілкіп жіберіңіз және 135 °С температурада 5-7 минут қуырыңыз. Содан кейін картопты алыңыз да, оны 10 минут суытыңыз. Майдың температурасын 180-190 °С-қа дейін көтеріп, картопты дайын болғанға дейін 8-10 минут қуырыңыз.

Картоп пен майдың ұсынылатын қатынасы 1:4. Яғни, 1 литр майға 250 г артық емес картоп салыңыз. Егер көбірек картоп салсаңыз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс суиды, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Дайындау аяқталғаннан кейін себетті ыдыстың шетіне көтеріп, майды бірнеше секунд ағызыңыз. Содан кейін картопты таяз контейнерге салыңыз, дәміне қарай тұз бен дәмдеуіштерге себіңіз, дәмдеуіштерді біркелкі тарату үшін дереу араластырыңыз.

Дайын картопты пісіргеннен кейін бірден 10 минут ыстық күйінде ұсыныңыз. Картоп суығаннан кейін оның дәмі нашарлайды, қабығы қытырлақ болмайды.

Түрлі өнімдерді дайындау ұзақтығын анықтаудың салыстырмалы кестесі:

Ескерту. Бұл ақпарат кез-келген өнімнің консистенциясы мен балғындығы бойынша ерекшеленетіндігіне байланысты шартты болып табылады.

Өнім түрі	Майдың температурасы (°C)	Ұзақтығы (минут)
Саңырауқұлақтар	170	3-5
Қызартылған қанаттар мен аяқтар	190	10-14
Асшаяндар	170	3-5
Балық тефтелі	170	3-5
Ет тіліктері/филе текшелері	170	5
Пияз сақиналары	190	2-4
"Фри" картобы	190	8-12
Картоп чипстері	190	12-18

Сұйық қамырдағы ірімшік

Кез келген қатты ірімшік немесе ірімшік таяқшалары — 250 г

Жұмыртқа — 2 дана.

Ұн — 3 ас қасық

Нан үгіндісі — 4 ас қасық

Пармезан — 40 г

Ірімшік таяқшаларынан орауышын алыңыз немесе ірімшікті текшелерге кесіңіз. Табақта жұмыртқа шайқаңыз. Нан үгіндісін бөлек ыдысқа салыңыз, оларды үгітілген пармезанмен араластырыңыз. Ұнды үшінші ыдысқа құйыңыз. Әр таяқшаны ұнға аунатып, содан кейін шайқалған жұмыртқаға батырыңыз, содан кейін нан үгіндісі мен пармезан қоспасына мұқият аунатыңыз. Барлығын екінші рет қайталаңыз. Таяқшаларды найбайханалық қағаз төселген қаңылтыр табаға салыңыз. Қаңылтыр табаны тоңазытқышқа жарты сағатқа қойыңыз. Қуырғышты қыздырыңыз, ірімшік таяқшаларын қызартып қуырыңыз. Дайын таяқшаларды артық майды сіңіретін қағаз сүлгіге салыңыз.

Майға қуырылған қамырдағы шұжықшалар

Ұн — 380 г

Қант — 130 г

Сұлы ұны — 50 г

Тұз — 10 г

Қопсытқыш — 6 г

Жұмыртқа — 3 дана.

Сүт — 290 г

Шұжықшалар — 800 г (8 дана)

Ұнның екі түрін де үлкен контейнерге илеп салыңыз, содан кейін ұн қоспасына қант, тұз және қопсытқыш қосыңыз. Барлығын мұқият араластырыңыз.

Жұмыртқаларды бөлек ыдыста сындырып, оларды тегіс консистенцияға дейін батырмалы блендермен жақсылап шайқаңыз. Бұл маңызды кезең — жұмыртқаларды өте жақсы шайқау керек, бұл керемет нәтиже береді.

Осыдан кейін, жұмыртқаға сүт құйып, бәрін қайтадан жақсылап шайқаңыз.

Енді екі қоспаны біріктіріңіз: құрғақ және дымкыл. Оларды біркелкі консистенцияға дейін мұқият шайқаңыз.

Сұйық қамырды биік ыдысқа құйыңыз. Оның қабырғалары жұқа пластиктен жасалған болса жақсы. Шұжықшаны толығымен батыру үшін қамыр жеткіліксіз болған кезде, ыдыстың қабырғаларын қысуға болады. Бұл қамырды көтереді — осындай кішкентай айла бар.

Шұжықшаларды тазалаңыз, әрқайсысына ағаш таяқшаны немесе семсерді салыңыз.

Қуырғышты 190 °C дейін қыздырыңыз.

Шұжықшаларды қамырға батырыңыз, содан кейін қамыр қызарғанша шамамен 4 минут қайнаған майға жіберіңіз.

Қамырдағы дайын шұжықтарды артық майды сіңіру үшін қағаз сүлгімен жабылған кең ыдысқа салыңыз.

Мұндай шұжықшаларды ыстық күйінде жеу керек, ал дастарханға — сүйікті тұздықтармен қою керек. Сондай-ақ, туралған көк шөп пен жаңа піскен көкөністер де кедергі жасамайды.

Картоп қамырындағы шұжықшалар

Шұжықшалар — 4 дана

Орташа картоп — 6 дана

Жұмыртқа — 1 дана.

Ұн — 4 ас қасық

Тұз — дәміне қарай

Картопқа арналған дәмдеуіш — дәміне қарай

Картопты пісіріп алыңыз және пюреге езіңіз, салқындатыңыз. Жұмыртқа мен ұн қосыңыз, араластырыңыз. Алынған массадан кішкене шелпектер жасап, оларға шұжықшаларды орап, шеттерін жабыңыз. Қуырыңыз, содан кейін артық майды жинау үшін майлықтарға салыңыз.

Фритюрде қуырылған картоп шарлары

Картоп — 1 кг

Жұмыртқа — 1 дана.

Сары май — 50 г

Құрғақ дәмдеуіштер — дәміне қарай

Тұз — дәміне қарай

Ұн — 50 г

Картоп пюреcін дайындаңыз. Пюреге май, жұмыртқа, дәмдеуіштер, тұз қосыңыз. Барлығын жақсылап араластырыңыз. Пюреден шарлар жасаңыз. Шарларды ұнға аунатыңыз. Алтын қоңыр түске дейін қуырғышта қуырыңыз. Дайын шарларды майлыққа біраз уақытқа салыңыз. Ет, балық, құс етіне гарнир ретінде немесе тұздық, салат қосылған тәуелсіз тағам ретінде дастарханға қойыңыз.

Сұйық қамырдағы пияз сақиналары

Пияз — 200 г

Сүт — 40 г

Табаско — 15 мл

Ұнтақталған қара бұрыш — 5 г

Тұз — дәміне қарай

Ұнтақталған қызыл бұрыш — 10 г

Бидай ұны — 40 г

Нан үгіндісі — 150 г

Пиязды тазалаңыз, сақиналарға кесіңіз (тым жіңішке емес, әйтпесе сынатын болады). Әр сақинаны мұқият бөліңіз.

Сүтті терең ыдысқа құйыңыз, оған пияз сақиналарын салыңыз, Табаско тұздығын қосыңыз (ол ащы болғандықтан, бірден көп қоспаңыз, дәміне қарай дәл өлшеп, реттеген дұрыс).

Ыдыстың ішіндегісін бұрыштаңыз және тұздаңыз, аздап маринадтаңыз, 10 минут (пияздың тұздықпен толығымен жабылғанына көз жеткізіңіз).

Бір ыдыста ұн мен қызыл бұрышты араластырыңыз, екіншісіне нан үгіндісін салыңыз.

Пияздың әр сақинасын ұнға аунатыңыз, содан кейін маринадқа қайтарып, барлық жағынан қайтадан аунатыңыз, бірақ енді нан үгіндісінде.

Пияз сақиналарын екі жағынан жақсы қыздырылған өсімдік майына қуырыңыз.

Үлкен ыдысқа салып, дәм татыңыз!

Пияз сақиналарына сүйікті тұздығыңызды қосыңыз және достарыңызды таң қалдырыңыз.

Пияз сақиналары

Пияз — 200 г

Бидай ұны — 40 г

Тұз — дәміне қарай

Пиязды тазалаңыз, сақиналарға кесіңіз (тым жіңішке емес, әйтпесе сынатын болады). Әр сақинаны мұқият бөліңіз. Ұнға аунатыңыз, тұздаңыз, бұрыш қосыңыз, қуыруға жіберіңіз.

Қуырғыштағы температура 180 °C болуы керек, содан кейін дайындау екі-төрт минутқа созылады. Май ағып кеткеннен кейін, сақиналарды тұздаңыз және дастарқанға қойыңыз.

Шалғам чипстері

Шалғам — 20 дана

Тұз — 0,5 ш. қ.

Дәмдеуіш — дәміне қарай

Шалғамды жақсылап жуыңыз және жұқа тілімдерге кесіңіз. Туралған шалғамды кішкене кастрюльге салыңыз, сумен толтырыңыз және қайнағанша күтіңіз. Қайнағаннан кейін оны тағы 4-5 минут пісіріңіз, содан кейін суды төгіңіз. Қуырғышта қаныққан қоңыр түске дейін шамамен 8-10 минут қуырыңыз.

Артық майды кетіру үшін дайын чипстерді қағаз майлыққа салыңыз. Дастарқанға қояр алдында тұздаңыз, қаласаңыз, сүйікті дәмдеуішті қосуға болады.

Ірімшік шарлары

Эмменталь ірімшігі — 250 г

Су — 3 стакан

Жұмыртқа — 1 дана.

Сары май — 50 г

Ұн — 3 стакан

Нан үгіндісі — 0,5 стакан

Сорпа текшесі — 2 дана

Кәстрөлге май, сорпа текшелерін тастаңыз, су құйыңыз, қайнағанша күтіңіз. Содан кейін плитадан алыңыз, ұн салыңыз, араластырыңыз және қамыр илеңіз. Оны салқындатыңыз. Ірімшікті өте үлкен емес текшелерге кесіңіз. Қамырдың кесектерін жұқа етіп жайыңыз, үстіне ірімшік кесектерін салып, шарлар немесе таяқшалар жасаңыз. Барлық шарларды жасағаннан кейін, оларды мұздатқышқа бірнеше сағатқа (жақсырақ бір түнге) салыңыз, сонда олар қатып қалады. Шарлар қатып қалғаннан кейін, жұмыртқаны шайқаңыз, оған, содан кейін нан үгіндісіне шарларды батырыңыз (оған бірнеше дәмдеуіш қосуға болады). Шарларды қуырғышқа қуырыңыз. Шарларды майда көп ұстамаңыз, өйткені ірімшік қамырдан ағып кетуі мүмкін.

Ақжелкен дәмдеуіші

Ақжелкен — 1 байлам

Тұз — 1 салым

Фритюрде қуыру үшін сізге таза, жаңа піскен ақжелкен шөбі қажет. Ақжелкенді жуыңыз және құрғатыңыз, содан кейін майдалап тураңыз.

Ақжелкенді жапырақтары кебетіндей дәрежеде бірнеше минут фритюрда дайындаңыз. Тек олардың күйіп қалмауын қадағалаңыз. Содан кейін ақжелкенді тұздап, оны басқа пісірілген тағамдарға, мысалы, бөліштерге себіңіз.

Сұйық қамырдағы саңырауқұлақтар

Қозықұйрық — 1 кг

Сұйық қамыр үшін:

Жұмыртқа — 1 дана.

Бидай ұны — 100 г

Тұз — дәміне қарай

Өсімдік майы-1 ас қасық

Сүт — 150 г

Қозықұйрық бастарын аяқтарынан бөліп, лимонмен суда жуыңыз, содан кейін құрғатыңыз. Сұйық қамыр үшін бір жұмыртқа сарысын ұнмен араластырыңыз, тұз бен бір қасық өсімдік майын қосып, бәріне сүт құйып, шайқалған ақуызды бөлек құйыңыз. Барлығын араластырыңыз және сұйық қамыр дайын. Енді саңырауқұлақтарға қамыр құйып, 8-10 минутқа қуырғышқа жіберіңіз. Бұл жағдайда температура шамамен 170 °C болуы керек. Дайындалған тағамды құрғатыңыз және қонақтарға беріңіз.

"Мас" балық

Кез келген балық — 0,4 кг

Сұйық қамыр үшін:

Жұмыртқа — 1 дана.

Бидай ұны — 150 г

Тұз — дәміне қарай

Өсімдік майы-1 ас қасық

Сыра — 150 мл

Балықты порцияларға бөліп, дәмденіз. Содан кейін сыра қамырын дайындаңыз. Мұны істеу үшін жұмыртқа мен ұнды араластырыңыз, тұз, бір қасық өсімдік майы және 150 мл сыра қосыңыз. Балықты батырып, оны 160 °С дейін қыздырылған қуырғышқа жіберіңіз. Балықты дайындауға 5-7 минут кетеді.

Керемет фрикаделькалар

Тартылған ет — 0,5 кг

Жұмыртқа — 1 дана.

Пияз — 1 дана.

Тұз — дәміне қарай

Қант — дәміне қарай

Соя соусы — 1 ас қасық

Нан үгіндісі — 0,5 стакан

Сұйық қамыр үшін:

Бидай ұны — 100 г

Сүт — 150 г

Тұз және дәмдеуіштер — дәміне қарай

Өсімдік майы-1 ас қасық

Шайқалған ақуыздар

Фрикаделькаларды әдеттегі тәсілмен диаметрі шамамен 2 см болатындай етіп жасаңыз. Алынған шарларды ұнға аунатыңыз. Осыдан кейін, оларды ұн, сүт, тұз және өсімдік майының қоспасынан жасалған, соңында шайқалған ақуыздар құйылған жұмыртқа қамырына батырыңыз. Қамырға аунатқаннан кейін фрикаделькаларды нан үгіндісіне, содан кейін бес минутқа қуырғышқа жіберіңіз. Майды 180 °С дейін қыздыру керек.

Бренди қосылған тауық еті

Тауықтың төс еті — 2 дана.

Сұйық қамыр үшін:

Бидай ұны — 2 ас қасық

Сүт — 2 ас қасық

Жұмыртқа — 2 дана.

Бренди — 20 г

Тауық төстерін дайын болғанға дейін пісіріңіз. Осыдан кейін қамырды дайындауға кірісіңіз. Ол үшін Сізге келесі ингредиенттер қажет: екі ас қасықтан сүт пен ұн, екі жұмыртқа және бірнеше грамм бренди. Тауық етін қоспаға салыңыз, дәмденіз және араластырыңыз. Қасықпен етті жаңғақтай өлшемдегі кесектерге бөліп, қуырғышқа салыңыз. Тағам шамамен бес минут ішінде 170 °С температурада дайындалады.

Дастарқанға қою үшін ажжелкен себу ұсынылады.

Тауық қанаттары

Тауық қанаттары — 12 дана.

Сарымсақ — 3 тіс

Дәміне қарай тұз

Паприка — 1 шай қасық.

Дәміне қарай қызыл ұнтақталған бұрыш

Өсімдік майы

Сұйық қамыр үшін:

Жұмыртқа — 2 дана.

Бидай ұны — 4-6 ас қасық

Нан үгіндісі — 4-6 ас қасық

Тауық қанаттарын ыдысқа салыңыз да, дәміне қарай паприка, тұз және қызыл бұрыш, сығылған сарымсақ қосыңыз. Араластырыңыз және 15-20 минутқа қалдырыңыз. Тұмшапешті 180 градусқа дейін қыздырыңыз. Қолайлы ыдыста жұмыртқаны шайқаңыз.

Тауық қанаттарын ұнға, содан кейін жұмыртқа мен нан үгіндісіне батырыңыз. Фольгамен жабылған және аздап майланған пісіру парағына салыңыз, пешке жіберіңіз және шамамен 25 минут пісіріңіз, сенімді алтын қоңырға түске дейін.

Фритюрде қуырылған банан шарлары

Банан — 10 дана.

Кокос жоңқасы — 1 стакан (200 мл)

Ұн — 3 ас қасық (200 мл)

Қант — 1 ст.

Ванилин — 0,5 шай қасық

Банандарды қантпен біртекті масса алынғанша ысқылаңыз. Массаға ұн, кокос жоңқасын, ванилин қосыңыз, бәрін жақсылап араластырыңыз. Қуырғышқа май құйыңыз, қыздырыңыз. Өлшемі жаңғақ сияқты кішкентай шарларды жасаңыз. Алтын қыртыс пайда болғанша шарларды майға қуырыңыз. Артық майды кетіру үшін қағаз сүлгіге салыңыз.

Хворост

Жұмыртқа — 2 дана.

Қант — 0,5 ст.

Сүт — 1,5 ст.

Тұз — 0,5 ш. қ.

Өсімдік майы — 1,5 ас қасық

Бидай ұны — 3 ст.

Қант ұнтағы — үстінен себіңіз

Тостағанға жұмыртқаны жарып салыңыз, қант, сүт, май және тұз қосыңыз. Көпіршіктер пайда болғанша шайқаңыз. Ұнды қосыңыз және қамыр илеңіз. Егер қамыр сұйық болса, тағы ұн қосыңыз. Қатты қамыр шығуы керек. Қамырды 2-3 мм жұқа қабатқа жайыңыз. Қамырдың қабатынан әр түрлі геометриялық фигураларды кесіңіз. Әр фигураның ортасында кесік жасаңыз. Бұйра шығуы үшін

кесікке камырдың шетін өткізіңіз. Тура осылай қарама-қарсы шетпен жасаңыз. Қыздырылған майға бұйымдарды түсіріңіз. Олар бірден мөлшерін арттырады және алтын түске айналады. Дайын хворостты алыңыз, майды ағызыңыз. Хворостқа қан ұнтағын себіңіз және үстелге қойыңыз.

Тәтті хворост

Сүт — 0,5 ст.

Кілегей — 1 ас қасық

Жұмыртқаның сарысы — 3 дана.

Бидай ұны — 350 г

Тұз — дәміне қарай

Қант — дәміне қарай

Арақ — 2 ас қасық

Қант ұнтағы — үстінен себіңіз

Сүтті бір үлкен қасық кілегеймен араластырыңыз, үш жұмыртқаның сарысын, ұнды, тұзды, қантты және екі үлкен ас қасық арақ қосыңыз. Осының бәрінен камыр илеңіз және оны жұқа етіп жайыңыз. Алынған қабатты 10 см жолақтарға кесіңіз. Оларды бойынан кескеннен кейін, хворостты орап, оны үш минутқа (170 °С температурада) қуыруға жіберіңіз. Ол дайын болғаннан кейін, құрғатып алыңыз. қан ұнтағын себіңіз және дастарқанға қойыңыз.

Пончиктер

Су немесе сүт — 300 мл

Жұмыртқа — 2 дана.

Құрғақ ашытқы — 5 г

Ұн — 515 г

Тұз — 5 г

Қант — 85 г

Сары май — 65 г

Қант ұнтағы — үстінен себіңіз

150 мл сүтті (немесе суды) аздап қыздырыңыз, ашытқыны аз мөлшерде қант пен ұнмен араластырыңыз, содан кейін сүтке қосыңыз. Ыдысты таза ас үй сүлгісімен жауып, жылы жерге қойыңыз. Қоспаның көлемі 2 есе арттыра салысымен, оған жұмыртқа, қант және тұз алдын ала қосылған қалған сүтті (немесе суды) құйыңыз. Араластырыңыз және қалған ұнды салыңыз. Қамырды илеңіз және соңында оған еріген сары май қосыңыз. Жылы жерге қойыңыз, 1-2 рет илеуді ұмытпаңыз.

Қамырдан шарларды жасаңыз, оларды аздап жалпайтыңыз және әрқайсысында рөмке көмегімен тесік жасаңыз. Алтын қоңыр түске дейін қуырғышта қуырыңыз. Дайын тағамға ұнтақ қант себіңіз.

Сұйық қамырдағы алма

Алма — 6-7 дана, өлшемі орташа

Ұн — 60 г

Сары май — 25 г

Қант — 25 г

Жұмыртқа — 1 дана.

Қаймақ — 3 ас қасық

Тұз — 1 салым

Арак, коньяк немесе ром — 4 ас қасық

1 лимон цедрасы

Сары майды ерітіп, оған тұз, қант және лимон цедрасын тастаңыз. Жақсылап араластырыңыз, салқындатыңыз, содан кейін жұмыртқаны жарып қосыңыз, қайтадан араластырыңыз. Қоспаға қаймақ, ұн және арак қосыңыз, араластырыңыз. Қамырдың консистенциясы құймаққа арналған сияқты сұйық болуы керек.

Алманың ортасын алып, тілімдерге кесіңіз. Оларды дайындалған қамырға батырып, қуырғышқа жіберіңіз. Дайын тағамға ұнтақ қант себіңіз.

Фритюрде қуырылған шие

Шиe — 0,5 кг ірі сұрыпты жидектер

Жұмыртқа — 2 дана.

Қант ұнтағы — үстінен себіңіз

Жидектердің сүйіектерін алыңыз және таяқшаларға қондырыңыз. Содан кейін жидектерді жұмыртқа қамырына батырып, орташа температурада (170 °С) шамамен бес минут фритюрде дайындаңыз. Қояр алдында тағамға қан ұнтағын себіңіз және ыстық күйінде қойыңыз.

Егер жидектер мұздатылған болса, алдымен жидектерді жұмыртқаға, содан кейін ұнға аунатыңыз.

Фритюр қуырғышын тазалау және оған қызмет көрсету

Корпусты құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Майды ағызғаннан кейін, ішіндегі ыдысты құрғақ, содан кейін дымқыл қағаз сүлгімен сүртіңіз. Қажет болған жағдайда тостағанның ішін жуғыш заттармен жөкемен жуып алыңыз. Жабыспайтын жабынға зақым келтірмеу үшін агрессивті және абразивті жуғыш заттар мен қатты жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Ыдысты мұқият жуыңыз, судың құрылғы корпусына және корпус пен тостағанның арасындағы саңылауға түсуіне жол берменіз. Қуырғыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

Қуырғыштың қақпағын және тұтқасы бар себетті су ағынының астында жөке мен жуғыш затты қолдана отырып жууға болады. Агрессивті және абразивті жуғыш заттар мен қатты жөкелерді пайдаланбаңыз.

Себет пен себеттің тұтқасын ыдыс жуатын машинада жууға болады.

Күтім жасау және сақтау

Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін құрғақ және шаңсыз жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Қуырғыш жұмыс істемейді

Ықтимал себебі	Шешімі
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Қорек желісінің тұрақсыздығынан сақтандырғыш күйіп кеткен болуы мүмкін	Сервис орталығына хабарласыңыз

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220-240 В, 50 Гц
2. Қуаты: 1800 Вт
3. Электр тогымен зақымданудан қорғау сыныбы: I
4. Тостағанның сыйымдылығы: 5,9 л
5. Тостағанның жұмыс сыйымдылығы:
 - минимум 1,8 л
 - максимум 2,5 л
6. Себеттің сыйымдылығы: 2 л
7. Баудың ұзындығы: 0,7 м
8. Құрылғы өлшемі: 311 x 292 x 208 мм
9. Қаптама өлшемі: 335 x 315 x 230 мм
10. Таза салмағы: 1,9 кг
11. Жалпы салмағы: 2,4 кг

Ызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Тауар сертификатталған:



Өндіруші: Нинбо Би Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоц- зян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ, 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. Х, офис 1.

Ресей Федерациясының аумағында талаптарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ, 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. Х, офис 1.

Өндірушінің жедел желісі: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақытымен 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru.

Қызмет көрсету орталықтарының мекенжайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Ерекше кәдеге жарату талап етіледі. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы кәдеге жарату орындарына тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптауыш қораптың төменгі жағында көрсетілген.

Өндірушінің өз өнімін жетілдіру барысында осы өзгерістер туралы қосымша хабарламай-ақ бұйымның дизайнына, жинақтамасына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқығы бар.

Кепілдік шарттары

Корпустың және құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Абразивтік жуу құралдарымен және қатты немесе металл заттармен тазалау салдарынан құрылғы корпусының және күйге қарсы жабынының зақымдануы кепілдік беру жағдайы болып табылмайды. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы үйде пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін пайдалануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта баяндалған нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылған қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап, аспаптың орнын ауыстырмаңыз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Егер қуат сымы, ашасы немесе аспаптың басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аспапты олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат бермеңіз.

8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде аспаптың жұмысын бақылаңыз.
9. Аспапты майсыз қоспаңыз. Бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін.
10. Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетер алдында оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.
11. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызуы мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстаманыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
12. Аспапты тек тұрақты көлденең бетке қабырға мен үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Балалар аспаптың ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін аспапты орнатыңыз.
13. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
14. Аспаптың құлауына жол бермеңіз және оны ұрмаңыз.
15. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
16. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе толымдаушыларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.
17. Құрылғының қыздырылған беті бар. Қыздыруға сезімтал емес адамдар құрылғыны пайдалану кезінде абай болу керек.
18. Қуат сымы зақымданған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін ауыстыруды дайындаушы, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал жүргізуі тиіс.
19. Құрылғының корпусы ішіне, сым ағытпасы аймағына және басқару органдарына сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың түсуіне жол бермеңіз.

IM-4



Әрқашан жаңа нәрсе болады!

Kitfort — бұл клиенттерге жоғары сапалы өнімдерді тиімді бағамен ғана ұсынып қана қойма, сонымен қатар сыйлықтармен, конкурстармен және тірі интерактивпен қуантатын заманауи және креативті бренд! Мыңдаған пайдаланушылар біздің жаңартулар мен әлеуметтік желілердегі лотереяларды бақылайды. Сіз де бізге қосылыңыз!

Біздің Вконтакте тобына қош келдіңіз! Әр апта сайын біз онда Kitfort тұрмыстық техникасының ондаған жұлделерін ұтысқа саламыз. Теңіз шайқастарына, лотереяларға, шығармашылық байқауларына қатысыңыз және репосттар жасаңыз. Топтың мекенжайы: vk.com/kitfort

Егер сіз видео көруді ұнатсаңыз, YouTube іздеу жолында «Kitfort Show» енгізіңіз және біздің арнамыздағы көңілді скетчтерден рахам алыңыз. Әрбір жаңа шығарылымда біз компанияның ең танымал тауарлары мен жаңалықтарын абоненттердің түсініктемелері үшін ұтысқа саламыз. Ал видеороликтердің мазмұны сізді шын жүректен күлдіртіп, біздің досымызға және біздің істеген ісіміздің білгіріне айналдырады.

Жазылыңыз Kitfort-пен бірге істе болыңыз!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87